

La BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE

biodiversità
agraria
MARCHE



Assam
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche



IL REPERTORIO REGIONALE L.R. 12/2003



biodiversità
agraria
MARCHÉ



Pubblicazione a cura di:

Ambra Micheletti, ASSAM

Emilio Romagnoli, ASSAM

Progetto grafico e stampa:

Errebi Grafiche Ripesi, Falconara M.

Finito di stampare nel mese di ottobre 2015

ISBN 978-88-8249-051-5

In copertina una rivisitazione dell'opera "Picnic", Fernando Botero, 1989

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



La BIODIVERSITÀ
aGRARIA
DELLE MARCHE

IL REPERTORIO REGIONALE L.R. 12/2003



LA BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE

Ogni territorio racchiude ricchezze uniche che ne caratterizzano la specifica identità:

- la varietà o razza locale, caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area;



- lo stretto legame tra la risorsa locale e gli usi, le conoscenze, le abitudini, le tradizioni della popolazione umana che l'ha sviluppata e ne continua la coltivazione;
- l'attività degli agricoltori custodi che rappresentano nel territorio un punto d'eccellenza per la conservazione, la gestione, l'informazione e la divulgazione del materiale genetico autoctono.



INTRODUZIONE

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE ANIMALI E VEGETALI DEL TERRITORIO MARCHIGIANO

La Regione Marche, nell'ambito delle politiche di sviluppo, promozione e protezione degli agro-ecosistemi e delle produzioni di qualità, ha approvato la Legge Regionale 3 giugno 2003 n. 12 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano".

Oggetto di tutela sono: le risorse genetiche animali e vegetali quali specie, varietà, razze, popolazioni, ecotipi, cloni e cultivar, compresi i selvatici delle specie coltivate, autoctone, cioè originarie delle Marche o introdotte ed integrate negli agro-ecosistemi marchigiani da almeno cinquant'anni; minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione a causa del loro abbandono o dell'inquinamento genetico operati con l'introduzione di nuove cultivar o razze animali più produttive e resistenti; per le quali esista un interesse economico, scientifico, ambientale, paesaggistico o culturale. La legge tutela anche le risorse genetiche non più coltivate o allevate sul territorio regionale ma attualmente conservate presso Istituti sperimentali, Orti botanici, Banche del germoplasma, Università e Centri di ricerca anche di altre Regioni o Paesi.



L'ASSAM, come stabilito dal Regolamento attuativo n. 21/2004 della Legge Regionale suddetta, cura l'attuazione dei programmi pluriennali e annuali in materia di tutela della Biodiversità per il settore agricolo e gestisce i due strumenti operativi della Legge cioè il Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza.

IL REPERTORIO REGIONALE

Per consentire la tutela del patrimonio genetico, è stato istituito il Repertorio Regionale (D.G.R. 150/2004). In esso vengono iscritte, previo parere di due Commissioni tecnico-scientifiche, una per il Settore Vegetale ed una per il Settore Animale, le risorse genetiche autoctone a rischio di erosione. Nel Repertorio sono riportati, per ogni animale o vegetale, oltre al nome, le caratteristiche distintive morfologiche ed agronomiche, le informazioni di carattere storico e quelle relative agli areali di origine e diffusione.

L'iscrizione può avvenire ad iniziativa dell'ASSAM o su proposta della Giunta Regionale, di Enti scientifici ed Enti pubblici, di Organizzazioni ed Associazioni private e di singoli cittadini. La domanda d'iscrizione deve essere inoltrata all'ASSAM che, previa acquisizione del parere favorevole della competente Commissione, provvederà ad iscrivere gratuitamente la risorsa genetica al Repertorio. Il materiale iscritto nel Repertorio può essere cancellato dall'ASSAM, previo parere della competente Commissione, qualora non sussistano più i requisiti di legge.

Le iscrizioni aggiornate al 14 ottobre 2014 risultano:



SPECIE ARBOREEE *pag. 18*

OLIVO

1. ASCOLANA DURA
2. ASCOLANA TENERA
3. CAPOLGA
4. CARBONCELLA
5. CORNETTA
6. CORONCINA
7. LEA
8. MIGNOLA
9. NEBBIA DEL MENOCCHIA
10. NOSTRALE DI RIGALI
11. OLIVA GROSSA
12. ORBETANA
13. PIANTONE DI FALERONE
14. PIANTONE DI MOGLIANO
15. RAGGIA
16. RAGGIOLA
17. ROSCIOLA COLLI ESINI
18. SARGANO DI FERMO
19. SARGANO DI S. BENEDETTO
20. CARBÒ
21. ZAMPELLO
22. SARGANELLA
23. MELA GELATA
24. MELA FRAGOLA
25. MELA ROSA
26. MELA LIMONCELLA
27. MELA ROSA GENTILE
28. MELA VERDONE

29. MELA MUSO DI BUE
31. PERA ANGELICA DI SERRUNGARINA
40. VITIGNO VERNACCIA NERA GROSSA (CERRETANA)
41. VITIGNO GALLIOPPO
42. VITIGNO GAROFANATA
54. MELA DEL PAPA
62. UVA MELATA
63. MELA ROSA IN PIETRA
accessione di Cerreto d'Esi
64. MELA CARELLA
accessione di Cerreto d'Esi
65. SUSINA BRIGNONCELLA
accessione di Cerreto d'Esi
66. VISCIOLA
accessione di Cerreto d'Esi
75. VISCIOLA DI CANTIANO
76. CILIEGIA OCOLA DI CANTIANO
77. MELA AGOSTANA
78. MELA MOSCIOLA
79. MELA BATOCCA
80. PERA ROSSINA
81. PERA DEL PERDONO
82. CILIEGIO DOLCE MAGGIAROLA
83. PERO CANNELLINO

SPECIE SPONTANEE ED AFFINI ALLE COLTIVATE (ORNAMENTALI, FARMACEUTICHE, ETC.) *pag. 224*

49. ROSA BELLA PORPORA VIOLETTA
50. ROSA LA BELLE SULTANE
51. ROSA AGHATA

74. LIMONIUM NARBONENSE

89. ZUCCA DEI MAIALI
accessione di Rambona

90. ZUCCA CAMMARÒ
accessione della Sentina

SPECIE ERBACEE pag. 142

30. ORZO NUDO

32. FAGIOLO MONACHELLO

33. FAGIOLO AMERICANO

34. FAGIOLO OCCHIO DI CAPRA

35. MAIS OTTOFILE
accessione di Roccacontrada

36. FAVA DI FRATTE ROSA

37. POMODORO VALENTINO

38. POMODORO CUOR DI BUE "ATIPICO"

39. POMODORO A PERA

43. CICERCHIA DI SERRA DE'CONTI

44. CECE QUERCIA DI APPIGNANO

45. CARCIOFO ASCOLANO

46. CARCIOFO JESINO

47. CARCIOFO DI MONTELUPONE

48. CIPOLLA DI SUASA

52. MAIS OTTOFILE accessione di Treia

53. MAIS OTTOFILE accessione di Pollenza

55. ANICE VERDE DI CASTIGNANO

56. FAGIOLO CENERINO
accessione Seravalle del Chienti

57. FAGIOLO MONACHELLO
accessione Seravalle del Chienti

58. FAGIOLO AMERICANO
accessione Seravalle del Chienti

59. ROVEJA accessione di Appignano

60. JERVICELLA
accessione di Monte Giberto

61. POMODORO DA SERBO
accessione di Monte San Vito

67. CARCIOFO VIOLETTO TARDIVO
DI PESARO

68. TACCOLA
accessione di Massignano

69. TACCOLA
accessione del Menocchia

70. CAPPERO RUPESTRE
accessione Borgo Cisterna

71. PATATA ROSSA
accessione di Montecopiolo

72. LATTUGA ROSSA DELLA SENTINA

73. CIPOLLA ROSSA DI PEDASO

84. ORZO DEL LIBERTI

85. FAGIOLO CANNELLINO
accessione di Fiuminata

86. FAGIOLO BISCOTTINO

87. SCALOGNO DI PERGOLA

88. PENDOLINO MARCHIGIANO

SEZIONE ANIMALE pag. 238

1. COLOMBO ASCOLANO

2. PECORA SOPRAVISSANA

3. PECORA FABRIANESE

4. CAVALLO DEL CATRIA

5. CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO

Al fine di ampliare e catalogare le conoscenze sulle risorse genetiche vegetali ed animali autoctone e favorire l'iscrizione volontaria al Repertorio Regionale, l'ASSAM ha proceduto, in collaborazione con Università Politecnica delle Marche ed Istituto CRA di Monsampolo, al censimento delle risorse genetiche animali e vegetali che, a causa del loro abbandono, rischiano la definitiva estinzione. Ai fini del censimento sono state prese in considerazione: le specie arboree, arbustive ed erbacee ivi comprese le foraggere e le erbacee da fiore; le aromatiche e le officinali; i selvatici delle specie coltivate; le specie forestali di interesse economico (legno, frutto, cortecce, essudati). L'attività di censimento prevede:

- una ricerca bibliografica, anche di tipo archivistico, volta alla raccolta di notizie storiche, pubblicazioni scientifiche, memorie, atti, manuali, vecchi testi e materiale iconografico, disponibili presso archivi e biblioteche sia di Istituti di ricerca ma anche di Comuni, Conventi ecc., relativi a ecotipi, vecchie varietà, varietà rare, cloni e razze animali tipiche della regione Marche; al riguardo è inoltre attiva una collaborazione con il Servizio Tecnico alla Cultura della Regione;
- una ricognizione delle risorse genetiche autoctone già catalogate e conservate nelle collezioni di istituzioni scientifiche pubbliche e private;
- una ricerca attiva sul territorio, mediante la distribuzione di una scheda di segnalazione presso Università, Orti botanici, Comuni, Comunità Montane, Associazioni di agricoltori e allevatori, Enti Parco, Corpo Forestale dello Stato, Associazioni ambientali, Conventi e Santuari, Istituti di Istruzione agraria, Vivaisti produttori, singoli coltivatori e allevatori di cui si conosce l'interesse in questo settore.

Le segnalazioni ricevute, assieme all'azione di monitoraggio sulle attività in essere presso gli Enti Locali nello specifico settore della salvaguardia delle risorse genetiche, saranno la base per la verifica sul territorio delle informazioni raccolte e per il completamento dell'indagine su tutto il territorio regionale.

LA RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA

Aderiscono alla Rete: Comuni, Comunità montane, Enti parco, Università, Istituti sperimentali, Centri di ricerca, Orti botanici, Università agrarie, Vivaisti, Organizzazioni, Associazioni d'interesse, Agricoltori e Allevatori singoli e associati. In pratica tutti coloro che detengono, coltivano o allevano le entità vegetali ed animali iscritte al Repertorio Regionale del patrimonio genetico. I soggetti aderenti alla rete garantiscono la conservazione *in situ* ed *ex situ* del materiale genetico di interesse regionale e della moltiplicazione di tale materiale al fine di renderlo disponibile agli operatori ed agli istituti di ricerca che ne facciano richiesta.

1. Banca del germoplasma

La modernizzazione delle tecniche agronomiche ha comportato negli ultimi decenni, oltre ad un aumento delle produzioni unitarie, una omogeneizzazione delle specie vegetali a scapito della loro biodiversità. Per evitare che l'erosione di questo patrimonio portasse alla perdita di risorse genetiche, alcune Istituzioni, nel tempo, si sono adoperate affinché i semi ed altri tessuti fossero conservati in vere e proprie banche del germoplasma.

L'attuazione della Legge Regionale n.12 del 2003 ha permesso attraverso una convenzione tra il CRA – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo e l'ASSAM di individuare nel suddetto Istituto la sede di conservazione *ex situ* e di moltiplicazione del materiale genetico di interesse regionale.

L'Unità di ricerca di Monsampolo ha avviato nel giugno 2006 l'iter operativo, previa acquisizione di informazioni presso altre Banche del germoplasma, per l'identificazione e l'acquisto delle attrezzature indispensabili per la costituzione della Banca del germoplasma, avvalendosi di collaudati protocolli operativi come quello dell'IPGRI, oggi Biodiversity International.



Banca del Germoplasma Regione Marche - CRA ORA Monsampolo del Tronto (AP)

La procedura seguita è stata la seguente:

1. conservazione del germoplasma;
2. creazione di un database per l'inventario dei dati;
3. raccolta e conservazione dei semi delle specie a rischio di cui alla L.R. 12/2003;
4. promozione e diffusione del progetto e della struttura in ambito regionale.

La metodologia di conservazione avviata dall'Unità di ricerca di Monsampolo, analogamente ad altre banche, si basa sulla crioconservazione. Il seme prima dello stoccaggio viene preliminarmente sottoposto a prove di germinabilità, e successivamente disidratato fino al 5-8 % di umidità; il campione disidratato è poi imbustato sottovuoto e stoccato in frigorifero a -21°C. Queste condizioni consentono una conservazione della germinabilità per un lungo periodo e rappresentano pertanto una conservazione a lungo termine (long term conservation). La disidratazione è un prerequisito fondamentale per la conservazione del seme a basse temperature, se il contenuto di umidità del seme è al di sopra del 15 % possono, infatti, verificarsi danni da congelamento.

Dall'integrazione dei materiali recuperati nei censimenti 2000, 2006 e 2009 risultano inserite nella Banca del germoplasma al 31.12.2012 n. 450 accessioni.

2. Bando per l'individuazione degli "Agricoltori Custodi"

La Legge Regionale definisce la figura dell'agricoltore custode quale " soggetto pubblico o privato che a qualunque titolo provvede alla conservazione delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nel Repertorio Regionale". Gli "agricoltori custodi" si affiancano alla Banca del germoplasma nella realizzazione della "rete di conservazione e sicurezza", e costituiscono un punto di eccellenza nel territorio per la conservazione, informazione e divulgazione del materiale genetico autoctono.

Il Bando viene allegato al DDS n.261 del 14/02/2008.

Per consultare l'intero testo del Bando e la modulistica per la domanda di adesione si può accedere al sito web dell'Assam:

www.assam.marche.it → Il Portale della Biodiversità agraria - L.R. 12/2003

GLI AGRICOLTORI CUSTODI DELLE MARCHE

La Legge Regionale definisce la figura dell'agricoltore custode quale " soggetto pubblico o privato che a qualunque titolo provvede alla conservazione delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nel Repertorio regionale".

Gli "agricoltori custodi" si affiancano alla banca del germoplasma nella realizzazione della "rete di conservazione e sicurezza", e costituiscono un punto di eccellenza nel territorio per la conservazione, informazione e divulgazione del materiale genetico autoctono.

La Regione, sulla base delle indicazioni della competente Commissione tecnico-scientifica, individua gli agricoltori custodi delle varietà da conservazione, residenti negli ambienti nei quali esse hanno sviluppato le loro specifiche e particolari proprietà.

Grazie soprattutto a questi agricoltori che per passione, cultura e dedizione hanno creduto nelle loro coltivazioni conservandole nel tempo ed oggi possono vedere riconosciuto il loro impegno

ELENCO AGRICOLTORI CUSTODI L.R. 12/2003

FAVA DI FRATTE ROSA

**Azienda agraria I LUBACHI
di Rosatelli Rodolfo**
Fratte Rosa (PU)

**Azienda agraria I LOTI
di Berti Ovidio**
Fratte Rosa (PU)

**Azienda agraria
Bonifazi Donato**
Fratte Rosa (PU)

**Azienda agraria
Stortoni Roberto**
Fratte Rosa (PU)

**Azienda agraria
Trionfetti Daniele**
Fratte Rosa (PU)

CICERCHIA DI SERRA DE'CONTI

**Azienda agraria
Simonetti Liliana e Peverieri Francesco**
Serra de' Conti (AN)

**Azienda agraria
Rosorani Patricia e Mattei Danilo**
Serra de' Conti (AN)

**Azienda agraria
Balducci-Apolloni**
Serra de' Conti (AN)





FAGIOLO CENERINO

Azienda agraria
Ivo e Anna Paola Boldrini
Serravalle del Chienti (MC)

FAGIOLO OCCHIO DI CAPRA

Azienda agraria Orsini Andrea
San Lorenzo in Campo (PU)

CIPOLLA DI SUASA

Azienda agraria Orsini Andrea
San Lorenzo in Campo (PU)

Azienda agraria LA TRADIZIONE
di Berretta Mauro
Castelleone di Suasa (AN)

FRUMENTO JERVICELLA

Azienda agraria Roso Dino
Monte Giberto (FM)

POMODORO DA SERBO
accessione di Monte San Vito

Azienda agraria
Eduardo Lo Giudice
Senigallia (AN)

CECE QUERCIA DI APPIGNANO

Azienda agraria
Ortzeni Franco
Appignano (MC)

Azienda agraria
Ivano Mazzieri
Appignano (MC)

Azienda agraria
Medei Claudio
Appignano (MC)



MAIS OTTOFILE accessione di
Roccacontrada

Azienda agraria Montalbini Marino
Magnadorsa - Arcevia (AN)



MAIS OTTOFILE accessione di Pollenza

Bioagriturismo Rambona
di Cuccagna Luigi e Renzo
Rambona - Pollenza (MC)



ORZO NUDO

Azienda agraria Bertini-Monti
Treia (MC)

Azienda agraria Pasquinelli
Cingoli (MC)

Azienda agraria Pandolfi Vasco
Urbino (PU)



FAGIOLO MONACHELLO

Azienda agraria STACHYS
di Stefania Scarabotti
Recanati (MC)

Azienda agraria Alessandra Venanzoni
Castelraimondo (MC)



POMODORO CUORE DI BUE "ATIPICO"

Azienda agraria Lacchè Alberto
Matelica (AN)

POMODORO A PERA

Azienda agraria AMM bio
Ripatransone (AP)

CARCIOFO DI MONTELUPONE

Azienda agraria Agro-Forestale FONTI VALLEBONA S.A.S. di Antonelli L. & C.
Montelupone (MC)

Azienda agraria Cipriani
Montelupone (MC)

CARCIOFO ASCOLANO

Azienda agraria LA CAMPANA Soc. Coop. Agricola
Montefiore dell'Aso (AP)

CARCIOFO JESINO

Azienda agraria STACHYS di Stefania Scarabotti
Recanati (MC)

Azienda agraria Gresta Fiorenzo
Castelplanio (AN)

ANICE VERDE

Azienda agraria Villa Franco
Castignano (AP)

Azienda agraria Carboni Settimio
Castignano (AP)

Azienda agraria FIORENIRE di Cocci Pompilio Francesco e Cocci Carla
Castignano (AP)

Azienda agraria TENUTE IANNI CORRADETTI di Ianni Franco
Castignano (AP)

CARCIOFO VIOLETTA TARDIVO DI PESARO

Azienda agraria Boni Luciano
Calcinelli (PU)



TACCOLA DI MASSIGNANO

Azienda agraria Enzo Malavolta
Massignano (AP)

TACCOLA DEL MENOCCIA

Azienda agraria Gino Ciarrocchi
Ripatransone (AP)



CAPPERO RUPESTRE DI BORGO CISTERNA

Azienda agraria Fraccaroli Stefania
Santa Lucia Cisterna
Macerata Feltria (PU)



LATTUGA ROSSA DELLA SENTINA

Azienda agraria Luigi Marini
Riserva della Sentina (AP)

CIPOLLA ROSSA DI PEDASO

Azienda agraria Arturo Ferretti
Pedaso (FM)

Azienda agraria Giacomo Zazzetti
Pedaso (FM)

Azienda agraria Yuri Marchionni
Altidona (FM)



FAGIOLO BISCOTTINO

Azienda agraria I LUBACHI
di Rosatelli Rodolfo
Fratte Rosa (PU)

Azienda agraria Cardinali Tina
Fratte Rosa (PU)

FAGIOLO CANNELLINO
accessione di Fiuminata

Azienda agraria Sergio Federici
Fiuminata (MC)

PENDOLINO MARCHIGIANO

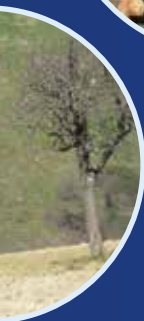
Azienda agraria CASE BOTTARO
di Paolo Ciarimboli
Pergola (PU)

LE ROSE DEL MONTEFELTRO

IL GIARDINO DELLE ROSE PERDUTE
di Rosetta Borchia
Loc. Maciolla Urbino

SCALOGNO DI PERGOLA

Azienda agraria CASE BOTTARO
di Paolo Ciarimboli
Pergola (PU)



IL MERCATINO ITINERANTE DELLA BIODIVERSITÀ AGRARIA





TUTTI I PROSSIMI EVENTI SU:

www.assam.marche.it

blog: biodiversitadellemarche.wordpress.com





SPECIE ARBOREE

Olivo

- | | | | |
|----|----------------------|----|-------------------------|
| 1 | Ascolana dura | 12 | Orbetana |
| 2 | Ascolana tenera | 13 | Piantone di Falerone |
| 3 | Capolga | 14 | Piantone di Mogliano |
| 4 | Carboncella | 15 | Raggia |
| 5 | Cornetta | 16 | Raggiola |
| 6 | Coroncina | 17 | Rosciola Colli Esini |
| 7 | Lea | 18 | Sargano di Fermo |
| 8 | Mignola | 19 | Sargano di S. Benedetto |
| 9 | Nebbia del Menocchia | 20 | Carbò |
| 10 | Nostrale di Rigali | 21 | Zampello |
| 11 | Oliva grossa | 22 | Sarganella |

PESARO

ANCONA

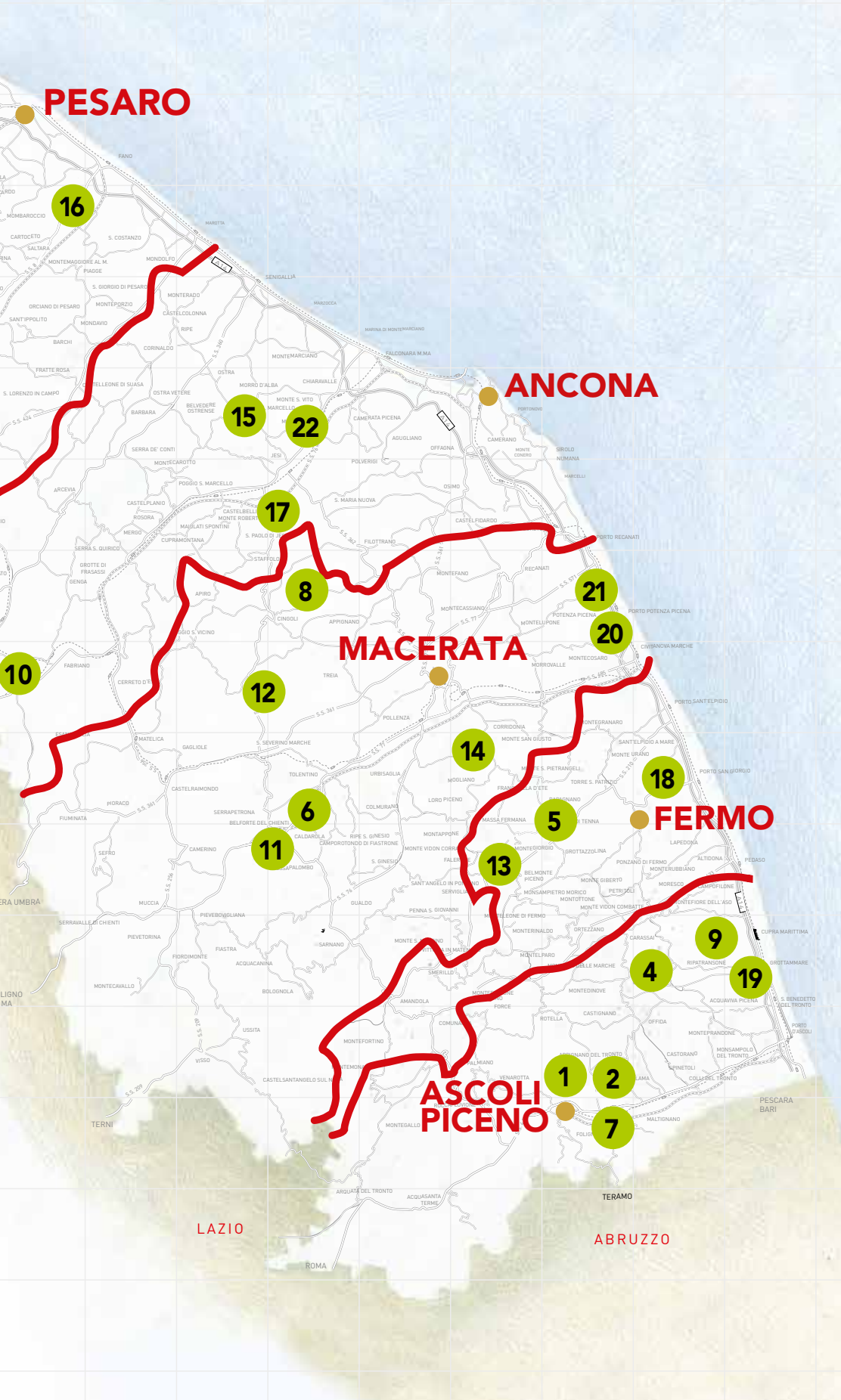
MACERATA

FERMO

**ASCOLI
PICENO**

LAZIO

ABRUZZO



16

15

22

17

8

21

20

10

12

14

18

6

5

11

13

9

4

19

1

2

7



ASCOLANA DURA

N° **REPERTORIO**: 1
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva
di S. Francesco,
Ascolana semi-tenera**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia AP

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana, leggermente falcata

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde grigio

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,33 ± 0,17)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,95 ± 1,69)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,18 ± 0,15)

Circularità: *bassa (0,14 ± 0,03)*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,80 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (1,13 ± 0,04)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,94 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (16,95 ± 0,54)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *arrotondata,
talvolta con umbone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
grande, profonda, ellittica

Epicarpo: *scabroso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (493,22 ± 32,78)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
grande (3,85 ± 0,05)

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *lungo* (2,60 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.): *largo*
(1,95 \pm 0,02)

Circularità: *alta* (0,72 \pm 0,05)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
molto numerosi (10,60 \pm 1,56)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.): *molto alto*
(110,68 \pm 1,06)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
grande (1,21 \pm 0,02)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (1,82 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
largo (0,98 \pm 0,03)

Circularità: *media* (0,47 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente, chioma poco voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto allungati, esili e ramificati, di colore verde tendente al giallo; internodi corti foglie ellittico lanceolate coriacee, di colore verde pallido con sfumature giallastre; infiorescenze corte, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni grandi (4-6g) e tendenzialmente uniformi, di forma ellissoidale, asimmetrica, con umbone appena evidente.

Resa in olio bassa, inolazione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo piuttosto elevato. Invaatura tardiva e scalare; colore dei frutti di un verde intenso lenticellato alla raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate e in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta ad inizio ottobre per olive da mensa ed entro novembre per una eventuale utilizzazione per l'estrazione di olio.

Varietà autosterile, di produttività bassa, ma relativamente costante. Capacità di

radicazione scarsa. Sensibilità al freddo ed alla mosca media.

OLIO

Olio dal fruttato erbaceo, dal gusto prevalentemente dolce, nel complesso armonico, di colore verde tendente al giallo, piuttosto fluido per un buon contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 11,31 \pm 1,74

Acido palmitoleico 2,52 \pm 0,04

Acido stearico 1,44 \pm 0,05

Acido oleico 76,42 \pm 0,84

Acido linoleico 6,35 \pm 0,43

Acido linolenico 0,68 \pm 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.):
7,43 \pm 1,50

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
455,55 \pm 77,95

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
7,68 \pm 3,09

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta alle elevate densità di piantagione con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Potenzialmente idonea alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



ASCOLANA TENERA



N° **REPERTORIO**: 2
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva Noce**

RISCHIO DI EROSIONE:

Minimo

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia AP

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, zona di massima diffusione, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
concava

Profilo lamina fogliare: *elicato*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,85 ± 0,15)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,41 ± 0,81)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,54 ± 0,03)

Circularità: *media (0,18 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media-elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,86 ± 0,09)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,62 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (16,71 ± 0,78)

DRUPA

Forma (diam. longit./
diam. trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità e
forma cavità peduncolare:
media, profonda, ellittica

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (561,37 ± 43,15)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.):
grande (4,59 ± 0,08)

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *lungo* (2,84 \pm 0,03)

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *largo* (2,10 \pm 0,03)

Circularità: *alta* (0,72 \pm 0,05)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale*

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *appuntita*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari:

longitudinale, a tratti irregolare

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):

poco numerosi (3,90 \pm 1,89)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):

molto alto (91,93 \pm 1,23)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):

grande (1,13 \pm 0,02)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):

lungo (1,87 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):

largo (0,88 \pm 0,02)

Circularità: *media* (0,41 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento mediamente assurgente, chioma voluminosa ad elevata densità; rametti fruttiferi mediamente penduli e ramificati; internodi di media lunghezza; foglie di forma ellittica con lamina spesso ondulata ed elicoidale, di ampia superficie, di colore verde intenso nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupe di notevoli dimensioni (4-8g), soggette a variazioni di peso con la carica, forma ellissoidale, in alcuni casi allungata.

Resa in olio intermedia, inolizione medio-tardiva.

Rapporto polpa-nocciolo molto elevato. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.

Consistenza della polpa bassa fin dai primi stadi di maturazione; resistenza al distacco decrescente con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di settembre inizio di ottobre per utilizzazione da mensa, entro il mese

di novembre per utilizzazione da olio.

Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo media, alla mosca molto elevata.

OLIO

Olio dal fruttato intenso, erbaceo, con sentore di pomodoro, nel complesso armonico, di colore verde tendente al giallo, fluido per un buon rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 10,65 \pm 1,00

Acido palmitoleico 1,51 \pm 0,16

Acido stearico 1,71 \pm 0,16

Acido oleico 78,94 \pm 1,06

Acido linoleico 4,98 \pm 0,64

Acido linolenico 0,66 \pm 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi

(n \pm E.S.): 7,41 \pm 0,84

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):

478,22 \pm 93,78

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 6,59 \pm 1,70

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta ad impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico a bassa impalcatura, per una raccolta necessariamente manuale.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



CAPOLGA



N° REPERTORIO: 3
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
San Leo (RN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nella provincia di Pesaro ai confini con la Romagna, con maggior concentrazione nel Comune di San Leo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare:
leggermente tegente

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore:
verde grigio scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,06 ± 0,12)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,57 ± 0,74)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,33 ± 0,03)

Circularità: *media (0,17 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *scarsa*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
corta (1,72 ± 0,05)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,98 ± 0,03)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,02)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (15,05 ± 0,61)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ellissoidale allungata*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *appuntita*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo:
con lenticelle numerose

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (302,87 ± 41,23)

Superficie sezionelongitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,94 ± 0,41)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,55 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (1,56 ± 0,03)

Circularità: *bassa (0,58 ± 0,06)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*

Simmetria: *asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
irregolare

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediam. numerosi (7,30 ± 1,05)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
alto (56,27 ± 1,35)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,84 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,90 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,73 ± 0,04)

Circularità: *bassa (0,30 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento assurgente, chioma poco luminosa a media densità; rami a frutto brevi e ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde grigio nella pagina superiore; infiorescenze corte, a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5-3,5 g), di forma allungata, appuntita all'apice.

Invaitura medio-precocce e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, con caratteristiche decolorazioni circolari ad invaiatura. Contenuto in olio elevato, inolizione precocce.

Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Consistenza della polpa elevata; resistenza al distacco in progressiva diminuzione con la maturazione. Cascola precocce.

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà autosterile, di produttività media e alternante. Capacità di radicazione media.

Sensibilità al cicloconio elevata, al freddo e alla mosca bassa.

OLIO

Olio dal fruttato erbaceo con buone note di amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,73 ± 0,26

Acido palmitoleico 0,95 ± 0,04

Acido stearico 2,68 ± 0,02

Acido oleico 75,52 ± 0,99

Acido linoleico 8,62 ± 1,17

Acido linolenico 0,50 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,94 ± 0,12*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
510,69 ± 88,63

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
10,61 ± 3,84

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



CARBONCELLA

N° **REPERTORIO**: 4
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Carbonchia, Carbognola, Caravogna, Carboncella**

RISCHIO DI EROSIONE: **Potenziale**

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia AP

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar di origine marchigiana, diffusa soprattutto nella provincia di Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta convessa

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore:
verde grigio scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,33 ± 0,16)

Lunghezza (cm ± E.S.):
corta (4,90 ± 0,94)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,30 ± 0,02)

Circularità: *alta (0,22 ± 0,03)*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (3,65 ± 0,07)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,00 ± 0,05)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,95 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (25,85 ± 0,62)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *arrotondata*

Forma base: *arrotondata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *con lenticelle
numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
basso (149,98 ± 32,11)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
piccola (1,46 ± 0,15)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *corto (1,61 ± 0,06)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *elevata*

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
stretto (1,22 \pm 0,04)
Circolarità: alta (0,71 \pm 0,05)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): ovoidale
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *arrotondata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (9,50 \pm 1,88)
Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (36,07 \pm 1,05)
Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,52 \pm 0,08)
Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
corto (1,14 \pm 0,02)
Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,72 \pm 0,03)
Circolarità: alta (0,52 \pm 0,03)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami a frutto brevi e ramificati; internodi mediamente corti; foglie di piccole dimensioni, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma tondeggianti. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiaura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde al nero opaco.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco molto elevate e in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno a fine novembre.

Varietà autosterile, di produttività elevata e costante. Capacità di radicazione media.

Sensibilità al freddo ed al cicloconio elevata, alla rogna media; si adatta anche a terreni poco profondi e aridi, per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

Olio di un buon fruttato armonico, amaro e piccante, di colore verde intenso, con buon contenuto in polifenoli e clorofille.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 11,87 \pm 1,22

Acido palmitoleico 0,67 \pm 0,24

Acido stearico 1,57 \pm 0,21

Acido oleico 78,73 \pm 3,41

Acido linoleico 5,31 \pm 0,48

Acido linolenico 0,66 \pm 0,15

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 6,49 \pm 0,92

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 526,75 \pm 81,25

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 13,84 \pm 0,95

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



CORNETTA



N° **REPERTORIO**: 5
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Corva**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

**FrancaVilla d'Ete,
Montegiorgio,
Montottone (FM)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nelle colline interne della provincia di Fermo, in particolare nei comuni di Francavilla d'Ete, Montegiorgio, Montottone.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):

ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:

piana

Profilo lamina fogliare:

piatto, leggermente elicato

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:

centro-apicale

Colore pagina superiore:

verde scuro

Colore pagina inferiore:

verde chiaro

Superficie lamina ($\text{cm}^2 \pm \text{E.S.}$):

molto piccola (2,67 \pm 0,07)

Lunghezza ($\text{cm} \pm \text{E.S.}$):

corta (4,34 \pm 0,56)

Larghezza max ($\text{cm} \pm \text{E.S.}$):

media (1,08 \pm 0,02)

Circularità: *media (0,18 \pm 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *scarsa*

Lunghezza totale ($\text{cm} \pm \text{E.S.}$):

media (3,47 \pm 0,09)

Larghezza max ($\text{cm} \pm \text{E.S.}$):

media (1,39 \pm 0,05)

Lunghezza peduncolo

($\text{cm} \pm \text{E.S.}$): *media (0,97 \pm 0,03)*

Numero fiori ($n \pm \text{E.S.}$):

basso (14,83 \pm 0,46)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.

trasv.): *elissoidale allungata*

Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max:

centro-apicale

Forma apice: *appuntita*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità

e forma cavità peduncolare:

piccola, profonda, circolare

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe ($\text{g} \pm \text{E.S.}$):

basso (149,26 \pm 54,21)

Superficie sezione

longitudinale ($\text{cm}^2 \pm \text{E.S.}$):

piccola (1,43 \pm 0,20)

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *medio (1,86 \pm 0,02)*
Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto (1,00 \pm 0,03)*
Circolarità: *bassa (0,52 \pm 0,06)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *appuntita*

Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*
N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (8,90 \pm 1,05)
Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
basso (27,34 \pm 0,95)
Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
piccola (0,50 \pm 0,06)
Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
medio (1,39 \pm 0,02)
Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
stretto (0,54 \pm 0,04)
Circolarità: *bassa (0,33 \pm 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa di densità elevata; rami a frutto corti, ramificati e mediamente penduli; internodi corti, foglie di dimensioni molto piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma allungata asimmetrica. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al viola scuro pruinoso. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno a fine novembre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla rogna, alla mosca e al cicloconio, media.

OLIO

Olio di un fruttato erbaceo leggero, equilibrato nelle sensazioni gustative, di colore giallo tendente al verde, con buon contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% \pm E.S.):
Acido palmitico 11,70 \pm 0,74
Acido palmitoleico 1,04 \pm 0,20
Acido stearico 1,70 \pm 0,08
Acido oleico 77,98 \pm 0,49
Acido linoleico 5,81 \pm 1,10
Acido linolenico 0,47 \pm 0,18

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): *6,38 \pm 0,27*

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
594,57 \pm 86,71

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
11,21 \pm 1,46

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a densità di piantagione medio-bassa, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



CORONCINA



N° **REPERTORIO**: 6
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Coronella, Corona**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Caldarola, Serrapetrona (MC)

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *molto aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (6,07 ± 0,15)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,27 ± 0,72)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,60 ± 0,04)

Circularità: *media (0,20 ± 0,03)*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,21 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.): *lar-
ga (1,67 ± 0,05)*

Lunghezza peduncolo (cm ±
E.S.): *corta (0,71 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *alto
(29,15 ± 1,00)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max:
centro-apicale

Forma apice: *arrotondata*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, superficiale, circolare

Epicarpo: *con lenticelle
numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (210,34 ± 29,15)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,09 ± 0,29)

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
medio (2,00 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (1,47 \pm 0,02)

Circularità: *media (0,67 \pm 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale, a tratti irregolare

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (7,30 \pm 1,05)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
alto (54,80 \pm 1,22)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,74 \pm 0,04)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (1,46 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,79 \pm 0,02)

Circularità: *media (0,44 \pm 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria con portamento espanso; chioma poco voluminosa di media densità; rami fruttiferi lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse; infiorescenze di media lunghezza, a struttura piuttosto compatta ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medie (2 g circa), di forma ovoidale, talvolta con caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, con lenticelle evidenti. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata.

Periodo ottimale di raccolta intorno a fine novembre, prima metà di dicembre. Varietà autosterile, di produttività media e costante. Capacità di radicazione buona.

Sensibilità al freddo e alla rogna media, alla mosca bassa; coltivata in terreni poveri e ghiaiosi per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

Olio di ottima qualità, molto fruttato, amaro e piccante, con sentore di carciofo, di colore tendenzialmente verde, ad elevato contenuto in polifenoli e clorofilla e buon rapporto insaturi/saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 10,54 \pm 0,27

Acido palmitoleico 0,62 \pm 0,17

Acido stearico 1,60 \pm 0,17

Acido oleico 78,37 \pm 1,60

Acido linoleico 7,34 \pm 0,45

Acido linolenico 0,63 \pm 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): *7,08 \pm 0,33*

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
670,42 \pm 43,73

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
16,55 \pm 1,90

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, adatta alla raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



LEA



N° **REPERTORIO: 7**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva strinata**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia AP

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):

ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:

piana

Profilo lamina fogliare: *piatto,*
leggermente elicato

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
piccola (3,89 ± 0,12)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,04 ± 1,17)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,17 ± 0,02)

Circularità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *scarsa*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,20 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,66 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,99 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (16,35 ± 0,58)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max:
centro-apicale

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, ellittica

Epicarpo: *con lenticelle
numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (210,47 ± 35,61)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (1,95 ± 0,23)

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *medio (1,89 \pm 0,05)*

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto (1,38 \pm 0,02)*

Circularità: *media (0,69 \pm 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoideale*

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (9,50 \pm 1,09)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (41,29 \pm 1,07)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,62 \pm 0,05)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
medio (1,34 \pm 0,05)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,71 \pm 0,03)

Circularità: *media (0,45 \pm 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami a frutto allungati e poco ramificati; internodi di media lunghezza; foglie ellitticolanceolate, di dimensioni ridotte, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5-2 g circa), di forma ovoidale, terminante all'apice con piccolo umbrone. Resa in olio medioelevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiaura medio-precoce e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro, con epidermide pruinosa e lenticellata. Consistenza della polpa elevata ed in graduale diminuzione; resistenza al distacco a bassi livelli ed in lenta diminuzione con la maturazione. Cascola precoce.

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà autosterile, di produttività modesta e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla mosca e al cicloconio media.

Indicata quale migliore impollinatore per la cultivar Ascolana tenera, per la grande produzione di polline.

OLIO

Olio dal fruttato verde, con note spiccate di amaro e piccante, di colore giallo tendente al verde, con elevato contenuto in polifenoli.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 11,34 \pm 0,89

Acido palmitoleico 1,22 \pm 0,03

Acido stearico 1,79 \pm 0,09

Acido oleico 76,67 \pm 1,19

Acido linoleico 7,27 \pm 1,53

Acido linolenico 0,60 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): *6,58 \pm 0,41*

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
692,87 \pm 1,13

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): *8,18 \pm 2,94*

CONSIDERAZIONI

Adatta per impianti a densità di piantagione medio-bassa con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



MIGNOLA



N° **REPERTORIO**: 8
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Oливо**

SINONIMI: **Sarganella, Carboncella, Sargana, Laurina, Suricina**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Cingoli (MC), Provincia AP, AN

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria sperimentale ASSAM Petritoli (FM)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nelle province di Macerata, Ascoli Piceno e Ancona, con maggiore concentrazione nel Comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare: *tegente*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,77 ± 0,14)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,20 ± 1,28)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,55 ± 0,02)

Circularità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (4,16 ± 0,11)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,35 ± 0,05)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *lunga (1,35 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (24,18 ± 0,72)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max:
centrale

Forma apice: *subconica
con mucrone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità pedunculare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
basso (145,26 ± 21,57)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (1,73 ± 0,17)

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *corto* (1,77 \pm 0,05)

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto* (1,25 \pm 0,03)

Circularità: *media* (0,70 \pm 0,03)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (9,70 \pm 0,88)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
basso (21,52 \pm 1,32)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
piccola (0,43 \pm 0,05)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
corto (1,15 \pm 0,03)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
stretto (0,58 \pm 0,03)

Circularità: *media* (0,42 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa di ridotta densità con rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g circa), di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaiaura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso al nero inchiostro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate all'inizio della maturazione, ma in rapida diminuzione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività elevata e abbastanza costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla mosca bassa.

OLIO

Olio mediamente fruttato, con sentore di frutti di bosco, dal sapore decisamente amaro e piccante, di colore giallo oro, ad elevato contenuto in polifenoli.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 14,44 \pm 0,66

Acido palmitoleico 1,75 \pm 0,14

Acido stearico 1,53 \pm 0,14

Acido oleico 72,88 \pm 1,05

Acido linoleico 8,60 \pm 0,95

Acido linolenico 0,43 \pm 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 5,23 \pm 0,18

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
694,02 \pm 69,67

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 9,11 \pm 2,95

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a bassa densità con forma di allevamento a vaso policonico per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



NEBBIA DEL MENOCCHIA

N° **REPERTORIO**: 9
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva cocia**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Cupramarittima,
Valle del Menocchia (AP)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano, soprattutto nella Valle del Menocchia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):

ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare:
piatto, talvolta elicato

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,37 ± 0,13)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,59 ± 1,04)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,17 ± 0,02)

Circularità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (4,01 ± 0,09)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,05 ± 0,07)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (1,27 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (19,68 ± 0,78)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max:
centro-apicale

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *arrotondata,
talvolta rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
grande, profonda, ellittica

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (242,22 ± 29,86)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,36 ± 0,25)

Diametro longitudinale
(cm \pm E.S.): *corto* (2,05 \pm 0,02)
Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *medio* (1,49 \pm 0,04)
Circolarità: *media* (0,70 \pm 0,04)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.):
elissoideale
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale
Profondità solchi fibrovascolari:
limitata
N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (9,60 \pm 1,22)
Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (48,27 \pm 1,20)
Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,68 \pm 0,06)
Diametro longitudinale (cm \pm E.S.): *l*
lungo (1,41 \pm 0,04)
Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,74 \pm 0,02)
Circolarità: *media* (0,44 \pm 0,03)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami fruttiferi di media lunghezza e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5- 2,5 g circa), di forma ovoidale, leggermente asimmetrica con umbone poco evidente. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaitura medio-tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, al violaceo scuro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta nella seconda metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo ed alla rogna media, alla mosca ed al cicloconio elevata.

OLIO

Olio dal fruttato verde, tendenzialmente dolce, di colore giallo tendente al verde, con buon contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% \pm E.S.):
Acido palmitico 12,08 \pm 0,31
Acido palmitoleico 1,42 \pm 0,18
Acido stearico 1,87 \pm 0,14
Acido oleico 77,69 \pm 0,83
Acido linoleico 6,43 \pm 0,40
Acido linolenico 0,50 \pm 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 6,17 \pm 0,08

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
414,54 \pm 78,30

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 5,52 \pm 1,13

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, localmente utilizzata anche per mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



NOSTRALE DI RIGALI

N° REPERTORIO: **10**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Oliva**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia PU

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar umbra diffusa nella fascia pedemontana dei Comuni di Nocera Umbra, Gualdo Tadino, Gubbio e limitrofi; sporadicamente diffusa anche in alcune aree interne della provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
*piana, talvolta falcata,
talvolta convessa*

Profilo lamina fogliare: *piatto,
leggermente tegente*

Angolo apicale:
acuto-molto acuto

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:
centrale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
piccola (3,43 ± 0,32)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,46 ± 0,55)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,87 ± 0,12)

Circularità: *bassa (0,14 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,92 ± 0,19)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,42 ± 0,12)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (1,17 ± 0,15)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (20,68 ± 3,26)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondata,
talvolta con umbone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, profonda e circolare

Epicarpo: *leggermente
pruinoso, lenticellato*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (392,89 ± 51,97)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.):
grande (3,23 ± 0,43)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lunga (2,34 \pm 0,22)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
largo (1,84 \pm 0,16)

Circularità: *alta* (0,71 \pm 0,12)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *appuntita*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto breve*

Andamento solchi fibrovascolari:
irregolare

Profondità solchi fibrovascolari:
medio-elevata

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (7,10 \pm 0,87)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (48,30 \pm 4,31)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,78 \pm 0,05)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (1,50 \pm 0,12)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,77 \pm 0,07)

Circularità: *media* (0,45 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semi-penduli; con legno dal caratteristico colore giallo dorato; chioma mediamente voluminosa ad elevata densità; internodi medio-corti; foglie di dimensioni piccole, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-4,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio molto elevata, inolizione molto precoce. Rapporto polpa nocciolo elevato. Invasiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, al viola cupo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco inizialmente elevate ed in rapida diminuzione con la maturazione. Cascola elevata e precoce. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di ottobre.

Varietà a limitata autosterilità e di produttività media e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo molto bassa e alla mosca, alla rogna ed al cicloconio elevata.

OLIO

Olio dal fruttato medio, con sentore di pomodoro e carciofo, equilibrato al gusto, di colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 11,99 \pm 0,24

Acido palmitoleico 0,70 \pm 0,02

Acido stearico 3,71 \pm 0,20

Acido oleico 74,55 \pm 0,78

Acido linoleico 8,14 \pm 0,74

Acido linolenico 0,52 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,34 \pm 0,86

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 384,60 \pm 38,39

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 6,14 \pm 2,13

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, localmente utilizzata anche per mensa. Adatta per impianti ad elevata densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



OLIVA GROSSA



N° REPERTORIO: 11
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Caldarola (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nelle aree interne della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nel Comune di Caldarola.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta concava

Profilo lamina fogliare:
piatto, leggermente tegente

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,29 ± 0,13)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,58 ± 0,96)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,35 ± 0,03)

Circularità: *media (0,18 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,36 ± 0,07)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,32 ± 0,04)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (1,08 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (18,38 ± 0,73)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trav.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max: *basale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
grande, profonda, ellittica

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
alto (471,56 ± 23,65)

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.):
grande (3,35 ± 0,43)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *lunga (2,42 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (1,81 ± 0,02)

Circularità: *alta (0,73 ± 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
molto numerosi (11,10 ± 1,61)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
molto alto (99,00 ± 1,23)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
grande (1,04 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,61 ± 0,03)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (0,94 ± 0,04)

Circularità: *alta (0,51 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente con rami a frutto penduli; chioma mediamente voluminosa a media densità; internodi corti; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-5 g), di forma ovoidale. Resa in olio media-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaitura medio-tardiva e tendenzialmente scalare; colore dei frutti dal verde intenso al violaceo scuro.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Cascola precoce.

Periodo ottimale di raccolta nella prima metà di novembre.

Varietà autosterile, di produttività media e costante.

Capacità di radicazione media.

Sensibilità al freddo e al cicloconio, media, alla mosca elevata.

OLIO

Olio dal fruttato leggero, tendenzialmente dolce con punta di amaro e piccante, di colore giallo con riflessi verdi, ad elevato contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,78 ± 0,04

Acido palmitoleico 1,56 ± 0,06

Acido stearico 1,73 ± 0,08

Acido oleico 78,23 ± 0,83

Acido linoleico 6,02 ± 0,43

Acido linolenico 0,55 ± 0,22

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *6,39 ± 0,07*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
309,22 ± 5,09

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,47 ± 1,88*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, utilizzata soprattutto per mensa. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



ORBETANA



N° **REPERTORIO: 12**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Sarga, Noce
bastarda, Oliva di S. Francesco**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
S. Severino Marche (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nell'interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
concava, leggermente falcata

Profilo lamina fogliare:

piatto, leggermente tegente

Angolo apicale: *acuto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde grigio

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,80 ± 0,13)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,81 ± 1,04)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,33 ± 0,02)

Circularità: *bassa (0,13 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,83 ± 0,06)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,46 ± 0,05)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,94 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (21,05 ± 0,70)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondata,
talvolta con umbone*

Forma base: *arrotondata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, superficiale, circolare

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (293,97 ± 44,87)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,60 ± 0,10)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (2,23 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (1,57 \pm 0,02)

Circularità: *media* (0,66 \pm 0,04)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *conica*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale, a tratti irregolare

Profondità solchi fibrovascolari:
media

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediam. numerosi (8,30 \pm 1,66)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
alto (64,04 \pm 1,20)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,84 \pm 0,04)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (1,66 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
largo (0,82 \pm 0,03)

Circularità: *media* (0,39 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, con portamento assurgente; chioma voluminosa a bassa densità; rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi medi; foglie grandi, allungate ed appuntite, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-tardiva. Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5- 3g), di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato.

Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso lenticellato al nero lucido.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate, fino a stadi avanzati di maturazione.

Periodo ottimale di raccolta: inizio dicembre.

Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media.

Sensibilità al freddo e alla mosca bassa.

OLIO

Olio di un fruttato armonico, amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo, con buon contenuto in polifenoli e clorofilla e basso rapporto insaturi/saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 13,91 \pm 0,72

Acido palmitoleico 1,19 \pm 0,26

Acido stearico 1,45 \pm 0,18

Acido oleico 78,03 \pm 2,36

Acido linoleico 9,43 \pm 0,71

Acido linolenico 0,52 \pm 0,21

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,47 \pm 0,34

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 519,83 \pm 50,34

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 13,94 \pm 3,13

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, idonea per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



PIANTONE DI FALERONE

N° REPERTORIO: **13**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Oливо**

SINONIMI: **Piantone**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Montegiorgio (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):

ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:

leggermente concava

Profilo lamina fogliare:

leggermente tegente

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:

verde scuro

Colore pagina inferiore:

verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):

piccola (3,11 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):

media (5,06 ± 0,79)

Larghezza max (cm ± E.S.):

media (1,01 ± 0,02)

Circularità: *bassa (0,16 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):

lunga (4,61 ± 0,13)

Larghezza max (cm ± E.S.):

larga (2,22 ± 0,06)

Lunghezza peduncolo

(cm ± E.S.): *lunga (1,47 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):

medio (23,38 ± 0,73)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, profonda, circolare

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):

medio (242,76 ± 36,21)

Superficie sezione

longitudinale (cm² ± E.S.):

media (2,87 ± 0,38)

Diametro longitudinale

(cm ± E.S.): *lungo (2,32 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):

medio (1,60 \pm 0,03)

Circularità: media (0,68 \pm 0,04)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*

Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):

molto numerosi (11,50 \pm 1,98)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):

medio (42,93 \pm 1,42)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):

media (0,66 \pm 0,02)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):

lungo (1,45 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):

medio (0,68 \pm 0,03)

Circularità: media (0,40 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5g), di forma tendenzialmente cilindrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiaitura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuzione. Cascola precoce ed abbondante. Periodo ottimale di raccolta entro la metà di novembre. Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media.

Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.

OLIO

Olio di un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, di colore verde tendente al giallo, con contenuto in polifenoli piuttosto elevato.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 10,81 \pm 0,56

Acido palmitoleico 0,62 \pm 0,25

Acido stearico 1,53 \pm 0,14

Acido oleico 77,88 \pm 1,89

Acido linoleico 7,64 \pm 1,11

Acido linolenico 0,48 \pm 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi

(n \pm E.S.): 7,10 \pm 0,34

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):

599,50 \pm 65,75

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 7,37 \pm 1,52

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio adatta ad impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



PIANTONE DI MOGLIANO



N° **REPERTORIO: 14**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Piantone, Raggiala,
Oliva Riccia, Rosciola,
Limoncella**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Fermo

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa principalmente nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):

ellittico-lanceolata

Curvatura asse longitudinale:

piana

Profilo lamina fogliare: *piatto,
talvolta tegente*

Angolo apicale: *molto acuta*

Angolo basale: *molto acuta*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore
verde grigio scuro

Colore pagina inferiore:
verde grigio chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
molto piccola (2,90 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):
corta (4,56 ± 0,99)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,09 ± 0,08)

Circularità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,39 ± 0,86)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,57 ± 0,08)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (19,83 ± 0,70)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *leggermente
asimmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *umbonata*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, superficiale, ellittica

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (298,68 ± 29,61)

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.):
media (2,74 ± 0,37)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,27 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (1,67 ± 0,02)

Circularità: *media (0,68 ± 0,03)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *troncata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari:
longitudinale

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediam. numerosi (9,40 ± 1,80)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (42,08 ± 1,08)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,65 ± 0,05)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
medio (1,36 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,75 ± 0,04)

Circularità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria, a portamento assurgente; chioma poco voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medio-grandi (2-3g), di forma ovoidale con apice umbonato.

Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invasiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà parzialmente autosterile, di produttività elevata e costante.

Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e alla siccità bassa, alla rogna e alla mosca media.

OLIO

Olio di un fruttato medio-leggero, tendenzialmente dolce, di colore giallo oro, con un buon contenuto in acido oleico ed un elevato rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,64 ± 0,73

Acido palmitoleico 0,71 ± 0,12

Acido stearico 1,90 ± 0,10

Acido oleico 79,50 ± 1,01

Acido linoleico 5,96 ± 0,38

Acido linolenico 0,57 ± 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,20 ± 0,51*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
382,18 ± 27,29

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,31 ± 0,88*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



RAGGIA



N° **REPERTORIO**: 15
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivio**

SINONIMI: **Mandolina**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziante

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Monte S. Vito (An)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Ancona, con maggiore concentrazione nei Comuni di Ostra, Monte S. Vito, Morro d'Alba.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta concava

Profilo lamina fogliare:
piatto, talvolta elicato

Angolo apicale: *molto aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
grande (5,93 ± 0,19)

Lunghezza (cm ± E.S.):
lunga (6,08 ± 0,95)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,57 ± 0,03)

Circularità: *media (0,20 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *elevata*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (3,98 ± 0,10)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,21 ± 0,05)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,97 ± 0,03)*

Numero fiori (n ± E.S.): *medio
(22,65 ± 0,74)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *apicale*

Forma apice: *arrotondata,
talvolta con umbone*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *pruinoso, talvolta
con lenticelle*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (249,11 ± 37,54)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *media (2,62 ± 0,37)*

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (2,19 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (1,55 \pm 0,02)

Circularità: *media* (0,69 \pm 0,05)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *leggermente asimmetrico*

Posizione diametro max: *centro-apicale*

Superficie: *corrugata*

Forma base: *rastremata*

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *rosto pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
poco numerosi (6,90 \pm 1,33)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
alto (59,54 \pm 1,25)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,77 \pm 0,02)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (1,46 \pm 0,02)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
largo (0,81 \pm 0,03)

Circularità: *media* (0,45 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse, infiorescenze lunghe, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5g), di forma ovoidale allungata e asimmetrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce.

Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaistura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuzione durante la maturazione.

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà autofertile, di produttività elevata, con limitata alternanza. Capacità di radicazione buona.

Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

OLIO

Olio di un fruttato medio con sentore di mandorla verde, equilibrato al gusto, di colore tendenzialmente giallo, ad elevato contenuto in acido oleico.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 12,27 \pm 1,10

Acido palmitoleico 0,73 \pm 0,17

Acido stearico 1,67 \pm 0,21

Acido oleico 78,09 \pm 1,51

Acido linoleico 6,36 \pm 1,32

Acido linolenico 0,49 \pm 0,10

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 6,30 \pm 0,53

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
400,67 \pm 111,30

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 6,27 \pm 4,78

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio assimilabile al Frantoio, localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica, dopo opportuni interventi di potatura.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



RAGGIOLA



N° REPERTORIO: **16**
inserita il **30.06.2005**

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Ragiona, Vergola, Corgiola, Correggiolo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Fano (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
lanceolata

Curvatura asse longitudinale:
concava, talvolta falcata

Profilo lamina fogliare:
piatto, talvolta tegente

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
molto piccola (2,82 ± 0,08)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,54 ± 1,22)

Larghezza max (cm ± E.S.):
stretta (0,81 ± 0,02)

Circularità: *bassa (0,12 ± 0,06)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (2,88 ± 0,08)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,55 ± 0,04)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,92 ± 0,06)*

Numero fiori (n ± E.S.): *basso*
(19,70 ± 0,51)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ellissoidale allungata*

Simmetria: *asimmetrica*

Posizione diametro max: *apicale*

Forma apice: *appuntita*

Forma base: *rastremata*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, profonda, circolare

Epicarpo: *pruinoso*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (197,85 ± 42,51)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *media (2,29 ± 0,37)*

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *lungo (2,53 ± 0,02)*

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto* (1,31 \pm 0,02)
Circolarità: *bassa* (0,46 \pm 0,07)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.):
allungata
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
poco numerosi (4,50 \pm 1,43)
Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
alto (63,05 \pm 1,00)
Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
grande (0,92 \pm 0,03)
Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
lungo (2,00 \pm 0,04)
Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,76 \pm 0,04)
Circolarità: *bassa* (0,29 \pm 0,03)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; foglie molto lanceolate, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2 g circa), di forma ovoidale, allungata, arcuata e asimmetrica. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo basso. Consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuzione durante la maturazione. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al nero violaceo meno intenso. Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre. Varietà parzialmente autofertile, di produttività limitata e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

OLIO

Olio di un buon fruttato mandorlato, equilibrato al gusto, di colore verde tendente al giallo, con buon rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):
Acido palmitico 10,42 \pm 0,14
Acido palmitoleico 0,81 \pm 0,52
Acido stearico 1,70 \pm 0,29
Acido oleico 76,44 \pm 3,41
Acido linoleico 8,97 \pm 1,65
Acido linolenico 0,61 \pm 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 7,41 \pm 0,14

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
425,75 \pm 134,75

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 7,34 \pm 0,12

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio assimilabile al Frantoio di cui ripete occasionalmente gli aspetti anatomici; localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica, dopo opportuni interventi di potatura.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



ROSCIOLA COLLI ESINI



N° **REPERTORIO: 17**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Rosciola**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Maiolati Spontini (AN)

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria

sperimentale ASSAM

Petricoli (FM)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, sporadicamente diffusa nell'entroterra della provincia di Ancona in particolare nei Colli Esini.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana, talvolta concava

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *aperto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore:
verde scuro

Colore pagina inferiore:
verde chiaro

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,09 ± 0,11)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,33 ± 0,05)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,48 ± 0,02)

Circularità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,38 ± 0,11)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (1,88 ± 0,07)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *media (0,70 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (21,30 ± 0,69)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *sferoidale*

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondato*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
media, profonda, circolare

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
medio (173,32 ± 46,81)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *piccola (1,42 ± 0,15)*

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *corto (1,59 ± 0,03)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *stretto (1,28 ± 0,02)*

Circularità: *elevata (0,72 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.):
ovoidale

Simmetria: *simmetrico*

Posizione diametro max: *centrale*

Superficie: *rugosa*

Forma base:

arrotondata, talvolta appuntita

Forma apice: *arrotondata*

Terminazione apice: *breve rostro*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):

mediamente numerosi (8,50 ± 0,99)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):

alto (46,17 ± 2,23)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):

media (0,61 ± 0,07)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):

medio (1,25 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):

medio (0,76 ± 0,02)

Circularità: *alta (0,51 ± 0,06)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento tendenzialmente assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami fruttiferi corti e ramificati, tendenzialmente eretti; internodi corti; foglie di medie dimensioni di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma sferoidale, con mucrone. Resa in olio media, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpanocciolo elevato.

Consistenza della polpa bassa ed in rapida caduta; resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Cascola precoce ed abbondante. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo lenticellato.

Periodo ottimale di raccolta intorno alla metà di novembre.

Varietà parzialmente autofertile, di produttività elevata e costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo medio-bassa, alla mosca e al cicloconio media.

OLIO

Olio di un leggero fruttato armonico, con caratteristico sentore floreale, tendenzialmente dolce, di colore giallo chiaro, con peculiare composizione acidica.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 16,33 ± 1,17

Acido palmitoleico 1,37 ± 0,06

Acido stearico 1,94 ± 0,16

Acido oleico 67,56 ± 0,56

Acido linoleico 12,10 ± 0,13

Acido linolenico 0,71 ± 0,16

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi

(n ± E.S.): *4,50 ± 0,40*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):

190,18 ± 91,82

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *3,20 ± 1,47*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata. Adatta anche alla raccolta meccanica. La limitata consistenza della polpa consiglia una lavorazione tempestiva delle olive dopo la raccolta.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



SARGANO DI FERMO

N° **REPERTORIO: 18**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Sargano**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziabile

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Porto S. Giorgio (FM)

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria

sperimentale ASSAM

Petricoli (FM)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa soprattutto nel Fermano e lungo la zona litoranea, fino alle province di Macerata e Ancona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*

Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta convessa*

Profilo lamina fogliare: *piatto*

Angolo apicale: *molto acuto*

Angolo basale: *molto acuto*

Posizione larghezza max: *centrale*

Colore pagina superiore: *verde grigio*

Colore pagina inferiore: *verde chiaro*

Superficie lamina (cm² ± E.S.): *piccola (3,38 ± 0,07)*

Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,65 ± 0,59)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,99 ± 0,02)*

Circularità: *media (0,13 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,76 ± 0,12)*

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,08 ± 0,06)*

Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,87 ± 0,04)*

Numero fiori (n ± E.S.): *alto (28,68 ± 1,54)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *subconica*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*

Epicarpo: *con lenticelle numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (139,14 ± 31,21)*

Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): *media (1,77 ± 0,14)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,80 ± 0,05)*

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto* (1,23 \pm 0,02)
Circolarità: *media* (0,69 \pm 0,04)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoideale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediamente numerosi (8,50 \pm 1,06)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (33,48 \pm 0,98)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,56 \pm 0,06)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
medio (1,27 \pm 0,03)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,66 \pm 0,04)

Circolarità: *media* (0,43 \pm 0,03)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto sottili e penduli; internodi di lunghezza media, foglie lunghe, strette e sottili, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma elissoideale. Resa in olio bassa, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiaitura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di novembre. Varietà autosterile, di produttività elevata, tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione scarsa. Resistenza ai venti anche salsi, media sensibilità al freddo, alla rogna e al cicloconio.

OLIO

Olio dal fruttato equilibrato, leggermente dolce, piccante e amaro al retrogusto, di colore giallo con buon contenuto in polifenoli e clorofille, scarso contenuto in acido oleico e basso rapporto insaturi-saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 14,66 \pm 0,39

Acido palmitoleico 1,03 \pm 0,07

Acido stearico 1,66 \pm 0,21

Acido oleico 71,01 \pm 0,74

Acido linoleico 10,49 \pm 0,54

Acido linolenico 0,44 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 5,05 \pm 0,08

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
534,00 \pm 46,51

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 9,09 \pm 5,90

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



SARGANO DI SAN BENEDETTO

N° **REPERTORIO: 19**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Sargano**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Cupramarittima (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano, soprattutto nella zona litoranea.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza):
ellittica

Curvatura asse longitudinale:
piana

Profilo lamina fogliare: *tegente*

Angolo apicale: *aperto*

Angolo basale: *acuto*

Posizione larghezza max:
centro-apicale

Colore pagina superiore: *verde*

Colore pagina inferiore:
verde grigio

Superficie lamina (cm² ± E.S.):
media (4,34 ± 0,18)

Lunghezza (cm ± E.S.):
media (5,27 ± 0,70)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,32 ± 0,02)

Circularità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *media*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
lunga (3,86 ± 0,10)

Larghezza max (cm ± E.S.):
larga (2,35 ± 0,08)

Lunghezza peduncolo
(cm ± E.S.): *corta (0,88 ± 0,05)*

Numero fiori (n ± E.S.):
medio (25,30 ± 0,69)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam.
trasv.): *ovoidale*

Simmetria: *simmetrica*

Posizione diametro max: *centrale*

Forma apice: *arrotondata*

Forma base: *appiattita*

Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo: *con lenticelle
numerose*

Peso 100 drupe (g ± E.S.):
basso (115,86 ± 29,51)

Superficie sezione longitudinale
(cm² ± E.S.): *piccola (1,40 ± 0,15)*

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *corto (1,65 ± 0,05)*

Diametro trasversale max
(cm \pm E.S.): *stretto* (1,18 \pm 0,03)
Circolarità: *media* (0,66 \pm 0,03)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*

N° solchi fibrovascolari (n \pm E.S.):
mediamente numerosi (9,80 \pm 1,21)

Peso 100 noccioli (g \pm E.S.):
medio (41,02 \pm 1,33)

Superficie sez. longit. (cm² \pm E.S.):
media (0,56 \pm 0,06)

Diametro longitudinale (cm \pm E.S.):
medio (1,22 \pm 0,03)

Diametro trasversale max (cm \pm E.S.):
medio (0,72 \pm 0,02)

Circolarità: *media* (0,48 \pm 0,02)

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto sottili e mediamente penduli; internodi di lunghezza media, foglie ellittiche di dimensioni medie, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze lunghe a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo basso. Invaiaura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di novembre. Varietà autosterile, di produttività medio-elevata e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Media suscettibilità al freddo e al cicloconio, elevata alla mosca.

OLIO

Olio dal leggero fruttato erbaceo, equilibrato al gusto con piccante persistente, di colore verde tendente al giallo con buon contenuto in polifenoli, clorofille ed acido oleico ed un buon rapporto acidi grassi insaturi/saturi.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 10,56 \pm 0,08

Acido palmitoleico 0,59 \pm 0,04

Acido stearico 1,73 \pm 0,03

Acido oleico 79,45 \pm 0,52

Acido linoleico 7,16 \pm 0,54

Acido linolenico 0,52 \pm 0,11

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 7,14 \pm 0,06

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
573,61 \pm 99,20

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
12,87 \pm 0,71

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei – A.S.S.A.M.



CARBÒ



N° **REPERTORIO: 20**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europaea**

NOME COMUNE: **Olivo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Potenza Picena (MC).

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria media, portamento tendenzialmente assurgente con chioma densa.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Peso unitario del frutto di poco inferiore ai 2 g. Resa in olio elevata con un andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiaura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell'integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L'efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell'insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell'invaiaura e la graduale perdita di consistenza della polpa; l'epoca ottimale di raccolta può essere indicata tra la seconda metà di novembre e la prima metà di dicembre. Bassa sensibilità al freddo, alla rogna ed all'occhio di pavone, media sensibilità alla mosca.

OLIO

Olio di colore verde, con fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mela e pomodoro verde; al gusto presenta decise note di amaro e piccante.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 13,90 \pm 0,34

Acido palmitoleico 1,07 \pm 0,12

Acido stearico 1,57 \pm 0,13

Acido oleico 71,09 \pm 0,36

Acido linoleico 11,55 \pm 0,29

Acido linolenico 0,75 \pm 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 5,45 \pm 0,24

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
585,5 \pm 58,5

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
11,53 \pm 1,93

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l'elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

Alfei B., Cavezza G., Santinelli A., Pannelli G., 2003.
Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche.
Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio".
Perugia, 5 dicembre: 17-21.
Foto varietà di olivo di Barbara Alfei



ZAMPELLO



N° **REPERTORIO: 21**
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Potenza Picena (MC).

CARATTERI VEGETATIVI

Lo Zampello, così denominato per il peduncolo particolarmente lungo, si presenta con piante di media vigoria, portamento tendenzialmente assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio non elevata con andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiaura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell'integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L'efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell'insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell'invaiaura e la graduale perdita di consistenza della polpa.

L'epoca ottimale di raccolta può essere indicata tra la seconda metà di novembre e la prima metà di dicembre. Bassa sensibilità alla mosca e alla rogna, al freddo media, all'occhio di pavone piuttosto elevata.

OLIO

L'olio presenta un fruttato medio, nettamente erbaceo, con gradevole sensazione di carciofo e leggere sensazioni floreali e di mela; al gusto presenta buone note di piccante e soprattutto amaro.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 13,93 \pm 0,47

Acido palmitoleico 1,82 \pm 0,20

Acido stearico 1,54 \pm 0,15

Acido oleico 71,49 \pm 0,71

Acido linoleico 10,55 \pm 0,85

Acido linolenico 0,68 \pm 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n \pm E.S.): 5,49 \pm 0,24

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.):
637,5 \pm 37,5

Clorofille totali (ppm \pm E.S.):
8,93 \pm 0,87

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l'elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

Alfei B., Cavezza G., Santinelli A., Pannelli G., 2003.

Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche.

Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio".

Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei



SARGANELLA



N° REPERTORIO: 22
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte S. Vito (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell'area di Monte S.Vito (AN).

CARATTERI VEGETATIVI

La Sarganella presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio media con inolizione precoce. Invaiatura del frutto tardiva e scolare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell'integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L'efficienza produttiva risulta non elevata e costante con la maturazione. Varietà precoce, con un'epoca ottimale di raccolta che concilia le esigenze di quantità e qualità e che cade tra la seconda metà di ottobre e tutto il mese di novembre, quando l'accumulo in olio è ormai completato, l'efficienza produttiva raggiunge i massimi valori e le caratteristiche qualitative dell'olio sono ad elevati livelli.

Sensibilità alla rogna, alla mosca, all'occhio di pavone ed al freddo nella media.

OLIO

L'olio evidenzia un fruttato medio, erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro; il profilo gustativo evidenzia una buona nota di amaro in entrambe le epoche di raccolta.

Acidi grassi (% \pm E.S.):

Acido palmitico 14,70 \pm 0,5

Acido palmitoleico 1,24 \pm 0,12

Acido stearico 1,40 \pm 0,08

Acido oleico 75,63 \pm 0,82

Acido linoleico 6,35 \pm 0,22

Acido linolenico 0,70 \pm 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n \pm E.S.): 5,24 \pm 0,21

Polifenoli totali (mg/kg \pm E.S.): 676 \pm 61,5

Clorofille totali (ppm \pm E.S.): 8,78 \pm 1,32

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l'elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

Alfei B., Cavezza G., Santinelli A., Pannelli G., 2003.

Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche.

Atti convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio".

Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei



SPECIE ARBOREEE

Mela

- 23** Mela Gelata
- 24** Mela Fragola
- 25** Mela Rosa
- 26** Mela Limoncella
- 27** Mela Rosa Gentile
- 28** Mela Verdone
- 29** Mela Muso di Bue
- 54** Mela del Papa
- 63** Mela Rosa in pietra
accessione di Cerreto d'Esi
- 64** Mela Carella
accessione di Cerreto d'Esi
- 77** Mela Agostana
- 78** Mela Mosciola
- 79** Mela Batocca

Pera

- 31** Pera Angelica di Serrungarina
- 80** Pera Rossina
- 81** Pera del Perdono
- 83** Pera Cannellino

PESARO

ANCONA

MACERATA

FERMO

**ASCOLI
PICENO**

ABRUZZO

LAZIO

54

64

63

28

25

27

26

23

83

24





MELA GELATA

ECOTIPO: Assam - D 85

N° REPERTORIO: 23
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Cerina, Diacciata,
Diacciola, Oleata, Cera

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Areale collinare (AP, MC)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La mela Gelata è mela diffusa nel centro e sud Italia ed è stata citata dai pomologi Gallesio (1817-39), Molon (1901), Tamaro (1929). Una mela Diacciata, di caratteristiche simili, è raffigurata nei quadri del Bimbi alla fine del XVII° secolo e viene descritta dal Micheli, che ne riporta la caratteristica vitrescenza del frutto: "*maculis vitreis foris et intus notato*" (Bignami e Rosati). Probabile sinonimo è anche "Iaccia", denominazione ancora oggi utilizzata in Molise. La Gelata è quindi tra le cultivar del germoplasma giunto dai secoli passati fino ai giorni nostri. C. Bignami, P. Rosati scrivevano nel 1982: "Gelata - Diacciata" rappresentava fino al 1964 il 20% della produzione in Abruzzo e Molise ed il 9% di quella siciliana, oltre ad essere presente in Toscana come "mela dall'Olio". Nel 1982 anche in seguito a indicazioni dei tecnici (S. Armellini di Ascoli P.), se ne trovano astoni presso vivaisti delle Marche e dell'Abruzzo dove giungono ancora frutti sui mercati. Nelle Marche la mela "Gelata" è stata quindi presente sul territorio ed ha preceduto l'avvento delle mele moderne. Oggi essa può definirsi in via di estinzione, perché riscontrabile solo in qualche esemplare sparso o in piccoli frutteti specializzati, presso coltivatori amatori.

La mela Gelata con le sue diverse denominazioni locali: Cerina, Oleata, Diacciata, Cera, è caratterizzata dal presentare la polpa con zone vitrescenti e la buccia cerosa; caratteristiche da cui probabilmente sono derivate le varie denominazioni locali attribuitele. Cultivar interessante per aspetto e qualità del frutto e per l'habitus spur della pianta.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Taglia modesta; vegetazione compatta.

Produce prevalentemente su lamburde.

FOGLIA ADULTA

Su ramo misto: forma arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni

medie. Su lamburda: forma obovata-arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni medie.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Petali ellissoidali accostati, di colore bianco con rare venature rosa tenue.

Bottoni fiorali di colore fucsia intenso.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata (Mela Rosa, Golden D., ecc..)

FRUTTO – INFRUTTESCENZA

Pezzatura media. Forma sferico-appiattita o appiattita, leggermente costoluta in sezione trasversale; cavità peduncolare mediamente ampia, profonda, solcata; peduncolo corto, medio-sottile, tomentoso, diritto e raramente obliquo; cavità calicina ampia e piuttosto profonda, con solchi abbastanza evidenti; calice medio.

Buccia grossa, liscia, cerosa, opaca, di colore verde-citrino, che diviene giallo intenso durante la conservazione, con sovraccolore rosato su 0-30% della superficie; lenticelle mediamente numerose, medie o grandi, ruginose, areolate.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, soda, croccante e succosa, ricca di zuccheri, povera di acidi, sapore buono, buona serbevolezza, presenta vitrescenza della polpa. Durezza della polpa: 8.88 kg.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino, lievemente acidulo (l'acidità diminuisce ulteriormente dopo conservazione);

pH: 4.94; RSR: 13.34 °Brix; ac. tit. (% di acido malico): 1.11.

ENDOCARPO

Torsolo medio



FENOLOGIA

Epoca di fioritura tardiva, epoca di raccolta autunnale (prima metà di ottobre).

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Gelata è di pronta entrata in produzione ed abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se tende ad alternare. Rispetto a Golden Delicious: bassa.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

L'albero di Gelata presenta una buona adattabilità a diverse condizioni ambientali, ma predilige quelle di medio alta collina. Non sopporta stress idrici ed è piuttosto sensibile agli attacchi parassitari (afidi, ticchiolatura e oidio). I frutti sono altresì molto sensibili all'insorgenza di marciumi per conservazione in ambienti non idonei.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICICO

L'albero di Gelata, se innestato su portainnesti clonali deboli, è tendenzialmente di tipo spur, abbastanza compatto; comunque anche su proprio piede non sviluppa un habitus elevato.

L'albero di Gelata presenta una pronta entrata in produzione e caratteri di "gentilezza vegetativa", che la rende però abbastanza sensibile agli attacchi parassitari.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Gelata vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto. Per quanto

riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

È importante per la Gelata assicurare, per tutte le situazioni ambientali, disponibilità di acqua, poiché periodi prolungati di siccità, ne compromettono la qualità estetica ed organolettica dei frutti.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La Gelata è ottima da consumare fresca, per la spiccata fragranza e croccantezza dei frutti appena raccolti, conferitale anche dalla caratteristica "vitrescenza" della polpa.

Questa fisiopatia, che di norma è un aspetto negativo su altri frutti, sulla Gelata conferisce una ulteriore caratterizzazione del gusto.

La conservazione in ambiente naturale si presenta piuttosto difficile perché i frutti vanno facilmente incontro a disfacimenti e marciumi. In frigorifero, i frutti di Gelata si conservano bene ed a lungo, ma possono perdere il caratteristico aroma di vaniglia.

La conservazione in ambiente naturale è comunque possibile, nel tradizionale melaio, limitatamente agli ambienti vocati montani ove, in post-raccolta, si verificano condizioni di bassa temperatura e umidità.

Utilizzazione gastronomica, possibilità di valorizzazione del prodotto e suo legame con il territorio (segnalare eventuale interesse proveniente da associazioni, gruppi di agricoltori, privati, etc.): non trova impiego nella gastronomia tradizionale, né come ingrediente per piatti salati, né in pasticceria.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



MELA FRAGOLA

ECOTIPO: Assam - RF 100

N° REPERTORIO: 24
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Montegallo (AP)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Si tratta di un unico esemplare di pianta madre rinvenuto in località Montegallo di Ascoli Piceno. Con tale denominazione locale, che testimonia una certa somiglianza con la Mela "Rosa" tipica, non si riscontrano altri esemplari nel territorio marchigiano. In effetti la Mela "Rosa Fragola" presenta similitudini con la mela Rosa, solo per quanto riguarda la forma del frutto (appiattito, asimmetrico nei profili), mentre presenta una diversa colorazione della buccia (rosso striato intenso, su fondo verde chiaro), da cui probabilmente deriva la denominazione locale di "Rosa Fragola". Non si riscontrano altresì citazioni storiche che ne testimonino una eventuale antica presenza sul territorio, né notizie storiche sulla sua utilizzazione. La caratterizzazione varietale, sotto il profilo genetico, è inoltre da accertare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Tendenzialmente poco vigoroso, dal portamento assurgente e la fruttificazione avviene prevalentemente su rami misti o lamburde, dopo invecchiamento delle branche.

FOGLIA ADULTA

Allungata, media, verde scuro p.s., verde chiaro p.i.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata (Abbondanza e Mela Rosa).

FRUTTO-INFROTTESCENZA

Medio-piccolo, irregolare ma uniforme nella pezzatura, di forma appiattita leggermente asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto; buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro, quasi interamente soffuso o striato di rosso aranciato intenso; cosparso di lenticelle piccole di color bianco.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa consistente, di color verde biancastro; di sapore zuccherino-acidulo, spiccatamente aromatica e profumata.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio-tardiva e raccolta a fine settembre.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela "Rosa Fragola" è mediamente produttivo. Determinanti sono le tecniche colturali adottate sia per l'espressione della migliore produttività sia sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo che per quanto riguarda l'entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma si dimostra abbastanza sensibile a lunghi periodi di stress idrico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTEMENTO AGRONOMICO

È un albero non facilmente adattabile, esige ambienti vocati e tecnica colturale adeguata. Le tecniche colturali adottabili sono comunque simili a quelle per la classica mela Rosa.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche



una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico.

Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per



impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.

Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei

riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La "Mela Fragola" è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). Alla raccolta infatti, i frutti presentano una polpa fibrosa e complessivamente di gusto non eccezionale, ma che migliora sensibilmente durante la conservazione, specialmente se questa avviene in ambiente naturale. In frigorifero invece la consistenza della polpa evolve al farinoso, ossida e soffre di riscaldamento interno.

Non risultano notizie storiche circa la sua utilizzazione gastronomica.

L'accessione ha innanzitutto valore per "l'unicità" del prodotto e presenta buone possibilità di ulteriore valorizzazione perchè può costituire un valida diversificazione tipologica nell'assortimento pomologico del frutteto di mele antiche.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



MELA ROSA

ECOTIPO: Assam - R 101

N° REPERTORIO: 25
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Malus

SPECIE: domestica

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Rosa Mantovana,
Doppia, Pianella, Nostrana

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Areale collinare pedemontano
e zone vallive (AP, MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Una mela non bella perché piccola e irregolare ma nutriente, gustosa, sana e genuina.

La "Mela rosa", così chiamata un po' per via della colorazione che assume quando è matura, un po' per il profumo di rosa che emana quando è in fiore, è uno dei frutti "antichi" dell'entroterra marchigiano ma, in realtà, è diffusa in tutto l'arco appenninico del centro Italia, nelle regioni di Toscana, Romagna, Marche e Abruzzo. Alla mela "Rosa" viene attribuita origine antica; le mele "Rosa" infatti, insieme ad altri frutti, sono state raffigurate e accuratamente identificate dalle denominazioni varietali del tempo, dal complesso di tele del Bimbi (olio su tela - XVII/XVIII secolo) ed erano già state citate un secolo prima dal Tanara (1649) e dal Molon (1901). Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa".

Ai tempi nostri Baldini e Sansavini, (1967) scrivono che il nome di "Rosa" è attribuito a diverse cultivar "Rosa gentile", "di Caldaro", "Mantovana", "Marchigiana"(nostrana o Pianella), "Romana"; mentre Bignami e Rosati (1982) precisano che "...piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvenivano limitati quantitativi di frutti di diverse "Rose".....". Anche in tempi antichi quindi, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì cultivar - popolazioni con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati. Nelle Marche la mela "Rosa" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, con la sua molteplicità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto).

È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, fino ad oggi, ha richiesto una fruttificazione, la più rapida possibile, per evidenti ragioni commerciali.

Però è in atto una rivalutazione della "Mela rosa" in virtù del fatto che essa è resistente alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche e quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari, peculiarità che la rende genuina.

Non se ne è perduta la memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela dall'ottimo sapore zuccherino, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e dalla lunga conservazione. Viene infatti raccolta in autunno e si conserva fino alla successiva primavera in "fruttai" ricavati all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in impianti specializzati, nella collina pedemontana marchigiana, ma anche in altri areali della media collina.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio-elevato vigore, dal portamento assurgente o espanso, compatto; fruttifica prevalentemente su rami misti.

FOGLIA ADULTA

Allungata, di medio-grandi dimensioni, colore della pagina superiore verde scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata (Abbondanza).

FRUTTO – INFRUTTESCENZA

Medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto; buccia liscia di medio spessore, di color verde intenso soffuso o striato di color rosso -vinoso (comunemente detto "rosa"); rugginosità più o meno diffusa nella zona peduncolare.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco traslucida, soda, croccante, di sapore zuccherino-acidulo; in genere profumata.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta autunnale (ottobre).

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela "Rosa" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato al tipo di tecnica colturale adottata. L'albero di mela "Rosa" se innestato su "franco", è dotato di notevole vigoria e longevità ma estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed una pronta entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

I vari biotipi di mela Rosa presentano in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti, una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche

e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTEMENTO AGRONOMICI

È un albero rustico, molto adattabile,

estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.

Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La "Mela Rosa" è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità organolettiche (sapore, aroma, ecc.). Invece i frutti conservati in ambiente condizionato, risultano privi di aroma e sono soggetti a riscaldamento, disfacimento interno e presentano mediocri caratteristiche organolettiche.

Antica popolazione coltivata da sempre sui Monti Sibillini, ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale. Anticamente veniva cotta sotto la brace nei camini delle case di campagna, oppure nel forno, ed aveva un gusto particolarmente buono. Si usava come ripieno per confezionare vari tipi di dolci ed era ideale per preparare gustose mostarde che avrebbero accompagnato succulenti piatti di carni grasse.

Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare.

La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, 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.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



MELA LIMONCELLA

ECOTIPO: Assam - L 121

N° REPERTORIO: 26
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Taffetà bianca
d'autunno, Zitella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Areale collinare regionale

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è stata rinvenuta in località Pievebrogliana di Macerata, mentre un'altra accessione, presente in collezione, è stata rinvenuta in località Massignano in provincia di Ascoli Piceno. La Limoncella è varietà tipica del Molise e della Campania, ma l'areale di diffusione si estendeva e si estende ancor oggi nelle zone limitrofe dell'Abruzzo, Puglia e Sicilia. Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc.), ma diffusa un po' ovunque.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Standard, di medio vigore, dal portamento semi-espanso; entra rapidamente in produzione, fruttifica abbondantemente e con una certa regolarità. La fioritura è tardiva, resiste al freddo e dimostra una rusticità elevata.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

FRUTTO INFRUTTESCENZA

Piccolo (p.m., g 100-120); cilindro-conico oblungo, a volte leggermente costoluto; cavità peduncolare simmetrica, mediamente profonda; cavità calicina asimmetrica, poco profon-

da e larga; peduncolo corto di medio spessore; buccia giallo dorata, marmorizzata nella parte soleggiata, ruvida, cosparsa di lenticelle piccole, rugginose, di forma angolare; polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore zuccherino-acidulo, sapida, profumata ed aromatica.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore citrino, sapida, profumata ed aromatica; facile ad imbrunire.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo, citrina.

ENDOCARPO

Torsolo medio.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta a fine settembre.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Limoncella produce costantemente ed abbondantemente.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma dimostra sensibilità a lunghi periodi di stress idrico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

Interessante e tipica della montagna, adatta per frutteti amatoriali, nei parchi e negli agriturismi, rappresenta sicuramente una diversificazione unica, rara, nel panorama varietale antico e moderno.

COMPORTEMENTO AGRONOMICO

La varietà è stata inserita in collezione, per la conservazione e la valutazione, in impianti di tipo specializzato, in zona valliva ed in zona collinare montana.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

Sono stati adottati i portainnesti clonali del melo: l'M 26 e l'MM111, con densità di piantagione di 1.000 ceppi per ettaro (sesti 2,50 x 4,00) e condizioni di irrigazione e 750 ceppi per ettaro (sesti 3,00 x 4,50) in condizioni di asciutto.

La forma di allevamento adottata, in entrambi i casi, è stata la palmetta libera.

La Limoncella risulta comunque storicamente coltivata in impianti di tipo tradizionale, con forma di allevamento a vaso più o meno alto.

La Limoncella dimostra notevole capacità di adattamento a diverse tecniche di coltivazione.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La mela Limoncella matura a fine settembre e si conserva bene fino a gennaio - febbraio. Durante la conservazione in luoghi idonei (fruttai o anche in frigorifero) le proprietà organolettiche dei frutti migliorano acquistando in fragranza e sapidità della polpa.

Per le sue caratteristiche può essere considerata a tutti gli effetti una mela da sidro; nasce alle pendici dell'Etna e si diffonde particolarmente in Campania e negli Abruzzi; oggi, se ne producono quantità modeste tali da configurarla come una mela ormai in estinzione.

La mela Limoncella è acidula, citrigna, a pasta dura, con buccia giallo verde piuttosto cerosa; è una mela piuttosto aromatica con una buona presenza di zuccheri; il frutto si presenta di dimensioni piuttosto ridotte e di conseguenza ha grande concentrazione di proprietà organolettiche e di "tipicità".

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA ROSA GENTILE

ECOTIPO: Assam - RG 72

N° REPERTORIO: 27
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Rosa Mantovana,
Rosa Romana

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
**Areale collinare pedemontano
(AP, MC)**

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La mela "Rosa gentile" o "Mantovana" o "Romana", è tipo di mela che, fin dai tempi antichi è stata catalogata nel complesso di mele "Rose", cioè compresa nella cultivar-popolazione della mela "Rosa", perché i frutti sono molto simili tra loro.

Questo tipo di mela Rosa ("Mantovana") è stata citata da C. Bignami e P. Rosati nel volume "Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi Pittore Mediceo" ove sono stati raffigurati frutti insieme a quelli della "Mela Rosa marchigiana" e di altre, indicati provenienti da varie località, fra cui quella di Ascoli Piceno. Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa".

Ai tempi nostri Baldini e Sansavini, 1967, scrivono: "il nome di "Rosa" è attribuito a diverse cultivar "Rosa gentile", "di Caldaro", "Mantovana", "Marchigiana" (nostrana o Pianella), "Romana") e C. Bignami, P. Rosati, 1982: " ...piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvennero limitati quantitativi di frutti di diverse "Rose"". Anche in tempi antichi quindi, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì cultivar - popolazioni con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati. Nelle Marche la mela "Rosa gentile" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, ma anche nelle zone vallive e veniva apprezzata per le qualità estetiche del frutto (rosso arancio diffuso su fondo verde chiaro virante al giallo intenso) e per le qualità organolettiche. È un albero meno rustico dell'albero del melo "Rosa", perché presenta caratteri di maggior gentilezza che lo rende però più sensibile agli attacchi parassitari. È comunque molto adattabile, longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, fino ad oggi, ha richiesto una fruttificazione, la più rapida possibile, per evidenti ragioni commerciali. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva la variante tipologica della classica mela "Rosa" nel tradizionale frutteto familiare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio vigore, dal portamento semi - espanso; fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti.

FOGLIA ADULTA

Ellittica, di medie dimensioni, colore della pagina superiore verde scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata (Abbondanza, Mela "Rosa").

FRUTTO-INFROTTESCENZA

Medio, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto, sottile; buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro soffuso di rosso arancio intenso; rugginosità assente.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco traslucida, a tessitura fine; soda e croccante alla raccolta, evolve nel tempo al farinoso; di sapore zuccherino-acidulo; in genere profumata.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo medio.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio e raccolta inizio autunno (settembre).

PRODUTTIVITÀ

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.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

L'albero di "Rosa gentile" così come i suoi frutti, presentano in genere una rusticità inferiore all'albero e ai frutti di mela "Rosa", nei confronti della ticchiolatura e delle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTEMENTO AGRONOMICICO

È un albero dai caratteri gentili, molto adattabile, di buona longevità e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma

comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.



TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La "Mela rosa gentile" è ottima da consumare fresca, cioè fin dal distacco dall'albero, ma presenta maggior difficoltà di conservazione rispetto ai frutti di mela "Rosa marchigiana".

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.

Anche i frutti presentano però maggior 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.

Meno diffusa della classica mela "Rosa marchigiana", ma insieme a questa ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale dei Monti Sibillini e di altri areali collinari pedemontani marchigiani.

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.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



MELA VERDONE

ECOTIPO: Assam - E 12

N° REPERTORIO: 28
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**

Areale collinare (MC)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione VERDONE E 12 della Collezione ASSAM è stata individuata e recuperata a Sefro (MC).

Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero standard, di medio-elevata vigoria, dal portamento assurgente, rustico, entra in produzione lentamente, ma poi produce abbondantemente anche se in modo incostante, alternato per la sensibilità alle basse temperature al momento della fioritura. Fruttifica prevalentemente su brindelli.

FRUTTO

Frutto medio-piccolo (120-150 g), di forma conica; buccia ruvida, di colore verde chiaro, giallognolo nella parte soleggiata, cosparsa di lenticelle piccole bianche e grigie; polpa bianco traslucido, consistente, compatta, tessitura grossolana, astringente, poco appetibile in prossimità della raccolta.

CARATTERIZZAZIONE

DIMENSIONE FRUTTO

Calibro: medio-piccolo
65-70 mm

Peso: da 115-150 a 140-185
g – media 150 g

Pezzatura: costante

FORMA FRUTTO

Uniformità: costante

Simmetria: asimmetrica

Profilo longitudinale: tronco-
conica oblunga

Profilo trasversale: circolare

BUCCIA

Spessore: sottile

Colore di fondo: verde chiaro

Sovracolore: rosato

Diffusione colore: 1/4

Aspetto colore: mazzato

Superficie: liscia

Aspetto rugginosità: localizzata

Localizzazione rugginosità:

cavità calicina e peduncolare

Diffusione rugginosità: 0
Screpolature: *assenti*
Densità lenticelle: *medie*
Grandezza lenticelle: *medie*
colore lenticelle: *rugginose*
Forma lenticelle: *rotonde, angolari, areolate*

CAVITÀ PEDUNCOLARE

Simmetria: *simmetrica*
Profondità: *media*
Larghezza: *stretta*

CAVITÀ CALICINA

Simmetria: *asimmetrica*
Profondità: *poco profonda - media*
Larghezza: *stretta*
Forma calice: *chiuso*

PEDUNCOLO

Lunghezza: *lungo da 20–25 mm*
Grandezza: *sottile*
Inserzione: *inserito regolarmente*

POLPA

Durezza: *da 5-10 kg*
Zuccheri: *da 15° a 18° brix*
Acidità: *da 5 a 10 g/l*
Colore: *bianco-crema*
Imbrunimento all'aria: *non facile*
Consistenza: *mediamente soda, succosa*
Tessitura: *fine*
Sapore zuccherino: *medio*
Sapore acidulo: *medio*
Astringenza: *non astringente*
Sapidità: *sapido*
Gusto: *gradevole con retrogusto*
Profumo: *assenza di aroma*

TORSOLO

Grandezza: *medio*

SEMI

Numero: *numerosi >7*
Forma: *stretti*
Dimensioni: *medi*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Si conserva a lungo, in ambienti idonei, acquisendo un sapore gradevole ed un aroma particolare di "mandorla".

Si raccoglie a partire dalla prima metà di ottobre e si conserva bene in "fruttaio".

Interessante, per amatori e per zone di coltivazione di medio e alta collina.



Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA MUSO DI BUE

ECOTIPO: Assam - G 25

N° REPERTORIO: 29
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Musabò, Musa,
Musone Verde, Culo di Somaro

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Areale collinare (MC, PU)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

* NOTE: Progetto "Recupero,
conservazione e valorizzazione del
germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione MUSO DI BUE G 25 della Collezione ASSAM è stata individuata e recuperata nella zona di Pennabilli (PU). Musabò e Musa sono gli altri sinonimi della Muso di bove individuata a Meleto di Genga, Baroccio, Montelago e Tra Pozzo nel Comune di Sassoferrato. Era la mela che bollita nell'acqua si dava agli ammalati ed anche ai bambini per svezzarli. Si mangiava bene con una fetta di pane, ricordano in molti, e per la sua dolcezza aromatica, anche il pane sembrava più buono. Era anche la mela che si metteva nei vari dolci autunnali, tagliata a pezzi e aromatizzata con il mosto cotto. Richiesta dal mercato, quando c'era bisogno di qualche spicciolo, era la prima ad essere venduta. Nei contratti di mezzadria si metteva per iscritto l'obbligo di portare metà del raccolto di mele al padrone della terra, e il riferimento a questa varietà specifica era costante. Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero standard, di vigoria elevata e portamento assurgente. Messa a frutto lenta; mediamente e costantemente produttiva, rustica. I frutti sono adatti a lunghi periodi di conservazione. Fiorisce in epoca tardiva e fruttifica prevalentemente su brindelli; presenta una consistente cascola preraccolta.

FRUTTO

Frutto grande e di forma tronco conica oblunga, asimmetrica, quasi acuminata nella zona calicina, a volte leggermente costoluta; buccia spessa e leggermente ruvida di color verde intenso, soffusa, da un lato, di rosso aranciato che assume solo in ambienti di coltivazione vocati; polpa bianca, grossolana, compatta e soda, agrodolce, aromatica.

CARATTERIZZAZIONE

DIMENSIONE FRUTTO

Calibro: medio 70-75 mm
Peso: da 140-185 a 170-225 g – media 180 g
Pezzatura: costante

FORMA FRUTTO

Uniformità: costante - variabile
Simmetria: asimmetrica
Profilo longitudinale: tronco-conica
Profilo trasversale: circolare, irregolare

BUCCIA

Spessore: sottile
Colore di fondo: verde-giallo
Sovracolore: rosato
Diffusione colore: 1/4
Aspetto colore: sfumato
Superficie: liscia, cerosa
Screpolature: assenti
Densità lenticelle: scarse
Grandezza lenticelle: piccole
Colore lenticelle: bianche-grigie
Forma lenticelle: rotonde

CAVITÀ PEDUNCOLARE

Simmetria: simmetrica
Profondità: media
Larghezza: media

CAVITÀ CALICINA

Simmetria: asimmetrica
Profondità: poco profonda
Larghezza: stretta
Forma calice: chiuso

PEDUNCOLO

Lunghezza: corto da 10-15 mm
Grandezza: sottile
Inserzione: inserito regolarmente

POLPA

Durezza: da 5-10 kg
Zuccheri: da 12° a 18° brix
Acidità: > 10 g/l
Colore: bianco-verde
Imbrunimento all'aria: non facile
Alterazioni: butteratura
Consistenza: tenera
Tessitura: fine
Sapore zuccherino: medio
Sapore acidulo: medio
Astringenza: non astringente
Sapidità: insipido
Gusto: gradevole
Profumo: assenza di aroma

TORSOLO

Grandezza: grande

SEMI

Numero: medi da 3-6
Forma: arrotondati
Dimensioni: medi

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'area vocata per la coltivazione è quella montana, dove i frutti acquisiscono peculiari caratteristiche organolettiche e diventano particolarmente gradevoli, dopo lunga conservazione.

Interessante a livello amatoriale per il gusto particolare e per il consumo tardivo.

Da consumarsi fresca durante l'inverno, quando scarseggiano i frutti ad alto contenuto nutrizionale; è una mela ad alto contenuto gastronomico idonea per realizzare numerose ricette. È indicata anche per l'essicazione, come fanno nel Trentino e per la preparazione dei succhi di frutta.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA DEL PAPA

N° REPERTORIO: 54
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

GRUPPO: Calville

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
possibile clone locale
di Calvillia bianca d'inverno

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Genga (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)

* NOTE: Progetto "Mela del Papa - attività di recupero, conservazione e caratterizzazione, finalizzate ad una possibile valorizzazione"

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Annibale Sermattei della Genga, questo era il nome completo di Papa Leone XII, nato a Genga il 20 agosto del 1760 dal Conte Flavio e dalla Contessa Maria Luisa Periberti di Fabriano. A causa di alcune vicissitudini incorse nel suo cammino che lo portò ad essere infine eletto Papa nel 1823, visse dal 1808 al 1816 (anno in cui fu nominato Vescovo di Senigallia) a Monticelli, dove sperava di poter vivere il resto dei suoi giorni, tanto che preparò perfino la sua pietra tombale con relativo epitaffio ancora oggi visibile. Nonostante il suo pontificato fu abbastanza breve (appena 5 anni), fu senz'altro intenso, tanto che nel 1825 riuscì ad organizzare anche il Giubileo che ebbe un enorme successo. Papa Leone XII non dimenticò mai comunque le sue origini, tanto che durante il suo pontificato si adoperò per migliorare le strade del fabrianese e fece erigere la monumentale opera del Santuario di Frasassi. Nota storica: del Papa Leone XII si dice e si racconta (memorie storiche) che tra una repressione ed una scomunica, tra la cacciata dal potere dei laici e dei liberali, correva l'anno del Giubileo 1825, dedicasse attenzione anche al suo Castello di Genga e riservasse particolare interesse per una varietà di mele che venivano prodotte nei suoi terreni. Sembra che proprio a lui si debba il primo innesto e la messa a dimora del primo melo di tale varietà in quel di Genga, come testimoniano certe carte scritte, alle quali si rifanno vari autori in una pubblicazione del 1992 dal titolo "Il pontificato di Leone XII" casa editrice Quattro Venti. Vedi pag. 66 "Egli innestò quest'albero, spurgò quell'altro da rami inutili, ed introdusse questa specie di frutti e di nuova coltura". Quella specie di frutti, di cui si accenna nel breve estratto iniziale, non potevano che essere delle mele, molto diffuse in quei tempi nel Comune di Genga e sembra molto apprezzate dallo stesso Papa, che si cimentava nella loro coltivazione e selezione con varietà provenienti anche da oltralpe. A conservare quell'albero e a tramandare quella varietà di melo è stata la famiglia Giovannetti. Nello Giovannetti che vive nel Comune di Genga

è un discendente diretto di quell'antenato che già nel 1800 custodiva quel frutteto nelle terre del Conte Sermattei. I suoi antenati raccontano che al Papa Leone XII, piacevano tantissimo quelle mele e quando non poteva consumarle nel luogo ne chiedeva a gran quantità da far pervenire in quel di Roma presso la sua residenza al Vaticano.

Oggi, la Mela del Papa (Calvilla bianca d'inverno) è presente in n. 2 esemplari sparsi nel sito di ritrovamento e cioè nel podere del Sig. Nello Giovannetti di Genga. Piante di Mela del Papa esistono inoltre nel frutteto sperimentale realizzato presso il Sig. Sandro Sebastianelli in località Tribbio di Rocchetta di Genga e nel campo del germoplasma locale di melo, presso l'azienda agricola ASSAM di Petritoli (FM).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

L'albero, di media vigoria, presenta un portamento espanso. La produttività è media, abbastanza alternante e si concentra su lamburde e brindilli. I rami di un anno, di colore bruno-rossastro, presentano un'elevata tomentosità che lascia trasparire uno scarso numero di lenticelle di piccole dimensioni di forma sub-rotonde. Gli internodi sono piuttosto lunghi e spessi. È una varietà esigente sia per quanto riguarda il clima, che il terreno. Predilige zone a clima mite ed è sensibile in particolare ai ritorni di freddo. Presenta inoltre abbastanza suscettibilità alle malattie crittogamiche.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono di colore verde oliva lucente; hanno forma arrotondata con margine dentato o bi-dentato in modo irregolare; sono di medie dimensioni, tendenzialmente ellittiche, con un'elevata tomentosità nella pagina inferiore e picciolo lungo con sfumature rosse.

INFIORESCENZA

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosso porpora, raccolti in mazzetti di 6 fiori.

FIORI

I fiori sono di medie-grandi dimensioni e forma piatta. I petali sono sovrapposti, di forma ellissoidale o tondeggiante con bordo ondulato, di colore bianco sfumato di rosa. Gli stili sono leggermente più lunghi degli stami. I sepali, di colore verde con le punte sfumate di rosso. Il peduncolo è lungo generalmente 14 mm.

IMPOLLINAZIONE

Si tratta di una varietà diploide, autoincompatibile. Buoni impollinatori risultano tra le altre alcune varietà diffuse in passato anche nelle Marche Abbondanza, Commercio, Golden Delicious, Renetta Ananas, Rosa di Caldaro.

FRUTTO

I frutti sono di forma tronco-conica breve, asimmetrici e profilo trasversale costoluto tipico. La pezzatura è medio-grossa; in condizioni favorevoli (su portinnesti deboli e in zone vocate) i frutti giungono a pezzature più grosse, nel complesso molto attraenti. Il peduncolo è corto e spesso, si inserisce in una cavità pedunculare profonda e larga, di forma asimmetrica e irregolare, rugginosa, con bordo fortemente ondulato. La cavità calicina è mediamente profonda e di media ampiezza, di forma asimmetrica, fortemente costoluto. La buccia è liscia, sottile, untuosa, con rugginosità a livello della cavità pedunculare e lenticelle areolate rade, di grandi dimensioni ma poco evidenti. Di colore giallo-verde presenta un sovracoloro sfumato rosso aranciato sulla zona esposta al sole che si può estendere fino al 20% della superficie.

POLPA

La polpa è di color bianco-crema, grossolana; inizialmente soda, evolve a tenera, con media succosità. Il sapore è dolce, gradevolmente acidulo, con un profumo che persiste in bocca. Il torsolo è di grosse dimensioni, cordiforme, cavo con logge chiuse. Queste sono ampie, arrotondate ai due lati. Il tubo calicino è lungo, di media ampiezza, generalmente conico o a imbuto, spesso

comunicante con la camera. Al suo interno i resti degli stami restano leggermente al di sotto della metà. Il numero di semi presenti per ogni frutto è abbastanza variabile, mediamente 7, di grosse dimensioni, di forma ovale allungata, colore castano.

EPOCA DI FIORITURA, RACCOLTA E PRODUTTIVITÀ

La fioritura avviene mediamente alla fine di aprile, mentre la maturazione di raccolta è medio-tardiva, attorno alla terza decade di settembre o nella prima di ottobre, 10 – 15 giorni dopo Golden B. Produttività di media entità, in genere alternanti perché abbastanza influenzate dall'andamento climatico stagionale.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

I frutti risultano essere molto sensibili agli attacchi di oidio, abbastanza alla ticchiolatura e spesso, ne risultano deformati.

CONSERVABILITÀ

Per la conservazione dei frutti occorre effettuare la raccolta a tempo e un ambiente fresco ed areato dove possano evolvere i processi interni che fanno sviluppare il profumo. I frutti sono abbastanza serbevoli, fino a febbraio.

UTILIZZO DEI FRUTTI

Oltre al consumo fresco, i frutti sono adatti alla cottura e al confezionamento di confetture.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La verifica delle attitudini comportamentali agronomiche e pomologiche, oltre quelle note in bibliografia relative alla Calvilla bianca d'inverno, sono programmate sui materiali del biotipo Mela del Papa, attraverso un procedimento scientifico di verifica, che potrà evidenziare le eventuali differenze dovute al diverso biotipo, differenziatosi negli anni in un diverso ambiente.



Schede varietali tratte da:

Virgili S., 2010. "Mela del Papa – Attività di recupero, conservazione e caratterizzazione, finalizzate ad una possibile valorizzazione", ASSAM.





MELA ROSA IN PIETRA

N° REPERTORIO: 63
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela Rosa in pietra

SINONIMI: Mela Sassa

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Comune di Cerreto d'Esi,
areale collinare pedemontano
di Fabriano (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM

Carasai (AP)

Campo Collezione Univpm -
Agugliano (AN)

Campo Collezione Cerreto
d'Esi (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Tra le tipologie di "Mela rosa" va annoverata anche la "Mela rosa in pietra" caratterizzata da grande rusticità, ottima serbevolezza e caratteristiche sensoriali peculiari. La "Mela rosa in pietra" (detta anche "Mela Sassa"), così chiamata per la durezza della sua polpa, è una varietà antica coltivata da tempi remoti nella zona interappenninica tra Umbria, Marche e Romagna. La grande diffusione della coltivazione delle mele nell'entroterra marchigiano e, in particolare, nel comprensorio di Cerreto d'Esi risale fino alla prima metà del Trecento in cui numerosi toponimi ritrovati in atti del notaio Giovanni di maestro Compagno facevano proprio riferimento a questo tipo di coltura (*Melitum, Meleta, voc. Meliti, Plano Meleti*). La "Mela rosa su pietra" è compresa, nel Congresso Agrario Marchigiano del 1905, nell'elenco delle principali varietà di frutta coltivate con successo nella Regione Marche. Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele) si può calcolare a 2000 quintali"*. Come afferma la ricerca della Picchi (2006) la "Mela rosa in pietra", fu intensamente coltivata, soprattutto dagli enti di beneficenza. Si preferivano, infatti, alle altre varietà perché una volta raccolte e sistemate su assi di legno si conservavano nel tempo e, essendo ricche di fibre e vitamina C, erano in grado di sfamare i più bisognosi. L'interesse del mondo della ricerca per la "Mela rosa in pietra" di Cerreto d'Esi risale al 1959 quando venne compilata la prima tesi intitolata *"Il melo in pietra nell'alta valle dell'Esino"* di Giovanni Garofoli sotto la supervisione del professor Nestore Jacoboni dell'Università degli Studi di Perugia. Uno studio più recente (2007) sulla "Mela rosa in pietra" è compreso nella seconda tesi di laurea *"Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Nelle Marche la mela "Rosa in pietra" è diffusa soprattutto nell'areale collinare pedemontano di Fabriano, con una variabilità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti

comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto). E' un albero di grande rusticità ed è molto adatta alla zone di montagna, perchè, pur fiorendo precocemente, è molto resistente al freddo. La pianta è vigorosa e molto espansa. E' una delle mele più tardive poichè, tradizionalmente, veniva raccolta a San Martino, dopo le prime gelate, e si riponeva in luogo fresco e buio per lasciarla maturare fino a gennaio, quando si poteva cominciare a mangiarla. Nel corso della maturazione non solo la polpa si ammorbidiva ma le mele cominciavano ad emanare un profumo penetrante che caratterizzava le case dei contadini marchigiani ed erano oggetto di ruberie da parte dei più piccoli. La rusticità della "Mela rosa in pietra" si manifesta non solo in termini di resistenza sia a condizioni meteoriche avverse che, proprio per la durezza della polpa, alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche. Quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari, peculiarità che la rende genuina, e particolarmente adatta all'agricoltura biologica e per il recupero di aree colturali marginali. Gli anziani non ne hanno perso memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela con buone caratteristiche sensoriali, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e contenuto vitaminico nonché dalla lunga conservazione al di fuori di celle frigorifere. È un ottima mela da cuocere adatta per la preparazione di salse, composte o nella preparazione di dolci tradizionali come la "crescia fojata" di Cerreto d'Esi. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in campi di confronto varietale a Cerreto d'Esi, Fabriano, Ancona ed Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoroso, espanso, entra in produzione lentamente e produce abbondantemente. Fiorisce tardivamente e resiste bene alle basse temperature.

FOGLIA ADULTA

Allungata, di medio - grandi dimensioni, colore della pagina superiore verde, scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto molto rustico, di pezzatura variabile, medio-piccolo, di forma rotondeggiante e alquanto schiacciato. La buccia è ruvida spessa, sempre verde, con mazzature rosso vinose e numerose lenticelle, bianche e molto evidenti. La cavità pedunculare è mediamente profonda e aperta. La cavità calicina è aperta. Il peduncolo molto corto.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco avorio soda, molto compatta, poco succosa e molto croccante, di sapore acidulo, dotata di gradevole aroma.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta autunnale (Novembre). Matura da gennaio ad aprile, in fruttaio.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di "mela rosa in pietra" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato al tipo di tecnica colturale adottata. L'albero di "mela rosa in pietra" se innestato su "franco", è dotato di notevole vigoria e longevità ma estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed una pronta entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

La "mela rosa in pietra" presenta in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti, data la durezza della polpa, una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina e di montagna, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia.

Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità sensoriali, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICICO

È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento: L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica. Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione. I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione. Le densità d'impianto che possono essere adottate per la "Mela rosa in pietra" vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto. Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La "Mela rosa in pietra" è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fiennili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità sensoriali (sapore, aroma, ecc.). È ottima mela da cuocere, in forno con pochi aromi e adatta a fare torte e crostate. In passato veniva ampiamente utilizzata nella preparazione di un dolce tipico di Cerreto d'Esi, la "crescia fojata", che ricorda lo strudel. Inoltre, dato il suo gusto non troppo dolce, si metteva a cuocere con burro e sale per ottenere una salsa in accompagnamento alla succulenti preparazioni a base di carni di maiale. Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare. La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche sensoriali 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. In passato veniva usata anche come siepe o tutore vivo nei filari delle vigne.

Scheda elaborata da: Riccardo Pellegrini e Ambra Micheletti, ASSAM. Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici: "La Mela in pietra di Cerreto d'Esi - Valorizzazione di un territorio attraverso un percorso integrato tra natura, cultura e agricoltura sostenibile" a cura di Riccardo Pellegrini.

SANTELLINI M. "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07.

DALLA RAGIONE I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa

GAROFOLI G. "Il melo in pietra nell'alta valle dell'Esino". Tesi di laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Perugia, a.a. 1959/60.

PICCHI G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b





MELA CARELLA

N° **REPERTORIO: 64**
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: **Rosacee**

GENERE: **Malus**

SPECIE: **Domestica**

NOME COMUNE: **Mela Carella**

SINONIMI: **Mela Rozza**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Cerreto d'Esi (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)
Campo Collezione Univpm
Agugliano (An)
Campo Collezione Cerreto
d'Esi (AN)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La grande diffusione della coltivazione delle mele nell'entroterra marchigiano e, in particolare, nel comprensorio di Cerreto d'Esi risale fino alla prima metà del Trecento in cui numerosi toponimi ritrovati in atti del notaio Giovanni di maestro Compagno facevano proprio riferimento a questo tipo di coltura (*Melitum, Meleta, voc. Meliti, Plano Meleti*). Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele) si può calcolare a 2000 quintali"*. Uno studio più recente (2007) sulla "Mela Carella" è compreso nella tesi di laurea *"Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare.
Presso Proprietà Spuri Nicola – Loc. Serre, Cerreto D'Esi (AN)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

sono stati riscontrati sintomi di carpocapsa o di ticchiolatura.

PIANTA

Rustica, ben adattata al nostro clima.

FRUTTO

Di piccole dimensioni, regolare schiacciata alle estremità.

VIGORE

Media vigoria, poco espansa.

COLORE

Buccia ruvida, color ruggine.

RESISTENZA

Sulle accessioni reperite non

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Tardiva

RACCOLTA

Autunno

POLPA

Tenera, grossolana, molto fibrosa insipida alla raccolta migliora con la conservazione. Dalle analisi di laboratorio è emerso un contenuto zuccherino molto elevato, il più alto in assoluto tra tutte le varietà tradizionali.

TRADIZIONE

Il frutto veniva utilizzato nella preparazione dei dolci della tradizione, crecchia, fogliata e strudel.

GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco o usato nella preparazione di dolci.



Scheda elaborata da: Riccardo Pellegrini e Ambra Micheletti, ASSAM. Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici: BALDUCCI D. 1954, "Memorie storiche di Cerreto d'Esi", Premiata Tipografia Economica.

SANTELLINI M. "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07 (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 6 accessioni di "Mela Carella").

DALLA RAGIONE I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa.

PICCHI G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA AGOSTANA

N° **REPERTORIO: 77**
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: domestica Borkh

NOME COMUNE: Agostana

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. È stato ritrovato
un solo albero in buone
condizioni

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)

Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
"Pasquale Rosati"
Università Politecnica
delle Marche
Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Non ci sono cenni precisi a questa particolare mela, se non generici accenni a mele estive.

Potrebbe essere un semenzale selezionato nel passato per la sua buona resistenza e serbevolezza, ma non se ne fa riferimento in letteratura né nei documenti.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

Foglia grande, con margine dentato di tipo serrato, pubescenza assente o debole, picciolo lungo.

Epoca di raccolta intermedia (tipo Gala), a metà agosto.

Frutto conico, di dimensione media, senza costolature, con corona alla sommità del



calice moderata, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracoloro rosso-rosato esteso, ben marcato con striature poco definite (tipo Galaxi), con numero medio di lenticelle, peduncolo corto con rugosità attorno, cavità pedunculare di media profondità ed ampiezza media, cavità calicina di profondità media ma ampia.

Polpa di media consistenza, bianca, con presenza di rosso ben marcato sotto l'epicarpo a sfumare verso il centro del frutto, logge carpellari (in sezione trasversale) moderatamente aperte. La polpa tende ad ossidarsi lentamente, è lievemente farinosa, di sapore poco dolce e tendenzialmente acidulo (tipo Renetta).



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Di produttività elevata, sembra ben adattarsi ad aree interne, con impianto su portinnesto di medio-elevato vigore, forma di allevamento a vaso e sue varianti, a media densità.

La tecnica colturale richiede un po' di attenzione nella difesa fitosanitaria per il controllo della ticchiolatura e soprattutto dell'oidio, cui l'albero risulta essere piuttosto sensibile, mentre il frutto sembra poco sensibile a ticchiolatura.

Il frutto sembra conservarsi bene anche a temperatura ambiente.

L'utilizzo è per il consumo fresco in epoca precoce del calendario di maturazione delle mele.



Scheda elaborata da:

D3A – Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.

Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU)

Azienda coltivatrice: **Nonni Giuseppe** - Via Ca' La Paola - Frontino (PU).



MELA MOSCIOLA

N° **REPERTORIO: 78**
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: domestica Borkh

NOME COMUNE: Mosciola

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)

Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
"Pasquale Rosati"
Università Politecnica
delle Marche
Augliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Costanzo Felici, medico nato forse a Casteldurante nel 1525 ma sempre si considerò originario di Piobbico dove in realtà soggiornò a lungo e che fu sede dei suoi studi naturalistici. Tra le mele nominate nel suo libro del 1565 'Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo' (Quattroventi ed. Urbino, 1986) : ... vi è la mela apia odoratissimae dolce e rossa e bianca; la mela apiona pur odorata, grossa parimente e rossa e gialliccia; la mela rosa; la mela fragarosa, la mela ghirarda; la mela uncina; la mela pera o brutta e buona o ruggine, la mela vermiglia e grossa, la mela gentile; la MELA MOSCIOLA; la mela nana e molte altre delle quale hora non ci sovengono gli nomi...." Inoltre Costanzo Felici mandava i campioni da lui raccolti di frutta e verdura a Ulisse Aldovrandi a Bologna, che li ritraeva nei suoi trattati. Ma non si riconosce nessuna mela con questo nome nelle tavole dell'Aldovrandi.

Note - *In passato era molto apprezzata per la sua epoca di maturazione (periodo della trebbiatura del grano). Da testimonianze presso gli agricoltori il nome 'Mosciola' proviene dall'attitudine a conservarla appesa e lasciarla così asciugare.*

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificazione espansa, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con un numero di lenticelle medio. Foglia media, con margine dentato di tipo bicrenato, pu-

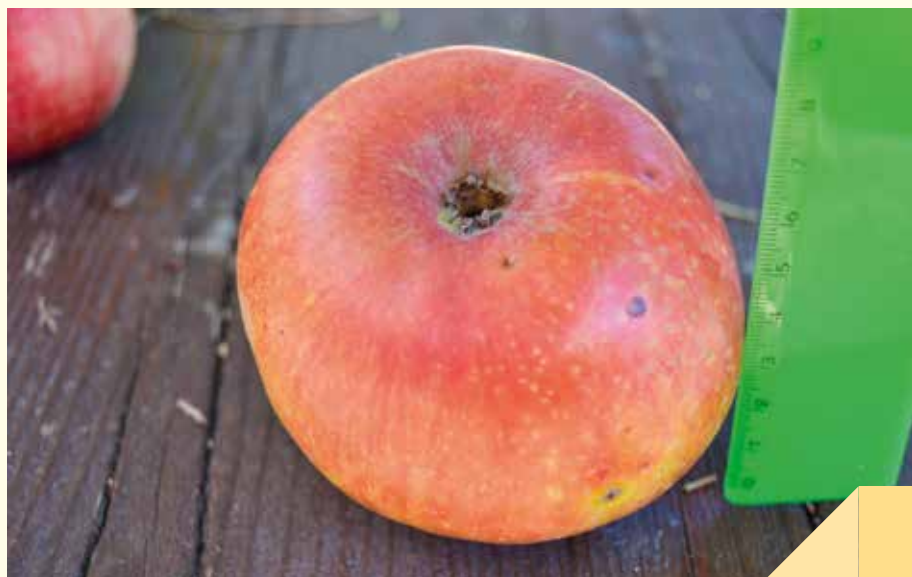
bescenza assente o debole, piccolo medio.

Epoca di raccolta medio-precoce, a fine luglio -inizio agosto.

Frutto obloide, largo, senza costolature, con corona alla sommità del calice assente o lieve, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracoloro rosso-arancio esteso, uniforme e

screziato, con poche lenticelle, peduncolo corto, cavità peduncolare poco profonda ed ampiezza media, cavità calicina profonda ed ampia.

Polpa tenera, color crema, logge carpellari (in sezione trasversale) moderatamente aperte. La polpa tende ad essere farinosa, sapore dolce-acidulo.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Mela estiva, adatta alle aree di origine, di buona produttività con impianto su portinnesto medio-vigoroso, allevamento a vaso a media densità.

Il frutto è poco serbevole.

L'utilizzo è per il consumo fresco in epoca precoce.



Scheda elaborata da:

D3A – Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

Azienda coltivatrice: **Paci Giovanni** - Via Ca' Martello - Sassocorvaro (PU).



MELA BATOCCA

N° REPERTORIO: 79
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: domestica Borkh

NOME COMUNE: Batocca

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. Pochi esemplari.

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)

Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
"Pasquale Rosati"
Università Politecnica
delle Marche
Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Al momento non si sono rilevate informazioni o descrizioni su documenti storici specifici per la coltivazione nelle Marche. Un riferimento importante è su 'Dendrologia naturalis scilicet arborum historia' di Ulisse Aldrovandi, ed. 1667, che parla di "Poma magna Alba, e dulcia, in quorum ventre semina, dum sunt matura, sonant, a Ruellio Passipomia appellata" pag. 361. Dunque una descrizione del carattere tipico del distacco dei semi. Ci sono poi brevi riferimenti generici a mele Batocchie o a Sonagli nella Pomologia di Girolamo Molon (Molon G. Pomologia, Hoepli, Milano 1901). Queste mele erano diffuse in tutto l'Appennino, con caratteristiche di colore e forma leggermente diverse le une dalle altre, ma in genere tutte allungate e con le logge carpellari molto ampie.

Note - Il nome Batocca è legato al suono dei semi all'interno del frutto maturo, quando si staccano dalle logge carpellari.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

Foglia media, con margine dentato di tipo biserrato, pubescenza forte, picciolo lungo; la lamina fogliare è

simile a quella del sorbo montano.

Epoca di raccolta tardiva (tipo Golden Delicious), a fine settembre.

Frutto cilindrico ampio, di dimensione media, senza costolature, con corona alla sommità del calice lieve o assente, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracoloro rosso porpureo esteso, uniforme, striato

e screziato (tipo Jonagold), con poche lenticelle, peduncolo corto, cavità pedunculare profonda e stretta, cavità calicina di profondità ed ampiezza medie. Polpa soda, bianca, logge carpellari (in

sezione trasversale) moderatamente aperte. Sapore poco dolce e poco acidulo, polpa poco succosa e, se il frutto non è ben maturo, tende ad essere astringente.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Adatta alle aree di origine, produttività elevata, con portinnesto di elevato vigore, allevamento a vaso, a media densità.

L'albero e il frutto risultano poco sensibili a ticchiolatura, un po' più a oidio.

Si utilizza per il consumo fresco in epoca tardiva. Un tempo erano assai utilizzate per la essiccazione.



Scheda elaborata da:

D3A – Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

Azienda coltivatrice: **Davide Sisti** - Trasanni di Urbino (PU).



PERA ANGELICA DI SERRUNGARINA

N° **REPERTORIO**: 31
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis*

NOME COMUNE: Pera

SINONIMI: Pera Angelica,
Santa Lucia

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:

Areale collinare (PU)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE**:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È una pera di origine non precisata, descritta da Gallesio nella sua "Pomona" all'inizio del 1800. Era ancora molto diffusa in Italia, soprattutto nel veronese e in romagna, fino agli anni '60. Oggi è presente in collezione nazionale con il sinonimo di Santa Lucia. Tuttavia non è possibile al momento confermare che il clone coltivato a Serrungarina sia lo stesso presente in collezione con il nome di Santa Lucia. Nel Comune di Serrungarina e in alcuni comuni limitrofi la coltivazione della pera Angelica persiste presso alcuni agricoltori, che conservano esemplari di oltre 70 anni e coltivano impianti più recenti per un ammontare stimabile in 50 t di prodotto per anno. La coltivazione presenta alcuni problemi perché: I) fortemente alternante e imprevedibile con difficoltà di allegagione; II) i costi di produzione sono proibitivi per la dimensione elevata degli alberi; III) alcune malattie sono di difficile controllo; IV) la qualità dei frutti non è sempre all'altezza delle aspettative, per cui una parte del prodotto viene indirizzata alla trasformazione in distillato.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituisce il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in impianti specializzati, in quattro aziende del Comune di Serrungarina.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio-elevato vigore, dal portamento assurgente o espanso; fruttifica prevalentemente su rami misti.

FOGLIA ADULTA

Foglie piccole, ellittiche con margine dentato. Picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Corimbo di 7 fiori, peduncolo medio.

FIORI

Petali arrotondati, bianchi.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata con altre varietà di pero locali.

FRUTTO – INFRUTTESCENZA

Medio, piriforme, peduncolo medio grosso. La buccia è leggermente rugosa, gialla a maturità con un bel sovracoloro rosso al sole.

CARATTERI DELLA POLPA

La polpa è bianco giallastra, fondente.

CARATTERI DEL SUCCO

Molto succoso; dolce-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo piccolo.

PERICARPO

Sono presenti piccole lenticelle.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura intermedie.

PRODUTTIVITÀ

L'albero è molto produttivo, soffre la siccità. Richiede potatura lunga.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

È molto suscettibile a psilla e ticchiolatura.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Viene coltivata su franco, presenta elevato vigore e problemi di allegagione. Durante la stagione vegetativa può essere colpita da ticchiolatura e da psilla. E' necessaria quindi una particolare cura della concimazione per evitare squilibri vegetativi che possono ulteriormente peggiorare la già elevata sensibilità. Sono in corso prove agronomiche per la selezione del clone migliore, del portinesto più adatto e della tecnica di potatura migliore.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La varietà viene raccolta a fine agosto-primi di settembre e in pochi giorni è pronta per il consumo fresco. Il frutto è molto succoso, dolce aromatico, e si conserva in frigorifero per alcuni mesi. Fuori frigo per 3-4 settimane.

Sono noti prodotti trasformati, distillati e in cucina con alcuni piatti ormai famosi nei ristoranti della zona.



PERA ROSSINA

N° **REPERTORIO**: 80
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE: Rossina

SINONIMI: Rosina

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio. Varietà locale diffusa presso diversi agricoltori

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)

Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
"Pasquale Rosati"
Università Politecnica
delle Marche
Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Scarse le notizie storiche riferite a pera 'Rossina' o 'Rosina'. La sua area di diffusione è rimasta circoscritta alla zona di ritrovamento.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di elevato vigore, di media ramificazione (tipo Conference), portamento semi-eretto, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti (a grappolo), internodi di lunghezza

media, con un numero di lenticelle medio.

Foglia grande, con forma della base e dell'apice acuti, con margine dentato di tipo crenato, piccolo medio, con distanza media delle stipule dalla base del piccolo.



Epoca di raccolta intermedia, da inizio agosto a metà settembre.

Frutto sferoidale, piccolo, colore di fondo verde-giallastro, sovracolore rosso-arancione poco esteso, peduncolo lun-

go e sottile, diritto rispetto all'asse, cavità peduncolare poco profonda, cavità calicina poco profonda ed ampia. Polpa di tessitura, consistenza e succosità medie.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pero ben adattato alle aree interne di origine, di produttività elevata e co-

stante, impianto su portinnesto medio-vigoroso, allevamento a vaso a media densità.

Il frutto è molto apprezzato sia per il consumo fresco che per la trasformazione artigianale (marmellate).



Scheda elaborata da:

D3A – Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

Azienda coltivatrice: due alberi coltivati da **Larghetti Giuseppe**
Montefiorentino di Frontino (PU).



PERA DEL PERDONO

N° **REPERTORIO**: 81
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis L.*

NOME COMUNE: **Pero del Perdono**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. Pochi esemplari nell'area autoctona

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria sperimentale ASSAM Petritoli (FM)

Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati"

Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Non ci sono notizie su documenti e in letteratura storica di questa pera. La sua area di diffusione è rimasta molto circoscritta alla zona di origine.

Note - Il nome deriva dalla sua epoca di maturazione che ricade nel periodo della festa del Perdono di Assisi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero di medio vigore, ben ramificato (tipo Conference), portamento espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

FOGLIA

Foglia di medie dimensioni, con forma della base ad angolo retto e dell'apice acuta, con margine senza dentatura, picciolo di lunghezza media, con distanza corta delle stipule dalla base del picciolo.

FRUTTO

Frutto piriforme, di pezzatura media, colore di fondo verde, sovracoloro assente, peduncolo lungo di medio spessore, obliquo rispetto all'asse, cavità.

CARATTERE DELLA POLPA

Polpa di tessitura media, tenera, succosa.

PRODUTTIVITÀ

Epoca di raccolta intermedia, da fine luglio a inizio agosto.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pera estiva, produttiva, adatta ad essere impiantata su portinnesti di vigore

medio-elevato, allevamento a fusetto a media densità.

Albero poco suscettibile alla Psilla.

Il frutto è apprezzato per il consumo fresco in epoca precoce.



Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

Azienda coltivatrice: **Agostini Giuseppe** - San Sisto di Piandimeleto.



PERA CANNELLINO

N° **REPERTORIO**: 83
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis L.*

NOME COMUNE: Pera
Cannellina

RISCHIO DI EROSIONE:
**Elevato. Pochi esemplari
nell'area di autoctonia**

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:

**Area del Conero e
dell'Ascolano**

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE**:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il pero denominato "Cannellino" nome che probabilmente deriva dalla forma allungata, ha origine sconosciuta ma risulta conosciuta e coltivata in varie zone della Regione Marche da oltre 60 anni. A seconda della zona coltivata assume vari nomi tra cui cannellino o cannellina, cannella.

Area di diffusione: Segnalato sia nell'area del Conero che nell'Ascolano.

Purtroppo le aziende coltivatrici sono poche in quanto le piante originariamente coltivate in coltura promiscua a seminativo, con il diffondersi della meccanizzazione, o sono state espianate o sono disseccate a causa delle lavorazioni profonde.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Anticamente innestato su franco, molto vigoroso, portamento standard o leggermente assurgente, chioma ampia e folta.

FOGLIA ADULTA

Forma quasi rotonda comunque ovoidale, con margine intereo, glabra, verde scuro ma brillante, dimensione medie con picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Struttura, forma, numero medio fiori, note.

FIORI

Struttura, forma, colore, note.

IMPOLLINAZIONE

Auto fertile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde, tendente al verde chiaro. Scarsa presenza di sovraccolore, generalmente presente solo alla raccolta, di colore rosso vinoso. La forma del frutto è quella classica, allungato, abbastanza snello. Con i moderni portinesti il frutto appare leggermente più tozzo, meno snello. Presenta una leggera concavità nella zona calicina. La pezzatura è medio - piccola.

CARATTERI DELLA POLPA

Ha colore bianco crema, tessitura media. Si avvertono chiaramente gli scleridi della polpa che tuttavia appare gustosa, succosa e di buon sapore. Abbastanza consistente con frutto in maturazione. Matura però assai in fretta e perde rapidamente la consistenza fino ad arrivare all'ammizzimento interno.

CARATTERI DEL SUCCO

Il succo appare di colore chiaro, di buon sapore

FENOLOGIA

Germogliamento medio, con fioritura precoce ed abbondante. L'epoca di maturazio-

ne è assai precoce e generalmente va dalla fine di giugno ai primi di luglio, in corrispondenza delle operazioni di mietitura. Il frutto non mantiene molto, deve essere raccolto e consumato in fretta. Presenta una cascola alla maturazione elevata.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttivo anche se sensibile all'alternanza di produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA

A FITOPATIE

In pieno campo su franco, la pianta appare assai rustica.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Anticamente era innestata e coltivata esclusivamente su portainnesto franco da cui si originava una pianta assai rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno, frugale, molto vigorosa (alcuni esemplari superavano ampiamente i 6-7 ml di altezza), con un ottimo apparato radicale ma dalla lenta messa a frutto.

Le ultime piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade.

In questo caso, le cure colturali quando presenti, si limitano esclusivamente ad una potatura invernale. Per i nuovi impianti, si utilizzano portinnesti sicuramente meno vigorosi del franco (es. BA 29 e Cotogno) ma più sensibili al calcare del terreno. Con i nuovi portinnesti, si segnalano anche leggere modifiche nella forma del frutto che appare più tozzo. Si consiglia inoltre, l'adozione di sistemi di allevamento e conduzione moderni che rendano tale coltura meno onerosa.

Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo lungo, consistenza

medio-scarso. Il sapore è buono, mentre il colore di fondo è verde intenso che tende a virare al giallo durante la maturazione. Il sovracoloro, presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, è rosso vinaccio. Sul frutto sono presenti molte lenticelle. L'utilizzo è limitato al consumo fresco. Il frutto risulta di difficile conservazione in quanto assai delicato e a maturazione ammezzisce all'interno. La sua epoca di maturazione, coincideva con le operazioni di mietitura e le sue piante maestose, rappresentavano un'ottima occasione per raffrescarsi alla sua ombra e dissetarsi dei suoi frutti

Indicato per una produzione precoce in quanto precede la Coscia.





SPECIE ARBOREE

Vite

- 40 Vernaccia nera grossa (Cerretana)
- 41 Gallioppo
- 42 Garofanata
- 62 Uva Melata

Susino

- 65 Susina Brignoncella
accessione di Cerreto d'Esi

Visciola

- 66 Visciola
accessione di Cerreto d'Esi
- 75 Visciola di Cantiano

Ciliegio

- 76 Ciliegia Ocola di Cantiano
- 82 Ciliegia Dolce Maggiarola

PESARO

ANCONA

MACERATA

FERMO

ASCOLI PICENO

LAZIO

ABRUZZO





VERNACCIA NERA GROSSA

N° REPERTORIO: 40
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

NOME COMUNE: Vite

NOME VOLGARE:

Vernaccia cerretana

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Provincia di Ancona

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria

sperimentale ASSAM

Petricoli (FM)

* Iscritta al Registro Nazionale
delle varietà di vite

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La citazione più antica attualmente disponibile su questo vitigno è presente nel bollettino ampelografico numero X del 1877 dove Carlo Morbelli, professore di Chimica Industriale nella Regia Scuola di Arti e Mestieri di Fabriano, scrive sulla viticoltura fabrianese "...sulla scelta dei vitigni ancora si sta titubanti. Alcuni hanno tentato vitigni forestieri del Piemonte, di Toscana ecc. altri si attennero alle qualità nostrali vernaccia vera, oppure vernaccia grossa, che qui dicono cerretana". Un'idea del tipo di vino che si potesse ottenere dalla Vernaccia cerretana può essere ottenuta da un lavoro dello stesso Morbelli stampato nel 1875 dalla Tipografia Crocetti di Fabriano e relativo a "Ricerche Analitiche sopra le migliori qualità di vino della zona compresa nella giurisdizione del Comizio Agrario di Fabriano". Oltre ad una dettagliata analisi delle modalità di vinificazione utilizzate nel fabrianese, vengono riportati i parametri analitici di alcuni vini e, tra questi, campioni di Vernaccia provenienti da Fabriano e Cerreto D'Esi emergono vini dal tenore alcolico sempre contenuto con valori che oscillano da 6,8 a 11,7 %, con residui zuccherini medi di 11 g/l e colore rosso rubino leggero che viene descritto come rosso solferino. "Vernaccia nera grossa" era un vitigno moderatamente diffuso nel comprensorio fabrianese verso la fine del XIX secolo, la sua importanza è poi andata scemando ed è stato di fatto trascurato nella fase di ricostituzione viticola del secondo dopoguerra. La sua coltivazione era di fatto limitata alle aree marginali dell'alta valle dell'Esino quando è stato intrapreso il lavoro di recupero e valorizzazione del "germoplasma viticolo marchigiano". "Vernaccia nera grossa" è stata inserita, insieme ad altri vitigni in un vigneto sperimentale costituito presso l'Azienda Agricola sperimentale dell'ASSAM di Petritoli e, successivamente, in un altro vigneto sperimentale realizzato nella zona di Matelica, nell'ambito di un progetto di ricerca nazionale su "Verifica ed Ampliamento della base genetica nazionale" coordinato dal MIPAF. Negli ultimi dieci anni, vista la qualità dei vini che si ottengono dalle uve della varietà "Vernaccia nera grossa" e l'interesse dei

produttori dell'alta valle dell'Esino, si è dato avvio ad una serie di valutazioni atte a caratterizzare il suddetto biotipo sia sotto l'aspetto morfologico che dal punto di vista genetico (Sbaffi – 2005).

Da ripetuti sopralluoghi nei vigneti superstiti, nell'alta valle dell'Esino in provincia di Ancona: Cerreto d'Esi e territori limitrofi (Matelica - MC), è stato riscontrato presente in vecchi impianti e in singole alberate sparse, il vitigno localmente denominato "Vernaccia Cerretana" e descritto con questo nome da Bruni (1962) come clone di Vernaccia nera.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

GERMOGLIO DI 10–30 cm

Apice aperto; bianco verdastro con orli leggermente carminati; tomento lanuginoso; foglioline apicali di color verde biancastro con orli leggermente carminati; pagina inferiore cotonosa.

FOGLIA ADULTA

Pentagonale, quinquelobata, di media grandezza; seni laterali superiori ad U con bordi paralleli o, a clava, mediamente profondi; seni laterali inferiori a V aperto, poco profondi; seno peziolare a V chiuso (bordi leggermente sovrapposti); lembo sottile, verde chiaro, finemente vescicoloso (rugoso) tra le nervature, ondulato, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore; denti irregolari concavi da un lato e convessi dall'altro o rettilinei/convessi, corti; nervature verdi leggermente lanuginose nella pagina inferiore; picciolo verde sottile, di media lunghezza.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

A seguito di prove sperimentali condotte dall'ASSAM si dispone di parametri attitudinali agronomici ed enologici di seguito riportati: sintesi dei parametri comportamentali del vitigno, risultati

GRAPPOLO

Medio – grande (p. m 330 g), cilindrico, monoalato, con ala lunga, compatto; peduncolo semilegnoso, di media lunghezza.

ACINO

Medio (2,0 g), rotondo, buccia sottile, di color blu-nero (blu/rossastro per incompleta maturazione), pruinoso di medio spessore; ombelico non evidente; pedicelli di lunghezza media; distacco facile; polpa incolore, di sapore semplice, mediamente succosa.

Le diverse analisi isoenzimatiche, genetiche e morfologiche hanno consentito di stabilire che la Vernaccia nera grossa è una varietà a se stante, ed è stata pertanto iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con tale denominazione.

dalla prova condotta nel comprensorio tradizionale di coltivazione, confrontati con la cv. Sangiovese (SG).

PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

Vigoria: *Poco vigoroso*

FENOLOGIA

Germogliamento: *13 aprile (+ 10 gg SG)*

Piena fioritura: *7 giugno (+ 4 gg SG)*

Invaiaatura (50%): 22 agosto (+10 gg SG)

Maturazione: 13 ottobre (+ 7 gg SG)

Fertilità delle gemme: elevata, anche in condizioni di potatura corta

Posizione 1° germoglio fruttifero: 11° nodo

Produzione e caratteristiche del mosto: medio-elevata; costante; buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità;

Resistenze o sensibilità: comportamento nella norma

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: normale

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Le gradazioni alcoliche, mediamente sui 12,26 %, ben si adattano alle altre caratteristiche chimiche con le quali si stabilisce un buon equilibrio compositivo.

L'acidità totale, mediamente di 6,4 g/l, e la componente acidica dovuta all'acido tartarico e malico conferiscono al prodotto finale una discreta sapidità.

La lenta degradazione degli acidi durante il periodo della maturazione consente di ottenere mosti, e quindi anche vini, con valori medio-elevati della componente acidica e medio bassi valori di pH. Solitamente questi valori non consentono il normale svolgimento della fermentazione malolattica come confermato dall'elevato contenuto di acido malico e l'assenza di acido lattico nei vini sottoposti a microvinificazione.

Nel quinquennio d'indagine non sono

state registrate grandi differenze a carico del quadro polifenolico che, nella frazione antocianica e nei composti tannici, si attesta su valori relativamente bassi. La composizione polifenolica del vino ottenuto dal Vernaccia nera grossa è caratterizzata da bassi contenuti di antociani totali, mediamente 163 mg/l, e di tannini (circa 1 g/l). La modesta presenza di tali componenti hanno comportato minime variazioni, negli anni d'indagine, a carico dell'intensità colorante e della tonalità con produzione di vini rosso rubino con riflessi violacei e mediamente colorati. Certamente tali caratteristiche non consentono prolungati periodi di invecchiamento nel caso di vinificazioni in purezza.

Il profilo aromatico è sicuramente interessante e caratterizzato da intensi e persistenti sensazioni floreali e fruttate. Tali caratteristiche possono ricondurre a sentori di rosa, garofano, ciliegia, fragola e frutta esotica.

Al gusto il vino in purezza presenta un certo equilibrio: sicuramente sapido, leggermente amarognolo, poco astringente e dotato comunque di struttura equilibrata.

Conseguentemente ai parametri descritti il vino ottenuto da tale vitigno è un vino che si apprezza giovane, preferibilmente entro l'annata di produzione.

Se vinificato in abbinamento con altri vitigni, ad esempio con i locali Sangiovese o Montepulciano, la Vernaccia nera grossa completa sicuramente al meglio il profilo aromatico e potrebbe essere passibile anche di medio-corti invecchiamenti.

Vitigni	P.m. grapp. g	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Vernaccia grossa n.	358	7,05	176,2	21,5	7,50	3,31
Sangiovese	322	7,11	177,9	20,5	7,71	3,30

PARAMETRI ENOLOGICI ANALITICI

Parametri	u. m.	Valori (medi del quinquennio)
Alcool	(% vol.)	12,26
Acidità	tot. (g/l)	6,4
pH		3,47
Ac. L(+) tartarico	(g/l)	1,9
Ac. L(-) malico	(g/l)	2,1
Ac. L(-) lattico	(g/l)	tracce
Polifenoli tot. (a 280nm)	(mg/l)	925
Leucoantociani	(mg/l)	1731
Catechine	(mg/l)	337
Antociani	(mg/l)	163
Intensità		4,6
Tonalità		0,63
Estratto rid.	(g/l)	24,5
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei	
Olfatto	Intenso, florale (rosa, garofanino), fruttato (ciliegia, fragola, frutta esotica)	
Gusto	Acido, amarognolo, poco astringente con buona struttura.	
Considerazioni complessive	Vino con buona persistenza gusto - olfattiva. Di scarso interesse per la vinificazione tradizionale	

SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Dal punto di vista enologico la Vernaccia locale potrebbe costituire il vitigno base per un vino ad Indicazione Geografica Tipica o a Denominazione di Origine ma anche essere utilizzato insieme ad altri vitigni adatti a questo ambiente, come il Sangiovese.

La Vernaccia locale può dare quindi delle interessanti prospettive e rappresenterebbe una via sicuramente importante per tipicizzare la produzione enologica del comprensorio.

Schede varietali tratte da:

Virgili S., Romagnoli E. – “Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana” – I quaderni del 5b – ASSAM, Ancona 2002.



GALLIOPPO



N° REPERTORIO: 41
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Gallioppa, Gaglioppo, Galloppa, Balsamina

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:

Marche

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria sperimentale ASSAM Petritoli (FM)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È vitigno conosciuto nelle Marche, in Umbria ed in Abruzzo, con tale denominazione e con i sinonimi di "Gaglioppo" "Galloppa", "Gaglioppa", "Balsamina", "Rana", ecc. Altri biotipi sono conosciuti in Calabria ed in Puglia con i nomi di "Galloppolo", "Galloppolo di Cirò", "Magliocco", ecc. (A. Mazzei, A. Zappalà, 1960). Il biotipo descritto in ampelografia Ufficiale è quello coltivato in Calabria. Il Bruni, ampelografo marchigiano degli anni '60, nel suo dattiloscritto non pubblicato (Ampelografia marchigiana, 1960), a proposito del Gallioppo coltivato nelle Marche scrive: *"Vitigno che sembra d'origine marchigiana, molto diffuso nelle vecchie piantagioni, specie nelle province di Ascoli e un po' meno in quella di Macerata, anche con il nome di Galloppa, Balsamina galloppa, Moretta, Lancianese nero e limitatamente in quella di Ancona con il nome di Balsamina grossa".....*

..... "Per la quantità dell'uva prodotta, per la sua qualità, può considerarsi varietà di un certo merito e potrebbe essere conveniente la sua diffusione e quelle delle sue sottovarietà (Picciol rosso, Uva nostrale, la Neri, Grana), specie nelle zone litoranee e ben esposte della provincia di Ascoli, per unire la sua uva a quella di altre varietà, specie del Montepulciano".....

.... "L'uva viene vinificata con altre varietà e particolarmente serve per fare il cosiddetto cappello ai mosti di mescolanze e dare colore".

Un'altra antica testimonianza della presenza del vitigno Gallioppo nelle Marche è stato possibile ritrovarla negli archivi del Comune di Cossignano (AP) dove, in un periodico del tempo "L'AMICO DELL'AGRICOLTORE" – Anno XIV del 10 marzo 1915 (Organo delle Istituzioni agrarie e cooperative del Circondario di Fermo – direzione ed Amministrazione presso la Cattedra Agraria, alla sezione consigli per l'agricoltore veniva detto: *"Innestiamo le viti che producono poco e quelle che producono qualità scadente come il Cacciò.....Ogni anno si ha il proposito di sostituire un certo numero di viti con qualità buone da vino come il sangiovese, la gaglioppa, il bordeaux, ecc., ecc...."*

Inoltre sembra che lo stesso vitigno sia sporadicamente presente anche in Toscana, ove è conosciuto con il nome di "Morellino pizzato" (Scalabrelli et al. – 2000).

Nelle Marche, ove nella precedente classificazione era autorizzato alla coltivazione per la provincia di Ascoli Piceno, è stato via via abbandonato probabilmente per la scarsa resistenza alle malattie parassitarie, in particolare all'oidio.

I dati ISTAT C.A.'70, rivelano la presenza storica del vitigno sul territorio, quasi esclusivamente nella provincia di Ascoli, dove peraltro il Gallioppo era autorizzato alla coltivazione. Si evidenzia inoltre che nel tempo le superfici vitate a Gallioppo sono andate diminuendo sensibilmente, fino a quasi scomparire (Censimenti Agricoltura – ISTAT '80/'82 e 2000).

Ai tempi nostri infatti, agli inizi degli anni '90, il Gallioppo delle Marche era da ritenersi sicuramente vitigno in via di estinzione, in quanto risultava ancora presente in esemplari sparsi (alberate, viti maritate all'acero) o in residui di vigneti storici, nelle zone ove è stato possibile riscontrare ancora una viticoltura tradizionale del passato.

Le recenti indagini di carattere storico, ampelografico e biomolecolare, condotte dall'Assam unitamente all'Università Politecnica delle Marche, hanno permesso di accertare che il **Gallioppo delle Marche** presenta corrispondenze genetiche e morfologiche con il vitigno **Sanvicetro**, sporadicamente diffuso in Toscana. Il **Sanvicetro** o **Sanforte** o **Sangiovese Forte** o **Sangiovese piccolo**, è vitigno iscritto di recente al N. 412 del Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite (DM n. 5872 del 10 dicembre 2008 - Unità Amministrativa di Produzione: regione Toscana), conosciuto locamente anche con il nome di *Morellino Pizzato*⁽¹⁾.

La storia dell'antica presenza del **Sanvicetro** nelle Marche è pertanto praticamente rappresentata dal Gallioppo che, come tale, è erroneamente riferito al vitigno iscritto al n. 090, del Registro Nazionale delle Varietà di Vite (D.P.R. 24 dicembre 1969, n. 1164) con i sinonimi riconosciuti di: *Maglioppo* e *Magliocco* e indicato "autorizzato" alla coltivazione per le Regioni *Abruzzo, Calabria, Marche, Sardegna, Sicilia, Umbria*.

Pertanto, allo stato dell'arte della ricerca, il vitigno **Gallioppo** presente nelle Marche è da ritenersi **sinonimo** di **Sanvicetro** ma diverso dal Gallioppo nero (diffuso in Calabria), con il quale presenta un solo caso di omonimia (stesso nome, diversità genetica e morfologica).

L'azione di recupero, ancora in corso, di diversi materiali viticoli nei vari territori ove è stata segnalata la presenza di Gallioppo, ha consentito all'ASSAM di porre in conservazione un certo numero di materiali, che attendono però una valutazione scientifica, principalmente per l'aspetto morfologico e genetico.

Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato il primo biotipo recuperato nell'area di Servigliano (AP), catalogato presso il vigneto dell'ASSAM "Germoplasma viticolo delle Marche", con la sigla 75⁽²⁾.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

ANALISI ISOENZIMATICHE, GENETICHE E MORFOLOGICHE⁽²⁾

Si è provveduto ad analizzare il pattern isoenzimatico di questo vitigno e a confrontarlo con quello dei vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (le analisi sono state condotte dall'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che ha fornito anche l'elen-

co dei vitigni che condividevano lo stesso profilo isoenzimatico).

1. Si è così riscontrato che, oltre al biotipo di Gallioppo, esistono diciassette vitigni a bacca nera che presentano il pattern "GPI 2" "PGM 1" e che sono iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: *Abbuoto, Canaiolo nero, Catanese nero, Foglia tonda, Fortana, Grechetto rosso, Maiolica, Nero buono, Notardomenico, Prugnolo gentile, Rossara, Sangiovese, Schiava, Schiava grossa, Schioppettino, Tschagel, Uva toska*.

2. Le indagini genetiche condotte sino ad oggi hanno rivelato una stretta parentela del Gallioppo marchigiano con il Sangiovese e ci consentono inoltre di escludere l'identità tra il Gallioppo delle Marche e il Gaglioppo della Calabria e dell'Abruzzo⁽²⁾.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10–30 cm

Apice espanso, verde con leggera pigmentazione antocianica diffusa e foglioline apicali cuneiformi, di color verde-giallognolo, leggermente bronzate, lanuginose sia nella pagina superiore che in quella inferiore.

FOGLIA ADULTA

È di dimensione medio-grande, pentagonale, pentalobata con seni late-

rali superiori a "V" aperto o anche a "clava" (a volte "lira aperto"), mediamente profondi. I seni laterali inferiori sono a "V" aperto ed il seno peziolare è a "Lira" chiuso. Il lembo fogliare si presenta ondulato - contorto, spesso, verde scuro, vescicoloso, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore. Le nervature sono glabre e aracnoidee nella pagina inferiore. Il lembo presenta denti irregolari, a bordi convessi, mucronati, il picciolo è medio, verde sfumato di rosso, di lunghezza pari alla nervatura mediana.

GRAPPOLO

Di media grandezza (g 250), di forma piramidale o cilindro-conico, alato, semiserrato (giusta compattezza); il peduncolo è corto e lignificato.

ACINO

Medio-piccolo (g 1,35), ovale, blu-nero, pruinoso. La buccia è sottile ed il distacco del pedicello risulta facile. Il cercine è arrossato e la polpa è succosa, incolore e di sapore neutro.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

Il Gallioppo presenta un acino medio (g 1,35 - 1,40), di forma ovale, che si distacca molto facilmente dal pedicello. Le uve di questo vitigno venivano mescolate in genere con uve di altri vitigni, sia bianche che nere, al fine di aumentare il colore dei vini, soprattutto nella pratica di cantina denominata "cappello" (Bruni, 1960) in cui è prevista una seconda fermentazione del vino.

Le fasi fenologiche del Gallioppo coincidono temporalmente con quelle del Sangiovese; in particolare matura nella stessa epoca, cioè a partire dalla terza decade di settembre.

Gli aspetti vegetativi sono caratterizzati da un portamento della vegetazione

ricadente, da una vigoria media che può dimostrarsi anche elevata in condizioni di elevata fertilità del terreno e di tecnica colturale non appropriata.

La fertilità delle gemme basali è buona, simile a quella presentata dal Sangiovese, mentre quella mediale e distale è elevata, superiore a quella mediamente presentata dal Sangiovese.

Il Gallioppo, produce un grappolo mediamente più piccolo del Sangiovese (peso medio g 250), semi-spargolo. La produzione ettariale risulta generalmente contenuta e di elevata qualità; l'acidità ed il grado zuccherino dei mosti si attestano costantemente su livelli ottimali.

Il giudizio agronomico complessivo del Gallioppo è ampiamente positivo, soprattutto in ragione della sua rusticità e per la scarsa sensibilità alle malattie. Il facile distacco dell'acino dal pedicello può rappresentare una caratteristica interessante ai fini della vendemmia meccanica.

PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

(accertamento dei parametri rispetto a Sangiovese - SG)

MEDIA DELLE OSSERVAZIONI

Vigoria: medio – elevata (= SG)

FENOLOGIA

Germogliamento: 22 marzo (- 5 gg SG)

Piena fioritura: 30 maggio (= SG)

Invaiaura (50%): 01 agosto (= SG)

Maturazione: 20 settembre (= SG)

Fertilità delle gemme: media (n° 1,2 infior/gemma) (</= SG)

Posizione 1° germoglio fruttifero: 11° nodo

Produzione: media e costante

Caratteristiche del mosto: buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità

Resistenze o sensibilità: comportamento nella norma

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: normale

Caratteristiche produttive con potatura corta:

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Galliozzo Marche	240-260	4,50-5,00	10-12	23,0-23,5	8,00	3,25
Sangiovese	280-350	6,00-7,00	14-16	21,0-22,0	7,05	3,35

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Il vino risultante presenta una buona persistenza gusto – olfattiva e una buona struttura. È caratterizzato da un colore rosso cupo con riflessi violacei, di buona intensità olfattiva, con nota di frutta di bosco, florale (viola), speziato; piuttosto acido, debolmente amaro, astringente.

Questa popolazione di Galliozzo, diffusa un tempo nelle zone viticole marchigiane, ormai da lungo tempo ambientata, non denota particolari esigenze in fatto di clima o di terreno e fornisce interessanti risposte, per qualità delle produzioni.

SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Le interessanti risposte di tipo agronomico, unite a quelle enologiche ed all'interesse di produttori locali, hanno motivato ancor di più l'approfondimento degli studi relativi alla caratterizzazione dei materiali oggetto di prova.

Oltre a quello di discriminare le popolazioni diffuse con tale denominazione sul territorio nazionale, l'obiettivo è quello di caratterizzare tale varietà, diffusa un tempo nelle Marche, per una positiva reintroduzione nei territori viticoli vocati al fine di integrare le produzioni dei vini rossi marchigiani con note di colore e di tipicità.

Schede varietali tratte da:

(1) Scarabelli G. et al., "Il Morellino Pizzuto" un biotipo di sangiovese – Atti del Congresso Internazionale Vol. unico, pp. 107-112, Firenze, 2000.

(2) Virgili S., Silvestroni O., Romagnoli E., Filippetti I., Ramazzotti S., Polidori E. Silvestri Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" – Atti del 1° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 – ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

Virgili S., Romagnoli E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" – I quaderni del 5b – ASSAM, Ancona 2002.



GAROFANATA

N° REPERTORIO: 42
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Garofalata

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Provincia di Ancona

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petritoli (FM)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è a bacca bianca ed è stata recuperata con questo nome, non citato nei vecchi repertori ampelografici regionali, in un vecchio vigneto dell'area di Corinaldo (AN), dove un tempo avrebbe comunque avuto una certa diffusione. Tracce bibliografiche della presenza nelle Marche del vitigno Garofanata è stato possibile trovarle solo nel dattiloscritto non pubblicato (appunti) "ampelografia marchigiana" (1962), dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Bruni. Il Bruni segnala come sottovarietà di Moscato bianco (pagg. 97 e 98) la Garofalata: *"In alcune zone della regione si trovano diffusi vitigni di uva Garofalata o Moscato bastardo, che differiscono specialmente per essere più vigorosi, più produttivi, per produrre grappoli con acini leggermente sub-ovali e per sapore di moscato meno accentuato"*. Bibliografia "Bollettino ampelografico" II, pag. 98, X pag. 58. Nei Censimenti Agricoltura - ISTAT '70, '80 e 2000, non sono mai state rilevate superfici vitate di questo vitigno.

Il programma di recupero e di caratterizzazione del germoplasma viticolo marchigiano, condotto da ASSAM in collaborazione con le istituzioni locali e nazionali, ha portato alla individuazione di una serie di vecchi biotipi conosciuti nei diversi areali viticoli marchigiani con varie denominazioni locali e, in qualche caso, alla loro discriminazione varietale. Tra questi "Petri gnone", vitigno segnalato in quanto diffuso anticamente nell'area matelicese e fabrianese, attualmente residuo in alcuni esemplari sparsi dello stesso areale, presenta corrispondenza morfologica e genetica con Garofanata. Sono stati rinvenuti in località Serra S. Abbondio (PU) materiali con la denominazione locale di "Petri gnone" che sono stati confrontati geneticamente (Analisi biomolecolare) con i materiali di Garofanata originariamente selezionati da ASSAM e che hanno, nel frattempo, ottenuto il riconoscimento varietale presso la Commissione Ministeriale.

Le indagini genetiche sono state eseguite presso i laboratori del CRA-VIT (Consiglio Per la Ricerca in Agricoltura - Viticoltura) di Conegliano V. ed hanno permesso di accertare che il vitigno conosciuto, fin da tempo antico nelle Marche con il nome di "Petri gnone", presenta corrispondenza genetica con Garofanata. Per quanto sopra, si deve ritenere che Garofanata avesse un tempo una diffusione ben più ampia di quanto si potesse ritenere in un primo momento. Il vitigno era diffuso in tutta l'area preappenninica dell'alto anconetano e forse anche in quello di Pesaro/Urbino, come documentato dai Lavori Ampelografici di fine '800 (Lavori della Commissione ampelografia della provincia di Ancona nell'anno 1876). Tra i vitigni censiti nella provincia di Ancona figura il "Petri gnone Bianco" con diffusione a Cerreto, Fabriano, Genga. Viene indicato anche un probabile sinonimo "Pampanone" diffuso anche in altri areali della regione Marche, la cui corrispondenza morfologica e genetica con "Petri gnone" e quindi con Garofanata, è però da accertare.

Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato pertanto l'unico biotipo recuperato nell'area di Corinaldo (AN) e conservato presso il vigneto dell'ASSAM "Germoplasma viticolo delle Marche", a Carassai (AP).

Allo stato attuale, in seguito all'azione di valorizzazione del vitigno svolta dall'ASSAM(1), la Garofanata ha trovato l'interesse di alcuni tecnici e viticoltori, per cui risulta recentemente piantato in alcuni vigneti di carattere amatoriale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice del giovane germoglio aperto, di colore verde biancastro, cotonoso, con leggera pigmentazione antocianica all'estremità. Le foglioline apicali sono spiegate, cotonose, di color verde biancastro, leggermente carminate.

FOGLIA ADULTA

È di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, con seni laterali profondi con base ad "U", forma a "clava" e seno peziolare a "lira chiuso". Il lembo è contorto,

spesso, involuto, con pagina inferiore glabra. Il picciolo verde, sottile, sfumato di pigmentazione antocianica.

GRAPPOLO

È medio-piccolo (g 180-200), di forma piramidale, tendente al compatto; il peduncolo è corto e semilegnoso.

ACINO

È medio-grande (g 2,40), ovoidale, verde dorato, pruinoso, screziato di marrone se prolungata è stata l'esposizione al sole. La buccia è sottile, con ombelico non evidente e pedicelli corti. La polpa è incolore, succosa, leggermente aromatica.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

La Garofanata germoglia contemporaneamente a Fiano, Riesling e Sauvignon, mentre anticipa di qualche giorno il Trebbiano Toscano.

La fioritura è contemporanea a quella del Trebbiano T.; l'invaiaitura, avviene in epoca precoce, seguendo di qualche giorno quella dello Chardonnay e anticipando rispetto a Trebbiano T.; la maturazione è medio-tardiva ed avviene in epoca contemporanea al Trebbiano Toscano.

Garofanata presenta una vigoria contenuta, buona fertilità delle gemme e media produttività. Ha mostrato inoltre facilità di adattamento e rusticità non risultando infatti, particolarmente suscettibile ad attacchi parassitari e alle fisiopatie.

Produce inoltre uve di qualità costante con mosti caratterizzati da elevata acidità, buon livello zuccherino.

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

PARAMETRI COMPORTAMENTALI TECNOLOGICI

Le attitudini enologiche della cultivar sono state verificate soprattutto nelle produzioni derivanti dall'attività sperimentale, ma anche da produzioni ottenute da vigneti amatoriali nella zona di antica coltivazione e diffusione. Questa cultivar a bacca bianca è caratterizzata dall'aromaticità del succo delle sue uve, riscontrabile in seguito nel vino che da essa si ottiene. Il vino Garofanata si caratterizza per un colore giallo paglierino mediamente intenso con deboli riflessi verdi. All'olfatto presenta una buona intensità aromatica in cui spiccano note floreali, riconducibili al biancospino e note fruttate, riconducibili agli agrumi ed alla mela verde. In alcune annate sono state riscontrate note speziate di tabacco dolce, paglia e fieno.

Al gusto il vino di Garofanata si presenta fresco, di media struttura, di buona sapidità e con note retrofattive di pesca. Il giudizio complessivo riscontrato negli anni di vinificazione è stato senz'altro positivo anche se i parametri chimici ed organolettici non sono sempre stati costanti in quanto fortemente influenzati dall'andamento climatico stagionale. Sicuramente si tratta di un vitigno/vino dotato di complessità, di originalità e di un elevato valore enologico per cui una sua reintroduzione nel suo areale tipico di coltivazione potrà risultare positiva.

Parametri comportamentali agronomici riassuntivi

(Accertamento dei parametri rispetto a Trebbiano T.)

Media delle osservazioni

Vigoria: medio – bassa

(< Trebbiano T.)

Fertilità delle gemme: *media*
(n° 1,2 infior/gemma)
(</= Trebbiano T.)

Posizione 1° germoglio fruttifero:
1° nodo

Produzione: *media e costante*;

Caratteristiche del mosto:
*buoni livelli di concentrazione
zuccherina e di acidità*;

Resistenze o sensibilità: *abbastanza
rustica*

Comportamento alla moltiplicazione
vegetativa: *normale*

FENOLOGIA

Germogliamento: 30 marzo (- 5 gg)

Piena fioritura: 30 maggio (- 3 gg)

Inviatura (50%): 30 luglio (- 7 gg)

Maturazione: 11 dec. di settembre
(= gg)

Caratteristiche produttive

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Garofanata	150-220	4,00-6,00	8,8-13	20,0-21,5	7,50	3,15
Trebbiano T.	250-420	5,00-8,00	11-18	18,0-20,0	7,05	3,20

Principali parametri compositivi del vino Garofanata ottenuto nell'areale di sperimentazione (Media annate 1996-2000)

Parametri	U.m.	Valori
Alcol	vol.%	12,01
Acidità tot.	g/L ac.tartarico	8,50
pH		2,95
Acido tartarico	g/L	3,3
Acido malico	g/L	2,90
Acido lattico	g/L	tracce
Polifenoli totali (a° 280 nm)	mg/l	199
Leucoantociani	mg/l	48
Catechine	mg/l	9
Estratto ridotto	g/l	23,3

Schede varietali tratte da:

⁽¹⁾ Virgili S., Silvestroni O., Romagnoli E., Filippetti I., Ramazzotti S., Polidori E., Silvestri Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" – Atti del 1° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 – ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

⁽²⁾ Virgili S., Romagnoli E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" – I quaderni del 5b – ASSAM, Ancona 2002.





UVA MELATA

N° REPERTORIO: 62
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Uva Melata

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno:
Cossignano, Offida,
Castignano

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Petricoli (FM)

AREA DI DIFFUSIONE

Non si hanno tracce scritte da poter citare, ma antica presenza perché comunque testimoniata dalla diffusione, sporadica e promiscua, nei vigneti tradizionali, dagli anni '50 fino ad oggi, nell'areale viticolo ascolano. L'Uva Melata è un vitigno ad uva da mensa, raro ed in via di estinzione, presente in alcuni vecchi vigneti dell'area ascolana (Castignano, Offida, Cossignano, ecc.), ove un tempo sembra avesse un certa diffusione, ma di cui purtroppo non si trovano tracce bibliografiche della sua presenza nel territorio marchigiano, né nazionale. La ricerca ha interessato i vecchi bollettini ampelografici di fine '800 ed il dattiloscritto non pubblicato del prof. B. Bruni ampelografo marchigiano degli anni '60. Il prof. B. Bruni, nei suoi appunti dattiloscritti, riporta una serie di vitigni a quel tempo coltivati nelle Marche, ad uva da vino ed ad uva da tavola, classificati come varietà, sottovarietà, incroci, sinonimi, ecc...., senza mai citare l'uva Melata.

Le viti sono comparse sulla terra prima dell'uomo, nel corso dei numerosi secoli di coltivazione si sono incrociate originando nuovi vitigni e poi nel corso dei tanti cicli di moltiplicazione si sono diffuse con il migrare dei popoli. Nei vari areali viticoli in cui i vitigni si sono diffusi, hanno avuto un diverso grado di adattamento e sono stati spesso identificati con nomi diversi (sinonimie) o conosciuti con nomi di altri vitigni, per similitudini morfologiche, ma non genetiche (omonimie). Anche per questo vitigno potrebbe trattarsi della stessa storia, pertanto si è tentata la via dell'indagine biomolecolare per cercare attraverso i *data - base* disponibili dei profili molecolari della vite, corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà che potessero orientare la ricerca storico - bibliografica, anche sotto altro nome.

Le indagini sono state affidate al C.R.A. VIT di Conegliano V. - Laboratorio di analisi biomolecolare, che ha eseguito le analisi su materiale fornito dall'ASSAM e prelevato dalle

piante madri presenti nel vigneto del sig. Galosi Carlo di Castignano. Purtroppo anche questa via non ha dato esiti sperati, poiché il risultato delle analisi non ha consentito di trovare corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà conosciute, il che farebbe supporre l'Uva Melata essere un vitigno geneticamente a se stante. Anche questa ipotesi non può essere affermata con assoluta certezza in quanto l'esplorazione del genoma della vite attraverso la tecnica della "mappatura per marcatori molecolari – microsattelliti", riguarda alcuni tratti del DNA ed inoltre i *data – base* dei profili molecolari dei vitigni caratterizzati per l'aspetto genetico, non sono completi e comunque non estesi alla moltitudine dei vitigni locali minori presenti in Italia nei vari areali. La storia dell'antica presenza dell'uva Melata nel territorio di ritrovamento è testimoniata pertanto solo dalla narrazione degli agricoltori che l'hanno coltivata come il Sig. Silvestri Lino di anni 83 di Cossignano o che la coltivano ancora promiscua nel vigneto di uva da vino, come il sig. Galosi Carlo di Castignano.

Questi agricoltori narrano che l'uva Melata era molto apprezzata perché molto zuccherina, polposa e succosa, non solo dall'uomo ma anche dalle api che visitavano i grappoli e facevano fuoriuscire abbondante il succo, come melata, da cui probabilmente deriva l'origine del nome locale. I grappoli di uva Melata oltre che mangiati freschi venivano appesi in ambienti idonei per essere consumati dopo stagione, anche fino a natale, quando l'uva subiva l'appassimento, si concentrava in zuccheri e si manteneva a lungo. C'è da aggiungere inoltre che l'uva veniva utilizzata anche come uva da vino, in mescolanza con altre uve, nella vinificazione tradizionale del passato. Oggi, per quanto ci è dato di conoscere, l'uva Melata sopravvive nel vigneto del sig. Galosi Carlo - C.da Crocefisso, n. 11 di Castignano, coltivata in tre esemplari, residui di un vecchio vigneto piantato alla fine degli anni '50, poi estirpato e ripiantato sullo stesso appezzamento negli anni '90, ove sono state salvate tre viti di uva Melata. Le dimensioni e la vetustà dei ceppi di uva Melata, promiscua nel nuovo vigneto ad uva da vino, dimostrano la loro antica età.

L'ASSAM agli inizi degli anni '90 aveva già provveduto a recuperare e conservare l'uva Melata innestandola nel vigneto del germoplasma viticolo marchigiano a Carassai, ma i ceppi sono morti. Di recente si è provveduto ad un nuovo recupero e conservazione, prelevando materiale da innesto presso l'agricoltore custode Sig. Calosi Carlo di Castignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

GERMOGLIO

Apice: aperto a ventaglio, verde biancastro con orli leggermente carminati, cotonoso.

Giovane foglia (1-3): piegate, biancastra

Giovane foglia (4-6): pentalobata, bollosa, ramata

Asse: piegato

FOGLIA ADULTA

Medio grande, orbicolare, trilobata; seno peziolare a V con bordi leggermente sovrapposti o aperti; seni laterali inferiori assenti e superiori a V aperto o appena accennati, poco profondi.

Lembo di color verde scuro, opaco, vescicoloso e bolloso (depressioni presenti nella zona peziolare e diffusamente), involuto; araconideo a pagina inferiore e quasi glabro a pagina superiore.

Denti a base larga e corti, convessi. Picciolo di media lunghezza, più corto della nervatura mediana, verde con screziature antocianiche.

GRAPPOLO

Grande, molto compatto di forma piramidale (min. 350 – max 1200 gr; pm.gr. 750g)

Acino: grande (g 3,76), rossastro/blu-nero o blu-violaceo, rotondo, non uniforme.

Polpa: succosa, molle, incolore; dal sapore neutro, molto zuccherino, scarsamente acidulo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Coltivazione tradizionale
- Fenologia: germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione in epoca media;
- Uva da mensa, utilizzata in passato anche in uvaggio con altre uve
- Uva dal tenore zuccherino elevato, bassa di acidità; idonea anche per la conservazione in fruttai e per essere consumata nel periodo natalizio.





Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



SUSINA BRIGNONCELLA

N° **REPERTORIO: 65**
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: domestica

NOME LOCALE: Brignoncella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Cerreto D'Esì (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)

Campo Collezione Univpm
Agugliano

Campo Collezione Cerreto
d'Esì (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esì" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali"*. Uno studio più recente (2007) sul "Ciliegio Acido" è compreso nella tesi di laurea *"Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esì"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto d'Esì.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Molto rustica, cresce bene in tutti i terreni ma soffre i ristagni idrici; estremamente produttiva.

VIGORE

Medio.

RESISTENZA

Resiste a numerose patologie.

FRUTTO

Di piccole dimensioni (2,5 x 3 cm); peso medio 10,4 g.

COLORE

Giallo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Primaverile.

RACCOLTA

Luglio - agosto.

POLPA

Consistente, mediamente fibrosa; molto dolce, poco acida, molto aromatica.

TRADIZIONE

La Brignoncella è un albero molto rustico che tollera tutti i tipi di terreni da quelli argillosi a quelli sabbiosi; la produzione è costante e non risente dell'alternanza tipica delle varietà rustiche.

I frutti di colore giallo acceso sono di piccole dimensioni ma molto dolci, ideali per la produzione di confetture grazie anche alla facilità con cui il nocciolo si distacca dalla polpa. Non è raro vedere piante di brignoncelle impiegate come tutore vivo lungo

i filari delle vigne più vecchie o in serie a formare siepi ai bordi degli appezzamenti.

GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco, ma anche molto adatto alle confetture e ai succhi.



Scheda elaborata da:

Ambra Micheletti – A.S.S.A.M. e **Riccardo Pellegrini**

Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici:

Balducci D., 1954. "Memorie storiche di Cerreto d'Esi", Premiata Tipografia Economica.

Dalla Ragione I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa

Santellini M., "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07. (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di "Brignoncella")

Falesi C., 2005. "Gli antichi protocolli dell'archivio notarile di Fabriano. Giovanni di maestro Compagno notaio (1297-1325)", Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino – Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

Picchi G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.



VISCIOLA DI CERRETO D'ESI

N° **REPERTORIO**: 66
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: Cerasus

NOME COMUNE: Visciola

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Visciola 8 e Visciola 57

SINONIMI: Ciliegio acido

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:
Comune di Cerreto d'Esi (AN)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE**:
**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)**

**Campo Collezione Univpm
Agugliano
Campo Collezione Cerreto
d'Esi (AN)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali"*. Uno studio più recente (2007) sul "Ciliegio Acido" è compreso nella tesi di laurea *"Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA
Albero di piccole dimensioni

VIGORE
Medio.

RESISTENZA
Resiste a numerose patologie.

FRUTTO
Piccolo.

COLORE
Rosso rubino.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Inizio primavera.

RACCOLTA

Fine giugno – inizio luglio.

CONSERVAZIONE

In sciroppi e composte.

POLPA

Succosa ma acida con un leggero retrogusto amaro.

TRADIZIONE

La coltivazione del ciliegio acido è legata soprattutto alla produzione di “vino di visciola”, e alla conservazione sotto spirito, dato che il frutto fresco risulta edule ma poco gradevole.

Le visciole hanno proprietà terapeutiche, usate contro la tosse o per aiutare la digestione.

GASTRONOMIA

È uno dei frutti che possono avere maggiori applicazioni in cucina. Può essere consumato fresco, o impiegato per confetture e sciroppi. Inoltre nelle Marche la Visciola è uno degli ingredienti principali nella preparazione di una tipica bevanda alcolica chiamata “Visciolato”.



Scheda elaborata da:

Ambra Micheletti – A.S.S.A.M. e **Riccardo Pellegrini**

Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici:

Balducci D., 1954. “Memorie storiche di Cerreto d’Esi”, Premiata Tipografia Economica.

Dalla Ragione I., 2010. “Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire”, Mondadori Electa

Santellini M., “Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”.

Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07. (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di “Visciola”)

Falesi C., 2005. “Gli antichi protocolli dell’archivio notarile di Fabriano.

Giovanni di maestro Compagno notaio (1297-1325)”, Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino – Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

Picchi G., 2006. “I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona”, Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura.



VISCIOLA DI CANTIANO

N° **REPERTORIO: 75**
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: cerasus

NOME COMUNE: Visciola di Cantiano

SINONIMI: Guisciola

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Cantiano ed area del Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria ASSAM Petritoli e Carassai

Azienda agraria Didattico Sperimentale "P. Rosati" – UNIVPM Agugliano

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltura del ciliegio acido *Prunus cerasus* L. nelle sue varietà Amarena e Visciola era diffusa in tutto l'Appennino tra Marche e Umbria e rappresentava in passato un'entrata aggiuntiva per le piccole aziende di collina ma, al contrario del ciliegio dolce, non ha mai raggiunto una diffusione altrettanto vasta nel mercato ortofrutticolo. La coltura è stata sempre presente in gruppi di piante isolate e non in coltivazione razionale. A Cantiano fino agli anni '70 la 'coltivazione' (non razionale) e la raccolta della varietà Visciola ha dato origine ad una certa attività di trasformazione con varie ditte che rifornivano l'industria di sciroppi. Dalle ricerche in archivi storici si è potuto verificare che la Visciola era molto usata sin dalla fine del 1500 nella cucina sia popolare che aristocratica e se ne conoscevano già le proprietà medicinali. Il Costanzo Felici medico erborista del Montefeltro nel 1565 "*La guisciola o marinella ancora lei brusca e negra, con la quale si fanno delicati savori e si costuma per chiudere il cibo nelle tavole e si secca per arosti*"⁽¹⁾. L'abitudine di essiccarle evidentemente era assai diffusa se in altri documenti viene descritta essiccata per il trasporto "*Adi 18 de gennaio 1636 mandato all'illustrissimo Signor Padrone per Baldino Mulatiero a Roma libbre 2 di amandole acciaccate, et un canestro de brugne e ghisciole secche*".⁽²⁾ Baldassarre Pisanelli nel 1583 nel suo "Trattato della natura de' cibi, et del bere" già ne riconoscesse le qualità curative "*Le visciole che siano di dura sostanza ma ben mature che pare che tingano di sangue. Giovano e sono grate allo stomaco perché smorzano l'ardore della colera, tagliano la viscosità della flemma e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaio sopra*"⁽³⁾. Ancor prima lo stesso diceva il noto medico Castore Durante nel 1565 nel "Tesoro della sanità". Il duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci in "Vite di uomini illustri del secolo XV tra 1494 e il 1496", "*quasi non beveva vino se non de cierge o de granate*"⁽⁴⁾. È curioso come il nome venga probabilmente dalla parola longobarda Wihsil e che comunque abbia mantenuto la sua radice slava 'Visna'. Segno di una derivazione antica dalla parte orientale dell'Europa. In studi recenti si è verificato che le visciole sono molto ricche di antociani che sono potenti antiossidanti e funzionano anche da efficaci antinfiammatori, quasi una 'aspirina naturale', utilizzabile anche da chi ha allergie o problemi particolari. Hanno un elevato contenuto di Sorbitolo, zucchero ammesso anche nella dieta per diabetici.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Vigore dell'albero medio

Portamento espanso

Epoca di fioritura medio tardiva, concentrata nel periodo di maggio.

Lamina fogliare ellittica allargata con margine dentato

Epoca di inizio maturazione frutti tardiva

Frutto di dimensione piccola, forma reniforme oblata. **Colore della buccia** a maturità rosso scuro-nerastro, **colore della polpa** rosso scuro e **colore del succo** rosso scuro. **Consistenza della polpa** media, acidità alta, **nocciolo** medio e circolare. **Peduncolo** lungo e ricadente con brattee medie.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È varietà idonea alla media e alta collina e montagna. Anche in terreni poveri e non particolarmente ricchi di acqua, a differenza della varietà 'Amaro' maggiormente esigente.

Tradizionalmente si propaga per pollone radicale, ma può essere anche innestata su *Prunus cerasus* franco e su *Prunus mahaleb*.

Fruttifica prevalentemente sui rami misti e un po' meno sui brindilli. Tradizionalmente la potatura non è eseguita e quindi c'è alternanza di produzione. Se si diradano i rami misti e le branchette esaurite si migliora la pezzatura dei frutti e si riduce l'alternanza.

La pianta non raggiunge la prima grandezza, quindi si può arrivare a densità

di impianto di 3x3 facendo forme di allevamento libere contenute da potature di produzione e riforma su piante adulte meglio dopo la raccolta.

USI E TRADIZIONI

La visciola ha una grande versatilità di usi tradizionali. La scioppatura ancora oggi è praticata da diverse ditte della zona con il tradizionale metodo: sotto zucchero, in barattoli di vetro poste al sole per 40 giorni e poi chiuse e conservate. Oppure ancora il Visner o Visciolato, vino rosso aromatizzato alle visciole, secondo ricette familiari. Marmellate e composte sono ancora prodotte. Non più praticata l'essiccazione per motivi di scarsa economicità. Altri prodotti: distillazione per grappa e sciroppo dalle foglie. La raccolta del frutto è esclusivamente manuale.

Riferimenti bibliografici:

¹ Costanzo Felici, Scritti naturalistici I. *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo*. 1565. Edizione QuattroVenti, Urbino 1986; p. 114.

² *L'Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino*. Inventario e catalogo a cura di Enrico Mercati e Laura Giangamboni. Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Collana 'Scaffali senza polvere', Città di Castello 2001. busta 155 registro 223 carta 63.

³ Baldassarre Pisanelli *'Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese - Di nuovo ristampato, & con diligenza ricorretto*. 1611 Venezia Ed. Domenico Imberti

⁴ Vespasiano da Bisticci *'Vite di uomini illustri del secolo XV' 1494 rivedute sui manoscritti da Ludovico Frati'* volume primo Bologna Romagnoli-Dall'Acqua 1892

Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione – Archeologia Arborea
Campi sperimentali dell'Azienda agraria Bussotto di Cantiano (PU)





Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai



CILIEGIA OCOLA DI CANTIANO



N° REPERTORIO: 76
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Prunus

SPECIE: avium

NOME COMUNE: Ciliegia Ocola

SINONIMI: di Cantiano

RISCHIO DI EROSIONE:

Alto, pochi esemplari

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

**Montefeltro,
Comune di Cantiano**

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o**

RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria ASSAM
Petritoli e Carassai**

**Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
"Pasquale Rosati"**

**Università Politecnica
delle Marche**

Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa varietà è diffusa come 'Ocola' nel comune di Cantiano e territori limitrofi. Sul versante umbro nella zona di Pietralunga e Gubbio come ciliegia 'di Cantiano'. Attualmente nel comprensorio comunale di Cantiano, la coltivazione è legata praticamente agli orti familiari ed il suo utilizzo principale è l'autoconsumo del prodotto fresco.

Non si sono ritrovati al momento con il nome ciliegia Ocola o di Cantiano, riferimenti in letteratura e nella documentazione storica.

La denominazione 'Ocola' può derivare sia dalla forma del frutto che è in alcuni casi è fortemente umbonata e quindi riferita al collo dell'oca, sia dal suo colore più aranciato che rosso.

Si sono ritrovati però dei riferimenti iconografici da approfondire in quanto è riconoscibile una ciliegia dalla forma e dal colore molto simile alla 'Ocola', come: Pietro Paolo Agabiti, (Sassoferrato (Ancona) verso il 1470 - Cupramontana 1540) nell'opera 'Madonna con Bambino e i Santi Giovannino e Caterina d'Alessandria, presente al Palazzo Ducale ad Urbino. Niccolò di Liberatore detto l'Alunno (Foligno, 1430 circa - Foligno, 1502), che dipinge molto anche nelle Marche e prende probabilmente a modello frutti che vedeva intorno. In particolare nelle sue due opere in cui sono presenti e ben visibili le ciliegie: Polittico di San Francesco custodito presso la Pinacoteca comunale Rocca Flea a Gualdo Tadino; Polittico di S. Angelo custodito alla chiesa di Santa Croce a Bastia Umbria.



Pietro Paolo AGABITI - Sassoferrato (Ancona)
verso il 1470 - Cupramontana 1540

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di elevata vigoria, espanso. Le foglie sono medie, di forma ellittica, margine seghettato.

Il fiore è largo, con petalo obovato ampio e la disposizione dei petali è separata.

La fioritura è tardiva, e la varietà è auto incompatibile.

La maturazione inizia tardivamente, il frutto ha dimensioni medie, cordato con estremità pistillare appuntita, umbonata. La sutura nel frutto è poco evidente.

Il colore della buccia è giallo sfumato di rosso con molte lenticelle. La polpa è di colore giallo chiaro, e di consistenza media, acidità bassa e molto dolce.

Le dimensioni del nocciolo sono medie ed è ampiamente ellittico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La fioritura tardiva la rende adatta alla coltivazione di alta collina e montagna.

Il frutto non è molto serbevole e poco resistente alle manipolazioni. Molto produttivo, con fruttificazione quasi solo sui dardi.

È varietà auto incompatibile.



Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione – Archeologia Arborea
D3A – Università Politecnica delle Marche

Azienda coltivatrice: Azienda Agraria Bussotto di Cantiano (PU)



CILIEGIA DOLCE MAGGIAROLA

N° REPERTORIO: 82
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: avium

NOME COMUNE: Ciliegia
Maggiarola

SINONIMI: biancona,
bella di maggio

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Territorio interno
dell'Ascolano

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**
Azienda Agraria ASSAM
Petricoli e Carassai (FM)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il ciliegio denominato Maggiarola, ha origine sconosciuta, ma è stata rilevata in diverse aziende dell'ascolano. I frutti ivi osservati, presentano le stesse caratteristiche pomologiche. Le piante osservate sono tutte imponenti e molto vecchie. L'età stimata di alcuni esemplari supera tranquillamente i 50 anni. In molti casi si sono osservate piante giovani riprodotte con materiale proveniente da vecchie piante antiche oramai morte.

Il ciliegio maggiarola, è stata segnalata in più parti nell'area dell'ascolano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria media elevata, portamento semi eretto, chioma ampia e folta. Anticamente era coltivato su franco che conferiva alla pianta un sviluppo assai elevato. Alcuni vecchi esemplari, hanno raggiunto un'altezza di oltre 5 m.

FOGLIA ADULTA

Forma lanceolata con margine seghettato, dimensioni medie, di colore verde carico brillante nella pagina superiore, più chiaro nella pagina inferiore.

INFIORESCENZA

Tipica del ciliegio con petali di colore tendenzialmente bianco, sfumati di rosa.

IMPOLLINAZIONE

Autofertile, si avvantaggia di impollinazione incrociata.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo è bianco crema tendente al giallo. Il sovra colore alla raccolta è rosso brillante, esteso su circa il 50% del frutto, ma è limitato alla sola parte esposta al sole. I moderni portinnesti, aumentano il sovra colore. L'invaitura è assai precoce. La forma del frutto è reniforme, con una pezzatura media-elevata.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore giallo crema chiaro, con venature di rosso, tessitura media, tipo, di buon sapore dolce equilibrato già all'invasatura. La consistenza è media, sensibile alle manipolazioni.

CARATTERI DEL SUCCO

Colore giallo chiaro, opaco.

ENDOCARPO

Forma tondeggianti, dimensione medie.

PERICARPO

Forma reniforme, di dimensione medio-elevate.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento precoce, epoca di fioritura e invasiatura precoce.

Anche l'epoca di maturazione risulta precoce, in epoca Burlat.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente buona.

SAPORE

Buono o ottimo, con polpa croccante e succosa.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Grazie all'epoca di maturazione precoce, sfugge alla mosca della frutta. Abbastanza sensibile al corineo e in annate particolarmente piovose alla monilia. Scarsa suscettibilità allo spacco. Nonostante la fioritura precoce, risulta poco sensibile a ritorni di freddo. Non adatto alla conservazione. Maturazione uniforme sia in pianta che del frutto.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno anche perchè anticamente coltivata su portainnesto franco, frugale, dalla lenta messa a frutto.

Le piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade. Pertanto le cure colturali si limitano esclusivamente ad una potatura invernale.

Per gli eventuali nuovi impianti, oltre all'utilizzo di idonei portinnesti meno vigorosi del franco, si consiglia di adottare sistemi di allevamento e con-

duzione moderni che rendano tale coltura meno onerosa.

Il frutto risulta di dimensioni medie, con gambo lungo, consistenza medio-scarso. Il sapore è buono, mentre il colore di fondo è bianco crema tendente al giallo. Il sovracoloro, rosso brillante, è limitato alla parte esposta al sole,

L'utilizzo prevalente è per consumo fresco, in quanto il frutto risulta di difficile conservazione, assai delicato e sensibile alle manipolazioni.

In passato, insieme al durone, erano le uniche cultivar di ciliegio presenti. Pertanto, oltre al consumo fresco veniva utilizzato anche per la produzione di marmellate.

Scheda elaborata da:

Giovanni Borraccini - ASSAM

Azienda coltivatrice: Azienda Agraria Borraccini - Rotella (AP)

SPECIE ERBACEE

Fagiolo

- 32** Fagiolo Monachello
- 33** Fagiolo Americano
- 34** Fagiolo Occhio di Capra
- 56** Fagiolo Cenerino
accessione di Serravalle del Chienti
- 57** Fagiolo Monachello
accessione di Serravalle del Chienti
- 58** Fagiolo Americano
accessione di Serravalle del Chienti
- 85** Fagiolo Cannellino
accessione di Fiuminata
- 86** Fagiolo Biscottino

Mais

- 35** Mais ottofile di Roccacontrada
- 52** Mais ottofile di Treia
- 53** Mais ottofile di Pollenza

Pomodoro

- 37** Pomodoro Valentino
- 38** Pomodoro Cuor di Bue "atipico"
- 39** Pomodoro a Pera
- 61** Pomodoro da serbo
accessione di Monte San Vito
- 88** Pendolino marchigiano

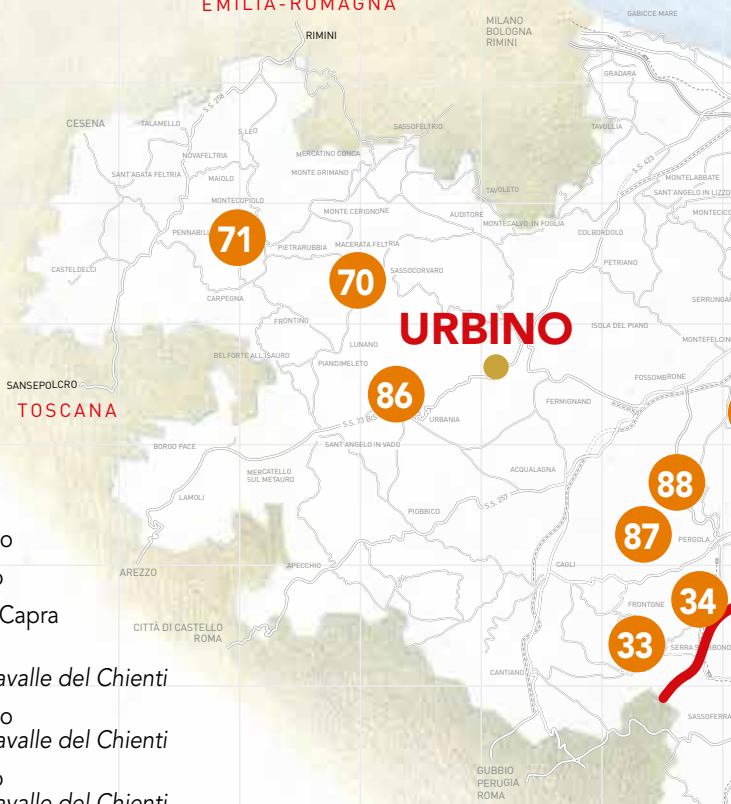
Carciofo

- 45** Carciofo Ascolano
- 46** Carciofo Jesino
- 47** Carciofo di Montelupone
- 67** Carciofo violetto tardivo di Pesaro

Orzo

- 30** Orzo nudo
- 84** Orzo del Liberti

EMILIA-ROMAGNA



URBINO

UMBRIA

Cipolla

- 48** Cipolla di Suasa
- 73** Cipolla rossa di Pedaso

Taccola

- 68** Taccola
accessione di Massignano
- 69** Taccola
accessione del Menocchia
- 36** Fava di Fratte Rosa
- 43** Cicerchia di Serra de' Conti
- 44** Cece Quercia di Appignano
- 55** Anice verde di Castignano
- 59** Roveja di Appignano
- 60** Frumento Jervicella
accessione di Monte Giberto
- 70** Cappero rupestre
accessione Borgo Cisterna
- 71** Patata rossa
accessione di Montecopiolo
- 72** Lattuga rossa della Sentina
- 87** Scalogno di Pergola

PESARO

ANCONA

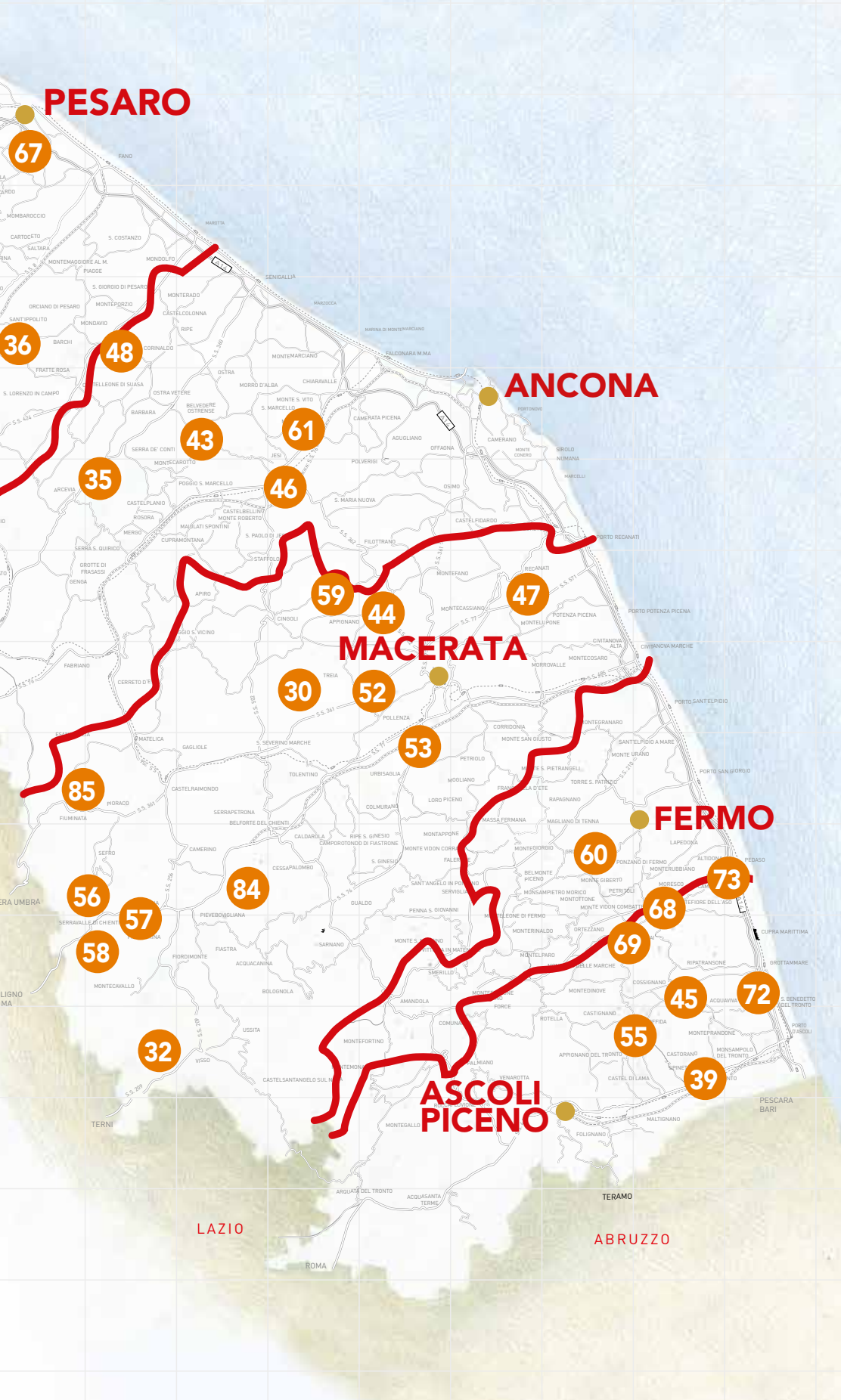
MACERATA

FERMO

**ASCOLI
PICENO**

LAZIO

ABRUZZO





ORZO NUDO

N° **REPERTORIO**: 30
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Hordeum

SPECIE: vulgare

NOME COMUNE: Orzo

SINONIMI: Orzo mondo
 a sei file

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Territorio medio alto collinare
della Provincia di Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La diffusione dell'orzo nudo risale, nelle Marche, almeno agli anni '30 in relazione all'uso delle forme nude per la preparazione del surrogato di caffè. Probabilmente la sua diffusione è più antica. Attualmente la sua coltivazione è limitata a poche aziende, prevalentemente nella Provincia di Macerata.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La varietà in oggetto presenta le caratteristiche tipiche delle varietà di orzo nudo a semina primaverile:

- portamento: eretto
- altezza della pianta: 110-120 cm
- epoca di fioritura: aprile/maggio

- epoca di maturazione del seme secco: giugno/luglio
- produzione seme secco: 2 t/ha
- contenuto proteico %: 12-13%
- suscettibilità o resistenza a fitopatie: non rilevate
- utilizzazione: granella e farina

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DELLA SPIGA	media	dev. st.
Lunghezza della spiga (cm)	6,5	1,1
Lunghezza dell'articolo basale del rachide (mm)	3,0	0,3
Numero di nodi del rachide	16	4
Lunghezza del rachide (cm)	6,1	1,1
Lunghezza dei 10 internodi centrali del rachide (cm)	3,0	0,5
Numero cariossidi per spiga	37	8
Peso di 1000 semi (g)	38,4	5,9

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà considerata presenta le classiche caratteristiche agronomiche e morfologiche delle varietà di orzo nudo a semina primaverile. I livelli produttivi sono decisamente limitati anche in relazione alla suscettibilità all'allettamento.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

Le ricerche condotte dall'Università Politecnica delle Marche hanno messo in evidenza che la varietà in oggetto

presenta un contenuto molto elevato di Beta-glucani (5,6%) simile a quello della varietà Priora. Ciò rende questa varietà molto interessante sotto il profilo nutrizionale.

Inoltre gli infusi ottenuti a partire dalla granella di questa varietà sono particolarmente apprezzati dai consumatori per le qualità organolettiche e, in particolare, per la loro consistenza. Esiste un interesse crescente per l'uso di questa varietà e dell'orzo nudo in generale per la produzione di alimenti funzionali.



Schede elaborata da:

Università Politecnica delle Marche - **Prof. R. Papa**

I semi di orzo mondo sono stati forniti dall'Az. Agraria Bertini di Treia

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria PASQUINELLI - Cingoli (MC)

Azienda Agraria PANDOLFI VASCO - Urbino (PU)



FAGIOLO MONACHELLO



N° REPERTORIO: 32
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo

SINONIMI: Rondinelle,
Perniciale

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Villa S. Antonio - Visso (MC)
Territorio del Parco
dei Monti Sibillini

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

Come ritrovato da materiale storico si attesta che ".....sui monti Azzurri (come chiamava i Sibillini Giacomo Leopardi), nei piccoli orti familiari, si coltivano due interessanti e antichissimi legumi. La roveja [...] e il fagiolo monachello [...] un'altra vecchia varietà locale: il seme è bianco con una macchia bruno scura che si estende a una delle sommità e che gli dà il nome. Poco più grande dell'unghia di un mignolo, il monachello ha buccia tenera e sapore molto delicato ed è molto apprezzato, ma la sua produttività è scarsa: per questo è stato completamente abbandonato." (AAVV, L'Arca. Quaderno dei Presidi di Slow Food – 2001). Si attesta che il legume è antichissimo, ed è scomparso per la sua scarsa produttività. Le ricerche storiche e documentali per l'individuazione di fonti relative a queste coltivazioni hanno confermato che la coltivazione del fagiolo "Monichelle" risale ad almeno 100 anni fa. Varietà ritrovata nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini presso Villa S. Antonio nel Comune di Visso (MC). La caratterizzazione molecolare ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Monichelle" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): indeterminato
- Germinazione: epigea
- Fiori: colore bianco
- Epoca di fioritura: medio-tardiva
- Frutto: legume di piccola taglia, dalla forma rotonda

e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e graziosamente simmetrica che può far pensare, di volta in volta, alla livrea delle pernici, delle rondini o appunto, all'abito delle monache.

- Colore dei bacelli: bianco
- Seme: colore – bianchi con macchia nera; peso 100; semi – 63 g (SD 10.62)

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"..Monachello, particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche...".

Note del cuoco: consistenza tipo borlotto, ma polpa più compatta; sapore e profumo delicati; tempo di cottura: 2h (precedentemente tenuto a bagno in acqua per circa 6h).



Scheda tratta da

Papa R., 2003. *"Le Monichelle: saperi, pratiche e caratteri della biodiversità"*, Risorse alimentari e culture locali nell'area della Valnerina e dei Monti Sibillini, CEDRAV Ricerche.

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC)
Azienda Agraria ALESSANDRA VENANZONI - Castelraimondo (MC)



FAGIOLO AMERICANO

ACCESSIONE: **VdITA10**

N° REPERTORIO: **33**
inserita il **15.05.2007**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

NOME COMUNE: **Fagiolo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: **Territorio
di Leccia (PU)**

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: **Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà ritrovata nel territorio di Leccia nella provincia di Pesaro. La caratterizzazione molecolare (marcatori molecolari ISSR) ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Americano" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *mediotardiva*
- Colore dei bacelli: *bianco*
- seme: *colore marrone; lunghezza 10 cm (SD 0.84); peso 16 mg (SD 9.07)*



Scheda elaborata da

Sicard D., Nanni L., Porfiri O., Bulfon D., Papa R., 2005,
"Genetic diversity of *Phaseolus vulgaris* L. and *P. coccineus*
L. landraces in central Italy" in *Plant Breeding* 124.





FAGIOLO OCCHIO DI CAPRA

ACCESSIONE: **VdITA7**

N° REPERTORIO: **34**
inserita il **15.05.2007**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

NOME COMUNE: **Fagiolo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: **Territorio di
Leccia (PU)**

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: **Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà ritrovata nel territorio di Leccia nella provincia di Pesaro. La caratterizzazione molecolare (marcatori molecolari ISSR) ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Occhio di Capra" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *mediotardiva*
- Colore dei bacelli: *bianco con strisce rosse*
- Seme: *colore crema; lunghezza 5 cm (SD 4.38); Peso 58 mg (SD 9.13)*

Scheda elaborata da

Sicard D., Nanni L., Porfiri O., Bulfon D., Papa R., 2005, "Genetic diversity of *Phaseolus vulgaris* L. and *P. coccineus* L. landraces in central Italy" in *Plant Breeding* 124.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria ORSINI ANDREA - San Lorenzo in Campo (PU)





MAIS OTTOFILE DI ROCCA CONTRADA

ECOTIPO: Varietà vitrea ottofile, tipologia rosso, arancio e giallo

N° REPERTORIO: 35
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Comune di Arcevia (AN)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:**
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Roccacontrada è una varietà locale di mais da polenta tipica delle Marche e reperita nei dintorni di Arcevia, da cui appunto prende l'antico nome.

La riscoperta del mais ottofile di Roccacontrada è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio ed è inoltre collegata alla vicinanza del mulino ad acqua della famiglia Spoletini sul fiume Misa a Magnadorsa di Arcevia, ove la farina viene macinata a pietra. Varietà ritrovata nelle Marche, nei dintorni di Arcevia, presso alcuni agricoltori locali.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*
- Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*
- Epoca di semina: *metà - fine aprile*
- Tipo di semina: *fila*
- Distanza di semina: *5-6 piante m²*
- Infiorescenza: *maschile: panicolo terminale (pennacchio);*

femminile: spiga ascellare (pannocchia)

- Impollinazione: *prevalentemente allogama (impollinazione anemofila)*
- Epoca di fioritura: *metà - fine luglio*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *fine agosto - inizio settembre*
- Epoca di maturazione del seme secco: *fine settembre*
- Produzione seme secco: *15 - 20 q.li/ha (non irriguo)*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

TIPOLOGIA: OTTOFILE GIALLO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: cilindro-conica
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: vitrea
- Colore del seme: giallo
- Peso 100 semi: 37,4 g ($\sigma = 3.68$)

■ Colore del tutolo: da bianco a vinato

TIPOLOGIA: OTTOFILE ARANCIO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: cilindro-conica
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: vitrea
- Colore del seme: arancio – rosso chiaro
- Peso 100 semi: 32,5 g ($\sigma = 3.85$)

■ Colore del tutolo: da bianco a rosso-vinato

TIPOLOGIA: OTTOFILE ROSSO DI ROCCA CONTRADA



- Forma della spiga: cilindro-conica
- Ranghi (n.): 8
- Tipo di granella: vitrea
- Colore del seme: rosso - rosso scuro
- Peso 100 semi: 33,5 g ($\sigma = 3.38$)

■ Colore del tutolo: da bianco a rosso-vinato

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria
MARINO MONTALBINI
Arcevia (AN)

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La preparazione del terreno per la semina, si basa su un lavoro profondo, necessario soprattutto in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata; la profondità di lavorazione utilizzata è di 45-50 cm.

L'epoca di semina coincide con la seconda metà di aprile, con una densità di 5-6 pt al m² mentre la raccolta avviene a fine settembre.

Il prodotto viene utilizzato nell'alimentazione umana per la produzione di farina per la polenta; la farina, macinata a pietra, presenta caratteristiche qualitative ed organolettiche decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La varietà considerata è una varietà vitrea particolarmente adatta alla produzione di farina per

la polenta. Le caratteristiche qualitative ed organolettiche della farina infatti sono decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato. La farina, macinata a pietra con un mulino ad acqua, presenta odore delicato, aroma intenso e sapore molto gradevole. La farina viene inoltre utilizzata come base per la preparazione di molte ricette caratteristiche dell'entroterra marchigiano (*bustrenga, beccuta, castringu, frittellone, turcata, ungaracci, ecc.*). La riscoperta di tale varietà, con il contributo scientifico dell'area di Genetica Agraria del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università Politecnica delle Marche, si configura in un progetto più ampio per la valorizzazione delle varietà tradizionali di mais ancora presenti nelle Marche, nonché all'identificazione di un prodotto tipico a partire da una varietà tradizionale ormai quasi abbandonata e nella messa a punto degli aspetti agronomici e varietali nell'ambito della conservazione della biodiversità.



FAVA DI FRATTE ROSA

ECOTIPO: Fratte Rosa

N° REPERTORIO: 36

inserita il 19.06.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Vicia

SPECIE: faba

NOME COMUNE: Fava

SINONIMI: Favetta
dei Lubachi, Favon

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Comune di Fratte Rosa (PU)

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma

Regionale

Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Fratte Rosa sorge tra le valli del Metauro e del Cesano a 419 m s.l.m. su terreni fortemente argillosi denominati "lubachi". L'eccessiva presenza di argilla ha favorito la costruzione di "case di terra" prima, delle pignatte e cocci poi, nonché la coltivazione di poche specie vegetali come leguminose che ben si adattavano all'ambiente. Nel tempo l'interazione tra le piante coltivate ed il terreno così argilloso ha portato alla selezione di un ecotipo di fava molto particolare, sicuramente derivante da incroci spontanei tra favino e fava. La varietà locale che si è imposta nel tempo si distingueva dalle altre per la particolare dolcezza e tenerezza del grano anche a piena maturazione. Il detto, una volta diffuso tra i residenti di Fratte Rosa, che la fava migliore è quella che viene dai "lubachi", non è una questione campanilistica ma un dato certo dovuto alla natura argillosa dei terreni. Una delle tradizioni gastronomiche che distinguono Fratte Rosa è la preparazione di una particolare pasta alimentare denominata "Tacconi" (il nome deriva dalle forme similari ai ritagli dei tacchi delle scarpe) ottenuta da una miscela di farina di grano e farina di quella particolare varietà di fava. L'origine dei "Tacconi" si intuisce dai racconti degli anziani ex mezzadri, che dovevano dividere il raccolto con il "padrone" e dal loro 50 % detrarre la quota per la semina, quella per il consumo giornaliero ed il pagamento in natura dei debiti contratti con artigiani del posto.

Il timore di rimanere senza la farina di grano ha sicuramente spinto i ceti popolari verso l'utilizzo di una farina alternativa come quella di fava. Considerato l'ottimo connubio anche per quanto concerne la panificazione, quel particolare tipo di fava entrava prepotentemente nell'alimentazione degli abitanti di Fratte Rosa e dei comuni limitrofi. Il repentino cambiamento dei costumi e delle abitudini lavorative e alimentari impostosi nel dopoguerra ha portato all'abbandono delle coltivazioni della varietà locale di fava in quanto specie di scarso valore aggiunto, che è rimasta, fino agli anni '90, presente negli orti familiari di pochi anziani agricoltori legati alla tradizione.

Oggi la fava di Fratte Rosa è stata oggetto di recupero da parte del C.R.A. di Monsampolo del Tronto e restituita agli areali di origine per l'avvio di una filiera corta di ordine alimentare e gastronomico incentrata sulla valorizzazione di una biodiversità orticola reinserita a forza e con profitto nei processi colturali.

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Fratte Rosa (PU) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Cesano e del Metauro, al confine con la provincia di Ancona, ma la sua diffusione riguarda anche i comuni di limitrofi come Barchi, San Lorenzo in Campo e Pergola.

Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi (denominati lubachi), con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato con 6-7 rami produttivi*
- Portamento: *pianta a fusto eretto tetragono*
- Altezza della pianta: *75 cm*
- Foglie: *fogliola composta paripennata rappresentata da foglioline ellittiche con indice larghezza/lunghezza pari a 1,9 (medio)*
- Epoca di semina: *prima decade di ottobre*
- Tipo di semina: *a buche*
- Distanza di semina : *70 cm*
- Infiorescenza: *a grappoli ascellari - primo impalco bassa*
- Fiori: *bianchi con ali macchiate di nero*
- Impollinazione: *entomofila; rara; prevalente autogamia*
- Epoca di fioritura: *fine marzo-prima decade di aprile*
- Frutto: *legume meno voluminoso delle varietà notoriamente coltivate; verde allo stato fresco, nero e coriaceo a maturità; lunghezza media 20 cm con 3-4 semi di media*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *prima decade di maggio*

- Epoca di maturazione del seme secco: *ultima decade di maggio - prima decade di giugno*
- Durata della produzione: *20 gg*
- Produzione seme secco: *30- 40 q.li/ha*
- Seme: *grossi, 3-4 semi per baccello; peso 1000 semi 2.450 g*
- Contenuto proteico %: *5g/ 100 g di prodotto fresco*
- Conservazione del seme: *secco*
- Germinabilità del seme: *85 – 90 %*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *sensibilità alla ruggine ed agli afidi*
- Utilizzazione: *seme allo stato fresco per alimentazione umana - allo stato secco come farina per la produzione di pasta denominata "tacconi".*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà predilige terreni argillosi e calcarei, profondi e freschi. La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua in ottobre in buche distanti tra loro 70-80 cm utilizzando circa 200 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da maggio inoltrato ed è graduale. La produzione media è di circa 30 q.li/ha. Oltre al consumo fresco la fava di Fratte Rosa è particolarmente

indicata come ingrediente di base, come farina di fava, per la preparazione di una pasta particolare denominata "Tacconi".

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

Fave secche decorticate: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche; fave fresche: con il formaggio pecorino; lo stufato di fave piccole: con l'olio, l'aglio e del succo di limone; fave in porchetta: cioè fave fresche un po' dure da farsi in umido; fava con la scorza; fave in potacchio: fave alle acciughe e al tonno, più varie erbe aromatiche; farina di fave: per la preparazione di paste casalinghe (Tacconi); fave lesse: condite con olio e aromi vari.

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORI CUSTODI:
ROSATELLI RODOLFO, BERTI OVIDIO, BONIFAZI DONATO, STORTONI ROBERTO,
TRIONFETTI DANIELE - Fratte Rosa (PU)



POMODORO VALENTINO

N° REPERTORIO: 37
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro
Valentino

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Marche

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella regione Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM19

- Specie: *Lycopersicon esculentum*
- Ecotipo/varietà: Valentino
- Provenienza: Marche

CARATTERI VEGETATIVI

- Ipocotile colore: tutto pigmentato
- Ipocotile tomentosità: alta
- Accrescimento: indeterminato (sp+)
- Taglia della pianta: medio-alta
- Densità fogliare: debole-media
- Tipo di foglia: tipica *L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

- Tipo di infiorescenza: preval. semplice*

- Fiori per infiorescenza: 4-8
- Data di fioritura: 60-65
- Posizione dello stilo: inserito

CARATTERI DEL FRUTTO

- Spalla verde: presente, medio-forte
- Forma del frutto: allungata cilindrica
- Data di maturazione: 110-115
- Colore frutto maturo: rosso
- Peso (g): 80-130
- Φ Polare (cm): 9,0-12,0
- Φ Equatoriale (cm): 4,0-5,0
- Forma zona stilare: appuntita**
- Forma zona peduncul.: mediamente incurvata***
- Forma trasversale: da rotonda ad angolare
- N° di logge: 2-4****
- Spess. pericarpo (mm): 4,0-6,0
- Utilizzazione: da mensa

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM20

- Specie: *Lycopersicon esculentum*
- Ecotipo/varietà: *Valentino*
- Provenienza: *Marche*

- Forma trasversale: *da rotonda ad angolare*
- N° di logge: 3-5***
- Spess. pericarpo (mm): 3,5-4,5
- Utilizzazione: *da mensa*

CARATTERI VEGETATIVI

- Ipocotile colore: *tutto pigmentato*
- Ipocotile tomentosità: *media*
- Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
- Taglia della pianta: *medio-alta*
- Densità fogliare: *media*
- Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

- Tipo di infiorescenza: *semplice*
- Fiori per infiorescenza: 7-10
- Data di fioritura: 55-60
- Posizione dello stilo: *preval. inserto*

CARATTERI DEL FRUTTO

- Spalla verde: *assente*
- Forma del frutto: *allungata cilindrica*
- Data di maturazione: 100-110
- Colore frutto maturo: *rosso*
- Peso (g): 80-130
- Φ Polare (cm): 8,0-11,0
- Φ Equatoriale (cm): 4,0-7,0
- Forma zona stilare: *appuntita**
- Forma zona peduncul.: *piatta o legg. incurvata***



NOTE: Fertilità medio-alta

Simile per forma al San Marzano scotolato, ne differisce per struttura interna della bacca; riconducibile alle tipologie americane "banana type" delle quali presenta la caratteristica del calice irregolare e il fittone pronunciato

* a volte doppia; spesso (25%) continua con un germoglio

** sensibile al marciume apicale

*** suscettibile al cracking radiale

**** si possono trovare bacche con numero di logge più elevato; generalmente non scotolata; a volte la crescita della placenta può occludere interamente la loggia.

❖ sensibile al marciume apicale

❖❖ suscettibile al cracking radiale

❖❖❖ a volte presenta bacche scotolate

Riferimenti bibliografici:

Mazzucato A., Papa R., Bitocchi E., Mosconi P., Nanni L., Negri V., Picarella Me., Siligato F., Soressi Gp., Tiranti B., Veronesi F. (2007). *Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces*. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.



POMODORO CUOR DI BUE "ATIPICO"



N° REPERTORIO: 38
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: *Lycopersicon*

SPECIE: *esculentum*

NOME COMUNE: Pomodoro
Cuor di bue "atipico"

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Marche

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella regione Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM18

- Specie: *Lycopersicon esculentum*
- Ecotipo/varietà: *Cuor di bue "atipico"* (morfologicamente diverso dal Cuore di bue classico)
- Provenienza: Marche

CARATTERI VEGETATIVI

- Ipocotile colore: 1/2 dalla base
- Ipocotile tomentosità: medio-alta
- Accrescimento: indeterminato (sp+)
- Taglia della pianta: medio-alta
- Densità fogliare: debole
- Tipo di foglia: tipica *L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

- Tipo di infiorescenza: preval. doppia*
- Fiori per infiorescenza: 4-10
- Data di fioritura: 55-60
- Posizione dello stilo: preval. a livello degli stami

CARATTERI DEL FRUTTO

- Spalla verde: presente, medio-forte**
- Forma del frutto: cuoriforme, alta e rotonda
- Data di maturazione: 95-110
- Colore frutto maturo: rosso
- Peso (g): 100-120
- Φ Polare (cm): 5,5-9,5
- Φ Equatoriale (cm): 6,0-8,0
- Forma zona stilare: piatta***
- Forma zona peduncul.: mediamente incurvata****
- Forma trasversale: rotonda
- N° di logge: 6-10*****
- Spess. pericarpo (mm): 3,5-5,5
- Utilizzazione: da mensa



NOTE: Fertilità medio-bassa, non presenta la mutazione "colorless epidermis" (y) tipica del Cuor di Bue da cui si differenzia anche per forma e altri caratteri

- * a volte anche singola o multipara, a volte continua con un germoglio
- ** strisce verdi fino all'apice stilare
- *** cat face: se presente, leggero, marciume apicale assente
- **** sensibile al cracking radiale
- ***** scioltura assente o moderata

Riferimenti bibliografici:

Mazzucato A., Papa R., Bitocchi E., Mosconi P., Nanni L., Negri V., Picarella Me., Siligato F., Soressi Gp., Tiranti B., Veronesi F. (2007). *Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces*. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria ALBERTO LACCHÈ - Matelica (AN)



POMODORO A PERA

N° REPERTORIO: 39
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro
a pera

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM07

- Specie: *Lycopersicon esculentum*
- Ecotipo/varietà: a pera
- Provenienza: Marche

CARATTERI VEGETATIVI

- Ipocotile colore: 3/4 dalla base
- Ipocotile tomentosità: alta
- Accrescimento: indeterminato (sp+)
- Taglia della pianta: alta
- Densità fogliare: medio-forte
- Tipo di foglia: tipica *L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

- Tipo di infiorescenza: doppia o multipara*

- Fiori per infiorescenza: 8-12
- Data di fioritura: 55-65
- Posizione dello stilo: da inserto a poco exerto

CARATTERI DEL FRUTTO

- Spalla verde: presente, medio-forte
- Forma del frutto: legg. allungata, a pera
- Data di maturazione: 100-110
- Colore frutto maturo: rosso
- Peso (g): 150-200
- Φ Polare (cm): 7,5-8,5
- Φ Equatoriale (cm): 6,5-8,5
- Forma zona stilare: piatta
- Forma zona peduncul.: legg. incurvata**
- Forma trasversale: rotonda o angolare
- N° di logge: 5-8
- Spess. pericarpo (mm): 5-6
- Utilizzazione: da mensa

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM14

- Specie: *Lycopersicon esculentum*
- Ecotipo/varietà: *a pera*
- Provenienza: Marche

- Forma trasversale: *rotonda o angolare*
- N° di logge: 5-7
- Spess. pericarpo (mm): 5,0-7,0****
- Utilizzazione: *da mensa*

CARATTERI VEGETATIVI

- Ipocotile colore: *tutto pigmentato*
- Ipocotile tomentosità: *nd*
- Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
- Taglia della pianta: *alta*
- Densità fogliare: *media*
- Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

- Tipo di infiorescenza: *doppia o multipara**
- Fiori per infiorescenza: 8-13
- Data di fioritura: 50-60
- Posizione dello stilo: *inserto o a livello degli stami*

CARATTERI DEL FRUTTO

- Spalla verde: *presente, debole*
- Forma del frutto: *legg. allungata, a pera*
- Data di maturazione: 95-105
- Colore frutto maturo: *rosso*
- Peso (g): 140-200
- Φ Polare (cm): 7,0-9,0
- Φ Equatoriale (cm): 5,5-7,5
- Forma zona stilare: *piatta***
- Forma zona peduncul.: *legg. incurvata****



NOTE: Fertilità media

- * a volte (50%) continua con un germoglio
- ** sensibile al cracking radiale
- ❖ a volte (50%) continua con un germoglio
- ❖❖ sensibile al "cat face", marciume apicale assente
- ❖❖❖ leggermente sensibile al cracking radiale
- ❖❖❖❖ elevato spessore dei setti

Riferimenti bibliografici:

Mazzucato A., Papa R., Bitocchi E., Mosconi P., Nanni L., Negri V., Picarella Me., Siligato F., Soressi Gp., Tiranti B., Veronesi F. (2007). *Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces*. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria AMM bio - Ripatransone (AP)



CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI

N° **REPERTORIO: 43**
inserita il 03.067.2008

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Lathyrus**

SPECIE: **sativus**

NOME COMUNE: **Cicerchia**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

**Territorio di Serra
de' Conti (AN)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La sua origine è molto antica, proviene dal Medio Oriente; i greci la chiamavano *lathiros*, per i romani era *cicercula*. In Italia erano diffuse una ventina di specie, coltivate nel centro e sud. Nel tempo la produzione si è progressivamente ridotta, fino quasi a scomparire. La varietà preferibile, per la facilità di cottura ed il sapore, è minuta e giallognola.

Nel territorio di Serra de' Conti, sulle colline del Verdicchio, si coltiva con tecniche a basso impatto ambientale una varietà particolare di cicerchia: piatta e spigolosa, con colorazioni che vanno dal grigio al marrone maculato, con una buccia poco coriacea e un gusto meno amaro delle altre varietà. Non ha bisogno così di tempi lunghi di ammollo bastano 6 ore e solo 40 minuti di cottura. Queste caratteristiche la rendono apprezzabile al gusto e adatta a piacevoli ricette sia tradizionali che innovative. La Cooperativa "La Bona Usanza" la commercializza confezionandola con foglie di alloro e pepe nero in grani per garantire la naturale conservazione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA

Indeterminata.

PORTAMENTO

Prostrato-ascendente, suscettibile all'allettamento durante tutte le fasi di sviluppo e soprattutto al momento della raccolta.

ALTEZZA DELLA PIANTA

La popolazione presenta un'elevata suscettibilità all'allettamento, caratteristica della specie. Quindi l'altezza della pianta è molto variabile in relazione allo stadio di sviluppo della coltura e all'andamento climatico che può o meno favorire o anticipare l'allettamento della coltura. L'altezza della coltura al momento della raccolta può variare tra 10 e 30-40 cm in relazione al

grado di sviluppo vegetativo della coltura ed all'andamento climatico (vento e precipitazioni). Nelle prove di campo eseguite nel 1999 dall'Università Politecnica delle Marche in località Serra de' Conti questa popolazione ha mostrato una lunghezza dello stelo più lungo, indice dello sviluppo vegetativo, a piante spaziate e con semina primaverile di circa 63 cm, valore intermedio tra quelli relativi alle altre popolazioni inserite nella sperimentazione (intervallo di variazione compreso tra 50,25 e 78,76 cm). In condizioni di pieno campo ed in relazione all'andamento stagionale (temperatura e precipitazioni) la lunghezza dello stelo può essere più elevata, sebbene questo aspetto sia difficilmente quantificabile a causa dell'andamento prostrato della coltura e della tendenza della coltura a formare una vegetazione molto compatta. Lo sviluppo vegetativo dipende anche dall'epoca di semina, essendo generalmente più elevato con semine autunnali rispetto a semine primaverili.

FOGLIE

La popolazione di Serra de' Conti si è distinta per avere foglioline tendenzialmente di forma lineare (strette e lunghe) piuttosto che lanceolate.

EPOCA DI SEMINA

Tradizionalmente la semina della cicerchia nell'area di Serra de' Conti viene eseguita in primavera (mese di aprile) dopo 100 giorni dall'inizio dell'anno. L'epoca di semina comunque dipende molto dall'andamento stagionale, e generalmente è compresa orientativamente tra il 15 marzo ed il 15 aprile. La semina autunnale non viene generalmente eseguita per evitare un eccessivo sviluppo della flora infestante che renderebbe problematica la raccolta meccanica.

TIPO DI SEMINA

La semina viene eseguita a file con seminatrici meccaniche da frumento.

DISTANZA DI SEMINA

La distanza tra le file variabile può variare da 15 cm (semina fitta) a 30-40 cm, a discrezione dell'agricoltore, con l'obiettivo di realizzare una densità di 60-80 piante/m². L'esperienza ha mostrato che una semina fitta favorisce una miglior copertura del terreno da parte della cicerchia e le conferisce una maggior capacità competitiva verso le infestanti.

FIORI

I fiori sono ascellari, solitari con corolla prevalentemente di colore bianco, ma sono presenti piante con fiore che presenta screziature più o meno evidenti di colore viola.

IMPOLLINAZIONE

La cicerchia è una specie prevalentemente allogama, sebbene la quota di allogamia sia strettamente legata alle condizioni ambientali più o meno favorevole all'impollinazione incrociata dovuta a insetti pronubi (impollinazione entomofila).

EPOCA DI FIORITURA

Dipende dall'epoca di semina e dall'andamento stagionale. Con semina eseguita all'inizio di aprile la piena fioritura si realizza orientativamente nella seconda metà del mese di maggio; comunque la fioritura è scalare e prosegue finché le condizioni ambientali sono favorevoli all'allegagione ed all'accrescimento degli steli.



FRUTTO

Legume contenente in media 2,5 semi.

EPOCA DI MATURAZIONE DEL SEME CEROSO

Difficile da quantificare a causa della scarsità di maturazione: infatti sulla stessa pianta possono essere presenti legumi con semi quasi pronti per la raccolta e legumi verdi con semi ancora ad uno stadio precoce di sviluppo.

EPOCA DI MATURAZIONE DEL SEME SECCO

La cicerchia ha maturazione scalare ed è soggetta anche ad un eventuale seconda crescita vegetativa dopo una prima fase condotta in condizioni di siccità. Questo ovviamente complica la raccolta determinando una notevole scalarità di maturazione nei nostri ambienti. Con andamento stagionale regolare la maturazione e la raccolta si verificano nel mese di luglio.

PRODUZIONE DI SEME SECCO

Prove eseguite nel 1999 a Serra de' Conti hanno evidenziato che questa popolazione ha mostrato una produzione media di seme di 17 q.li/ha, classificandosi tra le popolazioni più produttive delle 17 popolazioni prese in esame. Comunque la produzione di pieno campo dipende molto dall'andamento stagionale e può variare da 10 a 25 q.li/ha.

SEME

Seme di dimensioni medio-piccole con forma schiacciata, con spigoli più o meno evidenti. La cicerchia di Serra de' Conti è caratterizzata da un seme di piccole dimensioni, essendo stata caratterizzata da un peso dei 100 semi tendenzialmente inferiore a quasi tutte le popolazioni valutate nelle prove sperimentali eseguite a Serra de' Conti.

Numero medio di semi per baccello: 2,5.

Peso di 100 semi: compreso tra 22,54 g a semina fitta e 23,35 g a piante spaziate.

Colore: giallognolo-grigiastro con sfumature marroni.

Contenuto proteico: indicativamente 25-27%.

Conservazione del seme: riprodotto dalla Cooperativa La Bona Usanza di Serra de' Conti.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Suscettibile come molte leguminose al tonchio, insetto che danneggia il seme con attacchi alla pianta che iniziano al momento della fioritura.

ALTRO:

ANALISI CON MARCATORI MOLECOLARI

Analisi eseguite con marcatori molecolari hanno messo in evidenza che la popolazione di Serra de' Conti è caratterizzata da un elevato livello di variabilità genetica entro popolazione.

Questo indica che NON è una linea pura quindi non è stata ottenuta da programmi specifici di miglioramento genetico.

La relativa uniformità nel colore del fiore e nelle caratteristiche del seme mette in evidenza comunque una possibile attività di selezione massale eseguita dagli agricoltori al fine di ottenere un prodotto con le caratteristiche morfologiche ed organolettiche che caratterizzano la cicerchia di Serra de' Conti.

NEUROTOSSINA ODAP

La cicerchia è caratterizzata dall'accumulare nel seme (prodotto commerciale) una neurotossina denominata acido 3-(N-oxalyl)-L-2,3-diaminopropionico (ODAP). Analisi eseguite su cicerchie collezionate nella Regione Marche hanno evidenziato che tutte le popolazioni esaminate sono caratterizzate da un contenuto medio-alto di ODAP.

In particolare la cicerchia di Serra de' Conti ha mostrato un contenuto in ODAP di 0,36 g/100g SS (intervallo di variazione tra le popolazioni valutata: 0,26-0,53 g/100g SS). In Campbell (1997) vengono riportati i seguenti valori indicativi per valutare il livello di ODAP del seme:

- linee a basso ODAP: contenuto < 0,07 g/100g SS

- linee ad elevato contenuto in ODAP: contenuto > 0,25 g/100g/SS.

La neurotossina viene inattivata dai trattamenti termici tra cui la cottura, sebbene i dati presenti in letteratura siano contrastanti. Comunque si consiglia di indicare sulla confezione e di consumare il prodotto dopo averlo sottoposto ad imbibizione in acqua, eliminando successivamente l'acqua di lavaggio, e dopo cottura.

Il consumo che attualmente riguarda la cicerchia è estremamente limitato, essendo consumata sporadicamente come prodotto tipico locale. Comunque, vista l'incidenza in passato del latirismo, patologia causata da un eccessivo consumo di cicerchia, si consiglia di consumare il prodotto dopo cottura prolungata.

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

TIPO DI TERRENO

La cicerchia di Serra de' Conti si adatta bene sia a terreni poveri e ciottolosi sia a terreni tendenzialmente argillosi o di medio impasto purché non soggetti a ristagni idrici.

LAVORAZIONI DEL TERRENO

La preparazione del terreno prevede un'aratura non profonda eseguita a fine estate dopo la raccolta del cereale, una o più lavorazioni per affinare il terreno ed una eventuale erpicatura presemina per eliminare le infestanti presenti al momento della semina.

EPOCA DI SEMINA

Fine marzo – prima settimana di aprile. Tradizionalmente la semina della cicerchia nell'area di Serra de' Conti viene eseguita in primavera (mese di aprile) dopo 100 giorni dall'inizio dell'anno. L'epoca di semina comunque dipende molto dall'andamento stagionale, e generalmente è compresa orientativamente tra il 15 marzo ed il 15 aprile. La semina autunnale non viene generalmente eseguita per evitare un eccessivo sviluppo della flora infestante che renderebbe problematica la raccolta meccanica. La semina è eseguita a file distanti 15-30 cm con seminatrici meccaniche da frumento, utilizzando generalmente 110-150 kg/ha di semente.

CONCIMAZIONE

La cicerchia è una coltura molto "ruristica" e ben si adatta anche a terreni

poveri. Non necessita di concimazione minerale; può essere eseguita una concimazione organica come concimazione di fondo.

CONTROLLO DELLE INFESTANTI

Viene generalmente eseguito mediante false semine, sarchiatura e ricorrendo al diserbo chimico solo in situazioni con grado di infestazione particolarmente elevato da giustificare il ricorso a erbicidi di sintesi.

IL CONTROLLO DEI PATOGENI

Generalmente patogeni fungini e soprattutto insetti (tonchio); viene eseguito utilizzando metodi di lotta biologica o metodi a basso impatto ambientale.

RACCOLTA MECCANICA

Viene eseguita mediante mietitrebbiatura quando circa il 90% dei legumi è giunto a maturazione.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

È un ingrediente particolarmente versatile: ottima in zuppe e minestre, ma anche cucinata in purea o servita come contorno dello zampone. Con la farina di cicerchie, inoltre, si preparano maltagliati e pappardelle.



Schede varietali tratte da:

Campbell Clayton G., 1997. Grass pea. *Lathyrus sativus* L. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 18. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.

Tavoletti S. e Capitani E., 2000. Field evaluation of grass pea populations collected in the Marche region (Italy). *Lathyrus Lathyrism Newsletter* 1: 17-20.

Tavoletti S. e Capitani E., 2001. Collezioni e caratterizzazione di popolazioni di cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) coltivate nella regione Marche. In: Pianificazione e gestione delle aree protette (a cura di Edoardo Biondi e Alessandro Segale), Il Lavoro Editoriale Università Ed..

Tavoletti S., Iommarini L., Crinò P. e Granati E., 2005. Collection and evaluation of grasspea (*Lathyrus sativus* L.) germplasm of central Italy. *Plant Breeding* 124: 368-391.

Tavoletti S., Iommarini L., 2007. Molecular marker analysis of genetic variation characterizing a grasspea (*Lathyrus sativus* L.) collection from central Italy. *Plant Breeding*

AGRICOLTORI CUSTODI:

SIMONETTI-PEVERIERI, ROSORANI-MATTEI, BALDUCCI-APOLLONI Serra de' Conti (AN)



CECE QUERCIA DI APPIGNANO

N° REPERTORIO: 44
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Cicer

SPECIE: arietinum

NOME COMUNE: Cece

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il cece è una delle leguminose da granella più antiche e largamente utilizzate nel Medio ed Estremo Oriente. Ritrovamenti archeologici, ad Hacilar in Turchia, di campioni di seme probabilmente ascrivibili a forme selvatiche di Cicer sono stati fatti risalire ad oltre 5000 anni a.C.. Prove di coltivazione risalenti all'età del Bronzo sono state ritrovate in Iraq nei millenni successivi. Tracce scritte, recentemente identificate, proverebbero la presenza del cece nella valle del Nilo tra il 1580 e il 1100 a. C. Il termine *Cicer* deriverebbe dal greco "Kikus" che significa forza, potenza, con tutta probabilità per via delle virtù afrodisiache e del potere nutritivo attribuito ai semi di questa pianta. In Grecia, dove era consumato sin dai tempi di Omero, era chiamato "Erèbinthos" ed anche "Krios" con riferimento all'ariete del quale il seme del cece richiamerebbe la forma della testa. Ad Appignano di Macerata ceci, fagioli e roveja giungono per completare la tavola e celebrare la "cucina sobria e conviviale" ormai da 9 anni, e diventano protagonisti con "Leguminaria", una rassegna promossa dal Comune, dalla Provincia di Macerata, con la collaborazione della Regione Marche. Ai legumi si aggiungono le terre cotte della tradizione di questa cittadina marchigiana, utilizzate per somministrare le "zuppe di legumi", piatti poveri della cucina del territorio.

In particolare, la specie oggetto di studio è il cece denominato "Quercia", da sempre apprezzato perché ritenuto unico e insostituibile per la preparazione di piatti tipici, ma da qualche tempo a forte rischio di erosione genetica.

I motivi sono diversi: l'avvento di nuove e più competitive varietà, lo spopolamento delle zone rurali, la conservazione di queste specie affidata a pochi anziani agricoltori del posto, con mezzi inadeguati a mantenere indenni le matrici genetiche della biodiversità.

In realtà con il cece "Quercia" si preparano piatti molto sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva a colazione, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore. Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale, anche perché cuoceva molto lentamente e gli aromi non evaporavano. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle tradizionali pigne di terracotta realizzate dai Maestri Vasai di Appignano.

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Appignano (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Musone a circa 15 Km dal capoluogo di provincia. Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: sviluppo determinato con 3-4 rami produttivi
- Portamento: *pianta a fusto eretto o semieretto*
- Altezza della pianta: 50-60 cm
- Peso pianta: 71,25 g
- Foglie: *composte, imparipennate, con 6-7 paia di foglioline ellittiche denticolate sui bordi*
- Fiori: *i fiori, tipicamente papilionacei (25-40 mm di lunghezza), sono in posizione ascellare, la corolla è generalmente bianca o, meno frequentemente, bianca con screziature di un colore diverso (rosato, rosso, azzurro, verde). La fioritura è di tipo "acropeto" e, come tale, comincia sulle ramificazioni più basse.*
- Frutto: *il frutto è un legume (20-30 mm di lunghezza), a conformazione ovato-oblunga, densamente pubescente, contenente 1 o 2 semi.*
- Infiorescenza: *fiori normalmente solitari o più raramente in coppia su un unico peduncolo*
- Forma del seme: *a testa di ariete*

- Colore del seme: *crema chiaro*
- Impollinazione: *entomofila - prevalente autogamia*
- Epoca di fioritura: *prima decade di giugno*
- Epoca di semina : *prima decade di aprile*
- Tipo di semina: *a file semplici*
- Distanza di semina : *50 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila*
- Epoca di maturazione del seme secco: *prima-seconda decade di agosto*
- Produzione seme secco: *20-25 q.li/ha*
- seme: *grossi, 1-2 semi per baccello; peso 1000 semi 450 g*
- Contenuto proteico (%): *15- 25 g/100g di prodotto secco*
- Conservazione del seme: *secco*
- Germinabilità del seme: *85 – 90 %*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *sensibilità alla rabbia o antracnosi e ruggine*
- Utilizzazione: *seme allo stato secco per alimentazione umana; scarto per alimentazione animale.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Per quanto riguarda il terreno il cece rifugge da quelli molto fertili, dove allegha male, e soprattutto da quelli argillosi e di cattiva struttura, quindi asfittici e soggetti a ristagni d'acqua. I terreni più adatti sono quelli di medio impasto o leggeri, purché profondi, dove il cece può manifestare appieno la sua caratteristica resistenza alla siccità. Il cece ha un basso livello di tolleranza alla salinità del terreno. Nei terreni molto ricchi di calcare i ceci risultano di difficile cottura.

La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua

a fine inverno in file distanti tra loro 50 cm per avere una densità di piante di 20-25 pt/m² utilizzando circa 110 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato secco per il consumo umano, a partire da agosto inoltrato e tradizionalmente si fa estirpando le piante a mano e lasciandole completare l'essiccazione in campo in mannelli; la sgranatura può poi essere fatta a mano o con sgranatrice. La produzione media è di circa 30 q.li/ha.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Farinata di cece: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche con l'olio, l'aglio e del succo di limone; *pasta e ceci;* *crema di ceci;* *ceci al tonno;* *ceci marinati.*

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORI CUSTODI:

ORTENZI FRANCO, IVANO MAZZIERI, MEDEI CLAUDIO - Appignano (MC)



CARCIOFO ASCOLANO

N° **REPERTORIO: 45**
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: **Asteraceae**

GENERE: **Cynara**

SPECIE: **scolymus**

NOME COMUNE: **Carciofo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile alla provincia di Ascoli Piceno caratterizzata da valli strette e profonde circondate da colline con altitudine media di circa m 300. La sua migliore adattabilità riguarda i terreni profondi e freschi di origine alluvionale delle valli ma riesce a manifestare la sua adattabilità anche nei terreni di collina, anche con accentuate pendenze, dove prevalgono terreni con forte percentuale di argilla.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: **espanso**
- Altezza della pianta: **55-60 cm**
- Diametro pianta: **160 cm**
- Lunghezza foglie: **0,90- 1 m**
- Foglie: **pennatosette, inermi, grigio-verde**
- Capolino: **inerme, a forma tronco conica, tondeggiante con all'apice il foro tipico dei "romaneschi"**
- Peso medio capolino centrale: **142 g**
- Peso medio capolino 1° ordine: **102 g**
- Peso medio capolino II° ordine: **70 g**
- Peso medio capolino avventizio: **58 g**
- Epoca di trapianto: **ottobre o febbraio**
- Tipo di trapianto: **carducci**
- Distanza di trapianto: **1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla**
- Infiorescenza: **capolino o calatide**
- Fiori: **ermafroditi, tubulosi, proterandri**
- Impollinazione: **entomofila**
- Epoca di fioritura: **ultima decade di giugno**
- Frutto: **achenio**
- Durata della produzione: **45 gg**
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: **particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio**

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Afferente all'ecotipo "Romano", si distingue da esso per caratteristiche morfologiche e fenologiche. Caratterizzato da una buona attitudine pollonifera, da un habitus vegetativo espanso con altezza superiore allo "Jesino".

La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle Asteracee con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire in minima dose all'impianto e prediligendo la distribuzione in copertura.

Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m². Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre e febbraio. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 6 t/ha.

Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed aventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;
- Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;
- Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;
- Zuppa di carciofo: con malva e piselli;
- Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;
- Carciofini teneri: sott'olio;
- Carciofi ripieni: con mollica di pane;
- Carciofi arrostiti alla brace;
- Carciofi fritti;
- Frittata di carciofi;
- Carciofi alla villana.



Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria LA CAMPANA Soc. Coop. Agricola - Montefiore dell'Aso (AP)



CARCIOFO JESINO

N° **REPERTORIO: 46**
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: **Asteraceae**

GENERE: **Cynara**

SPECIE: **scolymus**

NOME COMUNE: **Carciofo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Jesi (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Jesi (AN), sulla valle del fiume Esino, a circa 200 m di altitudine, ma la sua diffusione riguarda anche altri Comuni della Provincia di Ancona come Monsano, Monte San Vito, Ostra, Belvedere Ostrense, San Marcello e San Paolo. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: *assurgente*
- Altezza della pianta: 35 - 45 cm
- Diametro pianta: 160 cm
- Lunghezza foglie: 60 - 80 cm
- Foglie: *pennatosette*
- Capolino: *inerme, compatto, con forma ellissoidale, completamente chiuso all'apice e con colore di fondo verde con sfumature violacee*
- Peso medio capolino centrale: 150 g
- Peso medio capolino I° ordine: 80 g
- Peso medio capolino II° ordine: 64 g
- Peso medio capolino avventizio: 61 g
- Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*
- Tipo di trapianto: *carducci*
- Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*
- Infiorescenza: *capolino o calatide*
- Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*
- Impollinazione: *entomofila*
- Epoca di fioritura: *precoce, seconda decade di aprile*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: 30 gg
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di buona vigoria, e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato da un habitus vegetativo compatto e contenuto.

Le foglie sono tomentose, pennatosette, con portamento assurgente.

Il capolino si presenta inerme, compatto, di forma ellissoidale, chiuso all'apice con colore di fondo verde e sfumature violacee. La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle *Asteracee* con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire prevalentemente in copertura.

Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m². Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio.

La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 5,5 t/ha. Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;
- Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;
- Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;
- Zuppa di carciofo: con malva e piselli;
- Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;
- Carciofini teneri: sott'olio;
- Carciofi ripieni: con mollica di pane;
- Carciofi arrostiti alla brace;
- Carciofi fritti;
- Frittata di carciofi;
- Carciofi alla villana.



Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC)

Azienda Agraria FIORENZO GRESTA - Castelplanio (AN)

CARCIOFO DI MONTELUZIONE

ECOTIPO: **Montelupone A**
Montelupone B

N° REPERTORIO: **47**
inserita il **30.10.2008**

FAMIGLIA: **Asteraceae**

GENERE: **Cynara**

SPECIE: **scolymus**

NOME COMUNE: **Carciofo**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Montelupone (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

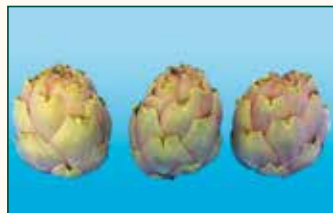
AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Montelupone (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Chienti, ma la sua diffusione riguarda anche i Comuni limitrofi come Potenza Picena, Montecassiano e Recanati. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ECOTIPO MONTELUZIONE A

- Portamento: *assurgente*
- Altezza della pianta: *50 - 60 cm*
- Diametro pianta: *140 - 160 cm*
- Lunghezza foglie: *80 - 90 cm*
- Capolino: *tondo ovale, grosso con brattee serrate violetto-verdi*
- Peso medio capolino centrale: *135 - 140 g*
- Peso medio capolino I° ordine: *80 - 85 g*



- Peso medio capolino II° ordine ed avventizi: 40 - 50 g
- Foglie allo stadio giovanile: *lanceolate a margine poco inciso*
- Foglie allo stadio adulto: *pennatosette a portamento patente*
- Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*
- Tipo di trapianto: *carducci*
- Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*
- Infiorescenza: *capolino o calatide*
- Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*
- Impollinazione: *entomofila*
- Epoca di fioritura: *fine giugno*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: *45 gg*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente suscettibile ad afidi e oidio*

- Peso medio capolino centrale: 140 - 145 g
- Peso medio capolino I° ordine: 60 - 65 g
- Peso medio capolino II° ordine: 40 - 45 g
- Peso medio capolini avventizi: 25 - 30 g
- Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*
- Tipo di trapianto: *carducci*
- Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*
- Infiorescenza: *capolino o calatide*
- Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*
- Impollinazione: *entomofila*
- Epoca di fioritura: *fine giugno*
- Frutto: *achenio*
- Durata della produzione: *45 gg*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente suscettibile ad afidi e oidio*



ECOTIPO MONTELUPONE B

- Portamento: *compatto*
- Altezza della pianta: *35 - 45 cm*
- Diametro pianta: *120 - 140 cm*
- Lunghezza foglie : *80 - 90 cm*
- Foglie: *pennatosette a portamento patente e di colore bianco cotonoso nella pagina superiore*
- Capolino: *ovale, medio, con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo "Montelupone A" è stato estratto da una popolazione originaria reperita nell'areale di Montelupone. È caratterizzato da piante a taglia alta, molto sviluppate, con foglie a portamento assurgente, a margine poco inciso, una calatide tonda-ovale grossa con brattee serrate violetto-verde. Esprime una maggiore precocità e maggiore resistenza al freddo rispetto alla tipologia "Montelupone B".

L'ecotipo "Montelupone B", estratto da una popolazione reperita nel territorio di Montelupone, si differenzia dalla tipologia "A" per piante a taglia bassa, a sviluppo contenuto, con foglia a portamento patente e margine molto inciso, di colore bianco cotonoso nella pagina superiore, con capolino tendenzialmente ovale, medio con brattee serrate, verdi, lievemente sfumate di violetto e caratterizzata da un ciclo produttivo più tardivo rispetto all'ecotipo A.

La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle Asteracee con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire prevalentemente in copertura.

Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m². Le cure colturali riguarda-

no più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio.

La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 5,5 t/ha. Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;
- Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;
- Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;
- Zuppa di carciofo: con malva e piselli;
- Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;
- Carciofini teneri: sott'olio;
- Carciofi ripieni: con mollica di pane;
- Carciofi arrostiti alla brace;
- Carciofi fritti;
- Frittata di carciofi;
- Carciofi alla villana.

**Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari**

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria Agro-Forestale Fonti VALLEBONA S.A.S. di Antonelli L. & C. - Montelupone (MC)
Azienda Agraria CIPRIANI - Montelupone (MC)





CIPOLLA DI SUASA



N° REPERTORIO: 48
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Allium

SPECIE: cepa

NOME COMUNE: Cipolla

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comuni di Castelleone
di Suasa (AN)
e di San Lorenzo
in Campo (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Nei Comuni di Castelleone di Suasa (AN) e di San Lorenzo in Campo (PU) da sempre esiste una attività florovivaistica di eccellente livello che risale al secolo scorso. Tale attività si è poi sviluppata nel tempo, soprattutto per l'impegno e la professionalità dei produttori interessati, che hanno fatto della qualità il fondamento della loro attività, tanto da renderne una peculiarità florida e richiesta nei territori non solo limitrofi.

Nell'areale, al di qua ed al di là del fiume Cesano, si coltivava, specie in passato, la cipolla che si andava a vendere nei paesi limitrofi durante i mercati insieme ad altre specie ortive.

La cipolla di Suasa non è solamente un bulbo mangereccio ma diventa un modo per legare un territorio, due province e due comuni ad un rilancio di una produzione che sembrava perduta. Nell'anno 2000 la cipolla di Suasa, con delibera di G.R. Marche è stata inserita nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali.

La necessità del recupero è emersa dopo che gli agricoltori del luogo, nel tempo, da produttori di bulbi si sono reinventati a riproduttori di seme commerciale, esponendo l'ecotipo di Suasa ad un continuo inquinamento genetico.

Il C.R.A. ORA di Monsampolo del Tronto, nell'anno 2000, è stato incaricato di recuperare la varietà locale attraverso studio e selezione di materiale genetico reperito nel territorio considerato.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile ai Comuni di San Lorenzo in Campo (PU) e Castelleone di Suasa (AN) divisi tra loro dal fiume Cesano.

Il primo disposto prevalentemente in pianura mentre il secondo arroccato sulla cima di un colle, a circa 300 m di altitudine. La diffusione riguarda, seppur parzialmente, anche i comuni limitrofi disposti lungo la valle del Cesano, come Barchi, San Lorenzo in Campo e Pergola. Trattasi di zone caratterizzate da terreni di carattere alluvionale, profondi e freschi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato con 6-7 guaine fogliari che originano un falso stelo*
- Portamento: *pianta a stelo fiorale eretto e cavo*
- Altezza della pianta: *70 cm (da bulbo) 110 cm (da seme)*
- Bulbo: *tunicato di forma semibulbosa costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie*
- Colore bulbo: *tuniche esterne rosa-ramato, tuniche interne violacee*
- Calibro bulbo: *67-77 mm*
- Foglie: *guaine fogliari nella parte basale trasformate in tuniche, parte distale fortemente appressate per formare lo stelo o "trombone".*
- Epoca di semina: *prima decade di ottobre*
- Tipo di semina: *a file semplici*
- Distanza di semina: *30-35 cm*
- Infiorescenza: *ad ombrella*

- Fiori: *con tepali di colore variabile dal bianco al rossiccio*
- Impollinazione: *entomofila, rara autogamia*
- Epoca di fioritura: *fine maggio-prima decade di giugno*
- Frutto: *capsula divisa in tre loculi*
- Epoca di maturazione del seme secco: *ultima decade di luglio-prima decade di agosto*
- Durata della produzione: *20 gg*
- Produzione seme secco: *1,5-2 q.li/ha*
- Produzione bulbi: *30-40 t/ha*
- Seme: *semi neri, lucenti, angolari, irregolari; peso 1000 semi 3-4 g*
- Germinabilità del seme: *85 – 90 %*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *sensibilità alla peronospora ed all'alternariosi*
- Utilizzazione: *bulbo allo stato fresco per alimentazione umana*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo di Suasa si caratterizza come tipologia brevidiurna, con tuniche esterne rosacee, molto dolci, interne di colore vi-naccio, di forma semibulbosa e di calibro medio-grosso. La varietà predilige terreni di medio impasto tendenzialmente sciolti ma si adatta anche a quelli argillosi purchè freschi, profondi, ricchi di sostanza organica, con buona disponibilità di acqua. È consigliabile un avvicendamento lungo (ogni 4-5 anni).

Predilige terreni con valori di pH tra 6 e 7. La semina si effettua nella prima decade di ottobre utilizzando la seminatrice di precisione in file distanti tra loro 25-35 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila, utilizzando circa 10 kg/ha di semente.

Essendo una specie biennale stretta la produzione del seme avviene attraverso la messa a dimora di bulbi all'inizio dell'autunno in file distanti 40-50 cm e 15 cm

sulla fila. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di luglio. La produzione media di bulbi è di circa 30-35 t/ha. La cipolla di Suasa è indicata per il consumo fresco vista la sua scarsa conservabilità.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Cruda con il pane;
- Cruda in insalata con tonno;
- Cotta alla brace;
- Ingrediente per zuppe e minestrone;
- In umido con patate e peperoni;
- Teglia al forno;
- Frittata con cipolle;
- In umido con baccalà;
- Cipollata, con zucchine in padella.

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Dott. Valentino Ferrari

Riferimenti bibliografici: **Speranzini L.**, *Cipolle e cipollari*: Comuni di San Lorenzo in Campo e Castelleone di Suasa, 2002.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria ORSINI ANDREA - San Lorenzo in Campo (PU)

Azienda Agraria LA TRADIZIONE di Berretta Mauro - Castelleone di Suasa (AN)

Azienda Agraria RICCARDO BERLUTI - Castelleone di Suasa (AN)



MAIS OTTOFILE - TREIA

N° REPERTORIO: 52
inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Zea

SPECIE: Mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Treia (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Di.S.A. Area di Genetica
Agraria)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Treia è una varietà locale di mais da polenta tipica della zona del maceratese e reperita nei dintorni di Treia, da cui appunto prende l'antico nome. La riscoperta del mais ottofile di Treia è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio.

Varietà ritrovata nel maceratese, nei dintorni di Treia, presso alcuni agricoltori locali; attualmente la varietà viene coltivata nell'entroterra, principalmente su piccola scala da agricoltori piuttosto anziani.

La "Sagra della Polenta" di Santa Maria in Selva, giunta ormai alla XXXVII edizione, evidenzia come a Treia, come del resto in tutto il paese, la tradizione del granoturco e del suo principale derivato, la farina per la polenta, sia fortemente sentita.

Oggi parlare di polenta a Treia significa parlare di tradizioni popolari contadine. Le feste più belle in campagna fino agli anni sessanta si facevano per lo "batte" – la trebbiatura del grano – e per "lo scartoccia" – cioè per l'operazione di pulizia delle pannocchie dalle brattee che poi venivano legate le une alle altre e messe ad essiccare in caratteristiche e variopinte trecce; significa inoltre e soprattutto parlare di tradizioni culinarie d'altri tempi da far rivivere e riscoprire ai palati di tantissimi ed entusiasti turisti ed alle giovani generazioni.

La tradizione infine di tramandare, di padre in figlio all'interno delle famiglie contadine, diversi ecotipi di mais, consente oggi di avere a disposizione un materiale genetico estremamente diversificato a tutto vantaggio dell'ecosistema (conservazione genetica) e della polenta (dorata, bronzata, scura di diversa tonalità), che ha una caratteristica specifica proprio perché derivante da un mix di ecotipi (parte colorati e parte gialli).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La popolazione di mais ottofile di Treia presenta grande variabilità per caratteristiche della spiga e della granella; di seguito sono riportate nello specifico le caratteristiche della popolazione di mais ottofile di Treia e alcune immagini di spighe che rappresentano appunto la variabilità presente nella popolazione.

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*
- Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*
- Tipo di semina: *fila*
- Distanza di semina: *5-6 piante m²*
- Infiorescenza: *Maschile: panicolo terminale (pennacchio) - Femminile: spiga ascellare (pannocchia)*
- Impollinazione: *prevalentemente allogama (impollinazione anemofila)*
- Epoca di Fioritura: *metà - fine luglio*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *fine agosto - inizio settembre*
- Epoca di maturazione del seme secco: *fine settembre*
- Produzione seme secco: *15 - 20 q.li/ha (non irriguo)*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

La popolazione Ottofile di Treia come detto in precedenza presenta variabilità per le caratteristiche della spiga, come la lunghezza, il colore del tutolo e il numero e la disposizione dei ranghi sulla spiga; infatti, nonostante la tipologia prevalentemente presenti un nu-



mero di ranghi pari ad otto, è possibile riscontrare una piccolissima percentuale di spighe con un numero superiore di ranghi (pari a 10). Nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti

CARATTERISTICHE DELLA SPIGA

- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): *8*
- Lunghezza media della spiga: *21.6 cm*
- Colore del tutolo: *da bianco a vinato*

La popolazione inoltre presenta variabilità per le caratteristiche della granella, come il colore e il peso; nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti

CARATTERISTICHE DELLA GRANELLA

- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *da giallo a rosso*
- Peso 100 semi: *39,9 g ($\sigma = 3.32$)*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La preparazione del terreno per la semina, si basa su un lavoro profondo, necessario soprattutto in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata; la profondità di lavorazione utilizzata è di 45-50 cm. L'epoca di semina coincide con la secon-

da metà di aprile, con una densità di 5-6 pt al m², mentre la raccolta avviene a fine settembre.

Il prodotto viene utilizzato nell'alimentazione umana per la produzione di farina per la polenta; la farina, macinata a pietra, presenta caratteristiche qualitative ed organolettiche decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

NOTE

La varietà considerata è una varietà vitrea particolarmente adatta alla produzione di farina per la polenta. Le caratteristiche qualitative ed organolettiche della farina infatti sono decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

I semi di mais ottofile sono stati forniti dall'Az. Agraria Bertini di Treia



MAIS OTTOFILE - POLLENZA

N° REPERTORIO: 53
inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Media ed alta valle
del Potenza (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CERMIS

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Mais o granturco (*Zea mays*) è originario dell'America centrale e si è diffuso nelle Marche dal 1700. Fino alla metà del secolo scorso era coltivato in tutte le aziende agricole e, ridotto in farina, usato per la produzione di polenta e di pane. La polenta era l'alimento principale della popolazione marchigiana e si consumava almeno una volta al giorno (Proverbio: "30 di, 60 polente"). Il mais "nostrale" o "quarantino" o "ottofile" (questi tre nomi spesso sono usati per identificare la stessa tipologia di mais) è tuttora coltivato da pochi agricoltori, soprattutto anziani, su piccoli appezzamenti, essenzialmente per uso familiare in tutta l'area collinare e pedemontana della provincia di Macerata. Tra questi produttori troviamo anche l'azienda Cuccagna che, per molti anni, ha coltivato e selezionato il "suo granturco". Da quando l'azienda è diventata biologica (Bioagriturismo Rambona), più di vent'anni fa, lo coltiva su più larga scala (0.5-1 ha), lo trasforma in farina con una macina a pietra e lo vende direttamente in azienda.

La varietà è stata già descritta e catalogata dal CERMIS, negli anni 2003-04, nell'ambito del "Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole e agroalimentari - Granturco".

Tradizionalmente questa varietà di granturco era coltivata nella media e alta valle del Potenza (Pollenza, Treia, S. Severino, Castelraimondo, Camerino e Matelica).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Specie: *Zea mays* spp. *indurata*
- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *media* (170 cm)
- Altezza inserzione spiga: *medio-alta* (96 cm)
- Foglie: *abbastanza larghe*
- Epoca di semina: *da fine marzo a metà aprile*
- Tipo di semina: *a file con seminatrice di precisione meccanica*

- Investimento alla semina:
7 semi per m² (coltura irrigua)
- Distanza tra le file: 70 cm
- Ciclo colturale: medio-precoce
- Infiorescenza:
Maschile: *panicolo terminale (pennacchio)*
Femminile: *spiga ascellare (pannocchia)*
- Impollinazione: *allogama*
- Epoca di fioritura femminile: *mediamente primi di luglio (varia con l'epoca di semina)*
- Proterandria: 4 (1= *pennacchio già secco* 9= *50% di spighe*)
- Epoca raccolta: *fine agosto (varia con l'epoca di semina)*
- Suscettibilità o resistenza alle fitopatie: *suscettibile al carbone*

- Produzione seme secco
q.li/ha: 25 – 30 q.li/ha (irrigua)

CARATTERI DISTINTIVI DELLA SPIGA E DEL SEME

- Forma spiga: *cilindro-conica*
- Numero Ranghi: *8 (con qualche 10 file)*
- Colore del tutolo: *bianco*
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore seme: *giallo (con qualche rosso)*
- Peso 1000 semi: *420 g*
- Peso ettolitrico: *65.2 kg/hl*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

In linea generale questa varietà di mais da polenta può essere gestita agronomicamente al pari di un comune mais per uso zootecnico ad eccezione di alcuni aspetti specifici che conferiscono le caratteristiche di tipicità al prodotto: la raccolta e la sgranatura vanno eseguite con macchine che non danneggino la granella, l'essiccazione non deve lasciare sul seme odori sgradevoli, la macinazione deve essere eseguita possibilmente con macine a pietra. L'azienda che attualmente conserva la varietà aderisce al regime di agricoltura biologica quindi, oltre ad adottare delle tecniche tradizionali di coltivazione, non utilizza nessun prodotto chimico. I principali aspetti della tecnica colturale adottata sono:

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Irrigua.

AVVICENDAMENTO

Con leguminose.

PREPARAZIONE DEL TERRENO

Ripuntatura in autunno e successive operazioni di affinamento.

SEMINA

Entro la prima metà di aprile, è preferibile anticiparla il più possibile per ridurre gli attacchi di piralide.

CONCIMAZIONE

La rotazione è il principale fattore utilizzato dall'azienda per apportare elementi nutritivi alla coltura; questa può essere integrata con un'eventuale concimazione organica di fondo.

CURE COLTURALI

Durante il ciclo colturale vengono eseguite irrigazioni ed almeno 2 sarchiature meccaniche ed una manuale.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLA GRANELLA

La raccolta, manuale o con spannocchiatrice, è seguita da un'immediata selezione delle pannocchie sane (vengono eliminate tutte le pannocchie danneggiate da carbone, piralide e/o muffe). Successivamente le pannocchie vengono lasciate essiccare per alcuni giorni e poi sgranate meccanicamente. La granella così ottenuta viene pulita, fatta essiccare completamente all'aria, insaccata e conservata in un locale asciutto.

CONSERVAZIONE DELLA VARIETÀ

La selezione delle pannocchie da utilizzare per seme nella successiva campagna inizia in campo dove vengono individuate le piante migliori (altezza media, non stroncate né danneggiate da piralide e/o carbone). Dopo la raccolta, in azienda, le pannocchie vengono ulteriormente selezionate per: colore del seme (giallo), del tutolo (bianco) e numero di ranghi (8 file binate). La tipologia di pianta selezionata è quella descritta nella scheda sopra, anche se per evitare drastiche riduzioni di produzione, tradizionalmente vengono aggiunte alla semente anche piccole percentuali di pannocchie con 10 file e con granella rossa.

UTILIZZAZIONE

Vendita diretta o tramite intermediari, trasformata con macine a pietra in farina per la produzione di polenta, pane e dolci.



ANICE VERDE DI CASTIGNANO



N° REPERTORIO: 55
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Umbrelliferae

GENERE: Pimpinella

SPECIE: anisum L.

NOME COMUNE: Anice Verde

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Ecotipo di Castignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Castignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il suo nome deriva dalla voce latina "anisum", la quale variò nel termine greco "anison" che viene da "anisos" che significa: non uguale; questo appellativo venne dato alla pianta in quanto è molto simile alla cicuta dalla quale si lascia contraddistinguere soprattutto per il colore, le dimensioni e l'odore. (§ Bice Bellomaria) L'anice verde è una pianta erbacea annuale originaria dell' Oriente, essa si trova prevalentemente in Asia minore, India, Nord-Africa, nei territori dell'ex Unione Sovietica e Messico; ed è coltivata nella maggior parte del territorio europeo in particolare nel bacino del Mediterraneo (Grecia, Italia, Tunisia, Malta, Francia e Spagna). Riferimenti storici certi indicano che l'uso dell'anice come aromatizzante ha origini antichissime (fin dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi); infatti mentre Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Teofrasto diceva che tenere dei semi accanto al letto era fioriero di dolci sogni; Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia e gli avvelenamenti; Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana. Dioscoride nel 3° libro "De Materia Medica" così lo descrive: "fa buon fiato, alleggerisce i dolori, provoca l'urina, ha virtù di risolvere. Bevuto da gli idropici, toglie loro la sete. E' buono ai morsi e punture dei velenosi animali. Giova alle ventosità, ristagna i flussi del corpo e dei mestruai bianchi delle donne, genera il latte nelle poppe; fortifica al coito. Fattone profumo al naso, alleggerisce i dolori di testa. Medica le percosse alle orecchie prima trito con l'olio rosado e poscia distillatovi. Lodasi per primo in bontà quel di Candia, e dopo quel d'Egitto" (Mattioli 1568) (§ Bice Bellomaria) Da sempre l'anice ha avuto una grande importanza economica tanto da essere avvicinato ad altre specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta, l'olivo. La larga diffusione e la rilevante importanza economica dell'anice erano certamente fondate sul grande consumo che se ne faceva come aromatizzante dei cibi, del vino e delle bevande. I Romani già in epoca precristiana bevevano acqua, vino e anice e perfezionarono il "vinum hippocraticum" aggiungendovi dell'anice per il suo potere dissetante e quindi utile nei climi caldi e temperati. L'anice inoltre era uno dei 36 ingredienti del "mithridatium", bevanda medicamentosa formulata da Crateva, medico di Mithridate. Consumo di anice negli alimenti dell'antica Roma è testimoniato da scoperte fatte nei collettori del Colosseo e di alcune ville. E' stato riscontrato l'uso di anice anche in Iran, mille anni prima di Cristo ed in Inghilterra e Germania fin dall'epoca alto medioevale. I ritrovamenti che oltre a testimoniare il largo impiego alimentare dell'anice offrono lo spunto per ipotizzare un suo utilizzo anche nelle bevande, cosa che giustificerebbe la larga diffusione, in periodi successivi, degli enoliti

anisati. Secondo Plinio l'anice curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso e attenuava le rughe dell'età, ne faceva in definitiva una "panacea". Gli Arabi lo trovavano insuperabile come digestivo e per combattere la sciatica e lo consigliavano alle nutrici per avere latte in abbondanza. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Aquisgrana. Dai "Capitolari" (la più importante raccolta di ordinanze o leggi medioevali) di Carlo Magno, infatti emerge che l'estratto di anice era una delle spezie ammesse al traffico commerciale con l'Oriente (da Legnano e Pomini) (§ Bice Bellomaria) Sull'anice, dai tempi antichi ai giorni nostri molti autori si sono espressi: storici, ricercatori, narratori, poeti e anche autori di canzoni fornendoci innumerevoli e importanti indicazioni. Nel "REGIMEN SANITATIS SALERNI - FLOS MEDICINAE" -un manoscritto dell'XI-XII secolo- dopo aver trattato nel Caput I. "De remediis generalibus" le regole da rispettare per una vita in salute, si analizzano la qualità di diverse piante officinali ed al Caput L. l'aniso:

Caput L. DE ANISO	Capo L. DELL'ANICE
<i>Emendat visum, stomachum confortat anisum, Copia dulcoris anisi sit melioris.</i>	<i>Gli occhi l'anice avalora e lo stomaco ristora, Fra' sue specie quella apprezza, In cui trovi più dolcezza.</i>

È fatta menzione dell'anice nei Trattati di Botanica, Farmacologia e Igiene tra cui "L'Erbario Novo" (1585) e "Il Tesoro della Sanità" (pubblicato post mortem 1630) di Castor Durante. La provenienza dall'Oriente del liquore fatto con l'anice verde "Mistrà", tuttora in uso nelle nostre località, infatti si rifà ad una città fortificata nel Peloponneso meridionale, alle pendici del monte Taigeto vicino all'antica Sparta, che si chiamava appunto Mistrà o Mistrà (in greco Μύστρας, Μυζηθράς Mizithras o Myzithras nella cronaca di Morea), città che nel 1687 venne conquistata dai Veneziani i quali scoprirono l'ouzo (liquore all'anice) e lo portarono in patria battezzandolo con il nome della città. Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice è una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Giovanni Visconti-Venosta (1800) nella sua ballata "La partenza del crociato" associa al militare in partenza per la difesa della Terra Santa la dotazione di "la fiaschetta del mistrà"; certamente per la caratteristica riconosciuta all'anice di avere potere dissetante e quindi utile nel caldo viaggio di trasferimento. I versi della ballata in tono burlesco, meglio conosciuta come "**La ballata del Prode Anselmo**" recitano: "La sua bella che abbracciollo, gli diè un bacio e disse vè e gli pose ad armacollo la fiaschetta del mistrà". Tra gli altri autori più moderni che hanno fatto citazioni sull'anice ci sono: Gabriele D'Annunzio che definisce l'anice "fortigno", il Pascarella, il Panzini, il Moretti, il Pasolini, il Volponi ed infine Grazia Deledda e il Govoni. Il ripetuto interesse di tanti e illustri autori di tutti i tempi verso l'anice e gli enoliti anisati testimonia la grande importanza sia delle specie vegetali che degli enoliti anisati che ne derivano.

AREA DI DIFFUSIONE

- I frutti d'anice verde si differenziano a seconda della località di produzione e quelli in commercio possono essere così classificati: *Anice d'Italia, di Spagna e di Malta*: sono i migliori con frutti di media grandezza e di colore verde-cenerognolo; *Anice d'Albi o francese* con frutti di media grandezza, di colore verde bianchiccio e con aroma molto pronunciato; *Anice di Tunisia* con frutti verdi dal sapore più dolce; *Anice di Russia* con frutti piccoli, nerastri, poco ricercato.
- È tra metà Settecento e metà Ottocento che si svolgono le più intense attività di scambio di cui l'anice è oggetto grazie all'uso molteplici e diffuso sia del prodotto naturale sia dei suoi derivati.
- In Italia, l'anice verde cresce spontaneamente in Sicilia e le coltivazioni sono concentrate maggiormente in Emilia (tra Cesena e Forlì) e Toscana. Nelle Marche ed in particolare il Piceno c'è una coltivazione diffusa, ma non intensiva in quanto la produzione era finalizzata agli autoconsumi familiari.
- Nel Piceno l'Anice verde viene coltivato prevalentemente nei Comuni di Castignano e di Offida, ed il seme prodotto e raccolto a mano nelle colline di Castignano, (ahimè ancora per poco) è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, soprattutto perché -grazie all'esposizione soleggiata dei terreni, al clima leggermente ventilato seppure riparato dal vento ed alla particolarità dei terreni leggeri, fertili e ben lavorati e ben drenati contengono una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quella degli altri siti.
- La coltivazione dell'anice a Castignano risale alla seconda metà dell'800, quando Silvio Meletti pensò di sfruttare a scopo industriale l'estratto dei frutti per la produzione di liquore. Fino al 1948 l'anice di Castignano, veniva venduto totalmente alla Ditta Meletti di Ascoli per la famosa Anisetta, la cui produzione industriale ha avuto inizio nel 1870 (D'ANGELI, 1981)
- A Castignano l'anice (si è già accennato all'eccezionalità del suo aroma; del resto esami chimici hanno confermato che i frutti castignanensi hanno una resa in essenza del 4,6% ed una concentrazione di anetolo del 94%) cominciò ad essere coltivato intensamente nell'ultimo trentennio dell'Ottocento (1870), perché sorsero dei liquorifici come quello della Anisetta Meletti (Ascoli Piceno), dell'Anisina Olivieri (Porto San Giorgio) e del Mistrà Varnelli (Alto Maceratese) e l'apice della produzione si ebbe nel periodo tra le due guerre dove è stata accertata una produzione anche di 80 q.li annui.
- In effetti, se l'Anisetta è finita sulle ali della Fama, lo deve all'anice di Castignano.
- Oggi la produzione si è ridotta in quel di Castignano a quantitativi di 50 kg, grazie all'opera di due tenaci agricoltori.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*
- Portamento: *eretto con fusto cilindrico vuoto e solcato*
- Altezza della pianta: *30-50 cm*
- Radice: *fittonante*
- Foglie: *basali reniformi ed inciso dentate, caulinari alterne e pennatosette, superiori lineari*
- Fiori: *bianchi riuniti in ombrelle*
- Infiorescenza: *ombrella composta da 8-10 raggi*
- Frutto: *diachenio piriforme costituito da due metacarpi verde-grigi e solcati da 5 costicine lineari.*
- Epoca di semina: *prima decade di marzo*
- Tipo di semina: *a file semplici*
- Sesto di semina: *50 cm tra le file; 5-10 cm sulla fila*
- Impollinazione: *prevalentemente entomofila. Rara autogamia*
- Epoca di fioritura: *terza decade di giugno- prima decade di luglio*
- Epoca di maturazione del seme secco: *prima- seconda decade di agosto*
- Durata della produzione: *10 gg*
- Produzione seme secco: *8-10 q.Li/ha*
- Seme: *peso 1000 semi g 3*
- Germinabilità del seme: *85 – 90 %*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *eccellente resistenza. Segnalati rari sintomi assimilabili a viriosi.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

L'ecotipo di Castignano, pur adattandosi a vari tipi di terreni, predilige tendenzialmente quelli argillosi, calcarei, anche tendenzialmente calanchiferi. Non è necessaria una buona disponibilità di acqua. La semina si effettua entro la prima decade di marzo, dopo una buona preparazione del terreno, affinato dalle gelate invernali ed una concimazione di fondo, possibilmente con un misto organico. Non necessariamente occorre la seminatrice di precisione purchè si utilizzino distanze tra le file di 50 cm sulla fila di 5-10 cm, utilizzando circa 3 Kg di seme/ha. Le cure culturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scer-

bature manuali. Sconsigliate abbondanti concimazioni di copertura azotate per evitare rigogli vegetativi. Non sono segnalate particolari avversità di natura fungina o attacchi di parassiti animali. La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di agosto, tramite taglio della pianta secca con successiva battitura manuale. Alternativo, seppur raro, il ricorso alla trebbiatura meccanica. La produzione media di semi (achenii) è di circa 8-10 q.li /ha. L'utilizzo prevalente dell'anice riguarda i semi sia allo stato secco per industria dolciaria sia come in gradienti per infusi o liquori. Conosciuto anche l'utilizzo delle foglie della pianta fresca.

LE PROPRIETÀ DELL'ANICE VERDE

Le proprietà dell'anice verde sono molteplici e Carlo Magno era "convinto che



non si potesse vivere senza anice e raccomandava di coltivarlo". L'anice verde ha azione ANTISPASMODICA, BALSAMICA, SECRETOLITICA, utile nella DISPEPSIA, negli SPASMI gastrointestinali (l'azione carminativa dell' anetolo aiuta e stimola la digestione), nel METEORISMO, nel CATTARRO, fluidifica le secrezioni dell'apparato respiratorio ed è di aiuto nella TOSSE, nella BRONCHITE, nell'ASMA. La presenza del dianetolo e del fotoanetolo – simili all'estrogeno femminile stimolano le secrezioni ghiandolari, compresa la produzione lattea (Azione SECRETOLITICA e GALATTOGOGA); ed in questa blanda azione ESTROGENICA è utile anche nei disturbi della menopausa e della prostata.

Le tisane a base di anice verde danno un sapore gradevole al latte materno ed esercitano una azione sedativa e antispasmodica anche nel lattante. L'azione spasmolitica e balsamica, è attivata dalla presenza del creosolo e dell'alfa-pinene che, facilitando la fluidificazione delle secrezioni delle vie aeree superiori e l'espettorazione, costituisce rimedio bechico per tosse, bronchite, asma. I semi sono dei validi regolatori dei processi digestivi ed efficaci carminativi, specie sulla peristalsi, la loro azione antispastica ne giustifica l'impiego terapeutico nella DISPEPSIA, nel meteorismo, migliora i processi digestivi, aumentando la secrezione salivare e gastrica. A dosaggi elevati ha anche proprietà antisettiche che contribuiscono ad inibire il formarsi di processi fermentativi a livello gastrointestinale, come l'aerofagia, la flatulenza.

L'Anice può essere di aiuto per combattere la ASTENIA accompagnata da CEFALEA e AFFATICAMENTO CEREBRALE, (anche se le proprietà carminative dell'Anice sono meno potenti di quelle del CUMINO o del FINOCCHIO).

UTILIZZO IN GASTRONOMIA

L'uso dell'Anice in cucina mediterranea è frequente, pertanto si riportano qui di seguito alcune utilizzazioni locali che venivano fatte dell'anice:

DECOTTO DI ANICE

Far scaldare l'acqua, quando comincia ad essere calda mettere qualche cucchiaino di semi (con il tempo si individua la dose preferita per dolcezza), portare in ebollizione e lasciare qualche minuto a bollire. Spegnerne e lasciare riposare per 10-15 minuti. Filtrare con un passino, dolcificare con miele e servire caldo.

LATTE DI ANICE (tosse e raffreddore)

Pestare un cucchiaino di semi di anice e mettere in infusione in 1/2 litro di latte bollente.

Lasciare in infusione ancora per 5 minuti sul fuoco bassissimo.

CIAMBELLINE DOLCI ALL'ANICE

Una tazza (da latte e caffè) di vino bianco, una di zucchero ed una d'olio di oliva, 50 gr. di anice, e la farina q.b.

LIQUORE ALL'ANICE

Lasciare macerare per 40 giorni in 1 litro di acquavite 40 g di semi pestati, 500 g di zucchero e cannella.

MISTRÀ

Distillare 50 litri di vino aggiungendo 1/2 Kg di frutti d'anice.

Molti, per far perdere la secchezza tipica dell'anice, aggiungono scorza d'arancio, cannella, noce moscata, mele; altri aggiungono la menta, oppure la liquirizia.

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Dott. Valentino Ferrari

Riferimenti bibliografici: **D'Angeli L.**, (1981) : L'anice tra Castignano e Ascoli Piceno. Proposte e ricerche, Univers. Studi Urbino: 172-73. **Bellomaria B.**, (1982): La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno). - Natura e montagna 4:87-90. **Balena S.-Rodilossi A.**, (1984): CASTIGNANO Storia-Cultura-Tradizioni: L'ANICE (pag.349), L'ANISSETTA (pag.350). Verona. Editrice Il Segno.

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria VILLA LUIGI – Castignano (AP)

Azienda Agraria CARBONI SETTIMIO – Castignano (AP)

Azienda Agraria "FIORENIRE di Cocci Pompilio Francesco e Cocci Carla" – Castignano (AP)

Azienda Agraria "TENUTE IANNI CORRADETTI di Ianni Franco" – Castignano (AP)



FAGIOLO CENERINO

accessione di

SERRAVALLE DEL CHIENTI



N° **REPERTORIO**: 56
inserita il 11.10.2011
FAMIGLIA: Leguminosae
GENERE: Phaseolus
SPECIE: vulgaris
NOME COMUNE: Fagiolo
Cenerino

SINONIMI: Il Cenerino
del Lago di Colfiorito
RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE**: areale di
**Comuni di Serravalle
del Chienti, Colfiorito,
Fiastra, Fabriano**

AZIENDA COLTIVATRICE:
**Azienda Agraria
BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA
Serravalle del Chienti**

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE**: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo infatti ha rappresentato la fonte principale di alimentazione nel periodo delle due guerre.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *determinato*
- Portamento: *pianta nana*
- Altezza della pianta: *0,40 - 0,50 m*
- Foglie: *cordata*
- Epoca di semina: *aprile-maggio*
- Tipo di semina: *postarella*
- Distanza di semina: *15 cm sulla fila e 0,70 m tra le file*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *precoce: giugno*
- Frutto: *legume di piccola taglia, reniforme, di colorazione bianco avorio con screziature regolari leggermente più scure; l'occhio è violaceo nel contorno*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *luglio*

- Epoca di maturazione del seme secco: *inizio agosto*
- Durata della produzione: *luglio - novembre*
- Produzione seme secco: *90-100 gr a pianta*
- Colore dei baccelli: *giallo a maturazione, forma a mezzaluna*
- Seme: *peso 100 semi: 60 - 65 g*
- Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*
- Germinabilità del seme: *80%*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*
- Utilizzazione: *vendita del seme secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Cenerino viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.

Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.

Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate.

Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.



Schede varietali elaborate da:

Micheletti A., Pepegna F., A.S.S.A.M.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA – Serravalle del Chienti



FAGIOLO MONACHELLO

accessione di

SERRAVALLE DEL CHIANTI

N° **REPERTORIO: 57**
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

NOME COMUNE: **Fagiolo
Monachello**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: **areale dei
Comuni di Serravalle
del Chianti, Colfiorito,
Fiastra, Fabriano**

AZIENDA COLTIVATRICE:
**Azienda Agraria
BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA
Serravalle del Chianti**

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: **Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chianti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chianti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Portamento: *pianta rampicante → incannata*
- Altezza della pianta: *0,70 - 1,50 m*
- Foglie: *cordata*
- Epoca di semina: *aprile-maggio*
- Tipo di semina: *postarella*
- Distanza di semina: *50 cm sulla fila e 1 m tra le file*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *medio tardiva: giugno-luglio*
- Frutto: *legume di piccola taglia, dalla forma rotonda e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e simmetrica*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *metà luglio-metà agosto*

- Epoca di maturazione del seme secco: *fine agosto*
- Durata della produzione: *settembre - novembre*
- Produzione seme secco: *40-80 g a pianta*
- Colore dei bacelli: *bianco*
- Seme: *colore – bianchi con macchia nera; peso 100 semi – 70 g (SD 10.62)*
- Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*
- Germinabilità del seme: *80%*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*
- Utilizzazione: *vendita del seme secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Monachello viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.

Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.

Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate.

Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.





FAGIOLO AMERICANO

accessione di

SERRAVALLE DEL CHIANTI



N° **REPERTORIO**: 58
inserita il **11.10.2011**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:

Fagiolo Americano
di Serravalle del Chianti

NOME COMUNE: **Fagiolo**
Americano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: **areale dei**
Comuni di Serravalle
del Chianti, Colfiorito,
Fiastra, Fabriano

AZIENDA COLTIVATRICE:
Azienda Agraria
BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA
Serravalle del Chianti

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: **Banca**
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30; quindi si deduce che la varietà di fagiolo "Americano" è coltivato da almeno 70 anni in azienda. Nel territorio di Serravalle del Chianti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chianti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Portamento: *pianta rampicante → incannata*
- Altezza della pianta: *> 2,00 m*
- Foglie: *cordata*
- Epoca di semina: *aprile (T° minima 15 C°)*
- Tipo di semina: *postarella*
- Distanza di semina: *50 cm sulla fila e 1 m tra le file*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore rosso*
- Epoca di fioritura: *medio tardiva: luglio*
- Frutto: *legume di grossa taglia, reniforme allargata, di colorazione varia tendenzialmente violaceo con screziature dal marrone al viola*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *agosto*

- Epoca di maturazione del seme secco: settembre
- Durata della produzione: settembre - novembre
- Produzione seme secco: 170-180 g a pianta
- Colore dei bacelli: verde scuro prima della maturazione
- Seme: peso 100 semi – 170 -180 g
- Conservazione del seme: in locale asciutto ed areato
- Germinabilità del seme: 85%
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.
- Utilizzazione: vendita del seme fresco e secco in prevalenza

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Americano viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura. Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione. Il periodo di raccolta è settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate. Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.





ROVEJA DI APPIGNANO



N° REPERTORIO: 59
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var. arvense

NOME COMUNE: Roveja

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:

Ecotipo di Appignano

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA DI

DIFFUSIONE: areale del

Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE

**e/o RIPRODUZIONE: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

La presenza nelle Marche della varietà del pisello selvatico roveja trova numerose testimonianze storiche: nella monografia *Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole ed agroalimentari: Roveja* redatta da Antonella Petri (et al.) sono contenute numerose e documentate attestazioni del legume in esame.

La roveja compare tra le varietà da coltivare nello Statuto di Montesanto (località umbra sul confine marchigiano), documento del 1545, e rientra tra i legumi conosciuti da Costanzo Felici da Piobbico (XVI sec.), anche se il naturalista non dichiara l'area di coltivazione: «L'ervilia o pesarelli selvatici, che da molti sono presi per orobo (benché forsì s'ingannano) e roviotti son detti, che volentieri nascono fra le fave, sonno in uso appresso molti seben hanno un poco d'amaro, ma più fresco che secco in minestre». La più importante testimonianza è attestata nel IX tomo degli *Annali dell'agricoltura del regno d'Italia* (1811). Il professor Giovanni Brignoli in risposta a Filippo Re, responsabile di un'imponente ed accurata inchiesta agraria del Regno d'Italia, sulle coltivazioni che vengono fatte nel dipartimento del Metauro, riporta che la coltivazione che rende maggiore reddito in questa zona è il tabacco. Oltre a questo e al grano che risultano le colture più diffuse, nomina altre specie fra le quali la roveja: «Le altre piante, oltre al grano o frumento, che si coltivano in grande, sono [...] piselli (*pisum sativum* et *arvense* L.)». Il termine latino utilizzato da Costanzo Felici per identificare il pisello selvatico (*arvense*) è "ervilia" (ervo, specie simile alla veccia, volgarizzato nei secoli in "rubiglio". A prova della larga diffusione in territorio marchigiano (soprattutto nelle provincie di Ascoli Piceno e Macerata) è la diffusione del termine "roveja", forma dialettale di "rubiglio" assieme alla forma intermedia "rueglio", citata da Domenico Pinolini nel saggio *Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata* del 1912. Altro importante documento che ci conferma la presenza della roveja nelle Marche ci viene dagli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1884. Nella territorio di Fermo sono citate due varietà di "Rubiglio", una precoce e l'altra tardiva. Le testimonianze storiche orali, diffuse soprattutto nella zona del Piceno (Sibillini), attestano che il pisello selvatico è stato coltivato prevalentemente ad integrazione del foraggio del bestiame, ma sono attestati anche usi alimentari almeno fino alla metà secolo scorso. La roveja veniva consumata fresca o essiccata, spesso impiegata assieme ad altri legumi nella preparazione di una polenta chiamata "farrechciata". Numerose interviste rilasciate da anziani agricoltori, raccolte nel volume *I saperi nascosti, dove dorme la neve* (2010), menzionano la coltivazione della roveja: la ricordano due contadini del Comune di Castelsantangelo sul Nera, due di Acquacana (un intervistato ottuagenario ricorda che «la rovegia l'abbiamo seminata a Cardoso. Da ragazzi andavamo a rubarla per mangiarla fresca come i piselli»), oltre ad altri soggetti dei Comuni di Pievobovigliana, Montegalgo, Rotella, Montemonaco, Montegalgo e Venarotta.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile al comune di Appignano in provincia di Macerata che sorge su un colle a circa 250 m s.l.m. tra il fiume Potenza ed il torrente Menocchia. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente di medio impasto senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo indeterminato*
- Portamento: *prostrato*
- Altezza pianta: $156 \text{ cm} \pm 1,67$
- Fusto: *cilindrico e glabro con presenza di cirri*
- Numero di ramificazioni di I° ordine: $3,33 \pm 0,67$
- Lunghezza media delle ramificazioni di I° ordine: $125,33 \pm 12,17$
- Numero di ramificazioni di II ordine: $2,33 \pm 0,33$
- Foglie: *composto-pennate con due o tre paia di foglioline ovali, a margine liscio*
- Infiorescenza: *ascellare, a racemo pedunculato con 2 fiori di colore fuxia*
- Epoca di fioritura: *162-165 gg. dopo la semina (III decade di aprile).*
- Frutto: *è un baccello medio-piccolo*
- Numero di baccelli medio: $9,67 \pm 2,19$
- Lunghezza media: $4,80 \text{ cm} \pm 0,35$
- Semi per baccello: $6,33 \pm 0,67$
- Produzione per pianta: $5,95 \text{ g} \pm 1,27$
- Peso di 1.000 Semi: $105 \text{ g} \pm 4$
- Colore del seme: *variabile dal rosso-mattone al nero screziato rosso*
- Conservazione del seme: *secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà non necessita di terreni particolarmente fertili in quanto è stata da sempre utilizzata negli areali marginali come base per l'alimentazione del bestiame. Comunque le migliori produzioni si ottengono nei terreni profondi, con buona dotazione di sostanza organica e con un regolare sgrondo delle acque. Pur adattandosi ad un limitato contenuto di sostanze nutritive è auspicabile una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio al momento dell'impianto abbinata, ove possibile, a concimi organici e a dosi limitate di azoto (40 unità/ha). Considerato il clima complessivamente mite dell'areale in questione, la semina può essere anticipata in autunno nei periodi ottobre/I decade di novembre; in alternativa resta valida la semina primaverile (marzo). La semina avviene in file semplici ad una distanza tra le file di

20-25 cm e sulla fila di 4-5 cm per avere una densità media all'inizio della vegetazione di circa 80 piante/m². Allo scopo si impegna mediamente un quantitativo di seme pari a 150-180 Kg/ha. La roveja è una pianta particolarmente rustica che resiste alle principali fitopatie e non necessita di trattamenti anticrittogamici quindi le uniche pratiche colturali consistono in una iniziale scerbatura nelle prime fasi di sviluppo. La raccolta, effettuata manualmente dopo la falciatura e la conseguente essiccazione della pianta, avviene a maturazione secca a partire dalla terza decade di giugno e la produzione media si aggira sui 25-30 q.li/ha.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

La granella secca, nel passato destinata all'alimentazione del bestiame, oggi è impiegata per la preparazione di minestre e zuppe unita ad altri legumi mentre la farina può essere usata per polente.

**Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari**

Riferimenti bibliografici: Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI, t. II (Provincia di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro), Roma, Forzani e C., 1884, p. 757. **Felici C.**, Scritti naturalistici, Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo, a cura di Guido Arbizzoni, Urbino, QuattroVenti, p. 113. **Pinolini D.**, Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata, Macerata, Tipografia economica, 1913. **Re D., (et al.)**, I saperi nascosti dove dorme la neve: dialogo tra i saperi tradizionali e le scienze del territorio, [Ancona], s.n., stampa 2010. **Re F.**, Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia, tomo IX, Milano, Tipografia di Giovanni Silvestri, 1811, p. 126

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria MEDEI CLAUDIO – Appignano (MC)



JERVICELLA DI MONTE GIBERTO

N° REPERTORIO: 60
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Graminaceae

GENERE: Triticum

SPECIE: sativum

NOME COMUNE: Jervicella

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: areale del
Comune di Monte Giberto;
provincia di Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

La coltivazione della varietà di grano jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolar modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Interessante è l'analisi etimologica con cui viene delineata questa varietà di *Triticum aestivum*. La jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva", vocabolo presente nel *Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso* di Francesco Egidi; il significato, "erbetta", ci riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano, ascrivibile al gruppo del *Gentilrosso mutico*.

Tale frumento, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura dimensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale. Il diminutivo/vezzeggiativo del termine "jerva" connota tale caratteristica fisica.

La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopracitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che il *Gentilrosso* assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone.

Tale varietà di frumento era già conosciuta da Costanzo Mattioli, naturalista marchigiano del XVI secolo, che elenca tra le specie «Lassando andare per hora varii nomi degl'antichi, como molti ne nominasse Theofrasto al 4° capitolo del 8° libro, hoggi il primo luoco parte che tenga la calvigia e bianca e rossa e senza arista; la vernella o grano marzuolo, τριμήνος πυρός χαί σιτήνιος, cioè grano trimestre e setanio, quale fa il pane un poco rosetto ma molto buono».

Di fondamentale importanza è l'elenco delle varietà di frumento coltivate nel dipartimento del Metauro, compilate nel 1811 da Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel Liceo-Convitto di Urbino, per il Filippo Re, professore d'agricoltura all'Università di Bologna.

Filippo Re coordinò dal 1809 al 1814 un'inchiesta agraria per mezzo di un questionario prestabilito volto a studiare i progressi e le tradizioni agricole dei vari dipartimenti del Regno d'Italia; i risultati furono pubblicati negli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, pubblicazione diretta dallo stesso Filippo Re. Nel IX tomo, Brignoli attesta la presenza sul territorio marchigiano (dipartimento del Metauro) del gentile rosso, sia nella varietà aristata sia in quella mutica, attualmente identificata con la jervicella: «[...] v'hanno pure di questo due varietà con la resta, che diconsi volgarmente *grigia bianca* e *grigia rossa*, e sono il primo il *triticum sativum* assoluto di *Persoon*, ed il secondo, la sua varietà, *rufa aristata* di Barelle tav 3, fig. 16. – Mi viene detto dal sig. Domenico Benedetti, di Sinigaglia, (uomo di merito distinto in cognizione agrarie) coltivarci in quel distretto il così detto grano rosso senza resta». Filippo Re non cita testualmente il gentile rosso, ma identifica la specie osservata alla figura 16 della tavola 3 di Barelle la cui legenda alla tavola citata descrive come «Formento detto grano gentile rosso (*Triticum sativum vari etas rufa ari stata*)».

Del 1884 è la *Relazione del Sottocomitato di Fermo*, redatta dal prof. Nigrisoli per gli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, utile perché oltre a identificare e localizzare la varietà della jervicella, attesta

l'impiego per la produzione di cappelli: «*Fumento per paglie da cappelli*. - Il grano gentile (solina rossa) è molto coltivato in terreni adatti a Falerone, Massa, Montappone ed altri comuni per la fabbricazione dei cappelli di paglia. Tale industria è assai estesa e lucrosa, e fu premiata con medaglie d'argento ed onori distinti in tutte le grandi esposizioni italiane e straniere».

A queste fonti storiche segue la testimonianza della Sig. Giulia Iervicella che attesta nel padre Giuseppe il creatore della varietà di grano Jervicella, prezioso cereale che affondò le radici nel territorio di Monte Giberto. Da un robusto cespuglio che spiccava in mezzo ad un campo di grano, iniziò la selezione del grano tenero Iervicella e la successiva coltivazione, che si rivelò eccellente e si diffuse rapidamente nelle campagne marchigiane. Tutto avvenne all'inizio degli anni '40, durante il periodo fascista.

Il grano Iervicella fu riconosciuto ed iscritto nell'albo nazionale dei cereali dall'Istituto di Genetica "Nazareno Strampelli" di Roma per la cerealicoltura, in base all'applicazione del D.L. 28.04.1938.

Dopo la guerra, all'inizio degli anni '60, molti contadini lasciarono la campagna per trasferirsi verso il litorale adriatico. I mezzadri iniziarono a lavorare nel settore calzaturiero ed edilizio, pensando ad un lavoro meno duro e ben remunerato. I pochi che restarono, legati alla tradizione, continuarono a coltivare il grano Iervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.

Si precisa che attualmente la varietà "Iervicella" non risulta essere iscritta al Registro Nazionale delle nuove varietà di frumento.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile all'areale del comune di Monte Giberto e di Petritoli in provincia di Fermo. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente argillosi con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*
- Portamento: *eretto*
- Altezza pianta: *100-130 cm*
- Fusto: *cilindrico, di colore verde glauco*
- Accestimento: *elevato*
- Infiorescenza: *spiga mutica di colore rossigno, glaucescente con mozziconi di ariste*

- Lunghezza spiga: *10-15 cm*
- Epoca di spigatura: *seconda decade di maggio*
- Frutto: *cariosside uniseminata secca indeiscente*
- Produzione a ettaro: *35-40 q/ha*
- Peso di 1.000 semi: *47- 50 g*
- Conservazione del seme: *secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È un frumento tenero a taglia alta con spighe mutiche molto lunghe di colore rossigno-roseo.

La preparazione del terreno prevede una lavorazione profonda in estate (luglio) preceduta da una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio e seguita da lavori di affinamento. L'epoca di semina avviene alla I decade di novembre utilizzando circa 200 Kg di seme per ettaro. La raccolta avviene a fine giugno/primi di luglio. Trattandosi di una varietà contraddistinta da culmo molto alto (oltre 1 m), spesso viene associata ad

un'altra resistente all'allettamento che in tal caso funge da tutore. Manifesta resistenza alle malattie, ruggine in particolare, con buone doti di rusticità ed adattabilità.

L'accessione collezionata è riconducibile alla jervicella romagnola (test), che a sua volta è ascrivibile al gruppo del Gentilrosso mutico.

UTILIZZI

La farina viene esclusivamente impegnata per la panificazione mentre la paglia, per la sua resistenza e lunghezza, trova utile collocazione nella manifattura artigianale di cappelli; il comune di Montappone è rinomato per questo utilizzo.

**Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari**

Approfondimento storico a cura di Michele Tagliabracci

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria ROSO DINO – Monte Giberto (FM)



POMODORO DI MONTE SAN VITO

N° **REPERTORIO**: 61
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro
di Monte San Vito

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:

areale dei Comuni di Monte
San Vito, Jesi, Montemarciano,
Chiaravalle, Monsano,
San Marcello, Morro

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE**: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Questa varietà di pomodoro è stata ritrovata presso un contadino a Monte San Vito, nella primavera del 2007 lo stesso ha ceduto una parte di semi a Eduardo Lo Giudice con la preghiera di non perdere quel pomodoro perché lui data l'età non riusciva più a coltivarlo.

AREA DI DIFFUSIONE

La diffusione di questa varietà è limitata a Monte San Vito e a tutti i paesi limitrofi (Jesi, Montemarciano, Chiaravalle, Monsano, San Marcello, Morro, ecc...) dove veniva coltivato dal secondo dopo guerra.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Portamento: *pianta rampicante* → *incannata*
- Altezza della pianta: 2,00 m
- Foglie: *composta*
- Epoca di semina: *marzo-aprile*
- Tipo di semina: *postarella*
- Distanza di semina: *40 cm sulla fila e 60 cm tra le file*
- Fiori: *colore giallo*
- Epoca di fioritura: *maggio-giugno*
- Taglia della pianta: *distanza 1°palco dal colletto: 20 cm distanza fra i palchi: 15-20 cm numero fiori per palco: 7 numero frutti per palco: 7*
- Frutto: *tondo; peso medio= 45 g, biloculare (2 logge)*

seminali per frutto); grado zuccherino: tendenzialmente dolce; consistenza: scarsa, risulta farinoso.

- Epoca di maturazione: agosto (quando il frutto vira dal colore verde all'arancione)
- Conservazione del seme: si taglia il grappolo e si conserva appeso in cantina; qui da novembre inizia a maturare e il frutto diventa rosso dall'interno verso l'esterno.

- Germinabilità del seme: 85%
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: pianta rustica; resistente alle fitopatie senza trattamenti.
- Utilizzazione: raccolti i grappoli a fine agosto si conservano in cantina per tutto l'inverno sodi senza asciugarsi. Anche se il sapore risulta discreto, il vantaggio è sicuramente quello di essere fresco in inverno

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Le caratteristiche sono la maturazione e la conservabilità in inverno; raccontano gli anziani agricoltori che appeso in cantina si conservava tutto l'inverno, sodi senza asciugarsi come il pendolino.

Il recupero è iniziato 4 anni fa presso l'associazione culturale ORTO ANTICO di Chiaravalle e continua grazie all'attività dell'agricoltore Eduardo Lo Giudice che lo coltiva reintroducendolo nel territorio. È in previsione l'organizzazione della prima manifestazione sul pomodoro di Monte San Vito, cercando di coinvolgere la Comunità montana, gli Enti pubblici e Slow food .



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott.ssa Micheletti A. - A.S.S.A.M.

AGRICOLTORE CUSTODE:
EDUARDO LO GIUDICE - Senigallia (AN)



CARCIOFO VIOLETTO TARDIVO DI PESARO

N° **REPERTORIO: 67**
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: **Asteraceae**

GENERE: **Cynara**

SPECIE: **scolymus**

NOME COMUNE: **Carciofo
violetto tardivo di Pesaro**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Pesaro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Pesaro (PU).

Oltre all'impiego alimentare, talvolta "prescritto" per le proprietà farmaceutiche, le varietà afferenti alla specie *Cynara cardunculus* si trovano utilizzate anche nella Provincia di Pesaro e Urbino nella cagliatura del latte finalizzata alla preparazione di formaggio, sfruttando le proprietà coagulanti del polifenolo della cinarina.

La varietà risulta già citata a metà del XVI secolo tra i vegetali edibili ed apprezzati dal naturalista Costanzo Felici (1525-1585) da Piobbico che esercitò anche la professione medica a Pesaro. Egli scrive: «Carcioffi et artichocchi, che da' Latini cardus ancora si dice e da' Greci, *σχ λννμος _ χιάρα _ χάχτος*, l'uno de Dioscoride, l'altro di Galeno e il terzo di Theofrasto, sonno frutti de piante o herbe spinose cognosciuti da tutti hormai; tanto la gola vi ha industriato sopra che gli ha fatto familiarissimi a tutti et in gran reputatione appresso de' grandi. E si mangiano crudi, prima dov'è l'adherentia delle sue squame, poi il resto della carne monda dal suo pelo, con sale e pepe; poi ancora cotti in diversi modi, o con olio o con grasso o con butiro e sale e pepe, sopra le gradelle, sopra le brage, o nel brudo grasso et in molti altri modi secondo che più diletta. E sonno de più sorte perché o sonno spinosi assai e pungenti o poco o niente. Quelli servono per fare il fiore per coagulare il latte, benché il fiore de tutti fa questo effetto se bene non così efficacemente. Quelli poco spinosi sonno in uso al cibo. Sonno poi altri privi di spine quali sonno gli più estimati e sonno de più sorte: o sonno simili ad una pigna, con le squamme strette et unite, però detti apignati, o le dette squame si slargano e fanno in cima una forma d'un vaso e si chiamano carcioffi del vaso; e poi ancora altre forme mezzane si ritrovano che tutte servono alla gola e volentieri a quelli che si dilettono de servire madonna Venere. Di questi frutti de piante spinose si trovano ancora altre che si sogliono magnare, ma

sono sì poco in uso che si possono lassare indietro tutte». Le proprietà afrodisiache del carciofo citate da Felici sono tratte dall'opera medica di Pietro Andrea Mattioli.

Lo sviluppo dell'orticoltura è stato negli anni monitorato e promosso dalla presenza dell'Accademia Agraria di Pesaro, fondata nel 1828 col fine «di perfezionare e propagare l'agricoltura».

Testimonianze lasciateci da uno studio di Giovanni Brignoli redatto nel 1811 attestano che nel Dipartimento del Metauro, «le piante che con più impegno si coltivano negli orti del littorale sono i carcioffi, dai quali si fanno i gobbi [...]». L'inchiesta agraria nota come *Inchiesta Jacini* (dal nome del presidente della giunta incaricata della redazione ed istituita con legge n. 3730 del 15 marzo 1877) conferma la presenza del carciofo tra le varietà comuni negli orti marchigiani. Tra le piante alimentari segnala «con speciale diffusione, i cavoli, i pomodoro, i meloni, i cocomeri, i carcioffi»; nello stesso paragrafo si attesta che «delle piante alimentari come carciofi [...], si fa coltivazione o negli orti presso i centri di popolazione o nei giardini annessi ai casini di villeggiatura, o negli orti colonici. Nel primo caso i vari prodotti si vendono nel prossimo centro e anche talvolta si esportano, nel secondo e terzo caso servono al consumo del proprietario e del colono».

Presso l'Istituto Agrario di Pesaro si segnalano numerosi studi e monografie sul carciofo, risalenti ai primi decenni del Novecento.

Infine il carciofo compare in molte ricette proposte dal "credenziere e liquorista" Vincenzo Agnoletti nell'opera pubblicata a Pesaro nel 1832-1834, *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno*: carciofi all'Inglese, carciofi al Rosoyant, carciofi alla cittadina, carciofi al Parmegiano, carciofi fritti in più maniere, carciofi alla liason, carciofi al fior di latte, carciofi al Perigord, carciofi ripieni in più modi, cufi di carciofi in maniere differenti.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: prevalentemente assurgente
 - Altezza della pianta: 120 cm
 - Diametro pianta: 150 cm
 - Lunghezza foglia: 130-140 cm
 - Foglie: pennatosette leggermente spinose
 - Capolino: leggermente spinoso, compatto, con forma ovale, completamente chiuso all'apice, di colore viola e striature verdi.
 - Peso medio capolino centrale: 170 g
 - Peso medio capolino i° ordine: 80 g
 - Peso medio capolini ii° ordine: 60 g
 - Peso medio capolino avventizio: 60 g
 - Epoca di trapianto: ottobre-novembre o febbraio
 - Tipo di trapianto: carducci
 - Distanza di trapianto: 1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla
 - Infiorescenza: capolino o calatide
- Fiori: ermafroditi, tubulosi, proterandi
 - Impollinazione: entomofila
 - Epoca di fioritura: prima decade di maggio
 - Frutto: achenio
 - Durata della produzione: 45 gg
 - Suscettibilità o resistenza a fitopatie: particolarmente resistente ad afidi e oidio



DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDOCLIMATICHE

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di elevata vigoria e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato inoltre da un habitus mediamente espanso tendente all'assurgente.

Le foglie, leggermente spinose, sono tomentose, pennatosette, con portamento eretto le centrali e semi-eretto le basali.

Il capolino si presenta leggermente spinoso, compatto, di forma ovoidale, chiuso all'apice, di colore violetto con striature verdi. La varietà predilige terreni, profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle asteracee con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire in minima dose all'impianto e prediligendo la distribuzione in copertura.

Il trapianto dei carducci nelle nostre zone, si effettua prevalentemente a fine autunno (novembre) o a fine inverno. Le raccolte hanno inizio nei primi giorni di aprile e si protraggono per circa 40 giorni, assicurando una produzione ad ha di circa 5,5 t. Oltre al consumo fresco i capolini di II ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;
- Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;
- Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;
- Zuppa di carciofo: con malva e piselli;
- Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;
- Carciofini teneri: sott'olio;
- Carciofi ripieni: con mollica di pane;
- Carciofi arrostiti alla brace;
- Carciofi fritti;
- Frittata di carciofi;
- Carciofi alla villana.

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda agraria BONI LUCIANO – Calcinelli (PU)





TACCOLA

accessione di MASSIGNANO

N° **REPERTORIO**: 68
inserita il **03.05.2013**

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: *Pisum*

SPECIE: *sativum* var.
saccharatum

NOME COMUNE: Taccola
di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:
Comune di Massignano

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE**:

Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Massignano (AP) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 250 m di altitudine posta ad 1 km circa dal litorale adriatico, tra le medie valli del torrente Menocchia e del fiume Aso, ma la sua diffusione riguarda anche i comuni limitrofi come Montefiore dell'Aso (AP), Campofilone (AP), Altidona e Lapedona (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, anche con pendenze di rilievo.

Racconta l'agricoltore Malavolta Patrizio di Campofilone nato negli anni '30 che fin da piccolo la taccola veniva coltivata in famiglia e con il carro trainato dalle vacche venivano portate nella cooperativa ortofrutticola di Pedaso per poi essere vendute nei mercati interni di Torino e Milano.

Tra gli anni '60 e '80 enormi quantitativi di prodotto (circa 50 quintali al giorno) venivano spediti e commercializzati nei mercati interni di Torino e Milano fino alla Svizzera e Germania. Gli stessi agricoltori e commercianti aggiungono che le taccole del Piceno erano le migliori in assoluto perché avevano una nutrizione e croccantezza superiori rispetto agli altri territori ed a quelle provenienti dal Marocco.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: a *sviluppo indeterminato*
- Altezza della pianta: 85-95 cm
- H 1° palco: 2-3 cm
- N° baccelli: 25-35
- Peso totale baccelli: 70-80 g
- Peso medio baccelli: 2,5-3,5 g
- Numero semi per baccello: 7-8 unità
- Numero semi pianta: 200-250 unità
- Peso totale semi per pianta: 55- 70 g
- Peso mille semi: 250- 260 g

- Foglie: *pennate-composte*
- Epoca di semina: *seconda - terza decade di marzo*
- Distanza di semina: *5 cm x 50 cm*
- Fiori: *ermafroditi, singoli o doppi su racemi*
- Colore dei fiori: *rosso-violetto*
- Epoca di fioritura: *seconda - terza decade di maggio*

- Frutto: *baccello*
- Durata della produzione: *20 gg*
- Epoca di raccolta baccello intero: *seconda decade di giugno*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente rustica ma sensibile ai ristagni idrici*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo "di Massignano" è stato estratto da una popolazione originaria reperita nell'areale di Massignano e comuni confinanti tra le province di Ascoli Piceno e Fermo. È una pianta annuale glabra, con un solo stelo cilindrico sottile e debole, di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, a sviluppo indeterminato, che da luogo ad una fruttificazione continua e protratta nel tempo. Per la gracilità dei fusti e per il portamento prostrato è necessario far ricorso al tutoraggio. Il pisello ha una radice marcatamente fittonante, che si sviluppa fino a 0,80 m di profondità, con numerose ramificazioni. Le foglie sono pennate, composte da 2-4 paia di foglioline grandi, ovate, intere, da uno o più paia di foglioline trasformate in cirri e da un cirro terminale ramificato sviluppatissimo.

I fiori sono lungamente pedunculati e si formano prevalentemente singoli su ascelle sorgenti sui nodi mediani e superiori dello stelo. La corolla è grande e vistosa, di rosso-violetto. La fecondazione è autogama e produce un baccello liscio, piatto, contenente mediamente 6-8 semi, il quale viene consumato fresco, prima della maturazione dei semi stessi (c.d. pisello mangiatutto). Una pianta produce circa 30 baccelli che al momento della raccolta hanno un peso medio di 2-3 g. La pianta del pisello mangiatutto di Massignano mal sopporta condizioni climatiche estreme; si adatta bene agli ambienti freschi ed il suo ciclo colturale, data la sua intolleranza al freddo, prevede esclusivamente una semina primaverile. Anche le alte temperature risultano dannose nella fase di accrescimento dei baccelli, in quanto ne provocano un rapido indurimento rendendoli fibrosi e quindi non commerciabili.

La taccola teme i ristagni di umidità e predilige terreni piuttosto sciolti (per tessitura e struttura), caldi, ben areati, con moderato contenuto di calce e pH compreso tra 6,5 e 7,5, di buona capacità idrica.

La raccolta delle "taccole" avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm ed i semi all'interno cominciano ad ingrossarsi senza tuttavia diventare troppo grandi. La produzione locale è particolarmente importante perché il gusto eccellente della taccola dipende dal tempo che intercorre tra il momento della raccolta e quello del consumo.

Caratteristiche di questa varietà di taccola sono l'aromaticità (elevato contenuto in terpeni) e la croccantezza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Baccelli freschi: vengono consumati generalmente bolliti come verdura cotta.
- Passate nel burro dopo averle lessate in acqua salata per pochi minuti, con la pentola scoperta;
- Per un veloce sugo, tagliate a pezzettoni, e unite alla passata di pomodoro



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto



TACCOLA

accessione del **MENOCCHIA**

N° REPERTORIO: 69
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var.
saccharatum

NOME COMUNE: Taccola
del Menocchia

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Valle del Menocchia

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:**

Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella parte orientale del torrente Menocchia comprendente i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore, a circa 50 m di altitudine e ad 1 km circa dal litorale adriatico, ma la sua diffusione riguarda anche altri comuni limitrofi come Carassai (AP) e Campofilone (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, senza pendenze di rilievo.

La MARCONI SEMENTI che aveva fornito il seme al CRA di Monsampolo, ci ha rimandato al donatore ufficiale del seme di taccola: l'agricoltore Ciarrocchi Gino di Ripatransone; agricoltore ormai ottantenne che intervistato ha ricostruito la storia di questa accessione di Taccola o pisello mangiatutto. La varietà proveniente dalla ditta sementiera CLAUSE arrivò in Italia i primi del '900 e l'azienda della famiglia Ciarrocchi (padre di Gino) iniziò a coltivarla presumibilmente intorno al 1920; seguirono periodi di elevate produzioni destinate al mercato di Milano oltre che a quello svizzero. Poi però la produzione si è completamente arrestata in tutto il territorio circa 15 anni fa.

L'azienda Ciarrocchi ha continuato comunque a coltivarla per uso familiare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: a *sviluppo indeterminato*
- Altezza della pianta: 100-105 cm
- H 1° palco: 2-3 cm
- N° baccelli: 23-28 unità

- Peso totale baccelli: 50-60 g
- Peso medio baccelli: 2,0-2,5 g
- Numero semi per baccello: 6,5-7 unità
- Numero semi pianta: 120-150 unità
- Peso totale per pianta: 52-58 g
- Peso mille semi: 250-260 g

- Foglie: *pennate-composte*
- Epoca di semina: *seconda - terza decade di marzo*
- Distanza di semina: *5 cm x 50 cm*
- Fiori: *ermafroditi, singoli o doppi su racemi*
- Colore dei fiori: *rosso-violetto*
- Epoca di fioritura: *seconda - terza decade di maggio*

- Frutto: *baccello*
- Durata della produzione: *20 gg*
- Epoca di raccolta baccello intero: *seconda decade di giugno*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente. Sensibile ai ristagni idrici.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà è stata estratta da una popolazione originaria reperita nell'areale circostante il torrente Menocchia, tra i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore.

È una pianta annuale glabra, con un solo stelo cilindrico sottile e debole, di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, a sviluppo indeterminato, che da luogo ad una fruttificazione continua e protratta nel tempo. Per la gracilità dei fusti è dato il portamento prostrato è necessario dotarsi di sostegni. Il pisello ha una radice marcatamente fittonante, che si sviluppa fino a 0,80 m di profondità, con numerose ramificazioni. Le foglie sono pennate, composte da 2-4 paia di foglioline grandi, ovate, intere, da uno o più paia di foglioline trasformate in cirri e da un cirro terminale ramificato sviluppatissimo.

I fiori sono lungamente pedunculati e si formano prevalentemente singoli su ascelle sorgenti sui nodi mediani e superiori dello stelo. La corolla è grande e vistosa, di colore rosso-violetto. La fecondazione è autogama e produce un baccello liscio, piatto, contenente mediamente 6-8 semi, il quale viene consumato fresco, prima della maturazione dei semi stessi (c.d. pisello mangiatutto). Una pianta produce di media 30 baccelli con un peso medio di 2-3 gr cadauno al momento della maturazione commerciale.

La Taccola del Menocchia si distingue da altre accessioni perché più interessante sia per aspetti nutrizionali che nutraceutici.

In merito ai parametri nutrizionali i baccelli presentano una maggiore quantità di fibra dietetica, zuccheri totali, componenti volatili e proteine totali. Anche i componenti nutraceutici sono espressi in maggior quantità se riferiti ad acido ascorbico, polifenoli totali, carotenoidi che comportano un potere antiossidante quasi doppio rispetto ad altre accessioni.

Il pisello mangiatutto del Menocchia è una pianta che per crescere e svilupparsi predilige

ambienti freschi. Nell'areale di riferimento la semina è quasi esclusivamente primaverile data la limitata resistenza al freddo. Forti calori durante la fase di maturazione dei baccelli da raccogliere interi e freschi, ne accelerano troppo la maturazione e ne provocano il rapido indurimento, con gravissimo pregiudizio per la qualità. La maturazione deve avvenire con gradualità in condizioni di temperatura moderata. I terreni più adatti per la coltivazione della taccola sono quelli piuttosto sciolti (per tessitura e struttura), caldi, ben areati, con moderato contenuto di calce e pH compreso tra 6,5 e 7,5, di buona capacità idrica.

La raccolta avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti, hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm per circa 3 di larghezza, affinché si possano consumare interi ed hanno un colore verde chiaro o biancastro ed i semi all'interno cominciano a ingrossarsi senza tuttavia diventare troppo grandi. La produzione locale è particolarmente importante perché il gusto eccellente della taccola dipende dal tempo che intercorre tra il momento della raccolta e quello del consumo.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Baccelli freschi: vengono consumati generalmente bolliti come verdura cotta.
- Passate nel burro dopo averle lessate in acqua salata per pochi minuti, con la pentola scoperta.
- Per un veloce sugo, tagliate a pezzettoni, e unite alla passata di pomodoro.



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria GINO CIARROCCHI – Ripatransone (Ap)



CAPPERO RUPESTRE

accessione di

BORGO CISTERNA



N° **REPERTORIO: 70**
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Capparaceae

GENERE: Capparis

SPECIE: rupestris

NOME COMUNE: Cappero

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Cappero rupestre di Borgo Cisterna

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE: Località
Cisterna – Macerata Feltria
(PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Originario del nord Africa e di alcune aree dell'Asia, il Cappero si è diffuso nel bacino del Mediterraneo attraverso gli Arabi, a partire dal XVI secolo.

Già noto ai Greci ed ai Romani sia per le proprietà medicinali sia per quelle aromatiche in cucina, oggi è coltivato in quasi tutte le zone temperate del mondo dall'Europa all'Australia, compreso alcune isole del Pacifico.

Del cappero ne parla Ippocrate (considerato il Padre della medicina 460 - 377 a. C.) per le sue proprietà medicinali; ne parla il filosofo Aristotele (384 a.C. - 322 a.C.) e Teofrasto (371 a.C. - 287 a.C.) filosofo e botanico greco; ne parla Dioscoride (40d.C. circa - 90d.C. circa) nel suo "De materia medica" (II, 204), indicandone i diversi usi terapeutici; inoltre ne parla Plinio il Vecchio (23/24-79 d.C.) nel suo "Naturalis historia" (XIII, 127), in cui ne esalta l'uso come alimento.

Oltre all'impiego in cucina per cui già nel Medioevo i capperi salati o sott'aceto raggiungevano la Polonia e la Russia., il cappero, già apprezzato come pianta medicinale da Galeno e Columella, viene valorizzato dal medico senese Mattioli nel XVI secolo, il quale ne afferma l'utilità per calmare i dolori della sciatica, lenire il dolore di denti, guarire le ulcere. Inoltre alla corteccia della radice sono attribuite proprietà antiartriche, astringenti, diuretiche e toniche.

Contro la stranguria (estrema difficoltà ad urinare) Catone riporta la ricetta di un vino medicato a base di capperi e ginepro pestati. Columella consiglia la radice del cappero con aceto come antielmintico per cavalli.

Tipica di regioni secche e calde, il suo areale naturale sono le zone del Mar Mediterraneo. In particolare la ritroviamo in Africa (Marocco, Algeria, Egitto e Tunisia); in Europa e più precisamente in Spagna (Almeria, Granada e Isole Baleari), in Francia (Provenza), in Italia (in particolare in Sicilia, nelle isole di Salina e di Pantelleria), in Grecia e Dalmazia; in Asia minore la ritroviamo a Cipro e nelle zone costiere del Mar Nero ed in Iran.

In Italia cresce spontaneo in quasi tutta la penisola, anche in alcune zone del Nord, ma è tipica del Meridione e delle Isole (Salina, Pantelleria etc), dove si può trovare anche in alta collina ma è più frequente su terreni calcarei, vecchi muri e rocce verticali, in luoghi pietrosi e aridi e ben esposti, per lo più delle regioni costiere. Quindi l'habitat della pianta è rupestre o ruderale dove nasce spontaneamente ma la sua coltivazione non è sempre facile.

Il motivo per cui possiamo ritrovarla sopra i muri è dovuto al fatto che geghi (*Tarentola mauritanica*) e lucertole (*Podacris sicula*) sono ghiotte degli essudati zuccherini del frutto e quindi ingerendoli, ingersicono anche i semi che passano indenni attraverso il loro apparato digestivo e sono espulsi con la defecazione ed è in questo modo che le piante si propagano e si ritrovano nei posti più impensabili.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

All'interno del genere *Capparis* ritroviamo oltre 250 specie, tra le quali a specie ***Capparis rupestris***, comunemente conosciuta come capperò (ed in particolare capperò spinoso), tipica delle zone a clima mediterraneo.

Si tratta di una pianta perenne suffruticosa, vale a dire con una parte basale legnosa sulla quale si formano ogni anno nuovi germogli che non lignificano ma restano come rami erbacei e che, alla fine della buona stagione, si seccano per ricrescere l'anno successivo.

Il **fusto** può presentarsi cespitoso, prostrato o pendente, ma in ogni caso non supera i 50 cm di altezza.

Le **foglie** decidue o semidecidue sono semplici, alterne, coriacee, di colore verde intenso e forma da ovata a ellittica con apice appuntito, cordate (cuoriformi) di circa 3 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, provviste di un picciolo alla cui base si formano due stipole trasformate in spine (**subsp. spinosa**) mentre esistono varietà, come quella in oggetto, che ne sono prive (**subsp. rupestris**) o le hanno appena abbozzate. Esiste un'altra specie, la ***Capparis ovata*** il cui nome comune è capperò peloso, più frequente nelle regioni meridionali d'Italia ma comunque meno comune della precedente e dalla quale si differenzia per il fatto che le foglie più giovani sono molto pelose.

I **fiori** del capperò sono ermafroditi, solitari, profumati, di colore bianco rosato presentano 4 sepalì e 4 petalì oblungi ovali, con margine ondulato, di colore bianco o bianco-rosato, lunghi circa 3 cm con al centro numerosi stami lunghi 3-6 cm rosso-violacei soprattutto nella parte apicale, mentre il pistillo è portato da un peduncolo molto lungo. Nascono all'ascella delle foglie su un peduncolo lungo 3-7 cm, iniziano a dischiudersi nel tardo pomeriggio e concludono il loro ciclo nel pomeriggio successivo, Sono molto grandi ed appariscenti e raggiungono i 5-6 cm di diametro. La pianta fiorisce a partire dal mese di maggio e per tutto il periodo estivo e fino all'inizio dell'autunno se presente una buona umidità ambientale.

La parte edule che conosciamo e che tutti noi apprezziamo e che comunemente chiamiamo capperò, sono i boccioli fiorali ancora chiusi, che conservati sotto sale o sottoaceto sono un eccellente complemento di numerose pietanze.

Il **frutto** è una bacca ovato-oblunga di colore verde scuro, lunga fino a circa 4 cm, contenente 40-60 semi da reniformi a globosi, di 3-4 mm di diametro, di colore bruno rossastro.

Specie resistente ai venti e alla salsedine, predilige suoli assolati, pietrosi, poveri, ma drenanti, dove poche altre piante potrebbero sopravvivere. Inoltre la pianta sviluppa col tempo un esteso apparato radicale che si estende in profondità, utile quindi anche alla stabilità del suolo.

Come pianta ornamentale può essere coltivata all'aperto e in pieno sole in aree con scarse piogge concentrate nel periodo invernale, come quelle a clima mediterraneo, su suoli alcalini curando particolarmente il drenaggio. Infatti il capperò non sopporta ristagni prolungati e, anche se è in grado di resistere sia a basse temperature, fino a circa -8°C a livello radicale, gela se la terra in cui radica è intrisa d'acqua.

Per tale motivo attecchisce bene nei muri in quanto all'interno di essi si hanno temperature miti e costante umidità in grado di garantire una giusta riserva di acqua senza ristagni. Una posizione ventilata favorisce la giusta asportazione dell'acqua in eccesso. Resiste anche alle alte, anche oltre 40°C. Si adatta pure alla coltivazione in vaso, preferibilmente sospeso, con le stesse modalità prima indicate, da riparare in inverno, se il clima non consente la permanenza all'aperto, in luogo luminoso, asciutto e ventilato.

POTATURA

Per mantenere le piante compatte e favorire una abbondante fioritura, che avviene esclusivamente sui rami dell'anno, si effettua ogni inverno, quando la pianta è in riposo, una drastica potatura.

RIPRODUZIONE

La riproduzione sia da seme che da talea presenta una certa difficoltà.

La germinazione dei semi è lenta con percentuali mediamente piuttosto basse, sono da preferire i semi freschi perché quelli secchi presentano un periodo di dormienza variabile che può essere interrotto, nelle coltivazioni industriali, immergendoli in acido solforico opportunamente diluito o mediante stratificazione a freddo.

I semi vanno posti a una profondità di 3-5 cm in substrato sabbioso ad una temperatura di 20-22°C; appena germinate, le piantine vanno poste in una posizione quanto più luminosa possibile, o in mancanza, se in ambiente protetto, sotto luce artificiale, o all'esterno in posizione assolata, dove il clima lo consente. Anche la riproduzione per talea non è facile, si effettua in estate usando robuste talee erbacee di un anno o semilegnose, lunghe circa 8 cm, con due foglie, l'uso di ormoni radicanti può aumentare la percentuale di radicazione; fino a radicazione vanno tenute in ambiente umido, ma senza acqua stagnante. Una radicazione di talee intorno al 70% è considerata buona. Nei primi anni di impianto, finché non hanno costituito un buon apparato radicale, devono ricevere un minimo di cure, in particolare attente innaffiature essendo piuttosto sensibili al secco prolungato.

CARATTERISTICHE GENERALI

var. *Cisterna*

La varietà oggetto di analisi e registrazione appartiene alla specie ***Capparis spinosa* L.** comunemente conosciuta come capperò ed in particolare alla **subsp. rupestris** e ne presenta tutte le caratteristiche sopra descritte.

Si possono comunque evidenziare alcune differenze di varianza locale, di seguito descritte:

Le **foglie** differiscono per la loro evidente maggiore densità sul ramo ed a volte moto coriacee. Tale maggior numero di foglie può essere dovuto alla necessità di catturare maggior luce a latitudini più a nord del consueto e sicuramente alla necessità di poter far evaporare con più facilità l'umidità in eccesso visto che il clima del Montefeltro non è sicuramente secco ed arido.

I **boccioli floreali** (il capperò utilizzato in cucina) presentano, rispetto al capperò di Pantelleria, una forma leggermente più tonda e schiacciata sui lati con le brattee ben evidenti e gonfie, il colore è di un verde più chiaro.

Al palato appare leggermente diverso per un retrogusto mandorlato.

Il **frutto**, una bacca ovato-oblunga di colore verde

scuro, può raggiungere una lunghezza anche di 5-6-cm, un pò di più rispetto a quelle già riconosciute.

Questa varietà ha attecchito facilmente nei muri dell'antico borgo di Cisterna e di Piagniano, forse portata, già molti decenni fa, da qualche uccello migratorio che, defecando in qualche anfratto, ne ha depositato i semi protetti dal loro duro sclerozìo, inattaccato dagli enzimi intestinali dell'ospite.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Tecnica culturale

Il capperò è una pianta rustica che cresce in zone esposte a sud, assolate, ma al riparo dai venti freddi. Non ha particolari esigenze in fatto di terreno infatti cresce molto bene tra le rocce ed i sassi ma preferisce terreni sciolti e ben drenati. È molto resistente al vento ed alla siccità grazie al suo apparato radicale che si insinua molto in profondità nel terreno.

È una pianta che viene allevata in aridocoltura, vale a dire senza l'apporto di acqua di irrigazione.

Impianto di un cappereto

Il terreno richiede adeguate preparazione in quanto il capperò è una pianta perenne e deve quindi essere sistemato in modo da consentire le opportune lavorazioni annuali. È importante realizzare all'impianto uno scasso profondo di circa 50-60 cm questo perché le radici del capperò si spingono molto in profondità. Contemporaneamente sarebbe opportuno fare anche una buona concimazione di fondo apportando soprattutto ossido di potassio ed in misura minore anidride fosforica e più superficialmente Azoto.

Il periodo migliore per impiantare una coltivazione di capperi è sicuramente tra gennaio e febbraio perché in questo periodo il terreno è ancora molto umido e quindi idoneo all'attecchimento delle giovani piantine.

I sestì d'impianto dovranno essere 2,0 m x 2,0 m oppure 2,5 m x 2,5 m tra le file e lungo le file (circa 1000-2000 piante per ettaro).

Le piantine dovranno essere collocate ad una profondità di circa 35 cm, potando leggermente l'apparato radicale e liberando la pianta di tutta la parte aerea con una drastica potatura, eliminandola a circa 3 cm al di sopra del colletto della pianta. In considerazione del fatto che l'impianto si effettua quando ancora si è nel periodo invernale, sarebbe preferibile coprire del tutto la piantina con uno strato leggero di terra (circa 1 cm) per proteggerle da eventuali gelate e dai venti freddi.

Mediamente saranno necessarie da due a tre irrigazioni durante il primo anno d'impianto.

Un cappereto dura circa 20-30 anni.

Quasi per metà dell'anno il terreno che ospita le piante di capperò non richiede lavorazione (all'incirca da settembre a gennaio) in quanto le piante sono in riposo vegetativo e le parti erbacee sono secche. In questo periodo è opportuno lasciare che le erbe infestanti prolifichino per essere poi interrate con le prime lavorazioni, apportando, in questo modo, una buona quantità di sostanza organica, utile alla crescita delle piante.

A partire dal mese di gennaio si iniziano le lavorazioni superficiali del terreno per interrare le erbacce. Questa pratica, normale per tutte le colture, diventa molto importante per il capperò in quanto essendo una coltura che viene condotta in asciutto, mantenere le infestanti significherebbe lasciare delle temibili concorrenti per il possesso della poca acqua presente nel terreno.

Potatura

Il cappero è una pianta che va potata con cura alla fine dell'inverno (gennaio-febbraio). Si deve tagliare solo il legno secco ed i succhioni, vale a dire quei rami vigorosi che non producono fiori ma che sottraggono linfa alla pianta. Bisogna inoltre potarla in modo da lasciare numerosi rametti lunghi circa mezzo centimetro in quanto il cappero fiorisce solo sui rami emessi nell'anno.

Prima dei due anni di età la pianta non si pota.

Concimazione

Ogni anno, verso la fine dell'inverno (gennaio-febbraio) sarebbe opportuno distribuire un concime complesso equamente bilanciato in Azoto, Fosforo e Potassio.

Fioritura

Il cappero fiorisce a partire dalla tarda primavera e per tutto il periodo estivo, sui rami del primo anno.

Raccolta e conservazione

La raccolta dei boccioli fiorali viene effettuata a mano, nelle prime ore del mattino, a partire dalla tarda primavera e fino agli inizi dell'autunno. La pianta ricaccia in continuazione nuovi boccioli ogni 7-10 giorni, pertanto la raccolta dovrà seguire lo stesso ritmo. Tanto più sono piccoli, tanto più sono pregiati.

Mediamente un ettaro di cappereto produce dai 12 ai 18 q per stagione ed una singola pianta può produrre da 1 a 9 kg all'anno di boccioli fiorali in funzione della sua salute e dell'età (maggiore è l'età maggiore sarà la resa).

Il bocciolo fiorale appena raccolto non può essere usato tal quale ma va prima salato per togliere l'amaro e successivamente lavato e solo allora può essere conservato in strati di sale oppure sottoaceto. Nella conservazione che si intende adottare occorre tenere presente che la conservazione sotto aceto fa perdere al cappero parte del suo aroma.

Le fasi di lavorazione del cappero fresco, sono sostanzialmente uguali tra le diverse zone di produzione.

Di seguito i valori nutrizionali per 100 grammi di capperi in scatola:

VALORE ENERGETICO	23 Kcal
CARBOIDRATI	5 g
GRASSI	1 g
PROTEINE	2 g
Fibre	3 g
Colesterolo	0 mg
Sodio	2964 mg (123% RDA)

I capperi sono una discreta fonte di *proteine, vitamina A, vitamina E, vitamina C, vitamina K, riboflavina, folati, niacina, calcio, manganese, ferro, magnesio e rame*.

Durante il processo di fermentazione, che dura intorno a 40 giorni, si formano le sostanze (isotiocianati) che danno le note caratteristiche organolettiche; sono inoltre presenti molti principi attivi, tra cui il più abbondante è la rutina, o rutoside, un flavonoide dalle proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antitumorali, contenuto prevalentemente nella corteccia.

In campo erboristico viene utilizzata la scorza del cappero che contiene un glucoside amaro (capparirutina) con proprietà diuretiche ed antiartriche.

Nel nord dell'Africa, le popolazioni berbere, mescolano insieme capperi e miele per ottenere una crema cosmetica contro l'invecchiamento e l'aridità della pelle. Questa proprietà sembrerebbe legata alla capparirutina.

USO IN CUCINA

I capperi sono un alimento tipico della cucina italiana che rientrano in tantissime ricette. Per il loro aroma sono utilizzati in numerose pietanze a base di carne, pesce e pasta.

Il particolare aroma e il sapore leggermente piccante che ricorda la mostarda, è utilizzato per preparare salse, in antipasti, per aromatizzare carni, pesci e insalate. Il cappero è componente insostituibile di tante pietanze tipiche della cucina mediterranea; anche il frutto, dal sapore lievemente piccante ma più delicato rispetto al bocciolo fiorale, viene utilizzato in cucina, ma in misura minore. Tradizionalmente viene utilizzato per condire il pesce o per essere consumato crudo come una qualsiasi verdura, di solito ad insalata.

Per assaporare al pieno il sapore dei capperi sarebbe preferibile usare quelli conservati sotto sale. In questo caso, prima di essere utilizzati, devono essere sciacquati e tenuti in acqua fredda per circa mezz'ora. In questo modo riacquistano il loro sapore piccante.

Scheda elaborata da:

Dott. Mario Gallerani – Macerata Feltria (PU)

AGRICOLTORE CUSTODE

Azienda Agraria FRACCAROLI STEFANIA - Santa Lucia Cisterna, Macerata Feltria (PU)



PATATA ROSSA

accessione di MONTECOPIOLO

N° REPERTORIO: 71
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: tuberosum

NOME COMUNE: Patata rossa
di Montecopiolo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Testimonianze di vecchi pataticoltori e diverse fonti bibliografiche riferiscono dell'esistenza di alcuni genotipi di patata, coltivati negli anni '20 nel comprensorio del Montefeltro (Patata di Montecopiolo, Patata di Sompiano, Patata di Buaggine, Patata di Carpegna e Quarantina) molto apprezzati per le notevoli caratteristiche organolettiche, insostituibili per la preparazione di piatti tipici, anche se di scarso valore agronomico.

La varietà è stata reperita nella parte nord occidentale della provincia di Pesaro- Urbino, afferibile alla zona del Montefeltro, in particolare all'interno del comune di Montecopiolo, al confine con la provincia di Rimini e quindi con la regione Emilia-Romagna. Trattasi di zone di altitudine media di m 700- 1000 con pendenze di rilievo e caratterizzate da terreni scuri e prevalentemente acidi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento: a sviluppo cespitoso
- Altezza della pianta: max 90 cm
- Foglie: composte, imparipennate
- Epoca di semina: seconda - terza decade di aprile
- Distanza di semina: 40 cm x 80 cm
- Fiori: ermafroditi, raccolti in corimbi
- Colore dei fiori: bianco con striature violette
- Frutto: bacca tondeggiante di colore verde
- Prodotto commerciale: tubero
- Epoca di raccolta tubero: I-II decade di settembre
- Colore tubero: ramato
- Colore pasta tubero: gialla
- Peso medio tuberi: 90-110 g
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: suscettibilità ad attacchi virotipici

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La patata di Montecopiolo, limitatamente alla fase vegetativa, si adatta ad un clima rigido riferibile all'areale di coltivazione di Montecopiolo, dove, come nella tradizione agronomica, è considerata una tipica coltura da rinnovo che apre il ciclo rotazionale. La semina si effettua sul terreno arato e concimato, disponendo di tuberi interi o suddivisi, in modo da avere 5-6 piante/m² (40-50 cm sulla fila e 70-80 fra le file). La coltura si semina a fine aprile per evitare ritorni di freddo e per avere il raccolto nella prima decade di Settembre, periodo nel quale si tiene, nel comune di Montecopiolo, una famosa sagra della patata. Date le limitate dimensioni degli appezzamenti coltivati con la patata rossa di Montecopiolo, la raccolta viene effettuata prevalentemente a mano.

Il tubero che viene raccolto è a buccia ramata ed a polpa gialla, di forma prevalentemente rotonda e di pezzatura medio-piccola.

Anche per la Patata di Montecopiolo, considerata la moltiplicazione clonale, è facile l'accumulo di infezioni virotiche, soprattutto all'interno di tuberi, che non comporta problemi al consumo ma genera invece un progressivo decadimento delle qualità vitali dei tuberi stessi, impedendone la coltivazione per più anni.

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Tuberi lessi utilizzati come tali o in insalate.
- Tuberi tagliati e fritti.
- Gnocchi di patate.
- Ciambelle di patate fritte e zuccherate.



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AZIENDE COLTIVATRICI:

Azienda Agricola Magallotti Alfredo - Loc. Cavillano 61014 Montecopiolo (PU)

Azienda Agricola Rossi Emanuele - fraz. Monteboaggine 61014 Montecopiolo (PU)

Azienda Agricola Cangjari Edo - Loc. Cavillano 61014 Montecopiolo (PU)



LATTUGA ROSSA DELLA SENTINA

N° REPERTORIO: 72
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: **Compositae**

GENERE: **Lactuca**

SPECIE: **sativa**

NOME COMUNE: **Lattuga
rossa della Sentina**

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Riserva naturale della Sentina
(AP)**

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:

**Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)**

**Riserva Naturale Regionale
Sentina - San Benedetto
del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nel Parco naturale della Sentina riferibile al Comune di San Benedetto del Tronto (AP) presso il signor Marini Luigi, anziano agricoltore (88 anni) che da sempre la coltiva. Particolare aspetto della varietà è il mantenimento di una marezza rossastra anche ad avanzato stadio di maturazione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento cespo: *aperto*
- Altezza della pianta: *25 cm*
- Diametro pianta: *40 cm*
- Foglie: *molto bollose, a margine intero e con sfumature rossastre più o meno intense a seconda dello stadio di sviluppo*
- N. foglie: *50*
- Peso medio cespo: *600 g*
- Semina: *Il decade di luglio*
- Maturazione cespo: *I decade di maggio*
- Fioritura: *I decade di luglio*
- Infiorescenza: *scapo florale con ramificazioni corimbiformi terminanti con un capolino*
- Fiori: *ermafroditi, ligulati, bianchi*
- Riproduzione: *autogama con buona percentuale di esincrocio*
- Frutto: *Achenio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta a ciclo di coltivazione annuale, presenta un apparato radicale superficiale, con fusto breve e carnoso su cui si inseriscono circa 50 foglie molto bollose a margine intero e con sfumature rossastre più o meno intense a seconda dello stadio di sviluppo:

- **Fase giovanile:** le sfumature sono evidenti in gran parte del lembo fogliare soprattutto se esposto ai raggi solari. La colorazione è visibile anche sulla pagina inferiore.

- **Fase commerciale:** in prossimità della raccolta il cespo si presenta colorato prevalentemente sulle superfici bollose e nella zona marginale del lembo.

Con il passaggio alla fase produttiva, il fusto si allunga formando uno scapo ramificato, che può raggiungere un'altezza di circa 140 cm. Le ramificazioni dello scapo florale terminano con capolini di circa 20-25 fiori di colore bianco.

È a semina invernale e raggiunge la maturazione commerciale in primavera.

- **L'areale di riferimento del materiale reperito** è caratterizzato da terreni prevalentemente sabbiosi considerata la prossimità del litorale marino (400 m circa).

UTILIZZI GASTRONOMICI

- È consumata prevalentemente in insalata, da sola o mescolata con altri ingredienti per contorni ed antipasti.
- Viene anche impiegata per prodotti di IV gamma



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria LUIGI MARINI – Riserva della Sentina (AP)



CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO

N° REPERTORIO: 73
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Allium

SPECIE: cepa

**NOME COMUNE: cipolla rossa
piatta di Pedaso**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Comune di Pedaso

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:**
**Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nel Parco naturale della Sentina, presso l'azienda agraria del signor Arturo Ferretti di Pedaso che la coltiva oramai da più di 50 anni. Pianta a ciclo di coltivazione biennale, provvista di radici superficiali e fascicolate che si sviluppano per lo più in orizzontale per 20-25 cm dal fusto. Segnalata la presenza di grandi appezzamenti di terreno coltivati a cipolla fin dalla fine dell'800, nel territorio di Pedaso. La stazione ferroviaria di Pedaso nei primi decenni dell'800 era un punto di partenza per la commercializzazione di un tipo di cipolla rossa che aveva la caratteristica di risultare piatta all'aspetto e molto dolce al sapore.

L'attività di piantumazione e vendita della suddetta cipolla era così sviluppata nel territorio di Pedaso, tanto che gli abitanti di questo paese venivano comunemente chiamati "PEDASINI CIPOLLARI". La coltivazione di questo tipo di cipolla è stata fiorente per tutta la prima metà del secolo, ma ha subito un arresto a causa della seconda Guerra Mondiale. Negli anni '60, viene riportato l'utilizzo di questa cipolla dal sapore particolare nella ricetta tipica della famosa Sagra delle Cozze. Il guazzetto di cozze famoso a livello nazionale ha come base proprio un trito di cipolle rosse. Negli anni '70 poi sembrava fosse andata persa la semente, ma grazie ad un agricoltore di Pedaso, tale Arturo Ferretti, il seme ha mantenuto le sue qualità e specificità. Il contadino ha custodito gelosamente questo seme provvedendo ogni anno al rimpianto.

Negli ultimi anni una piccola quantità di questo seme è stato consegnato all'ASSAM Regionale che lo custodisce nella Banca del Germoplasma di Monsampolo.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Lunghezza max foglia: 70 cm
- Lunghezza minima foglia: 30 cm
- N° foglie: 7
- Tipologia: *cv brevidiurna* (necessita di 12 ore di luce per bulbificare)
- Semina: I decade di ottobre
- Raccolta bulbi: I decade di agosto
- Peso medio bulbo: 160 g
- Forma bulbo: semi-piatto
- Colore brattee esterne: rosso
- Colore tuniche interne: bianche con margine rosso

- Diametro polare bulbo: 4 cm
- Diametro equatoriale bulbo: 9 cm
- Caratteristiche organolettiche: molto dolce e scarsa presenza di fattori lacrimatori
- Altezza stelo florale: 70 cm
- Colore fiori: bianco
- Riproduzione: allogama
- Frutto: capsula trilobata con 2 o 3 semi per lobo
- Semi: di forma irregolare, abbastanza piatti, neri e angolosi

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La parte commestibile è un bulbo, derivante dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che crescono molto strette attorno al vero fusto chiamato "girello o disco", molto corto, fortemente appiattito perché gli internodi sono ravvicinati, largo 1-2 cm e posizionato sotto il livello del terreno.

Dall'apice vegetativo situato nella parte centrale del girello prendono origine le foglie. Oltre all'apice vegetativo primario, si sviluppano altri apici (da 3 a 7), dai quali, nel secondo anno di vita, si sviluppano gli steli fiorali.

Le foglie sono composte da 2 parti di cui una basale tubolare detta *guaina* ed una di consistenza carnosa e provvista di cera detta lamina. Le guaine fogliari più interne (*tuniche*) sono sovrapposte, carnose e succulente e rappresentano la parte edule.

Lo stelo florale si forma nel secondo anno di vita della pianta; è vuoto al suo interno e termina con una spata che protegge l'infiorescenza ad ombrella di forma globosa, che si spacca quando i fiori si formano. La

fioritura è proterandra, i fiori sono di colore bianco e la fecondazione è prevalentemente entomofila.

- L'areale di riferimento del materiale reperito è caratterizzato da terreni prevalentemente sabbiosi considerata la prossimità del litorale marino (400 m circa).

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Ingrediente essenziale in tutte le cucine del mondo, è indispensabile per soffritti, sughi, salse, insalate e per molti piatti a base di carne e pesce.



Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria ARTURO FERRETTI – Pedaso (FM)

Azienda Agraria GIACOMO ZAZZETTI – Pedaso (FM)

Azienda Agricola rASOterra di YURI MARCHIONNI – Altidona (FM)



ORZO DEL LIBERTI

N° **REPERTORIO: 84**
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: **Graminaceae**

GENERE: **Hordeum**

SPECIE: **vulgare**

NOME COMUNE: **Orzo nudo**
distico Liberti

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Pievebovigliana
(MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie che l'agricoltore donatore Giampiero Liberti ci ha dato, risulta che l'accessione in esame veniva coltivata nell'area di Pievebovigliana (MC) dagli anni '50. Affermazione credibile, in quanto altre testimonianze raccolte confermano lo scambio di questo seme tra vecchi agricoltori della zona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Portamento della pianta: *eretto alla fine dell'accestimento*
- Spiga: *distica aristata, con ariste molto lunghe e glumelle facilmente distaccabili dalla cariosside (alta "trebbiabilità")*
- Assenza di pigmentazione su ligule e auricole

- Ciclo: *medio*
- Taglia: *medio-alta, fortemente suscettibile all'allettamento anche in fase precoce;*
- Cariossidi: *di grandi dimensioni (decisamente superiori rispetto ad altre varietà), frequentemente pigmentate.*

UTILIZZI GASTRONOMICI

- Chicco vitreo; molto apprezzato nelle minestre.

La varietà presenta un elevato contenuto in Beta-glucani.



FAGIOLO CANNELLINO

accessione di FIUMINATA

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie che l'agricoltore donatore ci ha dato, risulta che l'accessione in esame viene coltivata nella zona di Fiuminata (MC) da più di 50 anni. Affermazione credibile, in quanto altre testimonianze raccolte da vecchi agricoltori della zona confermano la presenza del fagiolo cannellino nelle abituali rotazioni da ancor prima del 1960. Ulteriori indagini, oltre che confermare l'affermazione del Sig. Olivieri Domenico (donatore del seme) ci hanno permesso di appurare anche il vasto areale in cui, questa tipologia, ha suscitato interesse.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Altezza media della pianta: 49.2 cm
- Lunghezza media baccello: 12.6 cm
- Numero medio baccelli pianta: 30.7
- Numero medio semi baccello: 3.9
- Tipologia pianta: *determinata*

- Semina: *primaverile*
- Colore fiori: *bianco*
- Colore seme: *bianco con ilo giallognolo*
- Riproduzione: *prevalentemente autogama*
- Peso mille semi: 481.5 g

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta dallo sviluppo contenuto non necessita di tutore e quindi può essere destinata al pieno campo. Predilige terreni freschi e non esige una lavorazione profonda. Nelle zone con inverni insistenti se ne consiglia la semina in tarda primavera data l'alta suscettibilità ai ritorni di freddo. Per una produzione di rilievo occorre essere attenti alle esigenze idriche, in quanto periodi di prolungata siccità lo portano facilmente a produrre baccelli di dimensione ridotta

con uno scarso numero di semi al loro interno. Presenta un baccello allungato con evidente filo di sutura ventrale. I fiori, sia lo stendardo che le ali, sono bianchi con qualche lieve e occasionale sfumatura rosa. Il seme si presenta omogeneo allungato e di colore bianco con ilo giallognolo.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Fagiolo molto apprezzato nelle normali minestre o nelle zuppe in compagnia di altri legumi. Viene anche utilizzato, naturalmente previa cottura, anche in diversi contorni da solo o in abbinamento ad insalate.

N° *REPERTORIO*: 85
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

NOME COMUNE: **Fagiolo cannellino**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Fiuminata(MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

Scheda elaborata da:

Dott. Ferrari V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORE CUSTODE: SERGIO FEDERICI - Fiuminata (MC)



FAGIOLO BISCOTTINO



N° REPERTORIO: 86
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo biscottino

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Montefeltro (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

Il fagiolo biscottino viene coltivato come dichiarato dal donatore Angelini Gino, nella zona del comune di Penabilli (PU), dall'immediato dopo guerra. Sembra che in passato diversi agricoltori della zona abbiano rivolto la loro attenzione nei confronti di questa tipologia. Dall'intervista fatta ad un anziano del luogo risulta che, diversi anni addietro i campi destinati alla coltivazione di questo fagiolo, rassomigliante ad un cannellino marrone scuro, fossero molto frequenti, come frequente fosse la vendita, del legume secco, nei mercatini locali.

Attualmente potrebbe avere un buon riscontro vista la taglia molto ridotta della pianta (sviluppo determinato) e la singolare cromaticità del seme.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta poco sviluppata (sviluppo determinato) per questo indicata alla coltura in pieno campo; apparato radicale abbastanza superficiale ma ben sviluppato necessita di lavorazione 25-30 cm. Presenta fiori di un rosa intenso espresso sia nello standard che sulle ali. I baccelli sono lunghi fibrosi e con "filo" ben eviden-

te, quindi sconsigliabili per il consumo fresco. I semi sono simili a quelli del cannellino, per forma e dimensione ma si distinguono per il colore di un marrone intenso, simile ad un biscotto ben cotto. Veniva coltivato in un areale molto vasto, dalla pianura alle zone più alte di collina con discreti risultati. Da evitare terreni a spiccata salinità o troppo ricchi in calcare, in quest'ultimo caso avremmo semi eccessivamente duri e di difficile cottura.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Altezza media della pianta: 37.9 cm
- Lunghezza media baccello: 13.4 cm
- Larghezza media baccello: 0.91 cm
- Numero medio baccelli pianta: 45.1
- Numero medio semi baccello: 6.2
- Altezza media primo palco: 2.5 cm
- Altezza media inserzione primo baccello: 11.4 cm
- Colore dello standardo: rosa intenso
- Colore delle ali: rosa intenso
- Colore del seme: marrone
- Riproduzione: prevalentemente autogama
- Peso mille semi: 295.6 g

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'utilizzo consigliabile è il consumo del seme a maturazione secca, in zuppe, minestre e tutti i piatti che contemplano il legume cotto. Se ne sconsiglia il consumo fresco, come fagiolo mangiatutto, data l'eccessiva fibra presente nel baccello e il filo ben formato.



Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria I LUBACHI di Rosatelli Rodolfo - Fratte Rosa (PU)
Azienda Agraria CARDINALI TINA - Fratte Rosa (PU)



SCALOGNO DI PERGOLA



N° **REPERTORIO: 87**
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: **Liliaceae**

GENERE: **Allium**

SPECIE: **ascalonicum**

NOME COMUNE: **Scalogno
di Pergola**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Area del Montefeltro
Comune di Pergola(PU)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)**

AREA DI DIFFUSIONE

L'agricoltore donatore Ciarimboli Paolo dichiara che l'accessione viene coltivata nella sua azienda da almeno un cinquantennio, destinata ad un consumo familiare.

Campi sperimentali - C.R.A. Unità di ricerca per l'orticoltura Via Salaria n° 1 - 63077 Monsampolo del Tronto (AP) e presso l'agricoltore donatore Sig. Ciarimboli Paolo conduttore e proprietario di un'azienda agricola sita nel comprensorio del comune di Pergola (PU).

DESCRIZIONE BIOLOGICA ed ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta di circa 30 cm con foglie cilindriche, somigliante alla cipolla a differenza della quale possiede un bulbo composto (non unico). La riproduzione è per via vegetativa, il bulbillo è di forma allungata e presenta guaine di colore rosso-rosaceo. Predilige terreni sciolti o sabbiosi, di medio impasto e con assenza di

ristagni d'acqua con una profondità utile di almeno 35-40 cm. Trova la sua collocazione migliore nelle zone con un clima temperato dove ci si può orientare verso una semina (bulbilli) primaverile, oppure, in presenza di inverni particolarmente miti, autunnale; nel primo caso darà origine ad una produzione in numero di bulbilli inferiore ma di pezzatura rilevante nel secondo le dimensioni saranno ridotte ma il numero dei bulbilli maggiore.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Altezza della pianta: 29 cm
- Lunghezza max foglia: 28 cm
- Lunghezza minima foglia: 16 cm
- N° foglie: 11
- Tipologia: foglie a piegatura assente o molto lieve

- Peso medio bulbillo: 13 g
- Forma bulbillo: allungata (ellittica)
- Colore brattee esterne: rosso-rosaceo
- Colore tuniche interne: rosacee
- Diametro polare bulbillo: 3/3.5 cm
- Diametro equatoriale bulbillo: 6/7 cm
- Caratteristiche organolettiche: Sapidità media
- Riproduzione: vegetativa (bulbillo)

UTILIZZI GASTRONOMICI

I bulbilli hanno sapore meno intenso della cipolla e sono meno acri dell'aglio, anche il fattore lacrimale è meno rappresentato e quindi meno fastidioso al taglio. Il suo consumo può avvenire sia previa cottura,

sia fresco a secondo degli usi e abitudini locali. Da tener presente che nel caso di cottura prolungata tende a carbonizzare prima della cipolla a causa del minor contenuto d'acqua. Le foglie giovani e verdi possono essere consumate in sostituzione dell'erba cipollina in quei piatti dove ne è contemplato l'utilizzo.



Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria CASE BOTTARO di Paolo Ciarimboli - Pergola (PU)



PENDOLINO MARCHIGIANO

N° REPERTORIO: 88
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: *escluentum* Mill.

NOME COMUNE: **Pendolino
marchigiano**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Comune di Senigallia,
Orciano, Pergola**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Signora Fuligni di Orciano coltiva in azienda questa varietà di pomodoro da oltre 60 anni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (indeterminata, determinata, semi-determinata): *indeterminata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *m 2,00*
- Foglie: *pennate con presenza di foglioline diseguali a lembo non inciso*
- Epoca di semina: *aprile*
- Tipo di semina (postarella, buchetta, fila): *su telarini di polistirolo*
- Trapianto: *inizio maggio distanza fra le file 50 cm sulla fila 60 cm*
- Distanza di semina: *su telarini di polistirolo 104 fori*
- Infiorescenza: *unipara sui primi palchi e multipara sugli ultimi in racemi anche con 12 frutti*
- Fiori: *giallo*
- Impollinazione: *autofertile*
- Epoca di fioritura: *giugno*
- Frutto: *piccolo e tondo*
- Durata della produzione: *fine settembre*
- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscetibile*
- Utilizzazione: *frutto*
- *Pomodoro da serbo, buccia molto consistente, non si rovina*

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria CASE BOTTARO di Paolo Ciarimboli - Pergola (PU)





SPECIE SPONTANEE ED AFFINI ALLE COLTIVATE
(ornamentali, farmaceutiche, etc.)

Rosa

- 49 Rosa Bella Porpora Violetta
- 50 Rosa La Belle Sultane
- 51 Rosa Aghata

- 74 *Limonium narbonense*

Zucca

- 89 Zucca dei maiali - accessione di Rambona
- 90 Zucca Cammarò - accessione della Sentina



Campo di conservazione piante ornamentali da fiore
Vivaio ASSAM "Bruciate" - Senigallia (AN)

PESARO

ANCONA

MACERATA

FERMO

**ASCOLI
PICENO**

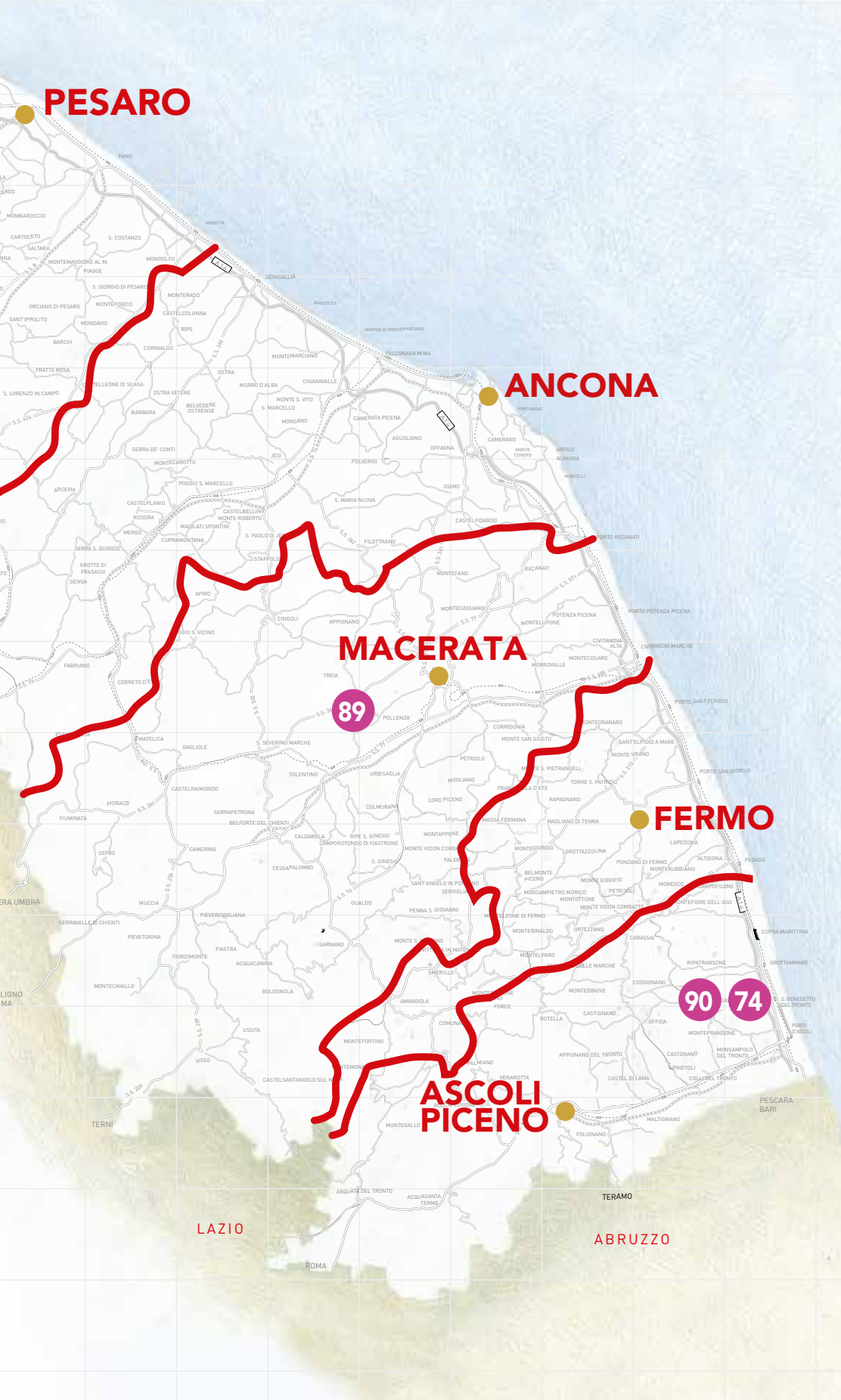
LAZIO

ABRUZZO

89

90

74





ROSA BELLA PORPORA VIOLETTA

N° **REPERTORIO**: 49
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Rosa

SPECIE: gallicanae

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE**:
Valle del Metauro (PU)

**LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE**:
**Il Giardino delle rose perdute
Loc. Maciolla, Urbino (PU)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa rosa gallica fu segnalata nel 1811 in un catalogo del vivaista Guerrapain.

Ritrovata nell'alta Valle del Metauro in Comune di Mercatello in località La Guinza nella ex discarica di un cimitero abbandonato.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Alta fino a 1 m, pollonante, rami non molto eretti e radi; molte spine piccolissime e fitte; non rifiorisce; non ha bisogno di alcuna cura.

FOGLIE

verde scuro, opache, robuste, spesse, coriacee, ellittiche e nettamente dentellate.

FIORE

Raggruppati in mazzi da 2 a 6 fiori (solitamente da 2 a 3); doppi a coppa. I petali, sempre più piccoli

verso il centro, si ricurvano all'interno dando forma ad un "occhio" che ha una tonalità diversa e precisamente quella della parte inferiore del petalo. Non esiste apparato riproduttore; mentre il fiore matura i petali si ricurvano all'esterno.

COLORE

Rosa, violaceo venato; l'occhio centrale e i bordi esterni più chiari: rosa, lilla; man mano che la rosa matura i colori cambiano, giorno dopo giorno.

PROFUMO

Leggero e delicatissimo.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi..." (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino



ROSA LA BELLE SULTANE

N° **REPERTORIO: 50**
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: **Rosaceae**

GENERE: **Rosa**

SPECIE: **gallicanae**

SINONIMI: **Rosa Gallica**
Violacea

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte Catria (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Il Giardino delle rose perdute
Loc. Maciolla, Urbino (PU)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Belle Sultane è descritta già nel 1799 dal botanico Rossig. Più tardi la ritroviamo raffigurata e descritta nel volume di Redouté (vol. III) 1827; il volume catalogo fu commissionato dall'Imperatrice Maria Antonietta, grande appassionata di rose. Oggi questo volume è l'unica testimonianza, per le immagini fedelissime dipinte dal pittore di corte Redouté, su cui molti studiosi e appassionati lavorano. Pare che l'Imperatrice avesse voluto dedicare questa rosa a una sua cugina, figlia dell'imperatore della Martinica. Ritrovata dal segnalatore ai piedi del Monte Catria all'esterno di un vecchio cimitero di campagna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

I numerosi steli, sottili, raggiungono anche 2 m di altezza; molto pollonante; spine quasi inesistenti; pianta robustissima che non ha bisogno di cure e potature; non rifiorisce.

FOGLIE

Color verde medio, piccole, leggermente arricciate, robuste e coriacee, non lucide.

FIORE

Raramente solitario,

raggruppato da 2 a 6 fiori; di taglia media, piatto, semplice disposto su due file da 5 a 6 petali; stami molto evidenti e pronunciati di un colore dorato.

COLORE

Rosso carminio profondo, scuro e vellutato, più chiaro al dente centrale.

PROFUMO

Delicatissimo.

FRUTTO

Rotondo, simile a quelli della *Rosa gallica officinalis*.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi..." (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino



ROSA AGHATA



N° **REPERTORIO**: 51
inserita il **30.10.2008**

FAMIGLIA: **Rosaceae**

GENERE: **Rosa**

SPECIE: **gallicanae**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Comune di Sant'Agata
Feltria (PU)**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Il Giardino delle rose perdute
Loc. Maciolla, Urbino (PU)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il botanico Thory descriveva questa rosa nel 1820 nella sua monografia di specie e varietà conosciute del genere rosa: "...le rose chiamate Aghata sono doppie, fitte, schiacciate hanno un colore rosa chiaro, con petali arricciati e chiffonati verso il centro"; pare che questa rosa fosse dedicata a Sant'Agata.

Ritrovata in un cimitero abbandonato del Comune di Sant'Agata Feltria.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

alta fino a 2,20 m; rami robusti, molte spine piccolissime e medie, poltonante; pianta molto resistente che non va curata e potata; non rifiorisce.

FOGLIE

Grigio verde, grandi, venate e dentellate, opache e coriacee.

FIORE

Raggruppati in corimbi da 3 a 15 fiori; grande, doppio, petali leggermente arricciati (chiffonati) verso l'interno. Stami gialli; teme leggermente il mal bianco.

COLORE

rosa, leggermente violaceo, lilla, al centro.

PROFUMO

Forte, sa leggermente d'incenso.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi..." (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino



LIMONIUM NARBONENSE

N° REPERTORIO: 74
inserita il 21.01.2014

FAMIGLIA: Plumbaginaceae

GENERE: Limonium

SPECIE: narbonense

NOME COMUNE: Limonio
comune

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Riserva Naturale
della Sentina

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Riserva Naturale
Regionale Sentina -
San Benedetto
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Varietà molto diffusa in passato in tutta l'area umida della riserva della Sentina (sino agli anni '60 - '70). La specie si è definitivamente estinta con la sottrazione completa dell'area umida per erosione e successivo livellamento con terra di riporto. Il genere *Limonium* ha una distribuzione molto ampia, essendo rappresentato in quasi tutto il mondo. Il maggior numero di specie è concentrato in una fascia che, partendo dalle Isole Canarie, avvolge il Mar Mediterraneo e si estende all'Asia centrale. Molte specie di *Limonium* sopportano o prediligono suoli ricchi di sale e quindi crescono in prossimità delle coste del mare - addirittura in qualche caso (*Limonium bellidifolium*) sulle spiagge inondate periodicamente dalla marea - o in paludi salmastre, in terreni salini dell'interno, su suoli ricchi di gesso o fortemente alcalini.

Tra le specie di *Limonium*, si annoverano moltissimi endemismi di aree ristrette.

Limonium narbonense è una plumbaginacea eurimediterranea presente in Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Italia centrale, meridionale e isole maggiori. È stata segnalata per Porto d'Ascoli (Ballelli et al. 1981; Biondi et al., 1988), Fano (Piazza d'Armi) e Porto d'Ascoli (Brilli-Cattarini, 1971, sub *Limonium angustifolium* (Tausch) Degen).

La stazione di Fano è scomparsa e la presenza nell'area della Sentina, ove la specie era rarissima già una ventina d'anni fa, è alquanto dubbia. Infatti le mareggiate che negli ultimi anni hanno fortemente ridotto il cordone litoraneo, i filari di tamerici ed ogni altro ostacolo, hanno nel contempo devastato le aree umide in cui vegetava la pianta.

Negli ultimi due anni è iniziato un progetto di ripristino della zona umida e quindi di reintroduzione del *Limonium narbonense* nell'area della riserva; si è partiti dall'unica pianta recuperata presso un agricoltore residente all'interno dell'area della Sentina utilizzata come pianta madre.

Nel 2013 sono state reintrodotte 30 piantine; si punta per il 2015 al reinserimento di circa 800 piantine.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La maggior parte delle specie attribuite a questo genere sono erbacee perenni, dotate di rizoma, alte da 10 a 70 cm. Poche specie sono erbe annuali o, all'opposto, veri e propri arbusti fino a 2 m d'altezza.

Le foglie sono semplici, intere o lobate; la loro grandezza varia fortemente a seconda della specie.

I fiori sono riuniti in infiorescenze vistose, di colore rosa, purpureo o violetto, più raramente bianco, giallo o azzurro.

I singoli fiori sono piccoli (max 1 cm), regolari, dotati di 5 petali, 5 sepal e 5 stami.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Utilizzazione a livello ornamentale.

Tradizionalmente nel secondo dopoguerra l'area era frequentata da fiorai e donne che raccoglievano interi mazzi di *Limonium* per utilizzare questi fiori "semprevivi" nelle composizioni floreali per omaggiare i defunti.





ZUCCA DEI MAIALI

accessione di RAMBONA



N° **REPERTORIO**: 89
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Cucurbita

SPECIE: pepo

NOME COMUNE: Zucca
dei maiali

SINONIMI: zucca dei porci,
zucca da foraggio, zucca da
semi

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

attualmente è presente in
qualche orto nella provincia
di Macerata

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

Bioagriturismo Rambona
di Cuccagna Luigi e Renzo –
Pollenza (MC)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Fino agli anni '70 era coltivata in quasi tutte le aziende agricole maceratesi, generalmente nell'orto o in consociazione con il granturco, o meglio ai bordi dei campi di granturco. Si coltivavano sia per l'alimentazione umana (zucchini immaturo e semi) che per gli animali, in particolare per i suini. I semi, estratti dalle zucche mature destinate all'alimentazione dei maiali, spesso venivano venduti, insieme alle uova, a dei commercianti che giravano regolarmente per le aziende agricole. Attualmente questa vecchia varietà di zucca è ancora coltivata in qualche orto della zona per il consumo a livello familiare. Da qualche anno l'azienda "Bioagriturismo Rambona" ha inserito sia lo zucchini immaturo che i semi tra i prodotti che coltiva per la vendita.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *indeterminata ramificata.*
- Portamento: *strisciante.*
- Foglie: *le foglie emesse dai primi nodi sono molto più piccole di quelle emesse a partire dal 7-8 nodo; generalmente sono tomentose, portate da un lungo picciolo e con lembo profondamente lobato.*
- Epoca di semina: *normalmente si semina tra la fine aprile e i primi giorni di maggio.*
- Tipo di semina: *si semina a postarella con 2-3 semi.*
- Distanza di semina: *2 m tra le file ed 1.5 m sulla fila.*
- Fiori: *i primi fiori a comparire sulla pianta sono quelli maschili, campanulacei, di colore giallo che sono provvisti di un lungo peduncolo; successivamente compaiono i fiori femminili, più piccoli dei maschili e portati da peduncoli brevi.*
- Impollinazione: *la zucca è una specie ad impollinazione entomofila.*
- Epoca di fioritura: *la fioritura è scalare, generalmente inizia dal mese di giugno.*
- Frutto: *il frutto è una bacca e può avere una forma cilin-*

drica o ellittica. Il colore varia dal verde chiaro nella fase di accrescimento al giallo intenso a maturazione. La polpa è color crema.

- **Seme:** il seme è di forma ellittica larga, il colore dell'involucro è biancastro mentre la pellicola che avvolge i cotiledoni è verde. Il peso di 100 semi e compreso tra i 22-26 grammi.
- **Conservazione del seme:** i semi vengono fatti seccare all'aria e conservati in luoghi asciutti e riparati.

- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** sembra meno sensibile delle nuove varietà di zucchine a oidio e peronospora (generalmente non hanno bisogno di trattamenti anticrittogamici).
- **Utilizzazione:** le parti di questa pianta che possono essere utilizzate per il consumo umano sono diverse: il frutto immaturo come zucchino, i germogli teneri ("cime"), il fiore e il seme secco.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- **tipo di terreno:** esige un terreno fertile e con una buona disponibilità idrica
- **epoca di semina:** da metà aprile a metà maggio
- **lavorazioni del terreno:** ripuntatura e successive operazioni di affinamento
- **cure colturali:** ripetute sarchiature iniziali e, se necessario, abbondanti irrigazioni
- **concimazione:** la rotazione è il principale fattore utilizzato dall'azienda biologica per apportare elementi nutritivi alla coltura, ma visto che si tratta di una specie particolarmente esigente, questa può essere integrata con una concimazione organica di fondo.
- **raccolta:** la raccolta è scalare, le prime zucche prodotte (giugno) vengono lasciate crescere per la raccolta del seme, quelle che si sviluppano successivamente vengono raccolte per il consumo fresco (da fine luglio). I fiori maschili possono essere raccolti durante tutto il ciclo produttivo della piante mentre le cime possono essere tolte da fine luglio (dopo la formazione delle zucche da seme).
- **conservazione:** le zucche mature si raccolgono da fine agosto e possono essere conservate in un luogo asciutto e ventilato per tutto l'inverno. I semi, una volta estratti dalla zucca matura, devono essere lavati e lasciati asciugare all'aria e conservati in luoghi asciutti e riparati.

- **conservazione della varietà:** la selezione delle zucche da utilizzare per seme nella successiva campagna si fa in fase di raccolta selezionando i frutti maturi in funzione della forma (cilindrica e allungata) e del colore (giallo intenso).
- **tipo di utilizzazione del prodotto:** come già evidenziato i prodotti che si raccolgono da questa specie sono diversi: il frutto immaturo è utilizzato come un qualsiasi zucchino fresco, le "cime" possono essere bollite e saltate in padella, i fiori tradizionalmente vengono fritti, mentre i semi secchi vengono tostati (bruscolini).
- **possibilità di valorizzazione del prodotto e suo legame con il territorio:** l'azienda che attualmente commercializza questi prodotti nota un interesse sempre maggiore da parte del consumatore che apprezza sia lo zucchino fresco che le "cime".



Scheda elaborata da:

Antonella Petrini – CERMIS, Tolentino (MC)

AZIENDA COLTIVATRICE:

Bioagriturismo RAMBONA di Cuccagna Luigi e Renzo - Pollenza (MC)



ZUCCA CAMMARÒ

accessione della **SENTINA**



N° REPERTORIO: 90
inserita il 14.10.2014
FAMIGLIA: Cucurbitaceae
GENERE: Lagenaria
SPECIE: siceraria L.
NOME COMUNE: Zucca da mestolo Cammarò
SINONIMI: zucca da vino o zucca da fiasco
RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Riserva naturale della Sentina (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

Riserva Naturale Regionale Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalla testimonianza dell' agricoltore donatore Sig. Marini Luigi e da interviste raccolte in zona Sentina e limitrofe, risulta che la zucca in questione viene coltivata, nel comprensorio sopracitato, da tempo superiore ai 50 anni. Tracce della presenza, di questa singolare zucca, sembra risalgano all'inizio del precedente secolo quando, in assenza di produzioni industriali di mestoli, fiaschi, ciotole ecc, si utilizzava la suddetta zucca opportunamente essiccata. Con il progresso l'interesse nei confronti di questi manufatti è calato, decretando così anche il quasi totale abbandono della coltivazione della nostra accessione. Negli ultimi anni si è risvegliato un certo interesse, vuoi a livello hobbistico, vuoi per il crescente interesse nei confronti di manufatti locali da parte dei frequentatori dei mercatini estivi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Altezza della pianta: 20 cm
- Lunghezza max pianta: 2 m
- Larghezza max pianta: 1.10 m
- Tipologia: *pianta prostrata*
- Semina: *aprile*
- Numero medio peponidi pianta: 10
- Peso medio peponide: 345 g
- Diametro polare medio peponide: 14.8 cm
- Diametro equatoriale medio peponide: 4.3 cm
- Diametro basale medio peponide: 10.4
- Diametro apicale medio peponide: 6.9 cm
- Colore fiori: *bianco*
- Riproduzione: *allogama*
- Frutto: *peponide*
- Peso 1000 semi: 160 g

CARATTERI BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

La zucca è una pianta monoica ad alta percentuale di allogamia, generalmente a comportamento strisciante e decisamente prostrato. Nel nostro caso non ha sviluppo particolarmente vigoroso (la vegetazione raggiunge lo sviluppo in lunghezza max di 2 m e in larghezza max di 1.10 m), ha foglie lobate di intenso colore verde e fiori bianchi. Predilige terreni freschi, ben concimati e con una profondità di lavorazione di almeno

35 cm. La semina è primaverile e nel caso della zucca da mestolo la si effettua con un sesto di impianto di 1m x 2m, naturalmente depositando 2-3 semi per buca.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come già accennato, previa essiccazione e lavorazione, il peponide verrà trasformato in ciotole, fiaschi e quantaltro sia destinato a contenere liquidi. Se raccolto in giovane età, il frutto può essere consumato alla stregua di un qualsiasi zucchino, seguendone lo stesso iter culinario.



Schede elaborata da:

C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari, Dott. Piergiorgio Angelini

AZIENDA COLTIVATRICE:

Azienda Agraria LUIGI MARINI - Riserva naturale della Sentina (AP)



- 1 Colombo Ascolano
- 2 Pecora Sopravvissana
- 3 Pecora Fabrianese
- 4 Cavallo del Catria
- 5 Coniglio Nero Gigante del Piceno

PESARO

ANCONA

MACERATA

FERMO

**ASCOLI
PICENO**

3

2

5

1

LAZIO

ABRUZZO





COLOMBO ASCOLANO

N° *REPERTORIO*: 1
inserita il 02.02.2006

FAMIGLIA: **Colombidi**

GENERE: **Colomba**

SPECIE: **livia**

NOME COMUNE: **Colombo domestico**

RAZZA: **Colombo ascolano**

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI

CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

**A.C.A.P. - Associazione
Colombofila Allevatori Piceni,
Monteprandone (AP)**

STANDARD DELLA RAZZA

ORIGINI

Si tratta della ricostruzione di una razza assai antica, di cui si hanno le prime notizie in uno scritto del 1768. Il suo allevamento un tempo era diffuso non solo nelle Marche (Italia Centrale), ma anche in Emilia e in Campania. È con tutta probabilità il progenitore del Romagnolo.

IMPRESSIONE COMPLESSIVA

Colombo di conformazione molto grande, con petto ampio, corpo di media lunghezza, portamento inclinato verso il basso, piumaggio ricco, ampio, non troppo attillato; le zampe sono dotate di pantofole e speroni.

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA

TESTA

Di grandezza proporzionata alla struttura del corpo, liscia,

arrotondata, con fronte lievemente ascendente e nuca piuttosto piena.

OCCHI

Iride di colore rosso arancio più o meno carico, ad eccezione dei soggetti bianchi unicolori, che hanno iride scura, e dei pezzati, che possono averla sia scura che arancio. Contorni poco sviluppati, di colore variante in relazione a quello del mantello.

BECCO

Di media lunghezza e robustezza; ha colore scuro nei soggetti neri, chiaro nei bianchi unicolori, mentre nei soggetti pezzati e nei tigrati può essere di qualsiasi colore. Caruncole nasali lisce, poco sviluppate.

COLLO

Di lunghezza media, robusto, molto ampio alla base, si restringe leggermente salendo verso la testa.

PETTO

Molto ampio, arrotondato, non troppo prominente.

DORSO

Di lunghezza leggermente superiore alla media, molto largo all'altezza delle spalle, si restringe leggermente verso la coda con la quale forma una linea ininterrotta, inclinata verso il basso.

ALI

Robuste, con scudo alare ampio, portate non troppo aderenti al corpo, così da lasciare intravedere il dorso. Le estremità delle remiganti sono adagiate sopra la coda senza incrociarsi, terminando a circa quattro centimetri dalla estremità di essa.

CODA

Leggermente più lunga della media, portata inclinata lungo il prolungamento della linea del dorso.

GAMBE

Di lunghezza media, forti; tarsi forniti di pantofole di media lunghezza e di speroni.

PIUMAGGIO

Ben sviluppato, formato da piume larghe, soffici, un poco allentate.

MANTELLI DELLA RAZZA

Nero, bianco, tigrato e pezzato di nero.

DISEGNO E COLORE

I soggetti neri unicolori devono avere il più possibile colore di tonalità uniforme ed intensa, con collo ricco di riflessi verde scarabeo. I soggetti tigrati presentano remiganti primarie e coda il più possibile scure e corpo con disegno bianco, più o meno fitto, su fondo scuro; nei pezzati neri il piumaggio è suddiviso in parti nere e bianche di estensione più o meno equivalente.

GRAVI DIFETTI

Conformazione del corpo corta, minuta, con petto troppo pieno e prominente, sterno deviato, di portamento orizzontale; testa e becco esili, fronte troppo prominente; collo stretto, dorso corto e stretto, coda corta; ali strette; piumaggio fine, poco sviluppato, troppo aderente al corpo; gambe sottili, dotate di scarso piumaggio, senza speroni; colori e disegni troppo poco rispondenti ai dettami dello Standard.

SCHEMA DI VALUTAZIONE

Impressione complessiva – conformazione, grandezza, posizione e portamento del corpo – testa, becco e collo – sviluppo e qualità del piumaggio – colore e disegno.

DIAMETRO DELL'ANELLO

13 mm.



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È una delle razze più antiche di Colombi Italiani di cui in uno scritto del 1768 se ne traggono le prime notizie. Era allevato non solo nelle Marche ma si hanno notizie documentate del suo allevamento diffuso nell'Italia centrale, in Emilia e in Campania.

Si trattava di una razza di colombi caratterizzata dall'avere i tarsi calzati (piume anche sulle zampe). È una razza che per la sua grossa mole (800/900 g) aveva perso la diffusione negli allevamenti per la produzione di carne rimanendo relegata a quelli da esposizione. A fine '800 fu utilizzata per creare un'altra razza di colombi che prese il nome di Romagnola.

La somiglianza tra la razza madre e la figlia spesso ha generato confusione sulla determinazione dell'una e dell'altra, ma grazie al ritrovamento di alcune stampe e notizie ed alla collaborazione dell'Associazione Colombofila Picena, si è riusciti a selezionare un gruppo di Colombi Ascolani che ha caratteristiche originarie della razza. Attualmente è in fase di recupero e conservazione e conta all'attualità 10 allevatori nella Provincia di Ascoli Piceno (A.C.A.P. – Associazione Colombofila Allevatori Piceni).

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

L'Associazione ha un registro della razza dove sono annotati tutti i soggetti in purezza ed ogni singolo allevatore ha un proprio registro d'allevamento. Tutti i soggetti sono muniti di anello inamovibile numerati e rilasciati dalla Federazione Italiana Allevatori Colombi.

RIPRODUZIONE

Le capacità produttive della razza sono notevoli, considerando la sua grossa mole, ha degli standard produttivi invidiabili ed ottime capacità riproduttive raggiungendo in alcune coppie anche le 8 covate utili con 16 piccioncini/anno, del peso a 28 gg di 600-650 g cadauno.

CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

È un colombo che si adatta bene a tutte le situazioni, sopportando bene sia il caldo che il freddo adattandosi facilmente ai vari ambienti.

È una razza caratterizzata da avere le piume anche sulle zampe, a questa caratteristica aggiunge la grossa mole (800 – 900 g) e la docilità, infatti non è una razza aggressiva e le diverse coppie convivono pacificamente. Accetta la presenza dell'uomo non dimostrando timori o ostilità.

CONSERVAZIONE

L'importanza della salvaguardia di tale razza è innanzitutto storica, è una delle prime razze italiane, ha generato con certezza un'altra razza di colombi e probabilmente anche un'altra estera.

Altro aspetto importante è quello della salvaguardia della biodiversità, le razze di grossa mole, quale l'Ascolano, per le loro dimensioni non si adattano agli angusti allevamenti industriali ove privilegiano colombi molto più piccoli e frutto di incroci e pertanto tali razze tendono a sparire se non si trovano allevatori sensibili e attenti.

Commercialmente tale razza può comunque trovare un suo spazio in quanto il piccioncino con i suoi 600-650 g a 28 gg può essere utilizzato con successo per la preparazione di ricette tipiche prestandosi molto bene ad essere farcito.





Esposizione del Colombo Ascolano durante evento A.C.A.P.



PECORA SOPRAVISSANA

N° **REPERTORIO**: 2
inserita il 18.12.2007

FAMIGLIA: Bovidi

SOTTOFAMIGLIA: Caprini

GENERE: Ovis

SPECIE: arles

RAZZA: Pecora Sopravvissana

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA SOPRAVISSANA

ORIGINE DELLA RAZZA

Deriva dalla razza italiana appenninica transumante (vissana), incrociata dalla 2ª metà del 1700 con arieti Merini.

AREA DI ALLEVAMENTO

Attualmente è allevata nel Lazio, Umbria, Marche, Toscana, Abruzzo, Molise e Puglia.

CONSISTENZA

Nel 1995 i soggetti iscritti al Libro Genealogico erano 6.060.

TIPO DI ALLEVAMENTO

La razza viene allevata: (a) in pianura, in collina e in montagna; (b) il sistema di allevamento comprende: i sottosistemi pastorale, semipastorale, stanziale brado e non brado e transumante; (c) in piccoli, medi e grandi greggi.

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteri esteriori:

Taglia: media.

Testa: proporzionata, profilo rettilineo o quasi nelle femmine, leggermente montonino nei maschi. Corna robuste e a spirale aperta presenti nei maschi e assenti nelle femmine, possibilità di soggetti maschi acorni.

Collo: di media lunghezza.

Tronco: relativamente lungo con garrese leggermente più basso della groppa, spalle bene attaccate, petto largo, torace robusto limitatamente cinghiato; mammella di medio sviluppo, di forma globosa, bene attaccate con capezzoli divaricati.

Arti: robusti e relativamente corti.

Vello: bianco, costituito da bioccoli prismatici che ricopre interamente il tronco compresa la fascia ventrale, il collo, la base della testa, la fronte sotto forma di ciuffo; faccia preferibilmente nuda; gli arti anteriori fino al terzo inferiore dell'avambraccio, gli arti posteriori fino al garretto, con assenza di peli canini, di peli morti o colorati.

Pelle e pigmentazione: lingua, palato ed aperture naturali sprovviste di pigmentazione.

B) Caratteri biometrici:

	a 18 mesi				adulti			
	Maschi		Femmine		Maschi		Femmine	
	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.
Altezza al garrese (cm)	67	4,2	63	4,6	71	5,0	63	5,5
Altezza alla groppa (cm)	68	4,0	64	4,1	71	4,3	64	4,8
Altezza toracica (cm)	30	7,2	28	6,1	32	6,8	29	5,8
Larghezza media groppa (cm)	24	7,7	19	10,1	25	8,5	22	6,6
Lunghezza tronco (cm)	70	5,9	65	4,9	72	5,9	67	4,5
Circonferenza toracica (cm)	87	5,7	78	5,1	93	5,5	87	5,5
Peso (Kg)	55	12,3	39	12,6	66	10,6	50	12,6

C) Caratteri riproduttivi:

Fertilità (intesa come rapporto percentuale tra il numero delle pecore partorite ed il numero delle pecore matricine): 90%.

Prolificità (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore partorite): 130%.

Fecondità annua (rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore matricine): 117%

Età media al primo parto: 18 mesi.



D) Caratteri produttivi:

Razza ovina a preminente attitudine alla produzione di carne e lana, con utilizzazione del latte.

Carne: peso medio dei soggetti in Kg (pesi approssimati a 100 g)

Sesso	Parto	Età				
		nascita	45 gg.	90 gg.	6 mesi	1 anno
Maschi	singolo	4,0	14,9	23,0	35,0	47,5
	gemellare	3,2	14,0	22,5	35,0	47,5
Femmine	singolo	3,5	13,1	19,1	27,9	36,8
	gemellare	2,7	12,5	18,7	27,9	36,8

INDIRIZZO DI MIGLIORAMENTO

Attualmente l'orientamento è quello di esaltare l'attitudine alla produzione della carne, conservando, nel contempo gli arieti provati e la selezione morfofunzionale e l'esaltazione della gemellarità. L'esaltazione della attitudine alla produzione della carne viene ottenuta anche riducendo il periodo di interparto, mirando all'ottenimento di tre parti in due anni. Nelle femmine verranno osservati con particolare attenzione i caratteri di precocità, fertilità, prolificità e attitudine materna (non disgiunta da una opportuna produzione di latte) sia per l'allattamento che per la produzione di formaggi tipici.

Latte: produzione indicativa: litri 100-120 compreso quello poppato dall'agnello.

Lana: qualità molto fine; produzione media in sucido: Arieti Kg 6,5 - Pecore Kg 4,5

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

A) Difetti tollerabili:

Deficenze di ciuffo in fronte, rivestimento lanoso sulla faccia, sugli stinchi; presenza di qualche plica cutanea; pigmentazione dello scroto; assenza di corna nei maschi e presenza di corna nelle femmine; profilo montonino nelle femmine.

B) Difetti da eliminare:

Ventre scoperto; vello macchiato, moretto e interno di colore giallo; presenza di numerose pliche; pigmentazione della faccia, delle aperture naturali, dell'addome e degli arti; eccessiva cinghiatura del torace; sgambatura.

C) Scheda di valutazione somatica (punteggio):

Elementi di valutazione	a disposizione		minimo per l'iscrizione	
	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine
1) Caratteristiche di razza	30	30	24	18
2) Caratteristiche attitudinali (Sviluppo e Mole)	30	30	24	18
3) Conformazione	30	30	24	18
4) Vello	10	10	8	6
Totale punti	100	100	80	60

D) Minimi richiesti per l'ammissione dei soggetti all'azione selettiva:

I soggetti di razza Sopravvissana devono:

- presentare i caratteri esteriori di cui al punto "descrizione della razza";

- raggiungere il punteggio minimo di cui alla scheda di valutazione somatica riportata sopra;
- raggiungere i seguenti pesi minimi (soggetti tosati):
Maschi: a 12 mesi Kg 46 - adulti Kg 68
Femmine: a 12 mesi Kg 36 - adulte Kg 50





PECORA FABRIANESE

N° *REPERTORIO*: 3
inserita il 18.12.2007

FAMIGLIA: Bovidi

SOTTOFAMIGLIA: Caprini

GENERE: Ovis

SPECIE: arles

RAZZA: Pecora Fabrianese

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA FABRIANESE

ORIGINE DELLA RAZZA

La Fabrianese è una razza sintetica derivata dall'incrocio e successivo meticciamiento, realizzato negli anni sessanta, tra arieti di razza Bergamasca e pecore appartenenti alla popolazione allevata nell'Appennino marchigiano, con particolare riferimento alle provincie di Ancona e Macerata.

AREA DI ALLEVAMENTO

Provincie di Ancona, Ascoli Piceno, Macerata e Terni.

CONSISTENZA

La consistenza della razza si aggira intorno ai 70.000 capi.

TIPO DI ALLEVAMENTO

L'allevamento è tipicamente stanziale ed interessa prevalentemente l'area pedemontana appenninica.

Buona parte delle aziende sono a conduzione part-time, ad integrazione di redditi agricoli e non agricoli.

In considerazione dello schema di selezione a nucleo aperto applicato, gli animali iscritti al Libro Genealogico possono appartenere a tre fasce di allevamenti: i nuclei, le aziende moltiplicatrici (dette anche "d'Elite") e le aziende commerciali (dette anche "di base").

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteri esteriori:

- profilo fronto-nasale parzialmente convesso, con maggiore accentuazione nel maschio adulto rispetto alla femmina;
- padiglione auricolare, negli animali adulti, parzialmente orizzontale o leggermente diretto in basso;
- vello semi-chiuso, parzialmente esteso, di colore bianco uniforme;
- parti prive di lana uniformemente bianche.

La tipologia dell'animale deve essere quella per la produzione della carne.

L'animale deve avere perciò:

- groppa mediamente muscolosa, convessa o molto convessa;
- natica mediamente convessa, convessa o molto convessa;
- scheletro poco pesante, mediamente leggero o leggero;

Inoltre l'animale deve essere:

- equilibrato, poco sbilanciato posteriormente o sbilanciato posteriormente;
- di altezza media, basso o atterrato.

B) Caratteri biometrici:

	a 18 mesi				adulti			
	Maschi		Femmine		Maschi		Femmine	
	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.
Altezza al garrese (cm)	73	5,6	71	4,5	82	5,5	74	4,2
Altezza toracica (cm)	29	5,9	28	6,6	33	8,4	31	5,8
Lunghezza tronco (cm)	77	2,4	75	4,8	85,5	5,8	79	4,8
Larghezza media groppa (cm)	22	5,3	21	6,9	24	7,4	22	6,2
Circonferenza toracica (cm)	91	4,9	88,5	6,3	100	7,4	95	6,2
Circonferenza stinco (cm)	9	5,2	8,3	5,4	9,7	5,3	8,5	5,7
Peso (Kg)	70	7,1	55	6,0	90	9,4	68	7,0

C) Caratteri riproduttivi: CARNE

a) pesi alle età tipiche.

Sono di seguito riportati i pesi medi di riferimento. Il peso alla macellazione resta ancora scarsamente definito e c'è tutt'ora nella razza una notevole variabilità.

Il peso ottimale deve collocarsi intorno ai 25 Kg, da raggiungersi entro i primi 60 giorni di vita dell'agnello.

Affinché l'animale possa essere iscritto al Libro Genealogico, all'età di sessanta giorni deve raggiungere almeno un peso minimo di Kg 20 nei maschi e Kg 18 nelle femmine stabilito dalla competente Commissione Tecnica Centrale del Libro Genealogico delle razze ovine.

Sesso	Parto	Età				
		nascita	30 gg.	60 gg.	6 mesi	1 anno
Maschi	singolo	5,5	14	22	48	60
	gemellare	4,5	13,5	21,5	43	55
Femmine	singolo	5	13	20	42	53
	gemellare	4	12,5	19	40	49

b) La qualità della carcassa.

Resa al macello 60%; carcasse di peso superiore ai 13 Kg. Riguardo alla tabella comunitaria di classificazione EUROP, le carcasse devono occupare le classi E (eccellente), U (ottima) e R (buona). Riguardo allo stato di ingrassamento, le carcasse devono appartenere alle classi 1 (molto scarso) e 2 (scarso).

INDIRIZZO DI MIGLIORAMENTO

L'indirizzo di miglioramento è rappresentato dalla selezione per il miglioramento della produzione della carne. Sono obiettivi di selezione anche precocità, prolificità e destagionalizzazione dei calori.

Nei MASCHI rappresentano obiettivi di selezione:

a) l'elevata velocità di accrescimento nella fase commerciale, consistente nei primi due mesi di vita dell'animale. Il criterio di selezione è rappresentato dall'accrescimento ponderale medio giornaliero (APMG) tra 30 e 60 giorni, dal quale ottenere l'indice sulla velocità di crescita (IVC) dei riproduttori;

b) il peso commerciale (o alla macellazione, PC), che dovrebbe attestarsi intorno ai 25 Kg pv da raggiungere entro i 60 giorni di vita;

c) la morfologia (M), al fine di avere animali corretti da un punto di vista dei caratteri razziali e rispondenti alla tipologia di produzione della carne. Il criterio di selezione è rappresentato dalla valutazione morfologica lineare.

I pesi a 3, 6 e 12 mesi dei riproduttori non rappresentano un obiettivo di selezione, ma permettono di completare la valutazione del riproduttore. Il peso a 18 mesi non ha alcun interesse.

Nelle FEMMINE rappresentano obiettivi di selezione:

a) la capacità materna, stimata attraverso l'accrescimento ponderale medio giornaliero dalla nascita a 30 giorni dei figli maschi e femmine della fattrice; permette di ottenere l'indice lattiero materno (ILM);

b) la morfologia (M), al fine di ottenere animali con migliori caratteristiche di razza e migliore attitudine materna possibili. Criterio di selezione è la valutazione morfologica lineare.



Nelle agnelle da rimonta, l'accrescimento ponderale medio giornaliero nella fase prepubere permette di ottenere una valutazione sulla precocità riproduttiva e sull'attitudine materna dell'animale. Onde poter ottenere una stima del valore riproduttivo della pecora, verrà valutato un indice di prolificità, ottenuto attraverso i dati raccolti nei nuclei e nelle aziende moltiplicatrici sui primi tre parti. Esso comunque non rappresenta obiettivo di selezione.

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

a) Criteri per la scelta

Relativamente ai criteri considerati quali obiettivi di selezione, saranno scelti come riproduttori i maschi:

- con i migliori indici di velocità di crescita (IVC);
- con i più alti pesi al 60° giorno di vita;
- con i migliori punteggi relativamente alla valutazione morfologico-lineare.

Saranno scelte come riproduttrici le femmine:

- con i migliori indici lattieri materni;
- con i migliori punteggi relativamente alla valutazione morfologico-lineare.

I valori degli indici per la scelta dei riproduttori sono fissati dal Comitato di razza.

b) Difetti da eliminare:

Non sono ammessi alla riproduzione soggetti che presentino i seguenti difetti:

- padiglione auricolare cadente o diritto;
- profilo fronto-nasale eccessivamente convesso;

- vello aperto, scarsamente o eccessivamente esteso, con presenza di moschetture, macchie colorate o uniformemente colorato;
- parti prive di lana con presenza di macchie colorate o uniformemente pigmentate;
- presenza di corna, corna aberranti o cornetti;
- difetti di appiombamento di tipo congenito;
- criptorchidismo mono o bilaterale;
- tutte le alterazioni della mammella che siano causa di impedimento all'allattamento;
- tutti i difetti congeniti per i quali sia ipotizzata una base genetica;

Vanno inoltre eliminati dalla riproduzione, perché inidonei, gli animali che presentino:

- gropa scarna; natica concava; scheletro molto pesante; o che siano molto sbilanciati anteriormente; o che siano slanciati.

c) Minimi per l'iscrizione

I caratteri minimi richiesti per ammettere gli animali all'azione selettiva sono:

- presentare i caratteri esteriori di cui al punto DESCRIZIONE DELLA RAZZA;
- raggiungere, nella valutazione morfologico-lineare, la qualifica BUONO (minimo 54 punti) nei nuclei e nelle aziende moltiplicatrici, SUFFICIENTE (minimo 20 punti) nelle aziende commerciali, in tutti i caratteri considerati;
- raggiungere i seguenti pesi minimi a 360 giorni di vita:

Maschi: a 12 mesi Kg 52 - adulti Kg 80
Femmine: a 12 mesi Kg 40 - adulte Kg 55



CAVALLO DEL CATRIA

N° REPERTORIO: 4

FAMIGLIA: **Equidi**

SOTTOFAMIGLIA: **Caprini**

GENERE: **Equus**

SPECIE: **caballus**

RAZZA: **Cavallo del Catria**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA EQUINA CAVALLO DEL CATRIA

ORIGINE DELLA RAZZA

Il cavallo del Catria è una razza sintetica derivata dall'incrocio e successivo meticciamiento tra stalloni di razza Maremmana e French Montagnes e fattrici appartenenti alla popolazione allevata nell'area geografica del Massiccio del Catria e nelle aree vicine.

AREA DI ALLEVAMENTO

L'area di allevamento coincide attualmente con l'area di origine e cioè con il Massiccio del Monte Catria e con le zone dorsali centro-appenniniche e le zone collinari limitrofe.

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteristiche di razza

Un tipico cavallo del Catria deve avere il profilo frontonasale rettilineo, il padiglione auricolare dritto e l'assenza di spazzoloni. Relativamente al colore del mantello, un soggetto con ottime caratteristiche di razza deve presentare un mantello morello o baio. Può presentare pezzatura sia alla testa che agli arti (liste e balzane), da sole o associate. Sono accettati, e classificati come sufficienti per le caratteristiche di razza, animali sauri, anche chiari, grigi e roani.

B) Tipologia

La tipologia del Cavallo del Catria deve rispondere al modello meso-brachimorfo per animali da diporto nei quali l'alleggerimento della testa e dell'apparato scheletrico non preclude la produzione di carne, come prodotto succedaneo.

Un animale che risponda a tale tipologia deve avere:

- testa leggera, abbastanza leggera o normale, sono ammessi animali a testa abbastanza pesante;
- petto ampio, tendenzialmente ampio o normale, sono ammessi animali a petto tendenzialmente stretto;
- torace molto profondo, profondo o normale, sono ammessi animali a torace poco profondo;

- dorso molto corto, corto o normale, sono ammessi animali a dorso lungo;
- groppa orizzontale, tendenzialmente orizzontale o leggermente obliqua, sono ammessi animali a groppa obliqua;
- groppa molto larga, larga o normale sono ammessi animali a groppa stretta.

C) Caratteri biometrici:

Misura	Stalloni di 3 anni di età		Fattrici di 3 anni di età	
	Media (cm)	C. V. %	Media (cm)	C. V. %
Altezza al garrese	146	1	145	2,48
Circonferenza toracica	185	1	183	4,47
Circonferenza dello stinco	20	4.7	20	4,86

GESTIONE GENETICA DELLA RAZZA ED INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO

Una popolazione di numerosità pari a quella del cavallo del Catria rientra nel gruppo delle popolazioni in situazione critica e in pericolo di sopravvivenza, in relazione all'esistenza di eventuali possibilità di aumento del numero di animali rispetto alla base attuale.

In considerazione di ciò, la gestione del cavallo del Catria deve essere incentrata su due azioni:

- conservazione della base animale esistente, attraverso il controllo del livello di consanguineità della razza e il mantenimento della maggiore variabilità genetica possibile;
- riduzione al minimo essenziale delle azioni di selezione.

L'intervento selettivo permesso è il miglioramento morfologico della sola popolazione, secondo i seguenti obiettivi:

- aumento dell'altezza al garrese;
- diminuzione del volume della testa;
- aumento della larghezza del petto;
- aumento della profondità toracica;
- diminuzione della lunghezza del dorso;
- diminuzione dell'inclinazione della groppa;
- aumento della larghezza della groppa.

Il criterio di selezione è rappresentato dalla valutazione morfologico-lineare.

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

Sono prioritari per la scelta degli stalloni i seguenti criteri, riportati secondo l'ordine di importanza:

- appartenenza ad una linea di sangue indipendente da quelle già esistenti;
- appartenenza ad una famiglia già esistente ma con un numero basso di stalloni;
- appartenenza ad una famiglia con un numero sufficiente di stalloni, alcuni dei quali siano però di età tale da richiedere la riforma.

In questo ultimo caso, devono scegliere tra più stalloni proposti, il criterio di selezione e la valutazione morfologico-lineare.

Riguardo alle femmine, potranno essere iscritte al Registro anagrafico tutte coloro che hanno ottenuto punteggi non inferiori a sufficiente in tutte le sezioni della valutazione morfologico-lineare.

Potranno partecipare agli accoppiamenti programmati a scopo selettivo, invece, solo femmine che hanno ottenuto punteggi non inferiori a buono in tutte le sezioni della valutazione morfologico-lineare.

Sono causa di esclusione per tutti gli animali i difetti di appiombamento congeniti

o per i quali sia sufficientemente presumibile una base genetica. Sono causa di esclusione prioritaria nelle femmine:

- la testa pesante;
- il petto stretto
- il torace insufficientemente profondo;
- il dorso molto lungo;
- la groppa molto obliqua e molto stretta.

INDAGINI DEMOGRAFICHE E GENETICHE SULLA RAZZA EQUINA CAVALLO DEL CATRIA

Il Cavallo del Catria è una razza sintetica creata utilizzando fattrici della locale popolazione e stalloni Maremmani e French Montagnes. Il Registro anagrafico della razza è stato riconosciuto dalla Regione Marche nel



1980 e autorizzato dall'ex MAF nel 1990. Dal 1985 L'Associazione Provinciale degli Allevatori di Pesaro ha assunto la responsabilità della gestione del registro. Nell'ottobre 1986 è stata costituita l'Associazione Nazionale del Cavallo del Catria (ANACC). Dalla sua costituzione la razza ha continuato l'incrocio con stalloni Maremmani e French Montagnes. Dal 1998, nell'ambito del Progetto Conservazione, Miglioramento genetico e diffusione della razza popolazione del

Cavallo del Catria (Regione Marche - Ob 5B — Asse 1 — Sottoprogramma 1 — Misura 1.1.2.), l'ANACC ha deciso di passare alla fase di meticciamiento, escludendo definitivamente dalla riproduzione qualsiasi stallone di razza diversa dal Catria. Il fine è di arrivare ad un animale meso-brachimorfo che abbia come attitudine principale l'attività sportiva da diporto e secondaria la produzione della carne.

www.cavallodelcatria.it





CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO

N° REPERTORIO: 5
inserita il 03.07.2012

FAMIGLIA: Leporidae

GENERE: *Oryctolagus*

SPECIE: *cuniculus*

NOME COMUNE: Coniglio domestico

RAZZA: Coniglio Nero Gigante del Piceno

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:** Provincia di Ascoli Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

Il Coniglio Nero Gigante del Piceno è una razza creata dal Preside Simoncini nella conigliera dell'ITAS Celso Ulpiani di Ascoli Piceno nel 1935. In qualità di Preside, ma soprattutto come appassionato Direttore della conigliera, il Dott. Simoncini notò nel territorio Piceno la presenza di un ceppo locale di conigli dal mantello nero. Tale razza era particolarmente rustica, resistente alle malattie, molto adattabile ad una alimentazione povera, le femmine presentavano ottime capacità lattifere e una elevata prolificità, di contro presentava un peso leggero, massimo di 3 kg, ed un carattere selvatico. Il lavoro del Preside fu quello di creare una razza che avesse i pregi del ceppo locale ma con maggior peso e più docile. Dopo circa due anni di selezione riuscì in questo intento, era nato il Nero Gigante del Piceno.

Tale razza è diffusamente citata oltre che nelle pubblicazioni dell'Istituto Agrario del centenario anche sul *Messaggero* del 08.06.1940, sul bollettino della Regia Prefettura di Ascoli Piceno del 31.05.1946 e della numerosa corrispondenza e bollette di vendita e pieghevoli pubblicitari dell'Istituto Agrario. È interessante evidenziare che l'Università di Camerino – Istituto di Zootecnia, si interessò alla razza nel 1939 acquistando il 17.01.1939 n. 4 conigli di Nero Gigante del Piceno, nel 1947 acquistò altri conigli Nero Gigante del Piceno per esperimenti di genetica nel 1954. Si evidenzia che il Preside Simoncini era membro della Giuria alla mostra Nazionale di Cremona: *".. per l'autorità che gli deriva quale realizzatore della conigliera di Ascoli e per la notorietà assunta, come il più qualificato consulente sulla materia dei più diffusi periodici della stampa tecnica"*. Quindi un esperto a livello Nazionale sulla conigliatura e non un semplice appassionato: *"Tanta è l'importanza della conigliera di Ascoli, come centro di prelevamento di esemplari di razze elette, che il Ministero riconosce esclusivamente la conigliera dell'Istituto C. Ulpiani (ITAS di Ascoli n.d.r.) come unica in Italia, cui debbano essere indirizzate le richieste di conigli riproduttori"*. Tanta era la notorietà che il preside Simoncini nel 1952 poté affermare: *"abbiamo ormai inviati i nostri conigli riproduttori a 4 dei 5 continenti del mondo"*.

AREA DI DIFFUSIONE

Tale razza venne diffusa in tutta Italia (la conigliera di Ascoli era incaricata della consegna dei capi in tutte le scuole del Regno d'Italia, nei dopolavori e alle massaie rurali) e anche all'estero ma soprattutto nel territorio marchigiano e abruzzese.

Il coniglio fu distribuito da Pesaro a Palermo, in Sardegna e a Zara.

ALLEVAMENTI

In provincia di Ascoli Piceno resiste l'allevamento cunicolo per autoconsumo e ciò consente di trovare numerosi ceppi di coniglio nero locale. Sicuramente su questi va avviata un'attenta opera di conservazione e selezione tenendo presente due fattori fondamentali:

1. la razza non sempre viene allevata in purezza,
2. il lavoro di ricerca ha permesso di scoprire gli appunti manoscritti dello schema di incrocio usato dal creatore della razza e pertanto è estremamente semplice procedere alla selezione o ricostituzione, se necessario, dei soggetti secondo lo schema originario partendo sempre dal ceppo locale facilmente rintracciabile.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Sono diversi gli allevatori, per la massima parte coltivatori diretti che allevano conigli per autoconsumo e buona parte di essi ha soggetti neri a testimonianza della diffusione della razza sul territorio.

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA

Descrizione morfologica specifica:

taglia: medio-grande

peso: il maschio raggiunge i 5.5 – 6 kg; la femmina: 6 – 6.5 kg

mantello: nero lucente

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

In fase di attivazione il Registro anagrafico. Attiva la ricerca degli allevatori che intendono impegnarsi nella selezione; di questi uno è già in possesso di un gruppo di 15 conigli neri.

RIPRODUZIONE

È una razza che riproduce molto bene ed ha una elevata rusticità.

MIGLIORAMENTO GENETICO

Allo stato attuale è necessaria un'attività di selezione perché talvolta la prole può non conservare la purezza del mantello e si nota tra gli allevatori una differenza

di taglia in alcuni soggetti dovuta all'allevamento non sempre in purezza.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Per la rusticità è una razza che si presta per l'allevamento all'aperto. La produttività e qualità unita al sapore delle carni e alla mole notevole ne fanno una razza di estremo interesse; non a caso si trovano dopo anni soggetti sul territorio a dimostrazione della rusticità, nonostante le note epidemie che colpiscono i conigli specialmente in ambiente rurale.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La razza è rustica, resistente, frugale nell'alimentazione e spartana nelle necessità.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Il peso del maschio può raggiungere i 5.5 – 6 kg e la femmina di 6 – 6.5 kg da adulti. Il mantello nero lucente, "corvino" come lo definiva il suo creatore, di buona indole unisce i caratteri di ottimo produttore di carne utilizzando mangimi poveri quali erba dei bordi strada, scarti delle lavorazioni di ortaggi.

La razza produce delle carni ottime che fanno intuire la genuinità e qualità di un animale che vive all'aperto e con un'alimentazione naturale.

CONSERVAZIONE

I motivi della necessità di conservazione e selezione sono quelli di poter fornire una carne di coniglio di qualità elevata, sana e genuina di un animale che si nutre all'aperto di alimenti poveri e semplici.

Sapori e qualità persi nella conigliatura industriale.

Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità sia dal punto di vista organolettico che biologico.

Scheda elaborata da: Guido Cantalamessa

Iscrizione proposta da A.C.A.P. Associazione Colombofila Allevatori Piceni di Monteprandone

Riferimenti bibliografici: **Atti dell'Istituto Tecnico agrario di Ascoli Piceno**

(lettere e bollette di vendita, registri degli animali dal 1935 al 1976).

Articolo sul Messaggero del 1940. Cap. nel libro del centenario dell'Istituto Agrario del 1982

*biodiversità
agraria*
MARCHE



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

