

La BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE

biodiversità
agraria
MARCHE



Assam
Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche



IL REPERTORIO REGIONALE L.R. 12/2003



La BIODIVERSITÀ agraria DELLE MARCHE

IL REPERTORIO REGIONALE L.R. 12/2003

Pubblicazione a cura di:
Ambra Micheletti, ASSAM

Progetto grafico e stampa:
Errebi Grafiche Ripesi, Falconara M.

Finito di stampare nel mese di novembre 2019

ISBN 978-88-8249-055-3

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





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. 10/2004 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 20 dicembre 2018 risultano:



SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE 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
113. MIGNOLONE
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
91. ARANCIO BIONDO DEL PICENO
92. ARANCIO BIONDO TARDIVO DEL PICENO
93. ARANCIO SANGUINELLO DEL PICENO
94. LIMONE PANE DEL PICENO
95. PERA GIARDINA
108. MELA CRUCCHIOLA
109. PESCA BELLA DI BOSCO
110. PESCA LIMONE
111. PERA SPADONA ESTIVA
112. PERA COSCIA PRECOCE

SPECIE SPONTANEE ED AFFINI ALLE COLTIVATE (ORNAMENTALI, FARMACEUTICHE, ETC.) pag. 274

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
100. ZUCCHINO SPINOSO DI SERRAPETRONA
101. ZUCCA DA FIORE DI SERRAPETRONA

SPECIE ERBACEE pag. 168

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
 96. ANGURIA DI MASSIGNANO
 97. MELONCINO DI MASSIGNANO
 98. TOPINAMBUR DEI SIBILLINI
 99. POMODORO ROSA CENTENARIO
DELLA SENTINA
 102. CARTAMO DI RECANATI
 103. PORRO DI MASSIGNANO
 104. POMODORO PERA GIALLO
 105. PISELLO DI MONTESANTO
 106. PISELLO DELLE FRATTE
 107. FINOCCHIO DI VALLE REGINA
1. COLOMBO ASCOLANO
 2. PECORA SOPRAVISSANA
 3. PECORA FABRIANESE
 4. CAVALLO DEL CATHIA
 5. CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO
 6. GALLINA MARCHIGIANA
 7. TACCHINO MARCHIGIANO

SEZIONE ANIMALE pag. 292

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 31.12.2015 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 Sdogati Mario
Serra de' Conti (AN)



FAGIOLO CENERINO

Azienda agraria F.lli Paris
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)

Azienda agraria Riccardo Berluti
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 Orteni 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 Treia

Azienda agraria Bertini - Monti
Treia (MC)

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)

Azienda agraria Filippo Sensi
Villa S. Antonio - Visso (MC)

POMODORO VALENTINO

Azienda agraria Mirella Rapari
Corridonia (MC)



POMODORO CUORE DI BUE "ATIPICO"

Azienda agraria Lacchè Alberto
Matelica (AN)



POMODORO A PERA

MAGNA MATER Società Agricola
Ripatransone (AP)

CARCIOFO DI MONTELUPONE

Azienda agraria CIPRIANI
Montelupone (MC)



Azienda agraria MALGRANDE
Montelupone (MC)

CARCIOFO ASCOLANO

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



CARCIOFO JESINO

Società Agricola MOSCI
San Marcello (AN)

C.J.P.O. Coop. Jesina
Produttori Ortofrutticoli
Jesi (AN)



Azienda agraria STACHYS
di Stefania Scarabotti
Recanati (MC)



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 MENOCCCHIA

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 Andrea Ferretti
Pedaso (FM)
Società Agricola rASOterra
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)



SCALOGNO DI PERGOLA

Azienda agraria CASE BOTTARO
di Paolo Ciarimboli
Pergola (PU)

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



IL MERCATINO ITINERANTE DELLA BIODIVERSITÀ AGRARIA



TUTTI I PROSSIMI EVENTI SU:

www.assam.marche.it

blog: biodiversitadellemarche.wordpress.com



EMILIA-ROMAGNA



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 |
| | 113 Mignolone |



ASCOLANA DURA

N° REPERTORIO: 1
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

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)

INFIORESCENZA

Struttura: compatta

Ramificazione: media

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)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): lungo (2,60 ± 0,02)

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

Circularità: alta (0,72 ± 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 ± E.S.):
molto numerosi (10,60 ± 1,56)

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

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

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

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

Circularità: media (0,47 ± 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, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo piuttosto elevato. Invaiaura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,31 ± 1,74

Acido palmitoleico 2,52 ± 0,04

Acido stearico 1,44 ± 0,05

Acido oleico 76,42 ± 0,84

Acido linoleico 6,35 ± 0,43

Acido linolenico 0,68 ± 0,05

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
7,68 ± 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: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **Olea europea**

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 ± E.S.): *lungo (2,84 ± 0,03)*

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

Circularità: *alta (0,72 ± 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 ± E.S.):
poco numerosi (3,90 ± 1,89)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
molto alto (91,93 ± 1,23)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
grande (1,13 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,87 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
largo (0,88 ± 0,02)

Circularità: *media (0,41 ± 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. Invaitura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,65 ± 1,00

Acido palmitoleico 1,51 ± 0,16

Acido stearico 1,71 ± 0,16

Acido oleico 78,94 ± 1,06

Acido linoleico 4,98 ± 0,64

Acido linolenico 0,66 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,41 ± 0,84*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
478,22 ± 93,78

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,59 ± 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: **Olea europea**

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 pedunculare:
piccola, superficiale, circolare

Epicarpo:
con lenticelle numerose

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

Superficie sezionelungitudinale (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 voluminosa 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 precoce.

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

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: Olea europea

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)

INFIORESCENZA

Struttura: compatta
Ramificazione: elevata

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 pedunculare:
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)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
stretto (1,22 ± 0,04)

Circularità: alta (0,71 ± 0,05)

ENDOCARPO

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

Simmetria: leggermente asimmetrica

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 ± E.S.):
mediam. numerosi (9,50 ± 1,88)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (36,07 ± 1,05)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,52 ± 0,08)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
corto (1,14 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,72 ± 0,03)

Circularità: alta (0,52 ± 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,87 ± 1,22

Acido palmitoleico 0,67 ± 0,24

Acido stearico 1,57 ± 0,21

Acido oleico 78,73 ± 3,41

Acido linoleico 5,31 ± 0,48

Acido linolenico 0,66 ± 0,15

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
13,84 ± 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: **Olea europea**

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 (cm² ± E.S.):
molto piccola (2,67 ± 0,07)

Lunghezza (cm ± E.S.):
corta (4,34 ± 0,56)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,08 ± 0,02)

Circularità: *media (0,18 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*

Ramificazione: *scarsa*

Lunghezza totale (cm ± E.S.):
media (3,47 ± 0,09)

Larghezza max (cm ± E.S.):
media (1,39 ± 0,05)

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

Numero fiori (n ± E.S.):
basso (14,83 ± 0,46)

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoide 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 (g ± E.S.):
basso (149,26 ± 54,21)

Superficie sezione
longitudinale (cm² ± E.S.):
piccola (1,43 ± 0,20)

Diametro longitudinale
(cm ± E.S.): *medio (1,86 ± 0,02)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *stretto (1,00 ± 0,03)*

Circularità: *bassa (0,52 ± 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 ± E.S.):
mediam. numerosi (8,90 ± 1,05)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
basso (27,34 ± 0,95)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
piccola (0,50 ± 0,06)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
medio (1,39 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
stretto (0,54 ± 0,04)

Circularità: *bassa (0,33 ± 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,70 ± 0,74

Acido palmítico 1,04 ± 0,20

Acido stearico 1,70 ± 0,08

Acido oleico 77,98 ± 0,49

Acido linoleico 5,81 ± 1,10

Acido linolenico 0,47 ± 0,18

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
11,21 ± 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 monovarietalici consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalit.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: **Olea europea**

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

Petritoli (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)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*

Ramificazione: *elevata*

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

Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (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 pedunculare:
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)

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

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

Circularità: *media (0,67 ± 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 ± E.S.):
mediam. numerosi (7,30 ± 1,05)

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

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

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

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

Circularità: *media (0,44 ± 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 precoci. 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,54 ± 0,27

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,17

Acido stearico 1,60 ± 0,17

Acido oleico 78,37 ± 1,60

Acido linoleico 7,34 ± 0,45

Acido linolenico 0,63 ± 0,09

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
16,55 ± 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.



N° REPERTORIO: 7
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

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
Petritoli (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 ± E.S.): medio (1,89 ± 0,05)

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

Circularità: media (0,69 ± 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 ± E.S.):
mediam. numerosi (9,50 ± 1,09)

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

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

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

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

Circularità: media (0,45 ± 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 umbone. Resa in olio medioelevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiaitura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,34 ± 0,89

Acido palmitoleico 1,22 ± 0,03

Acido stearico 1,79 ± 0,09

Acido oleico 76,67 ± 1,19

Acido linoleico 7,27 ± 1,53

Acido linolenico 0,60 ± 0,07

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 8,18 ± 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: **Olea europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

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 peduncolare:
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 ± E.S.): *corto (1,77 ± 0,05)*

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

Circularità: *media (0,70 ± 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 ± E.S.):
mediam. numerosi (9,70 ± 0,88)

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

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

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

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

Circularità: *media (0,42 ± 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-precocce. 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. Invaitura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,44 ± 0,66

Acido palmitoleico 1,75 ± 0,14

Acido stearico 1,53 ± 0,14

Acido oleico 72,88 ± 1,05

Acido linoleico 8,60 ± 0,95

Acido linolenico 0,43 ± 0,05

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *9,11 ± 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: **Olea europea**

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)

Circolarità: *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 ± E.S.): *corto (2,05 ± 0,02)*

Diametro trasversale max
(cm ± E.S.): *medio (1,49 ± 0,04)*

Circolarità: *media (0,70 ± 0,04)*

ENDOCARPO

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

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 ± E.S.):
mediam. numerosi (9,60 ± 1,22)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (48,27 ± 1,20)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,68 ± 0,06)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *l
lungo (1,41 ± 0,04)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,74 ± 0,02)

Circolarità: *media (0,44 ± 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. Invaia-tura 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 ciclo-conio elevata.

OLIO

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

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 12,08 ± 0,31

Acido palmitoleico 1,42 ± 0,18

Acido stearico 1,87 ± 0,14

Acido oleico 77,69 ± 0,83

Acido linoleico 6,43 ± 0,40

Acido linolenico 0,50 ± 0,09

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,52 ± 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: Olea europea

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.
trav.): 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 ± E.S.):
lunga (2,34 ± 0,22)

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

Circularità: alta (0,71 ± 0,12)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trav.): elissoidale

Simmetria: leggermente asimmetrico

Posizione diametro max: centro-apicale

Superficie: corrugata

Forma base: appuntita

Forma apice: arrotondata

Terminazione apice: rostro breve

Andamento solchi fibrovascolari:
irregolare

Profondità solchi fibrovascolari:
medio-elevata

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

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

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

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

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

Circularità: media (0,45 ± 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. Invasatura 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. Cascata 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,99 ± 0,24

Acido palmitoleico 0,70 ± 0,02

Acido stearico 3,71 ± 0,20

Acido oleico 74,55 ± 0,78

Acido linoleico 8,14 ± 0,74

Acido linolenico 0,52 ± 0,07

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 6,14 ± 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: Olea europea

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. trav.): 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. Invaiaura 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 palmítico 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: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **Olea europea**

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 pedunculare:
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 ± E.S.):
lungo (2,23 ± 0,02)

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

Circularità: *media (0,66 ± 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 ± E.S.):
mediam. numerosi (8,30 ± 1,66)

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

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

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

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

Circularità: *media (0,39 ± 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. Invaiaura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,91 ± 0,72

Acido palmitoleico 1,19 ± 0,26

Acido stearico 1,45 ± 0,18

Acido oleico 78,03 ± 2,36

Acido linoleico 9,43 ± 0,71

Acido linolenico 0,52 ± 0,21

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
13,94 ± 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: **Olea europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

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)
Circolarità: *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 ± E.S.):
medio (1,60 ± 0,03)

Circolarità: *media (0,68 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoideale*
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 ± E.S.):
molto numerosi (11,50 ± 1,98)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
medio (42,93 ± 1,42)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
media (0,66 ± 0,02)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (1,45 ± 0,02)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,68 ± 0,03)

Circolarità: *media (0,40 ± 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. Invaiaura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,81 ± 0,56

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,25

Acido stearico 1,53 ± 0,14

Acido oleico 77,88 ± 1,89

Acido linoleico 7,64 ± 1,11

Acido linolenico 0,48 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
(n ± E.S.): *7,10 ± 0,34*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.):
599,50 ± 65,75

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,37 ± 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: **Olea europea**

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.
trav.): *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. trav.): *elissoideale*

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. Invaiazione 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 palmítico 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



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)*

Circolarità: *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 ± E.S.): *lungo (2,19 ± 0,02)*

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

Circolarità: *media (0,69 ± 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: *rostro pronunciato*

Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*

Profondità solchi fibrovascolari: *media*

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

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

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): *media (0,77 ± 0,02)*

Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,46 ± 0,02)*

Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,81 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,45 ± 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. Invaia-tura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 12,27 ± 1,10

Acido palmoleico 0,73 ± 0,17

Acido stearico 1,67 ± 0,21

Acido oleico 78,09 ± 1,51

Acido linoleico 6,36 ± 1,32

Acido linolenico 0,49 ± 0,10

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,27 ± 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.

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

FAMIGLIA: **Oleacee**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **Olea europea**

NOME COMUNE: **Olivo**

SINONIMI: **Mandolina**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziale

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

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: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Raggiola, Vergiola,
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)

Circolarità: 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.
trav.): ellissoidale allungata

Simmetria: asimmetrica

Posizione diametro max: apicale

Forma apice: appuntita

Forma base: rastremata

Dimensione, profondità
e forma cavità pedunculare:
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 ± E.S.): stretto (1,31 ± 0,02)

Circolarità: bassa (0,46 ± 0,07)

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trav.):
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 ± E.S.):
poco numerosi (4,50 ± 1,43)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.):
alto (63,05 ± 1,00)

Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.):
grande (0,92 ± 0,03)

Diametro longitudinale (cm ± E.S.):
lungo (2,00 ± 0,04)

Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,76 ± 0,04)

Circolarità: bassa (0,29 ± 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 me-
die dimensioni; infiorescenze di media
lunghezza a struttura rada e media rami-
ficazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante pre-
coce. Drupa di medie dimensioni (2 g
circa), di forma ovoidale, allungata, ar-
cuata e asimmetrica. Resa in olio eleva-
ta, inolizione precoce.

Rapporto polpa-nocciolo basso.

Consistenza della polpa e resistenza al
distacco in progressiva diminuzione du-
rante 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 pro-
duttività limitata e relativamente costan-
te. 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,42 ± 0,14

Acido palmitoleico 0,81 ± 0,52

Acido stearico 1,70 ± 0,29

Acido oleico 76,44 ± 3,41

Acido linoleico 8,97 ± 1,65

Acido linolenico 0,61 ± 0,06

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

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

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

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio assimilabile al Frantoio
di cui ripete occasionalmente gli aspet-
ti anatomici; localmente utilizzata come
oliva da mensa per una polpa partico-
lamente dolce. Adatta per impianti a ri-
dotta densità, con forma di allevamento
a vaso policonico, per una raccolta ma-
nuale 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 monovarietal
consultare la banca dati del sito www.olimonoarietali.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: Olea europea

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
Petritoli (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 frutiferi 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 monovarietalì consultare la banca dati del sito www.olimonovarietalì.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: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sargano

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Porto S. Giorgio (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 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.): ellissoidale

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 ± E.S.): stretto (1,23 ± 0,02)

Circularità: media (0,69 ± 0,04)

ENDOCARPO

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

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 ± E.S.):
mediamente numerosi (8,50 ± 1,06)

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

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

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

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

Circularità: media (0,43 ± 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 ellissoidale. Resa in olio bassa, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaitura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,66 ± 0,39

Acido palmitoleico 1,03 ± 0,07

Acido stearico 1,66 ± 0,21

Acido oleico 71,01 ± 0,74

Acido linoleico 10,49 ± 0,54

Acido linolenico 0,44 ± 0,07

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 9,09 ± 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: **Olea europea**

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)

Circolarità: *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 ± E.S.): *stretto (1,18 ± 0,03)*

Circolarità: *media (0,66 ± 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 ± E.S.):
mediamente numerosi (9,80 ± 1,21)

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

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

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

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

Circolarità: *media (0,48 ± 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,56 ± 0,08

Acido palmitoleico 0,59 ± 0,04

Acido stearico 1,73 ± 0,03

Acido oleico 79,45 ± 0,52

Acido linoleico 7,16 ± 0,54

Acido linolenico 0,52 ± 0,11

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
12,87 ± 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



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 asurgente 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. Invaiaitura 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'invaiaitura 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

N° REPERTORIO: 20
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea 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

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: **Olea 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,93 ± 0,47

Acido palmitoleico 1,82 ± 0,20

Acido stearico 1,54 ± 0,15

Acido oleico 71,49 ± 0,71

Acido linoleico 10,55 ± 0,85

Acido linolenico 0,68 ± 0,05

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
8,93 ± 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: **Olea 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
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 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. Invaatura 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 (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,70 ± 0,5

Acido palmitoleico 1,24 ± 0,12

Acido stearico 1,40 ± 0,08

Acido oleico 75,63 ± 0,82

Acido linoleico 6,35 ± 0,22

Acido linolenico 0,70 ± 0,07

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

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

Clorofille totali (ppm ± E.S.):
8,78 ± 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

MIGNOLONE



N° **REPERTORIO: 113**
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: **Oleaceae**

GENERE: **Olea**

SPECIE: **Olea europaea**
subsp. europaea

NOME COMUNE: **Mignolone**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Marche - interno provincia
di Macerata**

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
**Campo conservazione
genetica ASSAM,
Carassai (AP)**

ORIGINE E CENNI STORICI

Il Mignolone è un genotipo individuato nell'area di Cingoli (MC). Presenta dei caratteri simili alle varietà Mignola e Orbetana, ma risulta geneticamente diverso da qualsiasi altra varietà. Le analisi genetiche relative al confronto con Mignola e Orbetana per 10 SSR confermano che risulta molto simile ad entrambe e che uno dei due parentali potrebbe essere Orbetana, ad eccezione di 1 allele su 20. L'Accessione "Mignolone - OLIVA-MA02" con stato sanitario virus-essente è registrata nel Sistema Nazionale di Certificazione ai sensi del DM 20/11/2006. La presenza sembra risalire al 1829 quando Papa Pio VIII, nativo di Cingoli, accordò un premio a chi avesse arricchito lo stato di nuove piantagioni di ulivi. Le dimensioni di chioma e tronco del Mignolone risultano infatti analoghe a piante probabilmente coetanee di Orbetana e Mignola. All'epoca le piante venivano propagate principalmente tramite ovoli o polloni radicati; la cosa potrebbe spiegare la diffusione sporadica a partire da un solo capostipite, sicuramente apprezzato a quel tempo, originato per incrocio spontaneo tra Mignola ed Orbetana. La presenza sporadica di piante storiche nel territorio di Cingoli lascia ipotizzare che fosse utilizzato come impollinatore.

Il nome Mignolone è stato attribuito a fine anni '90, in quanto il genotipo è associato alla varietà Mignola, di cui ripete alcuni caratteri morfologici, ma con un frutto più grosso, e all'Orbetana, di cui ripete alcuni caratteri produttivi.

Circa 20 piante storiche di Mignolone sono presenti presso l'Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC). Sono state inoltre prodotte presso il vivaio ASSAM circa 100 piantine di varietà Mignolone.

AREA DI DIFFUSIONE

Marche, nelle zone interne della Provincia di Macerata. Il Mignolone è presente in maniera sporadica nell'areale di Cingoli, ad altitudini tra i 300 e i 500 m s.l.m., in particolare a Troviggiano di Cingoli e Grottaccia (MC). È storicamente utilizzato come impollinatore delle varietà autoctone Mignola e Orbetana, probabilmente derivato da incrocio spontaneo e propagato per ovolo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria elevata, portamento espanso, densità della chioma media

FOGLIA

Forma ellittico-lanceolata, curvatura longitudinale iponastica, dimensione media (lunghezza media, larghezza media), colore pagina superiore verde scuro

INFIORESCENZA

Infiorescenza lunga, con numero di fiori medio

DRUPA

Colore nero a maturazione, epoca di invaiatura media; forma allungata, leggermente asimmetrica, posizione diametro massimo centrale, apice appuntito, umbone assente, base troncata, peso medio, lenticelle rare, di piccole dimensioni

ENDOCARPO

Forma ellittica, asimmetrica, peso medio, posizione diametro massimo centrale, superficie rugosa, numero solchi fibrovascolari medio, andamento solchi fibrovascolari irregolare, profondità solchi fibrovascolari superficiali, forma della base arrotondata, forma apice rotondo, terminazione apice mucronato

PRODUTTIVITÀ

Mediamente elevata e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Sensibilità media al freddo e bassa all'occhio di pavone



COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Rifugge climi freddi e/o umidi e terreni argillosi; necessita di concimazione azotata annuale, fosfo-potassica periodica, in base alla dotazione del terreno; si avvantaggia di sostanza organica.

Richiede potatura razionale annuale, possibilmente a vaso policonico.

Richiede una razionale difesa fitosanitaria, nei confronti dei principali fitofagi e patogeni.

Epoca ottimale di raccolta: seconda metà di ottobre - prima metà di novembre
Olio di buona qualità con le seguenti caratteristiche:

- contenuto in acido oleico medio, con un medio rapporto insaturi/saturi;
- contenuto in polifenoli elevato;

- caratteristiche sensoriali: fruttato medio, verde, con sentori di carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Varietà da olio. Ipotizzabile un eventuale consumo anche come oliva da tavola.



Bibliografia

Oлива – Progetto interregionale per la riqualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica 2006 – 2011 (Mipaaf, Regione Puglia – Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome, Università degli Studi di Moro) - "Miglioramento della qualità nel vivaismo olivicolo". L'Informatore agrario 21/2011, pp 48-51

Scheda elaborata da: Alfei Barbara, ASSAM - Su piante del campo di conservazione genetica di Carassai (AP), materiale ottenuto per propagazione agamica da una pianta storica situata in Troviggiano di Cingoli, nel cortile della Parrocchia Azienda coltivatrice: **Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro**, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC)



SPECIE ARBOREE

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
- 108** Mela Crucchiola

Pera

- 31** Pera Angelica di Serrungarina
- 80** Pera Rossina
- 81** Pera del Perdono
- 83** Pera Cannellino
- 95** Pera Giardina
- 111** Pera Spadona estiva
- 112** Pera Coscia precoce

Agrumi

- 91** Arancio biondo del Piceno
- 92** Arancio biondo tardivo del Piceno
- 93** Arancio sanguinello del Piceno
- 94** Limone pane del Piceno



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 vitescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato" (Bignami e Rosati). Probabile sinonimo è anche "laccia", 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 attribuite. 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 sovraccoloro rosato su 0-30% della superficie; lenticelle mediamente numerose, medie o grandi, rugginose, areolate.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, soda, croccante e succosa, ricca di zuccheri, povera di acidi, sapore buono, buona serbevolezza, presenta vitescenza 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

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.



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, ticchioratura e oidio). I frutti sono altresì molto sensibili all'insorgenza di marciumi per conservazione in ambienti non idonei.

COMPORTEMENTO 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





MELA FRAGOLA

ECOTIPO: Assam - RF 100

N° REPERTORIO: 24
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

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 testimoniano 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-INFRTTESCENZA

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



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.

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



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

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
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

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 PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche

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.

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 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 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



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 Pievebovigliana 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); cilindrico-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: Rosacee

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 rinvengono 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-INFRTTESCENZA

Medio, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; cavità pedunculare 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; rugosità 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



MELA VERDONE

ECOTIPO: **Assam - E 12**

N° REPERTORIO: **28**
 inserita il **13.10.2005**

FAMIGLIA: **Rosacee**

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: *marezzato*
 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: Rosacee

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
Pezatura: 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'essiccazione, 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 Calvilla 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
Petricoli (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 Petricoli (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 tondeggianti 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 peduncolare 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 peduncolare 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

COMPORTEMENTO AGRONOMICO 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'Esì,
areale collinare pedemontano
di Fabriano (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)

Campo Collezione Univpm -
Agugliano (AN)

Campo Collezione Cerreto
d'Esì (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'Esì 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 (*Melitim, 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'Esì" 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'Esì 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'Esì" 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 cominciarono 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'Esì. 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'Esì, 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 rosse visibili e numerose lenticelle, bianche e molto evidenti. La cavità peduncolare 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 fruttato.

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: LMM 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 precocizzare 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 CULTURALE

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 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 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.

VIGORE

Media vigoria, poco espansa.

RESISTENZA

Sulle accessioni reperite non

FRUTTO

Di piccole dimensioni, regolare schiacciata alle estremità.

COLORE

Buccia ruvida, color ruggine.

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, crescita, 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
 Petritoli (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 rugginosità 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
 Petritoli (FM)

Azienda Agraria
 Didattico-Sperimentale
 "Pasquale Rosati"
 Università Politecnica
 delle Marche
 Agugliano (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 odoratissima 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, ramificato, espanso, 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, picciolo medio. Epoca di raccolta medio-precoce, a fine luglio -inizio agosto.

Frutto oboide, 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 pedunculare 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 purpureo 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).



MELA CRUCCHIOLA

N° REPERTORIO: 108

inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: communis

NOME COMUNE: mela crucchiola

SINONIMI: mela della mietitura, mela crucchiò

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

aree del Piceno e del Fermano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o

RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria ASSAM, Carassai (AP)

Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Il melo detto "crucchiola" deve probabilmente il nome alla croccantezza della polpa quando viene mangiata. Esso ha origine sconosciuta ma risulta presente e conosciuta e apprezzata in molte zone interne della provincia di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata da oltre 50 anni. Altri nomi con cui è conosciuta: mela della mietitura, mela crucchiò.

Anticamente era coltivata in coltura promiscua al seminativo, in aree marginali o nell'aia di casa. Con il diffondersi della meccanizzazione, o sono state espianate o sono disseccate a causa delle lavorazioni profonde. Stesso destino per le piante nell'aia, espianate per allargare il giardino.

Risulta coltivata solo dall'Azienda Malavolta.

Attualmente alcuni esemplari ex situ sono conservate presso i campi dell'Assam di Petritoli - Carassai, con numero 2 parcelle da tre piante cadauna e con sestri di 4x2.5 m. La forma di allevamento scelta è la palmetta, con portinnesto M126. Impianto irrigazione fisso con microaspersori sottochioma.

AREA DI DIFFUSIONE

Segnalata costantemente nelle aree interne della provincia di Ascoli Piceno, praticamente coincidente con l'areale di diffusione della mela rosa, dalla quale risulta assai più precoce come maturazione.

Sono segnalate alcune piante sparse nelle aziende, molto vecchie e a rischio estinzione, Azienda Malavolta circa 60 piante; Az. Agronomica ASSAM, C.da San Marziale Petritoli (FM), C.da Le Grazie di Cossignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Anticamente innestato su franco, portinnesto molto vigoroso che ne faceva lievitare le dimensioni che comunque non erano mai elevatissime. La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta.

FOGLIA ADULTA

Forma ellittica, comunque ovoidale, con margine seghettato, glabra, verde scuro ma brillante, dimensione medie con picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Tipico delle pomacee, con 5 infiorescenze, di colore bianco con piccole venature di rosa.

FIORI

Forma del fiore tipico delle rosacee.

IMPOLLINAZIONE

Auto fertile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde, tendente al verde chiaro e giallo a maturazione completa. Scarsa presenza di sovracoloro, generalmente presente solo alla raccolta e sul lato esposto al sole, di colore rosso chiaro-rosato. La forma del frutto è rotondeggiante, in alcuni casi leggermente schiacciata. Presenta una accentuata concavità nella zona calicina. La pezzatura è generalmente piccola. Solo con diradamento importante e potatura regolare si riesce a migliorare la pezzatura che rimane comunque sempre limitata.

È soggetto a fenomeni di alternanza di produzione.

CARATTERI DELLA POLPA

Ha colore bianco crema, tessitura media. Abbastanza consistente con frutto in maturazione. Matura però assai in fretta e perde rapidamente la consistenza fino ad arrivare all'ammazzamento interno.

CARATTERI DEL SUCCO

Il succo appare di colore chiaro, di sapore acidulo, particolare, aromatico.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio, con fioritura precoce ed abbondante. L'epoca di maturazione è assai precoce e generalmente va dalla fine di giugno ai primi di luglio, in corrispondenza delle operazioni di mietitura. Il frutto non si conserva a lungo, deve essere raccolto e consumato in fretta. Presenta una cascata alla maturazione elevata. Generalmente fruttifica sui mazzetti di maggio, a gruppi di 3-5 frutti che se non diradati, rischiano lo spicciolamento.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttivo anche se sensibile all'alternanza di produzione. Necessita di diradamento e potatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In pieno campo su franco, la pianta appare assai rustica, grazie anche all'epoca di maturazione precoce sfugge alla siccità estiva.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTEMENTO AGRONOMICICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Anticamente era innestata e coltivata esclusivamente su portainnesto franco da cui si originava una pianta assai rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno. Assai frugale, non molto vigorosa, ma con un ottimo apparato radicale e 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 e ad uno sporadico trattamento con prodotti a base di rame durante il riposo vegetativo. La pianta ha un portamento globoso. Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarso. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare.

ESIGENZE AGRONOMICHE

Trattasi di pianta assai frugale, adattabile ad ogni tipo di terreno anche se predilige terreni senza ristagni. In passato occupava porzioni di terreno marginali, spesso non soggette a coltivazione e quindi non concimate.

CURE COLTURALI

In passato le cure colturali erano praticamente limitate ad una potatura invernale spesso non consona alla pianta e a qualche sporadico trattamento durante il riposo vegetativo della pianta, generalmente utilizzando sali di rame.

RACCOLTA, CONSERVAZIONE

La raccolta procedeva da giugno, in prossimità della mietitura, i frutti erano consumati freschi non essendo conservabili.

POTATURA

La forma di allevamento utilizzata era un vaso semilibero, impalcato alto, senza sostegno. Il portinneo presumibilmente utilizzato era il franco da seme con vigoria variabile ma comunque sempre elevata.

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto veniva utilizzato per consumo umano fresco e sicuramente per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Non veniva trasformato o conservato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarso. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracoloro, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato.

CARATTERISTICHE DI STRUTTURA E DI RESISTENZA DEL LEGNO

La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracoloro, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato. La conservabilità risulta scarsa, sia come frutto integro che tagliato. Va sicuramente consumato fresco e si ammacca facilmente. Presenta ammezzimento interno nel caso di sovra maturazione e una volta aperta, la polpa ossida molto velocemente. La sua epoca di maturazione, da fine giugno a metà luglio, coincideva con le operazioni di mietitura e rappresentavano un'ottima occasione per una sosta dissetante approfittando dei suoi frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il prodotto veniva coltivato esclusivamente per uso fresco, in quanto appare di difficile conservazione e si ammacca facilmente con le manipolazioni. Proprio per la delicatezza della polpa, che non resiste a urti, deve essere raccolto non a completa maturazione. Di contro, le migliori caratteristiche organolettiche vengono espresse quando il frutto è virato al giallo chiaro, con sovracoloro rosato. In passato, veniva sicuramente utilizzato anche per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Sicuramente non veniva trasformato o conservato. Anche oggi, si consiglia per il consumo fresco, mentre sono da sperimentare altri utilizzi (dolci, ecc.).



Scheda elaborata da:
Giovanni Borraccini - ASSAM

Azienda coltivatrice: Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)



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, costituiva 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 pera 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 portamento 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, picciolo medio, con distanza media delle stipule dalla base del picciolo.



Epoca di raccolta intermedia, da inizio agosto a metà settembre.

Frutto sferoidale, piccolo, colore di fondo verde-giallastro, sovracoloro 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, sovracolori assenti, 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

medio-elevato, allevamento a fusetto a media densità.

Albero poco suscettibile alla Psilla.

Pera estiva, produttiva, adatta ad essere impiantata su portinnesti di vigore

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
Petritoli (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 portinnesti il frutto appare leggermente più tozzo, meno snello. Presenta una leggera concavità nella zona calcina. 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 m 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 sovraccolore, 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.



Scheda elaborata da:
Giovanni Borraccini - ASSAM



PERA SPADONA ESTIVA

N° REPERTORIO: 111

inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA (*):

cultivar locale SPADONA ESTIVA

SINONIMI: Spadona d'estate, Spadona, Spadona d'Italia, Spada

RISCHIO DI EROSIONE:

Medio

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Italia Centro-Meridionale e nel Bacino del Mediterraneo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Università Politecnica delle Marche

Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN)

Azienda Agraria Sperimentale ASSAM - Petritoli (FM)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Varietà antica, già presente nel 1700 nelle Pomone italiane, descritta a tempo di Cosimo III de' Medici da Micheli e successivamente da Gallesio. Diffusa fino all'inizio degli anni '60 nelle aree collinari marchigiane e utilizzata come primizia. Attualmente viene coltivata in pochi esemplari da alcuni agricoltori ed è stata sostituita da Coscia perché più serbevole. L'origine geografica e genetica sono sconosciute.

AREA DI DIFFUSIONE

Presente nelle collezioni del germoplasma locale, nell'Italia Centro-Meridionale, nel Sud della Francia e in Spagna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Di interesse per la buona produttività e adattabilità al clima del Centro Italia. Facile da coltivare su cotogno.

ALBERO

Albero di vigore medio-elevato, ben ramificato, portamento semi-eretto, con abbondante fruttificazione su rami corti, produttività elevata. Rami di un anno grigio-marrone, con internodi di media lunghezza.

FOGLIA ADULTA

Foglia di medie dimensioni, con forma acuta della base e

dell'apice, margine con dentatura, picciolo lungo, con distanza corta delle stipule dalla base del picciolo.

FIORI

Fiore rosaceo, bianco, con petali rotondeggianti, raggruppati in infiorescenze da 5-7 fiori. Fioritura precoce, di elevata entità. Autoincompatibile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto piriforme ovale allungato, di pezzatura media (simile a Coscia o poco più grande), colore di fondo verde chiaro, sovracoloro assente o lievemente soffuso di rosso,

rugginosità assente, peduncolo medio, di medio spessore, obliquo rispetto all'asse, cavità pedunculare assente, cavità calicina poco profonda.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianca, di tessitura media, croccante, mediamente consistente, succosa, con lieve presenza di sclereidi in prossimità delle logge, leggermente profumata, sapore buono. Serbevolezza scarsa. Sensibile a ticchiolatura.



COMPORTEMENTO AGRONOMIC E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Varietà estiva, molto produttiva, adatta ad essere impiantata su cotogno in terreni non calcarei e allevata in parete a

media densità. Limitare le concimazioni azotate.

Il frutto è apprezzato per il consumo fresco in epoca precoce, con limitata durata post raccolta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Frutto destinato al consumo fresco; data la scarsa serbevolezza la destinazione è soprattutto locale.



Scheda elaborata da:

Prof. Davide Neri e dott. Giorgio Murri - Università Politecnica delle Marche Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" - Agugliano (AN).

Foto: prof. Davide Neri e dott. Giorgio Murri

Azienda coltivatrice: Università Politecnica delle Marche - Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN); consistenza 6 alberi in produzione;

Azienda Agraria Sperimentale ASSAM - Petritoli (FM); consistenza 5 alberi in produzione.



PERA COSCIA PRECOCE

N° REPERTORIO: 112

inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA (*):

cultivar locale COSCIA PRECOCE

RISCHIO DI EROSIONE:

Alto

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Valdaso

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Università Politecnica delle Marche

Azienda Agraria Didattico-

Sperimentale - Agugliano (AN)

Azienda Agraria Sperimentale

ASSAM - Petritoli (FM)

Azienda Agricola Pieragostini

Mario C. da S. Antonio -

Petritoli (FM)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine genetica Incrocio eseguito da Ragionieri nel 1910 ("Precoce di Cassano" x "Coscia"). Origine geografica Italia Centro-Meridionale.

AREA DI DIFFUSIONE

Nelle Marche questa cultivar era diffusa fino all'inizio degli anni '60 soprattutto in Valdaso, per mercati locali. Oggi è coltivata da un unico agricoltore (circa 200 piante) come primizia e per aprire il mercato della pera Coscia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Varietà adatta ad essere coltivata in ambienti di pianura o collinari, possibilmente con esposizione a sud per esaltare l'epoca precoce di raccolta.

ALBERO

Albero di vigore medio-elevato, ben ramificato (tipo Conference), portamento espanso, con fruttificazione sui rami misti e sulle lamburde, rami di un anno grigio-marrone, con internodi lunghi e poche lenticelle.

FOGLIA ADULTA

Foglia di medie dimensioni, con forma acuta della base e dell'apice, margine senza dentatura, picciolo lungo, con distanza corta

delle stipule dalla base del picciolo.

FIORI

Fiore rosaceo, bianco, con petali rotondeggianti, raggruppati in infiorescenze da 5-7 fiori.

Fioritura precoce, di elevata entità. Autoincompatibile. Epoca di raccolta precoce, a inizio luglio (12-15 giorni prima di Coscia).

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto piriforme, di pezzatura piccola (peso medio 65 g), colore di fondo verde-giallastro, sovracoloro assente o lievemente soffuso rosso-rosato, rugginosità assente, peduncolo lungo, sottile, leggermente obliquo rispetto all'asse, cavità peduncolare e calicina assenti.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco-gialla, di tessitura fine, tenera, succosa, senza sclereidi, leggermente profumata, di buon sapore. Serbevolezza scarsa, sensibile all'ammezzimento (scarsa tenuta in pianta e in frigoconservazione). Produttività elevata. Albero sensibile agli attacchi di *Psilla pyri* ma in minor misura della varietà Coscia.

COMPORTEMENTO AGRONOMOICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pera precoce a maturazione estiva, produttivo, adatto ad essere impiantato su portinnesti di vigore medio (attenzione al tenore di calcare attivo del terreno nel caso in cui si impiega il cotogno come portinnesto), con allevamento in parete a media densità, con potatura lunga.

Varietà coltivabile in agricoltura integrata e biologica, con limitati apporti azotati.

Di interesse per la vendita locale e per aprire il mercato della pera Coscia. La scarsa serbevolezza e la sensibilità all'ammezzimento (scarsa tenuta in pianta e in frigoconservazione) ne limita la commercializzazione.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Frutto destinato al consumo fresco; data la scarsa serbevolezza la destinazione è soprattutto locale.

Scheda elaborata da:

Prof. Davide Neri e dott. Giorgio Murri - Università Politecnica delle Marche Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" - Agugliano (AN).

Foto: Giorgio Murri e Davide Pieragostini

Aziende coltivatrici: Azienda Agricola Pieragostini Mario - Contrada S. Antonio, Petritoli (FM) consistenza: superficie 2.000 m² circa, 200 alberi in piena produzione;

Università Politecnica delle Marche - Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN); consistenza 20 alberi in allevamento;

Azienda Agraria Sperimentale ASSAM - Petritoli (FM); consistenza 5 alberi in allevamento.





PERA GIARDINA

N° REPERTORIO: 95
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE:
Pera Giardina

RISCHIO DI EROSIONE:
**Elevato. Pochi esemplari
nell'area di autoctonia**

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
**Area del Conero
e Pollenza (MC)**

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

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FRUTTO

Posizione diametro massimo: leggermente verso il calice

Dimensione: media

Forma di profilo: convessa

Colore di fondo della buccia a maturità: giallo-verde

Lunghezza del peduncolo: lungo

EPOCA DI MATURAZIONE PER LA RACCOLTA

Precoce.

Scheda elaborata da:

D3A – Università Politecnica delle Marche.

Azienda coltivatrice: un albero coltivato presso l'azienda **Bioagriturismo RAMBONA di Cuccagna Luigi e Renzo Pollenza (MC)**





ARANCIO BIONDO DEL PICENO

N° REPERTORIO: 91
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: Citrus

SPECIE: sinensis (L.)

CULTIVAR: Arancio biondo del Piceno

PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola.

Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate.

I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca.

In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.

Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servono anche il complesso degli orti medioevali.

Grottammare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.



CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: arancio chiaro

Superficie: lievemente papillata

Forma: da sferoidale ad oblata

Peso: 150 g

Base: arrotondata, lievemente incavata, con solchi

Calice: medio, regolarmente diviso con sepalì appuntiti

Peduncolo: medio

Attacco al peduncolo: medio

Apice: rotondeggiante

Navel: assente

Cicatrice stilare: presente e media

Caratteri interni del frutto

Flavedo

Spessore: 1/3 dell'intera buccia

Ghiandole oleifere superficiali: fitte e leggermente prominenti

Olio essenziale: medio, con aroma tipico della specie

Albedo

Aderenza: media

Consistenza: media

Spessore della buccia: medio

Asse carpellare: irregolare, di dimensioni medie, pieno

Segmenti: con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto

Polpa: uniforme giallo-arancio; tessitura media con vescichette medie di forma allungata

Succo

Quantità: molto succoso

Colore: giallo-arancio

Contenuto medio in zuccheri: alto

Acidità media: bassa

S/A: 13,0

Semi: presenti (8-10)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: in predominanza isolati all'esterno della chioma

Fruttificazione: costante

Produttività: medio-alta

Epoca di maturazione dei frutti: media - tardiva

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: media

Resistenza ai venti del frutto: media

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: medio

Portamento: rotondeggiante con chioma mediamente densa

Corteccia: uniforme

Spine: assenti

Forma della foglia: ellittica con apice appuntito

Colore della pagina superiore: verde scuro

Colore della pagina inferiore: verde chiaro

Lunghezza del picciolo: lungo

Alette: presenti e piccole

Grandezza dei fiori: media

Distribuzione dei fiori: raggruppati

Presenza del polline: media

Resistenza ai venti della pianta: resistente



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
Giuseppe Russo, Marco Caruso

Riferimenti bibliografici: Manzi, Vitelli e Ricci, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti culturali e artistici"



ARANCIO BIONDO TARDIVO DEL PICENO

N° REPERTORIO: 92
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: Citrus

SPECIE: sinensis (L.) Osbeck

CULTIVAR: Arancio biondo tardivo del Piceno

PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola.

Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate.

I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca.

In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.

Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servono anche il complesso degli orti medioevali.

Grottammare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.



CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: arancio

Superficie: papillata

Forma: da sferoidale ad oblata

Peso: 150 g

Base: arrotondata, lievemente incavata, con solchi

Calice: medio, regolarmente diviso con sepali appuntiti

Peduncolo: medio

Attacco al peduncolo: medio

Apice: rotondeggiante

Navel: assente

Cicatrice stilare: presente e media

Caratteri interni del frutto

Flavedo

Spessore: 1/3 dell'intera buccia

Ghiandole oleifere superficiali: fitte e leggermente prominenti

Olio essenziale: medio, con aroma tipico della specie

Albedo

Aderenza: media

Consistenza: media

Spessore della buccia: medio

Asse carpellare: irregolare, di dimensioni medie, pieno

Segmenti: con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto

Polpa: uniforme giallo-arancio; tessitura media con vescichette medie di forma allungata

Succo

Quantità: molto succoso

Colore: giallo-arancio

Acidità media: bassa

Semi: presenti (5-8)

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: in predominanza isolati all'esterno della chioma

Fruttificazione: costante

Produttività: medio-alta

Epoca di maturazione dei frutti: media - tardiva

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: medio alta

Resistenza ai venti del frutto: media

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: medio

Portamento: rotondeggiante con chioma mediamente densa

Corteccia: uniforme

Spine: assenti

Forma della foglia: ellittica con apice appuntito

Colore della pagina superiore: verde scuro

Colore della pagina inferiore: verde chiaro

Lunghezza del picciolo: lungo

Alette: presenti e piccole

Grandezza dei fiori: media

Distribuzione dei fiori: raggruppati

Presenza del polline: media

Resistenza ai venti della pianta: resistente



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
Giuseppe Russo, Marco Caruso

Riferimenti bibliografici: Manzi, Vitelli e Ricci, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti culturali e artistici"



ARANCIO SANGUINELLO DEL PICENO



N° REPERTORIO: 93
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: Citrus

SPECIE: Sinensis (L.) Osbeck

CULTIVAR: Arancio Sanguinello del Piceno

PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola.

Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate.

I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca.

In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.

Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servono anche il complesso degli orti medioevali.

Grottammare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.



CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: arancio

Superficie: lievemente papillata

Forma: da sferoidale ad oblata

Peso: 180 g

Base: arrotondata, lievemente incavata, con solchi

Calice: medio, regolarmente diviso con sepali appuntiti

Peduncolo: medio

Attacco al peduncolo: medio

Apice: rotondeggiante

Navel: assente

Cicatrice stilare: presente e media

Caratteri interni del frutto

Flavedo

Spessore: 1/3 dell'intera buccia

Ghiandole oleifere superficiali: fitte e leggermente prominenti

Olio essenziale: medio, con aroma tipico della specie

Albedo

Aderenza: media

Consistenza: media

Spessore della buccia: medio

Asse carpellare: irregolare, di dimensioni medie, pieno

Segmenti: con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto

Polpa: di colore arancio con screziature antocianiche

Succo

Quantità: molto succoso

Colore: arancio intenso

Contenuto medio di zuccheri: alto

Semi: assenti

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: in predominanza isolati all'esterno della chioma

Fruttificazione: costante

Produttività: medio-alta

Epoca di maturazione dei frutti: Media - tardiva

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: media

Resistenza ai venti del frutto: media

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: medio

Portamento: rotondeggiante con chioma mediamente densa

Corteccia: uniforme

Spine: assenti

Forma della foglia: ellittica con apice appuntito

Colore della pagina superiore: verde scuro

Colore della pagina inferiore: verde chiaro

Lunghezza del picciolo: lungo

Alette: presenti e piccole

Grandezza dei fiori: media

Distribuzione dei fiori: raggruppati

Presenza del polline: media

Resistenza ai venti della pianta: resistente



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale Giuseppe Russo, Marco Caruso

Riferimenti bibliografici: Manzi, Vitelli e Ricci, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti culturali e artistici"



LIMONE PANE DEL PICENO

N° REPERTORIO: 94
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: Citrus

SPECIE: limon (L.) Burmann f.

CULTIVAR: Limone Pane del Piceno

PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola.

Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate.

I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca.

In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.

Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servono anche il complesso degli orti medioevali.

Grottammare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.



CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: giallo citrino

Superficie: papillata

Forma: da rotondeggiante ad ellittica

Peso: 200/300 g

Base: mediamente prominente con area basale media

Calice: medio, regolarmente diviso con sepali corti ed ottusi

Peduncolo: di Medio spessore e lunghezza

Attacco al peduncolo: forte

Umbone (apice): medio ed orrotondato

Solco apicale: assente

Residuo stilare: assente

Caratteri interni del frutto

Flavedo

Spessore: 1/10 dell'intera buccia

Ghiandole oleifere superficiali: fitte e leggermente prominenti

Olio essenziale: medio, con aroma tipico della specie

Albedo

Aderenza: forte

Consistenza: forte

Spessore della buccia: notevole

Asse carpellare: rotondo, medio e semi-pieno

Segmenti: 10 per frutto

Polpa: giallo citrino

Succo

Quantità: (resa media in %) 35

Colore: giallo citrino

Acidità media: 4 (% espressa in acido citrico anidro)

Semi: 5-10 per frutto

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: isolati ed a rari grappoli

Fruttificazione: costante

Produttività: alta

Epoca di maturazione dei frutti: media

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: elevata

Resistenza ai venti del frutto: alta

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: medio

Portamento: rotondeggiante

Corteccia: uniforme con smagliature poco evidenti

Spine: presenti e piccole

Forma della foglia: ellittica medio grande, con apice appuntito

Colore della pagina superiore: verde scuro

Colore della pagina inferiore: verde chiaro

Lunghezza del picciolo: media

Alette: assenti

Colore del germoglio: violaceo

Colore dei petali: bianco con sfumature violacee

Distribuzione dei fiori: più isolati che raggruppati

Presenza del polline: medio abbondante

Resistenza ai venti della pianta: scarsa



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale Giuseppe Russo, Marco Caruso

Riferimenti bibliografici: Manzi, Vitelli e Ricci, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti culturali e artistici"

PROSSIME ISCRIZIONI AL REPERTORIO IN CORSO APPROFONDIMENTI ED INTEGRAZIONI

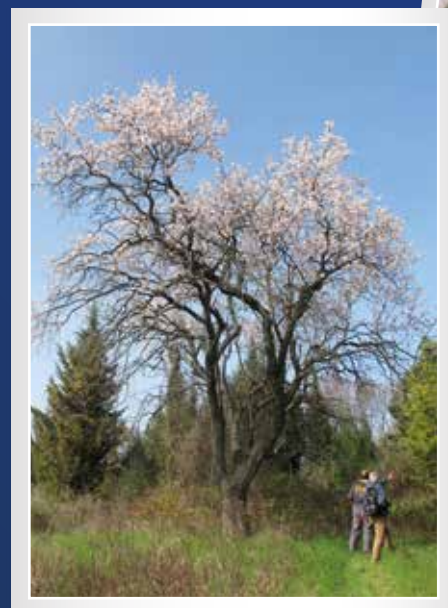
Nella pubblicazione "Piante da frutto del Conero" di Bruno Bambozzi dice lo storico: *"Purtroppo di alcune specie vegetali, come ad esempio il giuggiolo, oggi non rimane che un ricordo tra pochi esemplari. In tutta la zona, come si è potuto rilevare da una capillare indagine conoscitiva, che ho condotto personalmente nelle campagne, esistono appena una quarantina di piante. Tuttavia è interessante l'ubicazione delle stesse, quasi sempre alla base di accesso alle scale degli antichi fabbricati rurali. La distruzione di questo patrimonio è imputabile all'avanzata del cemento ed all'impiego delle grandi macchine per la lavorazione dei terreni. Vittime innocenti di questa violenza non sono state solo le piante sacre ma anche stupendi esemplari di querce, olmi, gelsi, aceri, olivi, fichi, noci, ciliegi, mandorli, etc., sino a cancellare per sempre quei nomi che tanto lustro avevano dato ad alcune contrade tipiche di produzione come Fonte d'Olio, le Vigne, il Mandorleto, le Figare, il Noceto, il Cilieggiario...."*

Partendo da questa pubblicazione il Parco del Conero insieme con A.S.S.A.M. ha portato avanti da quasi un decennio un'indagine di censimento e catalogazione di vecchie varietà fruttifere presenti nell'area del Parco del Conero.

Le varietà più diffuse recuperate:

- giuggioli e melograni;
- mandorli vecchi;
- ciliegie maggole e di giugno;
- peri centenari (al limone, rossicce, precoci a giugno, etc.) ;
- immancabili fichi presenti quasi in tutte le aziende con 2-3 esemplari delle più differenti tipologie: fiorone, a cuore, del Diavolo, Romani (grandi), "bianchelli", brogiotto nero, etc.;

I prossimi passaggi di A.S.S.A.M. e PARCO DEL CONERO saranno quelli di un confronto varietale e se necessario analisi molecolare del materiale vegetativo per identificare dei possibili ecotipi locali da iscrivere al Repertorio della Biodiversità L.R. 12/2003.





SPECIE ARBOREE

Vite

- 40 Vernaccia nera grossa (Cerretana)
- 41 Gallioppo
- 42 Garofanata
- 62 Uva Melata

Susino

- 65 Susina Brignoncella
accessione di Cerreto d'Esi

Pesco

- 109 Pesca Bella di Bosco
- 110 Pesca Limone

Visciola

- 66 Visciola
accessione di Cerreto d'Esi
- 75 Visciola di Cantiano

Ciliegio

- 76 Ciliegia Ocola di Cantiano
- 82 Ciliegia Dolce Maggiarola



VERNACCIA NERA GROSSA

N° **REPERTORIO: 40**
inserita il **06.12.2007**

FAMIGLIA: **Vitaceae**

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
Petritoli (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'Esino 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'Esino 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 vescicoso (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 semiplice, 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)*

Inviatura (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: Il° 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	

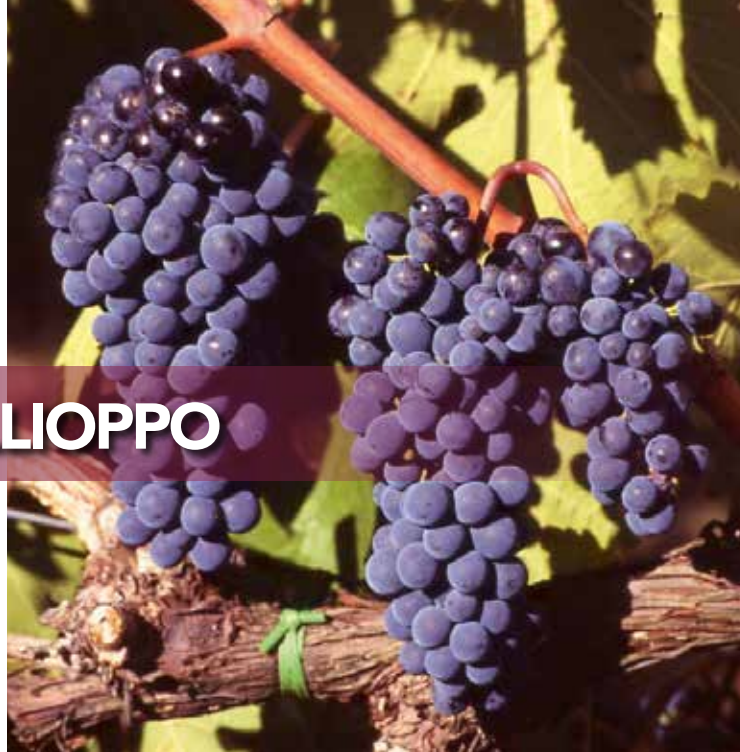
SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

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.



GALLIOZZO

N° REPERTORIO: 41
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitaceae

GENERE: Vitis

SPECIE: Vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Galliozzo,
Gaglioppo, Gallozzo,
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" "Gallozzo", "Gaglioppa", "Balsamina", "Rana", ecc. Altri biotipi sono conosciuti in Calabria ed in Puglia con i nomi di "Galloppolo", "Gallozzo 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 Galliozzo 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 Gallozzo, Balsamina gallozzo, 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 mescolanza e dare colore".

Un'altra antica testimonianza della presenza del vitigno Galliozzo 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 pizzuto" (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 Galliozzo era autorizzato alla coltivazione. Si evidenzia inoltre che nel tempo le superfici vitate a Galliozzo 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 Galliozzo 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 **Galliozzo delle Marche** presenta corrispondenze genetiche e morfologiche con il vitigno **Sanvicetto**, sporadicamente diffuso in Toscana. Il **Sanvicetto** 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 localmente anche con il nome di *Morellino Pizzuto*⁽¹⁾.

La storia dell'antica presenza del **Sanvicetto** nelle Marche è pertanto praticamente rappresentata dal Galliozzo 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 **Galliozzo** presente nelle Marche è da ritenersi **sinonimo** di **Sanvicetto** ma diverso dal Galliozzo 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 Galliozzo, 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 Galliozzo, 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, Tschaggel, Uva tosa*.

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, vescicoso, 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 ettaria 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 COMPORIMENTALI 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
Gallioppo 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 Gallioppo, 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 "Petrignone", 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 "Petrignone" 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 "Petrignone", 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 "Petrignone 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 "Petrignone" 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 foglie-line 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:
II° 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: II 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 I° 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
Petritoli (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 una 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 storica - 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

Lembo di color verde scuro, opaco, vescicoloso e bollosa (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 anticianiche.

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.

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.





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'Esì", 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'Esì". 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")

Falessi 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.



PESCA BELLA DI BOSCO

N° **REPERTORIO: 109**
inserita il **20.12.2018**

FAMIGLIA: **Rosacee**

GENERE: **Prunus**

SPECIE: **persica**

NOME COMUNE: **pesca**
Bella di bosco

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Valdaso

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
Enzo e Ivano Malavolta
Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

È stata recuperata dall'agricoltore Malavolta da pianta abbandonata in un boschetto. Le origini sono sconosciute. Attualmente è coltivata presso la stessa azienda, sita in agro di Massignano su una piccola superficie.

AREA DI DIFFUSIONE

La sua presenza è limitata alla sola azienda di Malavolta presso Marina di Massignano (AP) che ne cura anche la conservazione e la coltivazione con profitto.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Pianta rustica adattabile, portamento globoso, mediamente vigoroso chioma folta e ben sviluppata.

FOGLIA ADULTA

Forma tradizionale, colore pagina superiore verde brillante, più chiaro nella pagina inferiore.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente entomofaga.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde chiaro tendente al giallo, leggera presenza di sovracoloro alla maturazione e alla raccolta, forma del frutto leggermente allungato con caratteristico umbone, dimensione e pezzatura sono medi, si avvantaggia del diradamento; caratteristica peculiare del frutto è la cucitura molto evidente.

CARATTERI DELLA POLPA

A polpa gialla con venature. Tessitura grossolana, consistenza media, non croccante che tende ad ammorbidire velocemente alla

maturazione, scarsa tenuta alla manipolazione. Ottimo sapore alla maturazione.

CARATTERI DEL SUCCO

Il gusto è classico, succosa.

ENDOCARPO

Forma tradizionale, ellittica, dimensione media di colore marrone.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio. Epoca di fioritura medio tardivo, sfugge ai ritorni di freddo. Epoca di maturazione: matura generalmente primi di luglio. Maturazione scalare, necessita di più stacchi.

Il frutto appare coperto da una folta peluria, colore di fondo verde chiaro che alla maturazione vira al giallo. presenza di sovracoloro rosso vivo, soprattutto nella parte esposta al sole. Variabile la percentuale di copertura.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttiva, necessita di diradamento accurato per mantenere la pezzatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona la tolleranza alle varie malattie, bolla in particolare. Sembra sensibile a moniliosi.

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pratiche agronomiche tradizionali, produttività e riscontri sulle eventuali resistenze ad avversità biotiche ed abiotiche.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Attualmente utilizzata per consumo fresco.



Scheda elaborata da:
Giovanni Borraccini - ASSAM

Azienda coltivatrice: **Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)**



PESCA LIMONE

N° **REPERTORIO: 110**
inserita il **20.12.2018**

FAMIGLIA: **Rosacee**

GENERE: **Prunus**

SPECIE: **persica**

NOME COMUNE: **pesca**
Limone

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
provincia di
Fermo e Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
Enzo e Ivano Malavolta
Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

In origine era diffusa nella zona del maceratese, area di Morrovalle, fin dai primi del 1900. Molto ricercata nei mercati locali dove fino a 15-20 anni fa, veniva venduta da piccoli agricoltori direttamente al consumatore e godeva di ottima fama per la bontà dei frutti. Successivamente la sua coltivazione si è andata perdendo, soppiantata dalle varietà moderne e dall'abbandono delle terre. È stata recuperata proprio in uno di questi mercatini locali, un tempo assai diffusi ma oggi praticamente scomparsi precisamente nel mercato di Piediripa di Macerata da un vecchio agricoltore del posto che portava la sua produzione alla vendita diretta.

AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie in possesso, attualmente la sua presenza sembra limitata alla sola azienda di Malavolta che ne cura anche la conservazione e la coltivazione con profitto.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria medio elevata
portamento globoso,
chioma folta e ben sviluppata.

FOGLIA ADULTA

Forma tradizionale,
colore pagina superiore verde
brillante, più chiaro nella
pagina inferiore.

IMPOLLINAZIONE

Entomofaga.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde chiaro
tendente al giallo, presenza di
sovracoloro alla maturazione e
alla raccolta;
forma del frutto leggermente
allungato con caratteristico
umbone molto pronunciato,
dimensione e pezzatura sono
medi, si avvantaggia del
diradamento.

CARATTERI DELLA POLPA

A polpa bianca, tessitura
grossolana, consistenza media,

non croccante che tende ad ammorbidire
velocemente alla maturazione, scarsa tenuta
alla manipolazione e alla maturazione;
ottimo sapore.

CARATTERI DEL SUCCO

Il gusto è classico, succosa.

ENDOCARPO

Forma tradizionale, ellittica, dimensione
medie, di colore marrone.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio.
Epoca di fioritura medio tardivo,
sfugge ai ritorni di freddo.
Epoca di maturazione: generalmente
tra fine luglio primi di agosto.

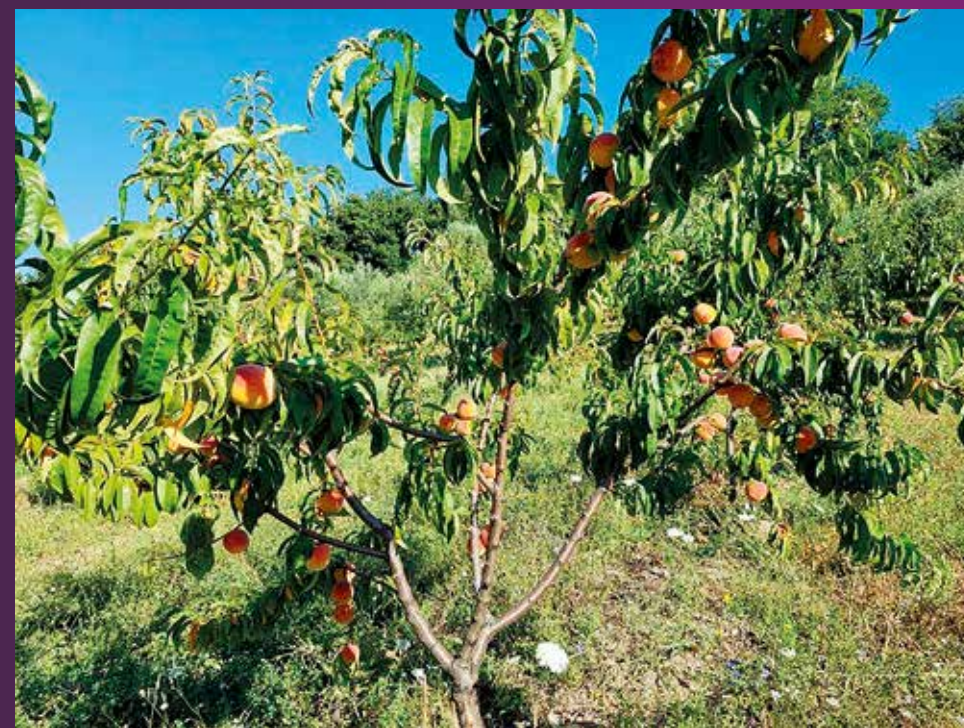
Maturazione scalare, necessita di più
stacchi. Il frutto appare coperto da una folta
peluria, colore di fondo verde chiaro che
alla maturazione vira al giallo. Presenza di
sovracoloro rosso vivo, soprattutto nella
parte esposta al sole.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttiva,
necessita di diradamento accurato
per mantenere la pezzatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona la tolleranza alle varie malattie,
bolla in particolare.
Sembra sensibile a moniliosi.



Scheda elaborata da:
Giovanni Borraccini - ASSAM

Azienda coltivatrice: **Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)**



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'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

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'Esì", 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'Esì".

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")

Falessi 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 libre 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 ciriege 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 'Amarena' 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 del' homo*. 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: Rosacee

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'invaiaura 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'invaiaura. 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 invaiatura 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
- 99 Pomodoro rosa centenario della Sentina
- 104 Pomodoro Pera giallo

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

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
- 96 Anguria di Massignano
- 97 Meloncino di Massignano
- 98 Topinambur dei Sibillini
- 102 Cartamo di Recanati
- 103 Porro di Massignano
- 105 Pisello di Montesanto
- 106 Pisello delle Fratte
- 107 Finocchio di Valle Regina





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 BERTINI-MONTI - Treia (MC)
 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
- Colore dei bacelli: bianco
- Seme: colore – bianchi con macchia nera; peso 100; semi – 63 g (SD 10.62)

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.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"..Monachello, particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche...".

Note del cuoco: consistenza tipo borlotti, 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)
Azienda Agraria FILIPPO SENSI - Villa S. Antonio, Visso (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
otofile, 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 (σ = 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 (σ = 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 (σ = 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



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 distingue 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: *foglia 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*



indicata come ingrediente di base, come farina di fava, per la preparazione di una pasta particolare 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

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)

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)



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: inserto

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

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 scatola, 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 scatola; a volte la crescita della placenta può occludere interamente la loggia.

❖ sensibile al marciume apicale

❖❖ suscettibile al cracking radiale

❖❖❖ a volte presenta bacche scatolette

- Forma trasversale: da rotonda ad angolare
- N° di logge: 3-5***
- Spess. pericarpo (mm): 3,5-4,5
- Utilizzazione: da mensa



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 MIRELLA RAPARI - Corridonia (MC)

POMODORO CUOR DI BUE "ATIPICO"

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, marciame apicale assente

**** sensibile al cracking radiale

***** scatola 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)

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)

POMODORO A PERA



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

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:

MAGNA MATER società agricola - Ripatransone (AP)



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)



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 scalarità 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-oxaly)-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 "rustica" 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. Collezione 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, SDOGATI - 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 alleggerisce 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:
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 I° 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 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 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 Asteraceae 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:
Società Agricola MOSCI - San Marcello (AN)
C.J.P.O. Coop. Jesina Produttori Ortofrutticoli - Jesi (AN)
Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC)



CARCIOFO DI MONTELUPONE

**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)**

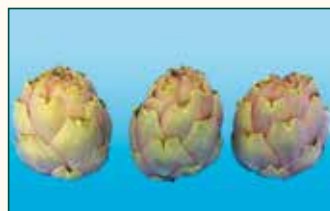
AREA DI DIFFUSIONE

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 MONTELUPONE 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: *seconda decade di 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 rinalzature e scerbature e due scarducciate 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) - Azienda Agraria MALGRANDE - Montelupone (MC)



CIPOLLA DI SUASA



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 florale 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)

N° REPERTORIO: 48
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: **Liliaceae**

GENERE: **Allium**

SPECIE: **cepa**

NOME COMUNE: **Cipolla**

RISCHIO DI EROSIONE:

Potenziabile

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)



MAIS OTTOFILE - TREIA



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 scartoccià" – 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).

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)

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 prevalente 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 (σ = 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.

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria BERTINI MONTI - Treia (MC)



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 (Proverbo: "30 dì, 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 (irriguo)

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 CULTURALI

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.

AGRICOLTORE CUSTODE:
 Bioagriturismo RAMBONA di Cuccagna Luigi e Renzo - Pollenza (MC)

ANICE VERDE DI CASTIGNANO



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 colettori 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

N° REPERTORIO: 55
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Umbelliferae

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)

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
Emendat visum, stomachum confortat anisum, Copia dulcoris anisi sit melioris.	Gli occhi l'anice avalora e lo stomaco ristora, Fra' sue specie quella apprezza, In cui trovi più dolcezza.

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 de "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 vâ 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 castignanesi 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 virosi.*

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 (acheni) 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 latte (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. Spegner 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 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)





FAGIOLO CENERINO

accessione di SERRAVALLE DEL CHIEN TI

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 dei
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 bacelli: *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 F.lli PARIS - Serravalle del Chienti



FAGIOLO MONACHELLO

accessione di SERRAVALLE DEL CHIEN TI



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 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.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, 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 CHIEN TI

- 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

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 Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, 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

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.



N° REPERTORIO: 58
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae
GENERE: Phaseolus
SPECIE: vulgaris

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Fagiolo Americano

di Serravalle del Chienti

NOME COMUNE: Fagiolo Americano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: areale dei 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)



ROVEJA DI APPIGNANO



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 peduncolato 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*

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 forse s'ingannano) e roviotti son detti, che volentieri nascono fra le fave, sono in uso appresso molti sebbene 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 "farrecchiata". 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 Acquacarina (un intervistato ottuagenario ricorda che «la roveja 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.

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 (Provincie 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)

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)



JERVICELLA DI MONTE GIBERTO

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

La coltivazione della varietà di grano jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolare 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, τρισηνος πυρος και σητάνιος, 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 leggenda 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: «*Frumento 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 Lervicella 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 Lervicella 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 Lervicella 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 Lervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.

Si precisa che attualmente la varietà "Lervicella" 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*
- Accesimento: *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)

N° REPERTORIO: 60
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: **Graminaceae**

GENERE: **Triticum**

SPECIE: **aestivum**

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)

POMODORO DI MONTE SAN VITO



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.



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)



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)

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)



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, σκ_λνυμος _ χιάρια _ χάρτος, 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 bruodo 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 diletano de servire madonna Venere. Di questi frutti de piante spinose si trovano ancora altre che si sogliono magnare, ma

sonno 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 carcioffi [...], 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: 1m 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.

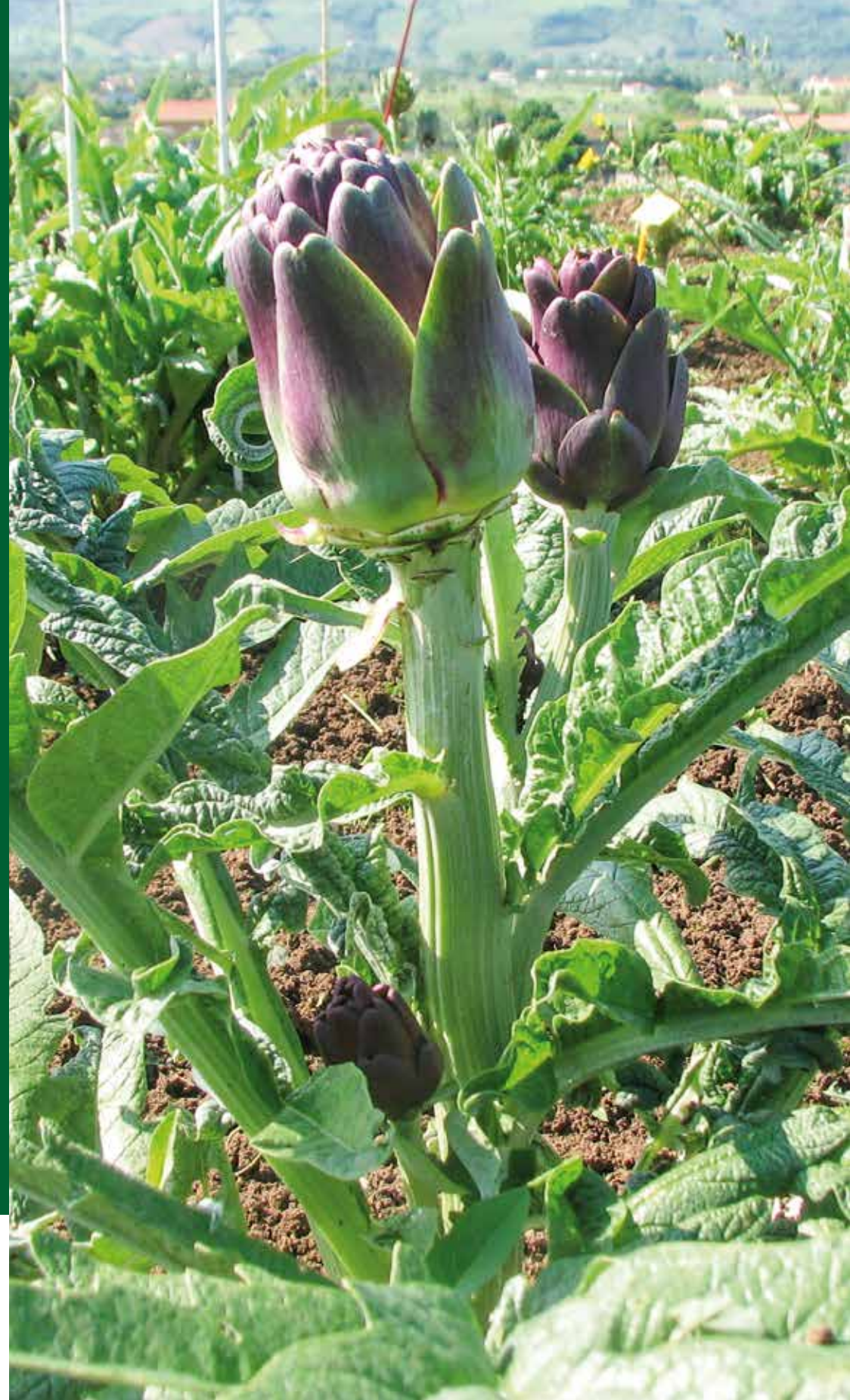
Le foglie, leggermente spinose, sono tomentose, pennatosette, con portamento eretto le centrali e semi-eretto le basali.

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 F.lli BONI – Colli al Metauro (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 una 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

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria ENZO MALAVOLTA – Massignano (AP)



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 ciascuno 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 i dolori 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 antelmintico per cavalli.

Tipica di regioni secche e calde, il suo aereale 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 (Almería, 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, ingersiscono 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 cappero (ed in particolare cappero 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 cappero 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 cappero sono ermafroditi, solitari, profumati, di colore bianco rosato presentano 4 sepal e 4 petali 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 capperi, 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 cappero 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 cappero 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 molto 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 cappero utilizzato in cucina) presentano, rispetto al cappero 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 sclerozio, inattaccato dagli enzimi intestinali dell'ospite.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Tecnica colturale

Il cappero 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 cappero 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 perchè le radici del cappero 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 perchè in questo periodo il terreno è ancora molto umido e quindi idoneo all'attecchimento delle giovani piantine.

I sestri 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 cappero 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 proliferino 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 cappero 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 floreali 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 floreali in funzione della sua salute e dell'età (maggiore è l'età maggiore sarà la resa).

Il bocciolo florale 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 sottoceto. 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)

Scheda elaborata da:

Dott. Mario Gallerani – Macerata Feltria (PU)

AGRICOLTORE CUSTODE

Azienda Agraria FRACCAROLI STEFANIA - Santa Lucia Cisterna, Macerata Feltria (PU)

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 florale, 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.



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 tondeggianta 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, Montecopiolo (PU)
Azienda Agricola Rossi Emanuele - fraz. Monteboaggine, Montecopiolo (PU)
Azienda Agricola Silvi Marchini Nicola - fraz. Monteboaggine, 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 che da sempre la coltiva. Particolare aspetto della varietà è il mantenimento di una marezatura 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: *II 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)
Società Agricola LA NOSTRA TERRA s.r.l. – Montepandone (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: 1 decade di ottobre
- Raccolta bulbi: 1 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 fiorale: 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 fiorale 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:

Società Agricola rASOTerra - Altidona (FM)
 Azienda Agraria NUOVE RADICI - Altidona (FM)
 Azienda Agraria ANDREA FERRETTI - Pedaso (FM)



ORZO DEL LIBERTI



FAGIOLO CANNELLINO accessione di FIUMINATA



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'accostamento
- 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.

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:
Oriana Porfiri – agronomo

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 stendardo 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 stendardo: 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: fogliame 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: *suscettibile*
- 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)



ANGURIA DI MASSIGNANO

N° REPERTORIO: 96
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitacee

GENERE: Citrullus

SPECIE: lanatus L. (Thunb.)

NOME COMUNE: Anguria di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Massignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Sig. Enzo Malavolta, nato a Porto S. Giorgio (FM) nel 1961 e il Sig. Patrizio Malavolta, nato a Campofelice (FM), padre di Enzo (proprietari di un'azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale) sono i donatori dell'accessione 108 denominata Anguria di Massignano.

Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda, sita nel comune di Massignano (AP), di proprietà della famiglia Malavolta, situata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze in alcuni punti anche importanti. Il terreno è in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo. Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che questa anguria sia coltivata, con alterne fortune, da circa 95 anni e cioè fin da quando il Padre di Patrizio, Lorenzo Malavolta, primo imprenditore agricolo della famiglia lo inserì, con successo, nell'avvicendamento colturale. Il cocomero oggetto di attenzione ha trovato, fin dall'inizio, una interessante risposta da parte dei consumatori sia del mercato locale sia di mercati ben più lontani in quanto parte della produzione veniva inviata anche fuori dai confini nazionali e più precisamente in Germania (a quei tempi la vicina Pedaso era la stazione di partenza dei vagoni carichi di prodotti vegetali del sud delle Marche destinati al centro-nord Europa). L'intraprendente coltivatore Malavolta aveva stabilito, già in quegli anni, un proficuo commercio con l'estero riguardante altri prodotti dell'azienda stessa come la ben conosciuta e apprezzata Taccola di Massignano (*Pisum sativum L. var. macrocarpum*).

Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodo tradizionale. Negli ultimi venticinque anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore hanno garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard = della produzione qualitativa e quantitativa.

A detta dei Sign. Enzo e Patrizio Malavolta per il Sig. Lorenzo la coltivazione di questo cocomero era motivo di orgoglio e, fino a quando ha potuto seguire la conduzione dell'azienda di persona, lo ha considerato il suo fiore all'occhiello sviluppando una vera e propria preferenza rispetto alle altre specie che comunque garantivano un'ottima produzione e un reddito adeguato.

Il Sig. Enzo racconta che il nonno, nelle occasioni di convivialità, amava raccontare il seguente aneddoto: in occasione del trasporto di un notevole quantitativo di cocomeri, trasporto che prima della guerra avveniva con un carretto trainato da una pariglia di buoi, dall'azienda presso il più vicino scalo commerciale, rappresentato negli anni passati dalla locale stazione ferroviaria di Pedaso (AP), in seguito all'improvviso cedimento di una delle sponde in legno del carretto, l'intero carico rotolò lungo il pendio e raggiunse i terreni dell'azienda confinante. Il nonno teneva a precisare che non ricordava se il malaugurato incidente fosse stato causato dal non perfetto bloccaggio della sponda o dall'eccessivo incitamento dato ai buoi che non riuscivano a spostare il pesante carico, ma di sicuro ricordava il cospicuo numero di bicchieri di vino che avevano gustato, lui e i suoi collaboratori, per festeggiare l'abbondante raccolto. L'intelligente e intraprendente agricoltore aveva studiato un metodo per prolungare, la già buona attitudine di questo ecotipo alla conservazione post raccolta, stipando i peponidi invenduti nella cantina aziendale all'interno di botti non utilizzate al momento. A parte la simpatica storia, occorre comunque dedurre che solo grazie all'amore per la terra di uomini come il Sig. Lorenzo ed i suoi degni successori se oggi nella nostra regione è possibile vantare ecotipi che insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzioni di alta qualità.

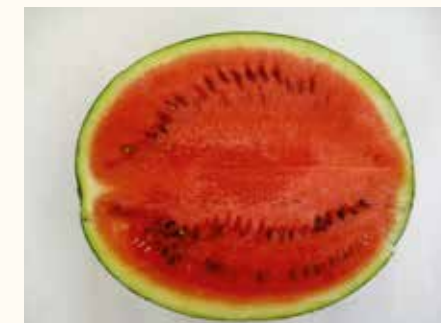
DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** strisciante
- **Lunghezza della pianta:** 174 cm
- **Larghezza della pianta:** 108 cm
- **Epoca di semina:** aprile/maggio
- **Epoca di trapianto:** ultima decade di aprile
- **Distanza di semina o trapianto:** 1.5 m tra le file e 1.5/2 m sulla fila
- **Fiori:** monoici diclini con rapporto 6/1 a favore di quelli maschili
- **Impollinazione:** entomofila
- **Epoca di fioritura:** terza decade di giugno

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta annuale, erbacea formata da uno stelo che rapidamente si ramifica in altri steli striscianti lunghi anche, alcuni metri. Le foglie sono grandi e molto lobate, di un colore verde grigiastro, tomentose. Pianta generalmente monoica diclina con i fiori maschili che compaiono per primi con un rapporto certamente superiore a quelli femminili. Pianta allogama fecondazione entomofila. Dopo circa 50 gg. dalla fecondazione si raggiunge la maturazione commerciale. Questa tipologia di cocomero è anche una buona coltura da rinnovo, che però sarebbe meglio non far tornare sullo stesso appezzamento prima di quattro anni per evitare attacchi massicci da parte di parassiti. Le sue esigenze termiche elevate costringono la semina, nelle zone di riferimento, in primavera avanzata, generalmente a cavallo di aprile e maggio. Importanti interventi irrigui sono necessari nel periodo di crescita della pianta, interventi, che non necessitano durante il periodo di maturazione, nel quale occorre favorire la concentrazione degli zuccheri. Le concimazioni, orientativamente, sono così distribuite; 150 kg/ha di unità di azoto parte alla semina e parte in copertura, 90 kg/ha di P₂O₅ e 130 - 140 kg. di K₂O nelle fasi in cui la coltura ne necessita. L'impianto è generalmente impostato mantenendo una distanza tra le file di 1.5 m e 1.5/2 m sulla fila, distanze giustificate dal portamento strisciante della pianta e dalla lunghezza e vigoria degli steli. I peponidi vanno costantemente voltati per favorire l'u-

- **Frutto:** peponide "sferico"
- **Epoca di maturazione:** prima decade di agosto
- **Durata della produzione:** circa quattro settimane
- **Contenuto zuccherino:** riferimento alla scheda di caratterizzazione: 12.14 Gradi brix
- **Conservazione del prodotto:** post raccolta 10/15 gg. In ambiente controllato
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** leggermente sensibile alla peronospora (*Peronospora cubensis*) e alle tracheofusariosi (*Fusarium spp.*), rarissimi gli attacchi di insetti dannosi
- **Utilizzazione:** frutto fresco



niformità del colore e la regolarità della forma, tale accorgimento va adottato dopo che i cocomeri hanno raggiunto circa 1 kg di peso e, ripetuto saltuariamente, fino alla completa maturazione. Come la maggior parte delle cucurbitacee la lavorazione del terreno dovrà essere sufficientemente profonda, a essa dovrà seguire un accurato lavoro di affinamento. Una pratica non troppo frequente consiste nella cimatura del tralcio principale, dopo l'emissione della 4-5 foglia, per favorire lo sviluppo di getti laterali che comunque non dovrebbero superare il n. di 4-5 per pianta. La maturazione del peponide s'individua controllando l'avvenuto disseccamento del peduncolo e del cirro. Caratteristica non trascurabile è la buona conservabilità di questa cucurbitacea, la quale permette all'agricoltore di essere presente più a lungo sul mercato.

Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciari

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)



MELONCINO DI MASSIGNANO

N° REPERTORIO: 97
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitacee

GENERE: Cucumis

SPECIE: melo L.

NOME COMUNE: Melone
mignon di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Massignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Sig. Enzo Malavolta, nato a Porto S. Giorgio (FM) nel 1961 e il Sig. Patrizio Malavolta, nato a Campofilone (FM), padre di Enzo (proprietari di un'azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale) sono i donatori dell'accessione 108 denominata meloncino di Massignano.

Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte, rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda di proprietà della famiglia Malavolta sita nel comune di Massignano (AP), ubicata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze, in alcuni tratti, anche importanti. Il terreno, non uniforme si presenta in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo.

Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che la coltivazione di quest'ortaggio sia stata inserita nell'avvicendamento colturale negli anni successivi alla fine della seconda guerra mondiale, periodo di ripresa economica che premiava gli agricoltori intraprendenti che avevano il coraggio di proporre sul mercato specie fino ad allora rivolte a consumatori privilegiati.

Il melone, che fino ad allora era stato oggetto di attenzione nei mercati delle regioni con redditi più elevati, trovò subito un'interessante collocazione nel mercato locale.

Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodi tradizionali. Negli ultimi 25 anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore ha garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard della produzione qualitativa e quantitativa.

Il Sig. Enzo e il fratello Ivano hanno dedicato, nel corso del tempo sempre maggiore attenzione al piccolo ma saporito melone, intensificandone la produzione data la richiesta sempre crescente del mercato. A detta dei due giovani agricoltori il meloncino viene apprezzato sia per le ridotte dimensioni ma anche per l'impeccabile sanità, la conservabilità e le indiscusse caratteristiche organolettiche.

Il Sig. Enzo ci tiene a precisare che in occasione di un incontro con un collega siciliano ha ricevuto i complimenti da parte dell'agricoltore isolano, il quale dopo aver assaggiato il piccolo melone è rimasto sorpreso dalla sua sapidità e dolcezza giudicandolo al pari se non superiore a quelli da lui prodotti in una terra, la Sicilia, che certamente si colloca tra le zone più vocate per la coltivazione di questa specie. Naturalmente il Sig. Malavolta si è ben guardato dal cedere al corteggiamento del collega siculo che chiedeva informazioni ma soprattutto seme dell'accessione oggetto di esame.

È solo grazie all'amore per la terra di imprenditori come i Malavolta se oggi nella nostra regione, è possibile vantare cultivar locali le quali insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzione di alta qualità, e di conseguire un reddito degno per coloro che, con fatica, portano avanti con intraprendenza e orgoglio le loro tradizioni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** strisciante
- **Lunghezza della pianta:** 180 cm
- **Larghezza della pianta:** 110 cm
- **Epoca di semina:** aprile/maggio
- **Epoca di trapianto:** prima decade di maggio
- **Distanza di semina o trapianto:** 1.5/2 m tra le file e 1 m sulla fila
- **Fiori:** monoici con rapporto numerico favorevole a quelli maschili 4/1 circa

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Cucurbitacea annuale costituita da un fusto principale strisciante che ramifica, può diventare rampicante, grazie alla presenza di cirri, se fornito di sostegni. Le foglie sono arrotondate, divise in lobi, ruvide al tatto. Le sue radici hanno un ottimo sviluppo sia negli strati più superficiali che in quelli sottostanti. Il melone è una pianta normalmente monoica con i fiori maschili che si sviluppano prima di quelli femminili ma non sono rari casi di tipi andromonoici con la presenza di fiori maschili e fiori ermafroditi.

Il frutto è globoso di colore giallo verdastro, retato con solchi accennati e di dimensioni ridotte. Nel caso in esame i peponidi hanno un peso compreso tra 1.4 kg e 2 kg e sono costituiti da un epicarpo sottile saldato a un mesocarpo carnoso e compatto che costituisce la parte edule, la cavità ovarica è di medie dimensioni leggermente asimmetrica composta da tessuto spugnoso e flaccido (placenta) in cui sono inseriti i semi piccoli e allungati.

Le esigenze ambientali sono di standard elevato in quanto per ottenere un prodotto di qualità occorrono temperature medie elevate, assen-



- **Impollinazione:** entomofila
- **Epoca di fioritura:** terza decade di giugno
- **Frutto:** peponide "sferico"
- **Epoca di maturazione:** prima decade di agosto
- **Durata della produzione:** circa 2/3 settimane
- **Contenuto zuccherino:** grado brix 8 (medio)
- **Conservazione del prodotto:** post raccolta 10/15 gg in ambiente controllato 2/5 °C e 85/90 % di umidità
- **Utilizzazione:** frutto fresco

za di ristagni di acqua, scarsa umidità e terreni profondi accuratamente lavorati.

Naturalmente il melone non può seguire se stesso nell'avvicendamento colturale al fine di contenere gli attacchi delle crittogame e degli insetti terricoli. L'impianto viene effettuato con piantine allevate in plateaux alveolati su terreno preventivamente pacciamato ponendole in file distanti 2 m tra loro rispettando una distanza tra le piante prossima agli 80 cm. Il periodo migliore per la semina è compreso tra aprile e maggio quando le temperature hanno raggiunto i 14/15 °C.

La concimazione viene effettuata, orientativamente, con 80/100 kg di P₂O₅/ha, 160/180 kg di K₂O/ha e 140/170 kg di azoto, i concimi potassici e fosfatici vengono distribuiti con i lavori di preparazione del terreno e quindi interrati mentre gli azotati (nitrato ammonico ed urea) vengono distribuiti parte all'impianto e parte in copertura.

Gli interventi di sarchiatura si rendono necessari in presenza di erbe infestanti ma devono essere effettuati con attenzione e in superficie. Un'operazione efficace è la cimatura dello stelo principale per favorire i germogli laterali e anticipare la fioritura femminile.

La raccolta inizia a distanza di 90/100 gg. dalla semina e si protrae per una quindicina di giorni. Il meloncino di Massignano non appare particolarmente sensibile alle avversità che solitamente colpiscono questa specie, poco diffusi e ben tollerati sono gli attacchi di peronospora e mal bianco. Durante l'allevamento della coltura è stata osservata la presenza di colonie di afide (*Aphis gossypii*) ben controllato con interventi adeguati. Nella località di origine non è stata rilevata la presenza di *Fusarium*, crittogama che, con la sua presenza, imporrebbe l'allontanamento della specie dall'appezzamento di terreno su cui è stata coltivata.

Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)



TOPINAMBUR DEI SIBILLINI

N° REPERTORIO: 98
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Heliantus

SPECIE: tuberosus L.

NOME COMUNE: Tobinanbur dei Sibillini

SINONIMI: Tappa Tamburra, Patata topinambur, Carciofo di Gerusalemme

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Montemonaco (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Specie molto vitale considerata, in passato, alla stregua di una infestante. Il Sig. Leonardi Giovanni, nato a Montemonaco nel 1947, ricorda il consumo dei tuberi fin da quando era ragazzino, quindi da più di sessanta anni. Nei primi anni del novecento i tuberi di questa pianta erano destinati per lo più all'alimentazione dei suini, solo negli ultimi 20/25 anni, grazie alla scoperta di alcune sue particolari proprietà salutistiche, nutraceutiche e organolettiche, il topinambur è stato oggetto di una maggiore richiesta nei mercati locali e di un vero e proprio boom nei mercati dell'Italia del nord.

Il sig. Leonardi Giovanni, apprezzato imprenditore agricolo e attento osservatore del mercato è convinto che la richiesta di questo rizoma aumenterebbe se ci fosse maggior divulgazione delle sue proprietà. L'agricoltore ha notato un aumento di interesse sia nel locale mercato di comunanza che nel più distante e frequentato mercato di Ancona dove conferisce i rizomi raccolti.

Nell'Italia del Nord, specie in Piemonte, viene destinato alla preparazione di piatti tipici come la bagnacauda e la fonduta, nelle Marche viene consumato cotto in vari modi oppure crudo in insalata.

L'areale di diffusione è molto vasto comprendendo zone collinari e pedemontane, naturalmente le tipologie variano con il variare della zona di provenienza evidenziando distinzioni inerenti il colore dell'epidermide, la forma e le dimensioni del rizoma, mentre molto simile risulta essere la parte epigea. Il topinambur Ascolano si riconosce per i rizomi di dimensioni contenute, di colore bianco crema e ad epidermide quasi liscia. La sua presenza è riscontrabile nell'areale dei comuni di Comunanza, Montefortino e Montemonaco.

AZIENDE COLTIVATRICI: Alcuni agricoltori, come il Sig. Leonardi Giovanni, visto il crescente interesse sul mercato, hanno destinato piccoli appezzamenti alla coltivazione di questa specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** determinata
- **Portamento:** eretto
- **Altezza della pianta:** compresa tra i 185 e 280 cm
- **Foglie:** lanceolate con margine lievemente dentellato a disposizione opposta nella parte bassa del fusto e a disposizione alterna in quella alta
- **Epoca di impianto:** primaverile per via vegetativa (Rizomi)
- **Tipo di semina:** postarella
- **Distanza di semina:** 100 cm sulla fila e 100/120 cm tra le file
- **Infiorescenza:** è formata da capolini terminali eretti con struttura tipica delle Asteracee: un peduncolo sorregge un'infiorescenza sorretta da fiori tubulosi disposti al centro del capolino

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il topinambur è una pianta che può sfiorare i 3 m di altezza, erbacea che porta le gemme disposte in organi di riserva (rizomi) in posizione ipogea. La parte commestibile è rappresentata dal rizoma, nel nostro caso, di colore bianco, di medie dimensioni e a buccia con rugosità appena accennata. I rizomi si sviluppano nel periodo estivo autunnale a seconda dell'andamento climatico. La fioritura avviene a fine estate (tra agosto e ottobre) con la numerosa comparsa di fiori giallo intenso. Terminata la fioritura la parte epigea della pianta va incontro alla morte e nella primavera successiva, dai rizomi rimasti nel terreno, nascono i nuovi getti. Predilige i terreni umidi a pH neutro sia calcarei che silicei. È possibile in-



e da fiori ligulati alla periferia forniti da brattee di colore giallo con funzione vessillifera

- **Fiori:** composti in numero variabile da 50 a 70 ca., sono tetra ciclici e pentameri, sterili i periferici e fertili i centrali. Nel caso della nostra accessione non si è mai riscontrata la formazione di acheni fertili
- **Impollinazione:** entomofila e la riproduzione è per via vegetativa
- **Epoca di fioritura:** fine estate
- **Frutto:** achenio
- **Durata della produzione:** circa 40 gg.
- **Conservazione del rizoma:** 6/8 gradi centigradi, umidità 60/70 %
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** pianta rustica; non sono note resistenze genetiche a fitopatie
- **Utilizzazione:** alimentazione umana e animale (si consuma il rizoma)
- **Comunità erbacee naturali:** rara

contrarlo tra le felci, nei boschi di conifere, querce e castagni molto frequenti nell'habitat tipico dei Monti Sibillini. La sua rusticità le permette di sopravvivere nei terreni marginali, ai bordi delle strade, ma naturalmente raggiunge il massimo della produzione qualitativa e quantitativa in terreni ad alto valore nutrizionale.

NOTE

Molto apprezzato nelle cucine locali ma anche in quelle di nicchia, lo dimostra il fatto che ci sono centinaia di ricette che ne esaltano il gusto. Può essere consumato sia crudo che cotto: nel primo caso con olio sale e pepe, nel secondo appena scottato e poi gratinato, fritto oppure utilizzato nel condimento di risotti abbinato ai funghi. Grazie al contenuto in inulina è accettabile nelle diete per persone diabetiche. L'inulina è uno zucchero complesso metabolizzata solo nell'ultima parte dell'intestino e quindi assorbita in minima parte. Il carattere fibroso del tubero agevola la flora batterica inoltre è molto ricco di sali minerali. Sembra che il suo utilizzo nella dieta alimentare porti a una riduzione del colesterolo e alla stabilizzazione della concentrazione del glucosio nel sangue e dell'acido urico.

Secondo la medicina popolare, questo tubero è caratterizzato dalle seguenti proprietà medicamentose:

- 1) facilita la secrezione biliare (proprietà colagoghe);
- 2) facilita il rilascio dell'urina (diuretica);
- 3) agevola la funzione digestiva (stomachica);
- 4) rafforza l'organismo in generale (tonica).

Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
 Azienda Agraria LEONARDI GIOVANNI - Montemonaco (AP)



POMODORO ROSA CENTENARIO DELLA SENTINA

N° REPERTORIO: 99
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: lycopersicon

**NOME COMUNE: Pomodoro
rosa centenario della Sentina**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

**AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:**
Riserva della Sentina

**LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie della coltivazione di questo pomodoro risalgono all'immediato dopoguerra, nelle zone sia di pianura sia di media collina nell'area ecologica "Sentina" di San Benedetto del Tronto, in prossimità della foce del fiume Tronto. Questa tipologia di pomodoro era apprezzata sin dalla sua comparsa per l'elevata dimensione del frutto e per il sapore dolce caratteristico. La curiosità maggiore è il colore rosa esterno e rosso interno, inedito per la zona. La colorazione rosa è determinata dalla trasparenza dell'epidermide che nei pomodori rossi è di colore giallo. È probabilmente assimilabile alle tipologie a "cuor di bue". Il frutto veniva venduto nei mercati rionali della zona di produzione. Apprezzato e riconosciuto dai consumatori oltre che per il colore anche per la consistenza "fondente" della polpa e naturalmente per gusto e aroma. Il consumo avveniva e tutt'oggi avviene tagliato a fette molto grandi contornate di basilico oppure in insalata, spesso accompagnato con la mozzarella. La sua maturazione, non molto precoce, consentiva l'allevamento anche per raccolte ritardate. Il frutto veniva raccolto ad inizio invaiatura poiché non molto consistente e poco conservabile oltre che delicato alla manipolazione. Con la contrazione di pochi coltivatori che detenevano l'accessione e con il mutare delle abitudini alimentari dei consumatori che iniziavano a preferire frutti monoporzioni la sua diffusione si è ridotta fino quasi a scomparire. Attualmente è detenuto solo da una piccolissima azienda il cui proprietario è ultranovantenne per cui a rischio di erosione genetica.

AREA DI DIFFUSIONE: molto limitata ed esclusiva della zona Sentina di Porto d'Ascoli.

AZIENDE COLTIVATRICI: Azienda del Sig. Marini Luigi, località Sentina. Sono state individuate accessioni simili solo di aspetto nella zona Valdaso, delle quali non si conosce la similarità genetica con l'accessione descritta.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** prostrato
- **Foglie:** pennate
- **Epoca di semina:** primavera
- **Tipo di semina:** semente - vivaio
- **Distanza di trapianto:** cm 60 x 6 x 100
- **Infiorescenza:** composta
- **Fiori:** gamopetali gialli con antere disposte a cono, peristili
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama

- **Epoca di fioritura:** continua
- **Frutto:** bacca
- **Durata della produzione:** continua, estiva-autunnale in pieno campo
- **Seme:** lenticolare appiattito rivestito di peluria (cellule essiccate)
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- **Germinabilità del seme:** variabile superiore al 70%
- **Suscettibilità:** suscettibile
- **Utilizzazione:** frutto fresco
- **Comunità erbacee naturali:** rara a rischio erosione

COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta poco vigorosa, priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione rara caratterizzata da frutti di dimensioni molto grandi, a volte è presente un solo frutto per grappolo. Ha le esigenze tipiche dei pomodori insalatari per quanto riguarda concimazioni e somministrazioni idriche. Avendo pianta a sviluppo indeterminato la forma di allevamento è quella tipica della zona meridionale delle Marche "a conocchia", utilizzando come tutore la canna comune tipica della zona della foce del fiume Tronto.

La bacca è caratterizzata da dimensioni molto grandi, da evidente ma non forte costolatura, forma a cuore, colore rosa, attacco peduncolare molto grande con fittone generalmente poco esteso. La cicatrice stilare è presente di rado in dipendenza anche dell'andamento climatico e della corretta somministrazione idrica. Il frutto, dolce ha un ottimo aroma, evidentemente dovuto ad una ricchezza di acidi volatili. La consistenza è molto bassa ma piacevole per avere la polpa fondente alla masticazione. Il colore interno è rosso a maturazione completa. Le logge sono numerose, molto piccole e limitate alla zona periferica del frutto ne consegue una fetta omogenea compatta e con pochi succhi placentari. Pochissimo il seme contenuto nei frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalatato e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.



Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria MARINI LUIGI - Parco della Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)
Azienda Agraria TUZI - Ortezzano (FM)



CARTAMO DI RECANATI

N° REPERTORIO: 102
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Chartamus

SPECIE: tintorius L.

NOME COMUNE: Cartamo
di Recanati

SINONIMI: Zafferanone;
Zafferanella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Recanati (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
presso CREA
Centro di Ricerca Orticoltura
e Florovivaismo
Monsampolo del Tronto (AP)
Az. Agraria Terra e Vita Coop.
Agricola e Agriturismo
Recanati (MC)

CENNI STORICI

Cultivar locale già presente nell'areale d'origine fin dalla fine del 1800, veniva considerata specie selvatica (zafferanone selvatico del Conero) è stata poi coltivata, vista la richiesta crescente, perché utilizzata per la preparazione di un piatto tipico della zona: il Brodetto di Porto Recanati, piatto unico a base di pesce, tipico della piccola cittadina marinara.

Quella della gastronomia Recanatese è una delle quattro ricette storiche di brodetto del litorale Marchigiano, le altre tre appartengono alla tradizione culinaria di Fano, Ancona e San Benedetto del Tronto. Nata dall'estro del cuoco Giovanni Velluti, titolare de "Il Grottino", uno dei più antichi chalet dell'epoca, questa variante Porto Recanatese risale ai primi del '900 e si impose ben presto alla tradizione gastronomica marinara della città.

La storia del piatto sembra risalire alla metà dell'ottocento, epoca in cui i pescatori di questa cittadina del litorale marchigiano, non avendo mezzi ed attrezzature adeguati alla pesca invernale, si recavano a Marsiglia per imbarcarsi come operatori di battelli d'altura.

Durante le lunghe battute di pesca, la dieta di questi marinai, consisteva quasi esclusivamente nella consumazione di una tipica zuppa di pesce. La preparazione di tale piatto prevedeva l'utilizzo del cartamo (detto anche "zafferanone"), spezia con petali aghiformi dal colore giallo-amaranto, che rendeva assai gustoso tale manicaretto, comunemente chiamato dai marsigliesi bouillabaisse (buiabess).

Al ritorno, a Porto Recanati, i marinai importarono la ricetta suggerendola alle comari del paese che la riproposero utilizzando le specie ittiche adriatiche più povere. Proprio da questi suggerimenti, Velluti trasse spunto per introdurre nel proprio menù quello che sarebbe diventato il piatto caratteristico di Porto Recanati. Il cuoco fu così incuriosito dalla spezia indicatagli dai pescatori che ne incentivò la coltivazione e grazie all'aiuto della famiglia Angeloni, contadini della piana di Scossicci, riuscì ad ottenere una produzione secca di circa 5 Kg. All'inizio degli anni '20 tale piatto riscosse un successo inaspettato tanto da risultare meritevole di una pubblicazione del Touring Club Italiano del 1923. Titolo: "Brodetto Bianco che si prepara al sud del Monte Conero". Nell'articolo si nota che già da allora il brodetto veniva inviato già cotto a Milano; la variante porto recanatese prevede infatti l'assenza di pomodoro e l'aggiunta di zafferanella o zafferanone (zafferano selvatico del Conero) sicuramente più economico del pregiato zafferano.

Sembra che persino il grande tenore Beniamino Gigli, fervido amante del brodetto portorecanatese, si recasse assai di sovente presso il Grottino per gustare l'ormai famoso piatto, si narra che spesso dopo aver cenato, per accontentare la moglie del Velluti, sua irriducibile fan, allietasse gli avventori intonando celebri arie d'opera. La ricetta originale è gelosamente custodita da una nipote di Velluti, ma alcune varianti sono entrate ormai nella tradizione culinaria locale e sono proposte da mezzo secolo ad oggi dagli eredi dei fratelli Bianchi, noti ristoratori di Porto Recanati.

Il brodetto nacque così: tanti tipi di pesce povero, acqua di mare e olio d'oliva.

Via via il piatto ha subito evoluzioni sempre più raffinate, conquistando una ben meritata fama in tutto il territorio nazionale e diventando prerogativa indiscutibile delle Marche. Per tradizione, il piatto necessita di almeno undici tra le seguenti specie di pesce:

- Seppia (seccia)
- Merluzzo
- Gallinella di mare (mazzulina)
- Palombo (stèra)
- Pesce prete (oca inca'u)
- Scorfano (scorfenu)
- Tracina (ragnu)
- Cicala di mare (pannocchia)
- Coda di rospo (rospo)
- Sogliola (sfoia)
- Triglia (rusciòlo)
- Razza (raggia)
- San Pietro (sanpietru)

Da più di cento anni, il colore giallo dorato del brodetto recanatese viene dato dallo zafferanone (cartamo), coltivato nei terreni pedecollinari dell'areale del Comune di Recanati.

AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende comprese nel territorio del Comune di Recanati, tra cui Azienda Terra e Vita Coop. Sociale, lo coltivano nelle aree di fondovalle, sporadicamente alcuni piccoli appezzamenti sono presenti anche lungo la Valdaso. Molto recente è invece la diffusione sul territorio regionale di altre cultivar di cartamo per la produzione di semi destinati all'estrazione dell'olio.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** determinata
- **Portamento:** eretto
- **Altezza della pianta:** 80 cm
- **Epoca di semina:** prima decade di aprile
- **Tipo di semina:** postarella
- **Distanza di semina:** densità di investimento 30-40 piante m²
- **Infiorescenza:** capolino contenente 80-100 fiori
- **Fiori:** ermafroditi
- **Impollinazione:** entomofila
- **Epoca di fioritura:** seconda-terza decade di giugno
- **Frutto:** achenio
- **Epoca di maturazione del seme secco:** seconda-terza decade di agosto
- **Seme:** achenio di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45%
- **Germinabilità del seme:** 92%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** nes-

suna particolare sensibilità rilevata nel corso dell'allevamento; per ciò che riguarda le avversità occorre fare attenzione ad eventuale presenza di sintomi che potrebbero far sospettare la presenza di micosi come la ruggine (*Puccinia carthami*) o l'alternaria (*Alternaria carthami*), danni pesanti potrebbero essere provocati anche da attacchi al capolino da parte di un parassita animale (la mosca del Cartamo).

- **Utilizzazione:** corolla o seme secco etc.
- **Comunità erbacee:** seminaturali





COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il Cartamo è una pianta a fusto eretto notevolmente ramificato, le foglie si presentano spinose nella parte più alta e in prossimità dei capolini. Questi ultimi sono costituiti da 40-80 fiori circondati da brattee di colore aranciato.

La porzione commerciale è generalmente identificata nell'achenio (seme) di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45% (dati bibliografici).

Nel caso della nostra cultivar viene utilizzata la corolla che una volta essiccata e frammentata viene conservata sottovuoto in appositi contenitori.

È specie a ciclo primaverile-estivo e necessita di temperature elevate e scarsa umidità dell'aria. Si adatta bene ad ogni tipo di terreno anche leggermente salino ma con buona struttura e privo di ristagni d'acqua. La pianta è dotata di un apparato radicale molto sviluppato ma interventi irrigui non devono mancare nella fase di maturazione. Una normale concimazione di fondo (NPK) va eventualmente integrata con azoto e potassio a seconda della fase fenologica che si attraversa.

Si può considerare ottimale una densità di investimento a m² di 30-40 piante con distanza tra le file compresa tra 40-50 cm in base al mezzo che si utilizza per eventuali interventi di scerbatura meccanica o di rincalzatura. Nel caso una parte dell'appezzamento fosse destinato alla produzione del seme occorre verificare la sopraggiunta maturazione secca dell'achenio, si può effettuare la raccolta con comuni mietitrebbiatrici quando l'umidità dello stesso risultasse prossima a valori compresi tra 8 e 10%. Si possono raggiungere produzioni di tutto rispetto prossime ai 35 q/ha.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'utilizzazione gastronomica è stata descritta abbondantemente nel paragrafo dei cenni storici, ma è fuori dubbio che un incentivo alla coltivazione di questa specie può essere dato dal crescente interesse del mercato nei confronti dell'olio estratto e dei residui d'estrazione.

L'olio, essendo ricco in acidi grassi insaturi (linoleico 65-75% - oleico 10-15%), viene utilizzato nell'industria farmaceutica e commercializzato come integratore alimentare sottoforma di perle, mentre i pannelli d'estrazione sono apprezzati nell'alimentazione degli animali grazie al contenuto di fibre e proteine.



Scheda elaborata da CREA - ORA – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria TERRA E VITA - Coop. Agricola e Agriturismo Contrada Chiarino - Recanati (MC)



PORRO DI MASSIGNANO

N° REPERTORIO: 103
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Liliacee

GENERE: Allium

SPECIE: porrum L.

NOME COMUNE: Porro

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Massignano (AP) e comuni
limitrofi

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
presso CREA

Centro di Ricerca Orticoltura
e Florovivaiismo
Monsampolo del Tronto (AP)

AZ. Agricola BioMalavolta -
Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Donatori dell'accessione denominata Porro di Massignano sono il Sig. Enzo Malavolta e il Sig. Patrizio Malavolta, padre di Enzo (proprietari di un'azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale). Questa apprezzata accessione, se pure non uniforme come specie per quanto riguarda l'angolo di divaricazione delle foglie dal fusto, mostra le dimensioni della parte edule rispondenti agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda di proprietà della famiglia Malavolta sita nel comune di Massignano (AP), ubicata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze, in alcuni tratti, anche importanti. Il terreno, non uniforme, si presenta in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo.

I due agricoltori testimoniano che la coltivazione risultava inserita nell'avvicendamento colturale negli anni '60, infatti Patrizio Malavolta ricorda il conferimento del raccolto presso i mercati locali nel periodo della famosa ripresa economica del dopoguerra compresa appunto tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60. I Malavolta hanno sempre riprodotto la cultivar in isolamento spaziale e, per evitare inquinamenti, non hanno mai introdotto altre tipologie di porro. L'anziano ed esperto agricoltore racconta che il porro veniva e viene considerato una coltura salvadanaio vista l'ampia finestra di tempo che concede al suo conferimento sul mercato grazie ad una lenta e progressiva maturazione commerciale. Per ben due generazioni, l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodi tradizionali. Negli ultimi 25 anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore ha garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard della produzione qualitativa e quantitativa. Non sono state raccolte altre testimonianze della coltivazione di questa stessa accessione di porro in aziende limitrofe, ma sono numerose le conferme della presenza dell'ortaggio nei mercati locali da molti anni. È, comunque certo, che in quegli anni altre aziende di quella zona coltivassero diffusamente porro, ognuna riproducendo autonomamente il proprio seme. Venivano mandate a seme le piante più sane e con la parte edule più grossa, lunga e pesante.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** determinata
- **Portamento:** eretto
- **Altezza della pianta:** media 140 cm
- **Epoca di semina:** ultima decade di maggio – prima decade di giugno
- **Tipo di semina:** (plateau)
- **Distanza di semina:** densità di trapianto 20 piante m²
- **Infiorescenza:** ad ombrella
- **Fiori:** ermafroditi
- **Impollinazione:** entomofila
- **Epoca di fioritura:** seconda decade di giugno – seconda decade di agosto
- **Frutto:** parte edule foglie
- **Epoca di maturazione del seme secco:** seconda-terza decade di agosto
- **Durata della produzione:** dalla seconda decade di dicembre alla seconda decade di febbraio

- **Seme:** seme rugoso, di forma irregolare e di colore nero
- **Conservazione del seme:** tre anni con metodi convenzionali, fino a 10 anni, se conservato, sottovuoto, a -20°C previa riduzione del contenuto di H₂O a valori prossimi al 7-8%
- **Germinabilità del seme:** 85%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** La cultivar non ha evidenziato particolari sensibilità a patologie specifiche pur presentando occasionali attacchi di crittogame come la ruggine e, tra i parassiti animali, di tignola del porro (*Acrolepia assectella*) e nematodi dello stelo (*Ditylenchus dipsaci*). I danni rilevati non sono risultati significativi nell'esecuzione delle prove ex situ o almeno non tali da giustificare interventi con anticrittogamici e antiparassitari. Per le piante destinate alla riproduzione del seme e in via cautelativa sono stati effettuati trattamenti con prodotti a base di rame poco prima della formazione dello scapo fiorale e in prossimità dell'antesi
- **Utilizzazione:** foglia





CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Ortaggio da foglia presente sul mercato nel periodo autunno-invernale. Considerata una pianta biennale perché compie il suo ciclo, semina-fioritura, a cavallo di due anni. La densità di trapianto è di circa 10 piante a m² e considerando che l'apparato radicale fascicolato si espande fino a 50 cm di profondità occorre eseguire adeguate lavorazioni per la preparazione del terreno. Dopo il trapianto, che si effettua in piena estate, vanno programmati opportuni interventi irrigui in base all'andamento climatico. In un terreno dotato di sufficiente presenza di sostanza organica, ci si può limitare, per ettaro di superficie, ad un apporto di circa 100 Kg di P₂O₅, 140 Kg di K₂O e per l'azoto 110-130 Kg frazionato in tre interventi successivi al trapianto. Lo scapo fiorale viene emesso durante il secondo anno del ciclo (pianta biennale), esso termina con un'infiorescenza sferica del diametro di 7-10 cm contenente un gran numero di fiori di colori diversi (bianco, rosa e lilla più o meno intenso). È possibile la differenziazione di "bulbilli" vitali per la propagazione vegetativa, il seme si presenta compatto, coriaceo, rugoso e di colore nero opaco, altra caratteristica è la prolungata dormienza che, anche in condizioni ottimali, può durare tra 4-6 settimane.

A causa dell'elevata durezza e bassa energia germinativa del seme si preferisce seminare in plateau (una volta si facevano semenzai a terra) e trapiantare quando la piantina ha raggiunto i 20-30 cm di altezza ottenendo così un'elevata uniformità delle piantine. I terreni migliori sono naturalmente quelli di medio impasto ben lavorati in modo da evitare dannosi ristagni di H₂O. Insieme all'asfissia radicale, la cultivar, mal sopporta anche condizioni di eccessiva salinità. Una pratica che può dare risultati ottimi per l'aumento della porzione bianca, l'ancoraggio e la resistenza al freddo, è la rincalzatura utile anche per il controllo delle malerbe. Nel caso dell'accessione in esame un'apprezzabile caratteristica rilevata è l'elevato diametro medio della parte edule risultante superiore a 4 cm, tale caratteristica potrà diminuire, nei suoi valori, all'aumentare della densità di impianto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalatato e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:
Az. Agraria BioMalavolta di Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)



POMODORO PERA GIALLO

N° REPERTORIO: 104
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: lycopersicum l.

NOME COMUNE: Pomodoro
pera giallo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Porto Recanati (Mc)

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma
presso CREA

Centro di Ricerca Orticoltura
e Florovivaiismo
Monsampolo del Tronto (AP)

Az. Agricola Terra e vita
Coop. Agricola e Agriturismo -
Contrada Chiarino - Recanati (MC)

CENNI STORICI

I fondatori della cooperativa agricola Terra e Vita coltivano questa cultivar di pomodoro da quando hanno intrapreso l'attività di agricoltori e dichiarano di averne ricevuto il seme da un anziano contadino proprietario di una azienda limitrofa alla loro.

Questo pomodoro, dalla classica forma a pera e dal colore giallo-arancio molto intenso, è stato inserito nell'avvicendamento culturale dell'azienda a fasi alterne in base, naturalmente, anche alle diverse richieste del mercato. Sembra che inizialmente abbia suscitato, soprattutto per il suo colore, un interesse incerto venuto ad aumentare con il passare degli anni man mano che, attraverso il passa parola, le sue caratteristiche di sapidità sono venute a conoscenza dei consumatori alla ricerca di prodotti particolari e di elevata qualità.

La bacca presenta pochi semi, ha polpa consistente e sapida. Trova il suo impiego ottimale nella preparazione di sughi di pesce. Le sue caratteristiche lo propongono come eccellenza in abbinamento con il tonno di cui sposa la consistenza e ne esalta il sapore.

AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende (tra cui Azienda Terra e Vita Coop. sociale) comprese nel territorio del comune di Recanati lo coltivano nelle aree di fondovalle.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** prostrato
- **Foglie:** composta irregolarmente pennatosetta
- **Epoca di semina:** primavera
- **Tipo di semina:** semenzaio/vivaio
- **Distanza di trapianto:** cm 60 x 6 x 100
- **Infiorescenza:** composta
- **Fiori:** gamopetali gialli con antere disposte circolarmente.
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama
- **Epoca di fioritura:** ultima decade di maggio/ prima decade di giugno

- **Frutto:** bacca
- **Durata della produzione:** continua per circa 20 gg in pieno campo
- **Seme:** forma lenticolare appiattita rivestito di peluria (cellule essiccate)
- **Peso 100 semi :** 0.5 g
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22° C con umidità 9%
- **Geminabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** frutto fresco
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):** rara

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Pianta di media vigoria priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione caratterizzata da bacche di medio/grandi dimensioni e distribuite maggiormente nei palchi intermedii. Le esigenze agronomiche sono tipiche dei pomodori della stessa tipologia (Pera d'Abruzzo o Cuor di Bue) coltivati negli areali limitrofi a quello d'origine. La pianta ha uno sviluppo indeterminato e il sistema d'allevamento che viene adottato è quello tipico della zona meridionale delle Marche "a conocchia" utilizzando come tutore la canna comune, specie quest'ultima, che vegeta in abbondanza sul greto dei fiumi marchigiani.

La bacca, di medio-grande dimensioni, è caratterizzata dalla classica forma a pera e da un colore giallo uniforme, più o meno intenso in base al grado di maturazione. La costolatura non è molto evidente, l'attacco peduncolare di dimensioni medio-piccole di conseguenza poco esteso, caratteristica molto apprezzata. La cicatrice stilare è raramente presente. Il frutto è dolce e presenta un ottimo aroma, probabilmente da attribuire ad un buon contenuto di acidi volatili. La polpa ha consistenza apprezzabile, fondente alla masticazione. La bacca si presta bene ai diversi tipi di cottura e quindi sia alla preparazione di salse che di arrostiti. Il licopene di questa tipologia di frutto è assimilabile per l'uomo anche a crudo contrariamente al licopene rosso assimilabile solo da cotto. Questa caratteristica è importantissima in quanto



consente una superiore assunzione di una importante sostanza antiossidante anche quando il pomodoro viene mangiato crudo o in insalata. Mediamente rappresentati sono i succhi placentari e non rara la scatola. Questa cultivar garantisce un medio-lungo periodo di conservabilità, naturalmente se il prodotto, sano al momento della raccolta, verrà conservato a temperatura e umidità controllata.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalatato e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.

Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaiismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:

Az. Agricola Terra e vita Coop. Agricola e Agriturismo Contrada Chiarino - Recanati MC



PISELLO DI MONTE SANTO

N° REPERTORIO: 105
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum L.

NOME COMUNE: Pisello di Monte Santo

NOME VOLGARE: Pisello di Monte Santo (Monte Santo è l'antico nome di Potenza Picena, in vigore fino al 1862)

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA

DI DIFFUSIONE:

Potenza Picena (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo

Monsampolo del Tronto (AP)

Az. Agricola Natalini di Porto Potenza Picena (Mc)

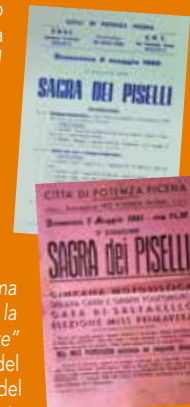
CENNI STORICI

Le testimonianze sulle origini di questa cultivar tradizionale di pisello hanno le loro radici nel ventennio fascista ma i documenti ufficiali risalgono alla fine degli anni cinquanta inizio anni sessanta. Tanto per fare un esempio citiamo un piccolo estratto di un articolo, sulla sagra del Pisello di Monte Santo, scritto dal giornalista Gianni Cerreti sul "Messaggero" del 27 maggio del 1962 il quale ci offre informazioni sull'importanza della specie in quel tempo: "Il nome Monte Santo è legato ad una cultivar di pisello dotata di un gradevole sapore dolce e con ottime caratteristiche per il consumo fresco. La sua coltivazione viene effettuata in pieno campo su una vasta superficie in prevalenza nel territorio di Monte Santo e sulle colline dei comuni limitrofi di Montelupone e Potenza Picena su terreni di medio impasto particolarmente adatti alla coltura e in esposizioni che favoriscono la precocità del prodotto. Il consumo è prevalentemente fuori provincia. In passato è stata anche tentata l'esportazione in Inghilterra ma la mancanza di organizzazione, la carenza di attrezzature e la limitatezza dei quantitativi incisero però in maniera rilevante". Come si evince da un articolo dedicato alla sagra dei piselli del quotidiano "il Tempo" "cronaca di Macerata" del 5 maggio del 1961, la festa popolare aveva un importante riscontro sociale in quanto, oltre all'impiego del pisello di Monte Santo nelle numerose ricette locali, preparate e offerte alla degustazione dei partecipanti, venivano organizzati eventi capaci di catturare l'attenzione anche dei turisti che, dato il periodo, già iniziavano ad affollare le vicine località balneari.

Nel documento riferito alla "3ª sagra dei piselli" - Resto del Carlino 5 maggio 1961 viene evidenziato che la prima edizione dell'evento risale al 1958, esattamente sessanta anni or sono e sicuramente, vista l'entità del prodotto consumato nell'occasione e la popolarità della festa si deduce che dovevano essere non pochi gli agricoltori che inserivano, nella rotazione dei loro terreni, questo interessante legume.

AREA DI DIFFUSIONE

Nei Comuni di Potenza Picena e Porto Potenza Picena presso l'Az. Agraria Natalini Viola e del figlio Fabrizio Meschini ed anche in qualche piccola azienda nell'areale maceratese.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** determinata
- **Portamento:** prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato
- **Altezza della pianta:** 60 cm circa
- **Foglie:** composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso
- **Epoca di semina:** ultima decade di febbraio prima decade di marzo
- **Tipo di semina:** pieno campo
- **Distanza di semina:** densità 8/10 piante m²
- **Fiori:** pedunculati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali leggermente screziate di rosa
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama
- **Epoca di fioritura:** ultima decade di aprile
- **Frutto:** legume con semi globosi
- **Durata della produzione:** continua per circa 20 gg in pieno campo
- **Seme:** globoso
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- **Germinabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** seme fresco o secco per farine
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):** rara

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Pianta con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità, migliori risultati si ottengono nelle stagioni fresche. Le temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 18-20 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate portano ad un precoce invecchiamento dei grani e conseguente perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame risulta prediligere terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi, ben areati e con moderato contenuto in calce e soprattutto che non soffrano di pericolosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la grandezza del seme.

L'accessione in esame è di ridotte dimensioni e quindi, in presenza di superfici estese, si potrebbe ipotizzare una raccolta meccanica; in questo caso meglio eseguire una rullatura post semina

particolarmente attenta per favorire il futuro lavoro della mietitrebbiatrice. Nel nostro caso il sistema di allevamento prevede una sorta di tutoraggio con arbusti naturali (il famoso allevamento su frasca), i quali mantenendo la pianta eretta facilitano sia le cure colturali che la raccolta. Pratica non trascurata da alcuni agricoltori è la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per più giorni. La pianta è alta mediamente 60 cm anche se l'accessione, nel merito mostra variabilità, i baccelli contengono in media 7 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci. Particolare attenzione bisogna dedicarla al periodo di massima fioritura cercando di tenere sotto controllo la presenza di afidi (verde e nero), nei periodi più freddi e piovosi possiamo avere attacchi di peronospora. Meno importante è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come si può leggere, dai vari articoli di giornale dell'epoca, le ricette proposte durante le sagre erano veramente tante. Questo legume può essere degno ingrediente di primi e secondi piatti rivestendo un ruolo principale, come contorno, anche abbinato a spinacio o porro. Alle zuppe cede dolcezza eromaticità diventandone elemento imprescindibile. Un suo apprezzatissimo impiego, quasi esclusivo ma famoso nella regione, è in abbinamento con la seppia insieme alla quale da origine ad una sorta di zuppa sia bianca che rossa. Le seppie con i piselli (di Monte Santo) sono un piatto tipico di Potenza Picena. Naturalmente sono ricette tradizionali marchigiane e, visto che gli articoli sono di 60 anni fa, va da se che diventano frammenti storici della cultura di questa regione. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo a quello della raccolta.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE:

Az. Agricola Natalini e Fabrizio Meschini di Porto Potenza Picena (MC)



PISELLO DELLE FRATTE

N° REPERTORIO: 106
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum L.

NOME COMUNE: Pisello delle Fratte

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Fratte Rosa (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo Monsampolo del Tronto (AP)

Orto della scuola primaria di Fratte Rosa (PU) - Istituto Comprensivo G. Binotti di Pergola

CENNI STORICI

Nell'orto scolastico biodiverso della scuola primaria di Fratte Rosa ISC Binotti (PU), sono ormai 2 anni che, oltre a coltivare la Fava di Fratte Rosa e le sementi fornite dall'ASSAM, si è preso a cuore un pisello autoctono, chiamato Pisello delle Fratte. Da ricerche effettuate dagli studenti, interviste ad anziani sul territorio è emerso che questo pisello è presente a Fratte Rosa da almeno 80 anni e in areale limitrofo anche da più tempo.

Sono stati gli stessi alunni della scuola a richiedere informazioni alla Famiglia Giombi, infatti Dino Giombi è uno degli agricoltori storici di Fratte Rosa che conosce la storia del Pisello delle Fratte e che ancora oggi continua la coltivazione nella sua azienda.

In origine pare sia stato l'agricoltore Belloggi Guido (detto "Bruno") a coltivare questo Pisello dal 1950 presso Montevecchio di Pergola dove risiedeva. Trasferitosi poi a Fratte Rosa nel 1960 ha continuato qui la coltivazione del Pisello.

Dino Giombi è proprio il cognato del Belloggi che ha continuato fino ad oggi la coltivazione del Pisello, rinominato a questo punto "delle Fratte".

È una pianta molto robusta che sopporta senza problemi il clima rigido dell'inverno, cresce molto ed ha una produzione molto abbondante.

È un pisello straordinariamente buono: dolce e saporito e non ha bisogno di particolari cure, tranne la possibilità di arrampicarsi: può raggiungere l'altezza di 2 metri. Mentre la fava era un cibo più povero, questo pisello veniva utilizzato nelle occasioni importanti come matrimoni, cresime, battesimi.

Era comunque utilizzato per un consumo casalingo (fresco o bollito a bagnomaria o conservato in salamoia); la produzione non arrivava mai ai mercati locali.

AREA DI DIFFUSIONE

Comuni di Pergola e Fratte Rosa (PU)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato
- **Altezza della pianta:** 200 cm circa
- **Foglie:** composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso
- **Epoca di semina:** ultima decade di febbraio prima decade di marzo
- **Tipo di semina:** pieno campo
- **Distanza di semina:** densità 4/6 piante m²
- **Fiori:** pedunculati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali bianche
- **Impollinazione:** prevalentemente autogama
- **Epoca di fioritura:** ultima decade di aprile
- **Frutto:** legume con semi globosi
- **Durata della produzione:** continua per circa 20 gg in pieno campo
- **Seme:** globoso
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- **Germinabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** seme fresco o secco per farine
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (qualità, densità):** rara



Tale pratica, mantenendo la pianta in posizione eretta, facilita sia le cure colturali che le operazioni di raccolta. Lo sviluppo indeterminato garantisce una produzione distribuita nel tempo (circa 20 gg) ma è, pratica non trascurata da alcuni agricoltori, la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per un più lungo periodo. La pianta è alta mediamente cm 180-200, i baccelli contengono in media 8 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci. Occorre evidenziare che i dati biometrici rilevati per questa accessione recuperata presentano un alto indice di variabilità. Come per la maggior parte delle leguminose occorre fare attenzione al periodo di massima fioritura monitorando periodicamente la presenza di afidi (verde e nero); meno frequente è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Pisello dall'accentuata dolcezza e croccantezza trova felice impiego come contorno o come componente di zuppe tradizionali, viene utilizzato anche per arricchire condimenti per primi piatti. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo.



CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Legume con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità; le migliori produzioni si ottengono nelle stagioni fresche e con andamento regolare. Temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 20-22 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate e stress idrico, specie se prossime alla maturazione fresca, portano ad una precoce e rapida perdita di acqua con conseguente indurimento dei grani, rapido passaggio da zuccheri solubili ad insolubili e perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame predilige terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi ben areati e con moderato contenuto in calce non soggetti a fastidiosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la dimensione del seme. L'accessione in esame è a sviluppo indeterminato e necessita di tutoraggio.

Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda agraria Nicola Rosatelli - Fratte Rosa (PU)

AZIENDE COLTIVATRICI: Coltivatore diretto Dino Giombi - Fratte Rosa (PU)

Orto della scuola primaria di Fratte Rosa (PU) - Istituto Comprensivo G. Binotti di Pergola



FINOCCHIO VALLE REGINA

N° REPERTORIO: 107
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Umbrelliferae

GENERE: Foeniculum

SPECIE: vulgare var. Azoricum miller

NOME COMUNE: Finocchio Valle Regina

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Valle Regina (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:

Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaiismo Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La cultivar locale di finocchio di Valle Regina è stata collezionata dal CREA ad inizio degli anni '80. La sua storia è nella memoria del Dr. Acciarri che in quegli anni aveva da poco preso servizio presso quella che ai tempi era la Sezione Operativa Periferica dell'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura con sede a Monsampolo del Tronto (AP). In uno dei primi anni di servizio, nell'ambito di un Progetto finanziato dalla Regione Marche riguardante il recupero di popolazioni marchigiane di finocchio raccolse vario germoplasma della specie tra cui il "Finocchio di Valle Regina". Il finocchio era ed è tutt'oggi una delle principali orticole autunno-vernine della regione. Coltivata, principalmente, nelle province di Ascoli, Macerata ed in quella che poi sarebbe diventata la provincia di Fermo.

All'epoca molti agricoltori coltivavano finocchi auto-riprodotti per cui esisteva una vasta variabilità all'interno della specie. Tra l'altro si effettuava prevalentemente la semina diretta con successivo diradamento o il trapianto a radice nuda da semenzai realizzati a terra in azienda per cui acquistare seme non era economicamente conveniente in quanto ne veniva utilizzato un quantitativo molto più elevato rispetto ad oggi. Il recupero, su indicazione di un commerciante che aveva il proprio magazzino di lavorazione tra Porto San Giorgio e Porto Sant'Elpidio, avvenne presso un'azienda collocata nella Valle Regina sulla riva destra del fiume Potenza a circa 5-6 km dalla statale Adriatica all'inizio del mese di ottobre. Il finocchio era stato seminato nei primissimi giorni di luglio. Si è persa memoria del nome del commerciante ed anche dell'agricoltore. Il Dr. Acciarri, insieme ad alcuni operai della sede di Monsampolo, si recò sul posto al momento della raccolta dei finocchi e raccolse un centinaio di radici con porzione di colletto di quella popolazione che solo quell'agricoltore possedeva e che ogni anno si auto-riproduceva, senza alcun isolamento, mandando a seme quelli che riteneva essere i grumoli più belli. Il finocchio era allevato su un terreno molto sciolto ma fertile con giacitura perfettamente pianeggiante. Quei fittoni furono riportati a Monsampolo. Da essi iniziò anche un programma di selezione ma, come si era soliti fare per tutte le specie, una parte dei fittoni fu destinata a riprodurre seme senza alcuna selezione per consentire il mantenimento intatto della popolazione. Si procedeva e si procede così per tutte le specie in studio al fine di non perdere caratteri ancestrali che potevano rivelarsi utili in epoche successive per il mutamento di esigenze di mercato e/o sanitarie. Ancora oggi quella accessione mostra variabilità per dimensione del grumolo, forma, presenza o meno di sfumature verdi ed anche di maturazione. I piantonai della popolazione vengono mantenuti per più anni mentre ogni 5-6 anni il seme raccolto senza alcuna selezione serve per ottenere nuovi piantonai riproduttivi.

AREA DI DIFFUSIONE

Secondo le indicazioni dell'agricoltore e del commerciante (quest'ultimo, insieme al commerciante che ne conosceva altre, riteneva quella popolazione la migliore a sua conoscenza per quell'epoca di maturazione) quella accessione veniva coltivata solo all'interno di quella azienda ogni anno per superfici di 2-3 ha. Altre aziende circostanti avevano le proprie accessioni tradizionalmente auto-riprodotte. Solo in caso di problemi di raccolta seme o nascite potevano avvenire anche interscambi ma in questo caso non c'era ricordo di ciò. Attualmente di questa orticola vengono coltivati esclusivamente ibridi F1 maschiosterili. Solo nell'hobbistica o in qualche rara piccola azienda si coltivano varietà o cultivar auto-riprodotte.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** pianta vigorosa con foglie erette verde scuro, canna piena, con un buon contrasto di colore tra il verde della canna ed il bianco del grumolo con differenze dovute a variabilità. La radice è fittonante con attacco medio piccolo
- **Portamento:** eretto
- **Altezza della pianta:** 96.5 cm
- **Foglie:** tipiche della specie con guaina molto ampia solitamente di colore bianco. Le guaine sono sovrapposte e/o embricate a formare un grumolo carnoso (parte edule) piccolo (canna) di colore verde più chiaro della foglia, pieno, mentre le foglie sono pennate sette (aghiformi nella parte distale) composte.
- **Epoca di semina:** primi di luglio
- **Tipo di semina:** la popolazione veniva seminata direttamente con successivo diradamento o facendo semenzai a terra e successivo trapianto a radice nuda
- **Distanza di trapianto (o distanza dopo diradamento):** 70x25 cm
- **Infiorescenza:** ombrella
- **Fiori:** ermafroditi
- **Impollinazione:** entomofila con possibilità di autofecondazione
- **Epoca di fioritura:** inizi giugno



- **Frutto:** achenio
- **Durata della produzione:** la raccolta del grumolo era contemporanea
- **Seme:** contenuto dell'achenio
- **Conservazione del seme:** sottovuoto a -22 °C con umidità 9%
- **Geminabilità del seme:** variabile superiore al 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile
- **Utilizzazione:** si utilizza il grumolo costituito dalle brattee fogliari embricate tra loro
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):** cultivar tradizionale conservata solo presso il CREA quindi ad alto rischio di erosione in quanto le tradizionali popolazioni sono state sostituite integralmente da ibridi F1 maschiosterili.

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

È orticola con semina in estate e raccolta autunnale necessita quindi di irrigazione costante anche per garantire un prodotto di elevata qualità. Predilige terreni sciolti in quanto garantiscono una crescita regolare di radice e grumolo. Un tempo veniva rinalzata per favorire l'imbianchimento del grumolo, oggi la rinalzata non viene più effettuata. In coltivazioni convenzionali si pratica una concimazione di fondo con concime ternario ed una in copertura a circa 10-20 giorni dal diradamento/trapianto. Solitamente non necessita di trattamenti antiparassitari eccetto nelle stagioni in cui, per condizioni climatiche, si manifestano ramularia e/o sclerotinia. Il grumolo è maturo quando ancora non sono stati emessi importanti ricacci ascellari e dopo lavorazione rimangono almeno 4 foglie adulte a formare il grumolo oltre quelle in crescita ed al getto centrale. Il grumolo viene confezionato con una parte

di canna della foglia. Il sapore di questa accessione è valorizzato da un intenso sapore ed odore di anetolo. Viene commercializzata come prodotto destinato al mercato fresco.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Si consuma condito in insalata, cotto al forno con besciamella o semplicemente gratinato.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaiismo sede di Monsampolo del Tronto (AP)
Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

EMILIA-ROMAGNA



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
- 100 Zucchini spinoso di Serrapetrona
- 101 Zucca da fiore di Serrapetrona



Campo di conservazione piante ornamentali da fiore Vivaio ASSAM "Bruciate" - Senigallia (AN)



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 delizioso.

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).



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

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 sepalì 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.

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.



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)

Scheda elaborata da:
Riserva Naturale Regionale Sentina



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 immaturi 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 è 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 zucchini, 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 pianta 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 zucchini 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 zucchini fresco che le "cime".



Scheda elaborata da:

Antonella Petri - 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 risalcano 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 1 m 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 zucchini, 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)

ZUCCHINO SPINOSO DI SERRAPETRONA



N° **REPERTORIO: 100**
inserita il **19.12.2016**

FAMIGLIA: **Cucurbitaceae**

GENERE: **Sechium**

SPECIE: **edule**

NOME COMUNE: **Zucchini spinoso**

SINONIMI: **zucca centenaria, sechio**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Serrapetrona (MC) e la Valle del fiume Aso (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nota da secoli nel continente Europeo. In Sudamerica, zona di origine, è conosciuta con il nome di Chayote che deriva dalla parola azteca "chayotl" che significa "spinosa". Sia il donatore Sig Botta Paolo sia un anziano coltivatore della Valdaso Sig. Ulivello testimoniano la presenza di questa zuccina, nelle nostre zone, da più di 50 anni. In passato era scarsamente apprezzata a causa della fastidiosa presenza delle escrescenze aghiformi sull'epidermide ma attualmente la sua coltivazione è stata fortemente riscoperta grazie alle ottime caratteristiche di sapidità e ai molteplici impieghi culinari. Tutto ciò ha favorito il ritorno di tale tipologia sui mercati locali a fronte della forte richiesta da parte dei consumatori. La coltivazione è limitata a pochi agricoltori distribuiti su diversi areali marchigiani, dalla pianura alla collina, a dimostrazione della grande adattabilità di tale specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- *Epoca di fioritura:* fine estate
- *Frutto:* peponide
- *Durata della produzione:* circa 40 gg
- *Conservazione del frutto:* a 6 -8 °c ed umidità 60 - 70%
- *Suscettibilità o resistenza a fitopatie:* leggera suscettibilità agli afidi e al ragnetto rosso. I frutti giovani sono soggetti all'attacco di formiche. Non esistono resistenze genetiche a fitopatie
- *Utilizzazione (frutto, foglia, seme fresco, seme secco, farina, etc.):* frutti, foglie e radici
- *comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):* rara
- *Forma di crescita della pianta:* indeterminata
- *Portamento:* strisciante
- *Altezza della pianta:* 7-10 m
- *Epoca di semina:* messa a dimora fine inverno
- *Tipo di semina:* interramento parziale del frutto in vaso
- *Distanza di semina:* 10 m tra le piante 1,5 m tra le file
- *Infiorescenza:* racemo
- *Fiori:* monoici diclini
- *Impollinazione:* entomofila

COMPORAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta macroterma considerata "vivipara" perché il frutto contiene un solo seme grande centrale privo di tegumento che se viene separato dal frutto all'emissione dell'unico germoglio a primavera darà origine ad una pianta lunga diversi metri che è possibile allevare a terra ma meglio se con sostegni a formare una sorta di pergolati. Predilige terreni freschi di buona fertilità. All'interramento l'apporto idrico deve essere limitato al fine di evitare il marciume del frutto ma una volta sviluppatesi la pianta deve essere irrigata frequentemente. La fioritura inizia a fine estate ed i frutti si raccolgono dalla terza decade di ottobre alla prima decade di dicembre. I frutti possono essere conservati, in luogo fresco, fino all'inizio della primavera. La pianta all'arrivo dei primi freddi dissecca mantenendo la parte radicale attiva che in primavera darà origine a nuovi germogli. È buona prassi eliminare la parte secca epigea disinfettando con soluzione di rame (poltiglia bordolese). Le temperature al di sotto dei 13°C causano danni ai piccoli frutti mentre quelle al di sopra dei 28°C portano alla caduta di fiori e piccoli frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Questa tipologia di zuccina è commestibile, come anche le sue foglie e le sue radici che alla fine della primavera possono essere trattati come asparagi e conservati sott'olio e sottaceto. L'utilizzo in cucina è quello di una normale zuccina: frita, grigliata, condita con sale (indispensabile a causa del pronunciato sapore dolciastro), bollita o in insalata. È molto apprezzato in agrodolce o addirittura candita per torte e dolci in genere.

Il frutto contiene molta acqua ma poche calorie, è ricco di potassio che aiuta ad espellere l'acqua in eccesso. È adeguato per diete depurative e per rigenerare l'organismo, ha molti benefici contro l'artrosi, acne, l'ipertensione e i reumatismi.



Scheda elaborata da **CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto**
Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciari

AZIENDA COLTIVATRICE:
Azienda Agraria PAOLO BOTTA - Serrapetrona (MC)



ZUCCA DA FIORE DI SERRAPETRONA

N° REPERTORIO: 101
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Cucurbita

SPECIE: maxima

NOME COMUNE: Zucca da fiore

SINONIMI: zucca dei maiali, zucca gigante, zucca centenaria

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Serrapetrona (MC) e la Valle del fiume Aso (FM)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Sig. Fusari Santina testimonia che questa tipologia di zucca veniva coltivata fin dalla prima guerra mondiale e ricorda che i suoi genitori ne coltivavano numerose piante. La coltivazione della zucca era quasi esclusivamente destinata per l'alimentazione del bestiame, principalmente suini, avendo forte rusticità e bassi costi di gestione. In seguito, altri agricoltori, presenti in altre zone dell'areale, notarono che tale zucca forniva un numero elevatissimo di fiori in un lasso di tempo prolungato. Questa vegetazione così rigogliosa ha valso a tale tipologia il nome di "zucca da fiore" in quanto veniva utilizzata per attirare gli insetti pronubi all'interno di tutte quelle specie arboree o erbacee coltivate nelle vicinanze e che potevano così usufruire della presenza dei pronubi. Inoltre, l'elevata produzione di fiori ha attirato l'interesse dei consumatori e dei ristoratori che hanno introdotto il fiore di zucca nelle loro ricette. Gli altri sinonimi della zucca da fiore, sono da imputare all'utilizzo che ne ha fatto la famiglia della donatrice, Sig. Fusari, negli anni della sua coltivazione. Diffusa nell'areale di provenienza, Serrapetrona (MC), con un basso numero di piante. La presenza di zucche simili (con elevata produzione di fiori) è stata riscontrata anche in altre zone delle Marche sempre in numero ridottissimo di piante.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- **Forma di crescita della pianta:** indeterminata
- **Portamento:** strisciante
- **Altezza della pianta:** 3 m
- **Epoca di semina:** maggio
- **Tipo di semina:** fila
- **Distanza di semina:** 1,5 m x 2,5 m
- **Infiorescenza:** definita o cimosa
- **Fiori:** monoici
- **Impollinazione:** entomofila
- **Epoca di fioritura:** fine estate
- **Frutto:** peponide
- **Durata della produzione:** 40-50 gg
- **Conservazione del seme:** -20°C e sottovuoto per circa 10 anni
- **Germinabilità del seme:** 80%
- **Suscettibilità o resistenza a fitopatie:** suscettibile alla peronospora e all'oidio
- **Utilizzazione (frutto, foglia, seme fresco, seme secco, farina, etc.):** frutto e fiore
- **Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità):** rara

COMPORAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La zucca è una pianta annuale, monoica ed erbacea con fusto principale strisciante rivestito da peli ispidi e ricco di viticci racemosi. Le foglie sono grandi arrotondate divise in lobi e ruvide al tatto. Per la sua coltivazione richiede molto sole e temperature medie elevate e terreni profondi accuratamente lavorati e senza ristagni idrici. È considerata una coltura da rinnovo con ciclo primaverile-estivo. L'impianto viene effettuato con piantine allevate in plateaux alveolati su terreno preventivamente pacciato con un sesto di impianto di 1,5 m x 2,5 m. La pianta può raggiungere anche oltre i 3 metri di lunghezza, per questo viene ridotta manualmente al fine anche di favorire l'emissione di un numero maggiore di fiori. Il periodo migliore per la semina è compreso tra aprile e maggio quando le temperature hanno raggiunto i

14/15 °C, per evitare i ritorni di freddo dell'inverno. La zucca ha elevate esigenze idriche e il sistema ideale è rappresentato dalle manichette porose poste sotto il film plastico. La zucca necessita di un terreno ricco per questo alla concimazione organica della quale si avvantaggia in modo particolare, è bene apportare concimi potassici per una maggiore qualità della produzione. Per questa tipologia di zucca, la produzione commerciale è ovviamente rappresentata dal numero e dalla dimensione dei fiori. Nelle condizioni ottimali il peso totale dei fiori raccolti, nell'arco dell'intera fase fenologica, si aggira intorno ai 1100 g, con dimensioni del tutto adeguati per il loro impiego gastronomico.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il fiore di questa tipologia viene maggiormente servito come antipasto, fritto o farcito, grazie alla sua elevata resistenza alle spaccature che lo rendono ideale per tali pietanze.



Scheda elaborata da CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciari

AZIENDA COLTIVATRICE:

Azienda Agraria PAOLO BOTTA - Serrapetrona (MC)

Azienda Agraria SANTINA FUSARI e ANTONIO CORVINI - Serrapetrona (MC)

- 1 Colombo Ascolano
- 2 Pecora Sopravvissana
- 3 Pecora Fabrianese
- 4 Cavallo del Catria
- 5 Coniglio Nero Gigante del Piceno
- 6 Gallina Marchigiana
- 7 Tacchino Marchigiano





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'aver 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 SOPRAVVISSANA

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 SOPRAVVISSANA

ORIGINE DELLA RAZZA

Deriva dalla razza italiana appenninica transumante (vissana), incrociata dalla 2^a 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:

- groppa scarna; natica concava; scheletro molto pesante; o che siano molto sbilanciati anteriormente; o che siano lanciati.

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 fronto-nasale 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:

- a. conservazione della base animale esistente, attraverso il controllo del livello di consanguineità della razza e il mantenimento della maggiore variabilità genetica possibile;
- b. 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

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 coniglicoltura e non un semplice appassionato: "Tanta è l'importanza della conigliera di Ascoli, come centro di prelievo 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.

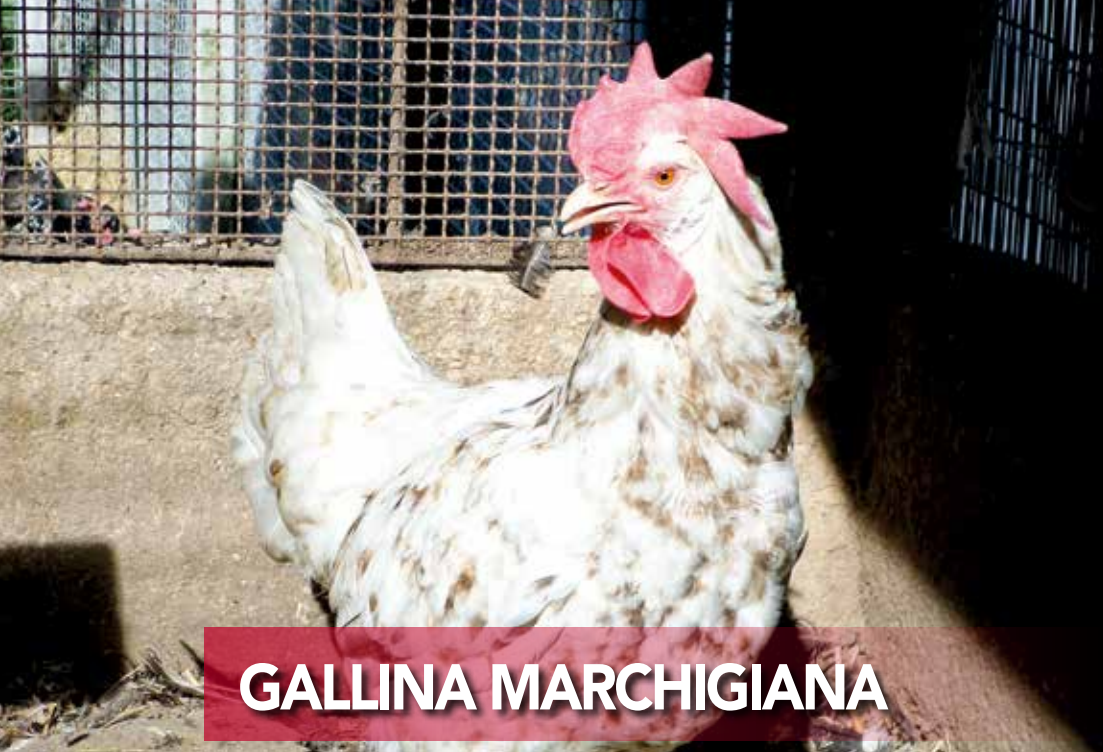
Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità sia dal punto di vista organolettico che biologico.

Scheda elaborata da: Guido Cantalamessa

Iscrizione proposta da A.C.A.P. Associazione Colombifila Allevatori Piceni di Montepredone

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



GALLINA MARCHIGIANA

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

Nella Marche l'avicoltura ha avuto sempre una forte diffusione, ogni casa colonica di norma possedeva il suo pollaio, conigliera e colombaia.

In particolare era diffusa una razza di galline selezionate da secoli per la produttività, rusticità e capacità di mimetismo ma soprattutto per la produzione di uova e carne. Ben due autori riferiscono della presenza nelle campagne marchigiane di galline riconducibili alla marchigiana da più di tre secoli. Il nome della razza, Marchigiana, viene riportato per la prima volta nella pubblicazione: L'Agricoltura Picena (Bollettino delle istituzioni agrarie della Provincia di Ascoli Piceno n. 4 anno II° del Novembre 1900. Nell'articolo a pag.69-70-71-72 ove viene riportato il resoconto: *"dell'adunanza dei pollicoltori del circondario di Fermo che ebbe luogo il 13 ottobre presso la sede della cattedra"*. Tra le varie personalità presenti, nobili per la maggior parte, è da evidenziare la presenza del Marchese Girolamo Trevisani (autore di numerosi testi e pubblicazioni di avicoltura).

Nel 1905, Pascal Teodoro, nel suo libro "Le razze della gallina domestica" a pag. 85 tra le varietà regionali cita esplicitamente la "marchegiana". Ulteriore notizie giungono dal censimento dell'Avicoltura fatto da tutti gli Ispettorati Agrari d'Italia negli anni 1937-1938. L'indagine svolta dall'Ispettorato Agrario di Pesaro-Urbino retto dal Dott. De Rosa, riferisce che su 300.000 (trecentomila) capi adulti di pollame, *"...una certa predominanza l'ha la gallina locale detta altrove anconitana o marchigiana..."*, (testo pubblicato sugli annali del Ministero dell'Agricoltura nel 1939). A questa pubblicazione segue quella del Prof. Clementi che nel libro "la Pollicoltura Italiana" ci torna a parlare dell'Anconitana (descritta come razza a parte e diversa dalla Gallina Ancona che viene descritta in un altro paragrafo) che scrive: *"...che si trova particolarmente a Pesaro"* appunto per distinguere la dall'Ancona. Da questi documenti emerge oltre che la conferma del nome, anche la caratteristica del piumaggio, ovvero una deformazione del tipo ancona, detta da altri ancona mal riuscita.

Altri autori danno precise indicazioni, primo tra tutti è da annotare la pubblicazione del Garagnani pubblicata sul numero 6 della rivista Avicoltura del giugno 1958 (pag.58 – casa Editrice edagricole) ove specifica: *"Fu soltanto nel 1880 che Cobb, riuscì ad ottenere una Ancona a macchiatura regolare, allontanandosi dal tipo italiano a mantello con prevalenza di bianco"*.

Al Garagnani hanno fatto eco numerosi autori sul fatto che per scurire il mantello originario (con prevalenza di bianco) fu utilizzata la razza Minorca (completamente nera).

Per confermare che la Marchigiana sia la progenitrice della razza Ancona, interviene anche la pubblicazione della rivista Avicoltura del 01/01/1933 che riferisce il lavoro svolto dal Pollaio Provinciale di Ancona: *"... visitando attentamente le colonie marchigiane è cosa assai difficile non trovare in mezzo al pollame delle medesime qualche soggetto che non ricordi più o meno fedelmente la razza «ancona»"*. Anche qui viene evidenziato che utilizzando un gallo scuro i soggetti tendevano ad iscurire il manto. Altro dato importante che ci viene fornito dal pollaio provinciale di Ancona oltre la diffusione del ceppo locale integro anche un importante dato per differenziare il ceppo originario (Marchigiano), cioè una valutazione sul colore della uova che il tipo marchigiano produceva uova bianche leggermente rosate mentre quelle ancona di provenienza inglese uova completamente bianche.

AREA DI DIFFUSIONE

Si è iniziato un lavoro di ricerca sul territorio, come fu fatto dal pollaio Provinciale di Ancona negli anni '30, che ha permesso di individuare i soggetti che conservassero le caratteristiche fenotipiche della razza anche se non con la frequenza e diffusione di quanto avveniva 80 anni fa, ma nonostante ciò sono stati individuati alcuni soggetti a Spinetoli (AP), Montepandone (AP), Osimo (AN) e altri nel Pesarese (PU).

ALLEVAMENTI

Il lavoro di ricerca prima e recupero e selezione poi è iniziato nel 2014.

Il Presidente Onorario Acquaroli Gabriele ha i soggetti individuati nelle Marche nel proprio allevamento che sono stati sottoposti a valutazione e riproduzione.

Sono avvenute già le nascite di più di 200 pulcini in più fasi di incubazione.

Di questi pulcini più di 70 presentano caratteristiche fenotipiche valide e pertanto verranno inanellati e utilizzati come riproduttori, e considerando l'eterogeneità dei ceppi il 30% percento di soggetti validi da un punto di vista fenotipico può ritenersi molto buono.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Presso l'allevamento del Presidente onorario A.C.A.P. Acquaroli Gabriele, ovviamente la ricerca continua presso gli allevamenti rurali.

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

All'attualità i soggetti, in numero limitato non sono iscritti a nessun registro. Per l'anno 2016 si sono già inanellare gli animali idonei per l'individuazione dei riproduttori.

RIPRODUZIONE

È una razza che riproduce molto bene e ha una elevata rusticità e fecondità.

MIGLIORAMENTO GENETICO

Allo stato attuale i soggetti si presentano validi, anche se non sempre con una buona uniformità fenotipica, risulta pertanto necessario il pieno recupero con la definizione di uno standard e le valutazioni produttive per procedere alla loro diffusione.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

È una razza a duplice attitudine, uova e carne. Per tale motivo veniva allevata diffusamente nelle campagne. Stupefacente era per i tempi la capacità di produzione di uova bianche leggermente rosate nonostante fosse allevata in maniera molto spartana.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La razza è rustica, resistente, ottima pascolatrice, e tale frugalità le permette di adattarsi a tutte le situazioni e ambienti. L'unica cosa che non tollera molto è la clausura e pertanto è

N° REPERTORIO: 6
inserita il 07.12.2016

FAMIGLIA: Phasianidae

GENERE: Gallus

SPECIE: gallus

SOTTOSPECIE: domesticus

NOME COMUNE: Gallina
marchigiana

SINONIMI: Locale di Pesaro,
Anconitana (non Ancona)
D'Ancona

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Pesarese (PU), Spinetoli (AP),
Montepandone (AP),
Osimo (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

A.C.A.P. - Associazione
Colombifila Allevatori Piceni,
Montepandone (AP)

da escludere il suo allevamento in spazi ristretti o in batteria ma proprio tale indole la rende speciale e arricchisce la qualità dei suoi prodotti.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

La razza produce delle carni ottime e delle uova a guscio bianco leggermente rosato. La qualità intrinseca unita al pascolo, che le permette di rendere varia e completa la sua dieta, migliorano l'aspetto qualitativo e organolettico delle sue carni e della sua uova.

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE: economici, ambientali, scientifici, culturali, etc. La gallina merita in maniera indiscutibile di essere recuperata, conservata e diffusa. I motivi sono da evidenziare nelle caratteristiche intrinseche della razza:

- **RUSTITÀ:** si adatta benissimo alla vita all'aria aperta ed è resistente alle intemperie e malattie.
- **PASCOLATRICE:** ciò gli permette di completare in natura la sua dieta di onnivoro (ricordiamolo) e aumentare la qualità delle sue carni e uova.
- **MIMETICA:** il suo colore maculato le permette di passare inosservata ai predatori durante il pascolo.
- **PRODUTTRICE DI UOVA:** buona produttrice di uova di buona pezzatura e di colore bianco leggermente rosato.

■ **PRODUTTRICE DI CARNI DI ELEVATA QUALITÀ:** la qualità delle carni e la loro sapidità e consistenza sono dovute oltre che alle caratteristiche di razza anche all'attività di pascolo che rende varia la dieta e sode le carni.

Queste caratteristiche fanno chiaramente comprendere che è una razza che è adatta per l'allevamento biologico. Grande pascolatrice dà carne e uova di una qualità organolettica superiore alle altre e richiede poche cure per l'allevamento.

Andrebbe sicuramente conservata e diffusa ed eventualmente selezionata per la produzione delle uova biologiche per riportarla agli standard passati.

Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende Marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità e ricco di storia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SPECIFICA

Le caratteristiche sono di un pollo di taglia media, che da adulta si attesta nel gallo attorno ai 2,5/3 kg circa. Il mantello è bianco macchiettato irregolarmente di nero e talvolta di marrone scuro. I tarsi di norma sono gialli.



Scheda elaborata da:

A.C.A.P. Associazione Colombifila Allevatori Piceni di Montepandone





TACCHINO MARCHIGIANO (TACCHINO RUSTICO O NOSTRANO-GALNACC-DINDO)

N° REPERTORIO: 7
inserita il 17.12.2018

FAMIGLIA: Meleagridi

GENERE: Meleagris

SPECIE: gallopavo

NOME COMUNE: Tacchino
Marchigiano (Tacchino Rustico
o Nostrano-Galnacc-Dindo)

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Provincia di Pesaro e in
Provincia di Ascoli Piceno a
Monteprandone

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

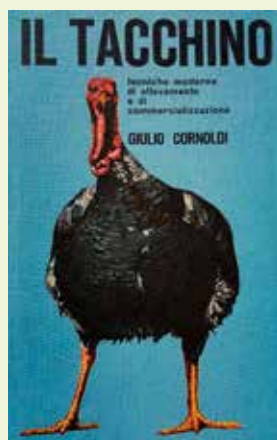
A.C.A.P. - Associazione
Colombofila
Avicunicola Picena,
Monteprandone (AP)

CENNI STORICI

Le Marche sono state una delle regioni Italiane patria delle razze avicole. Tra queste non poteva mancare il Tacchino. Non a caso nel testo: LA POLLICOLTURA – Trattato Originale Popolare del Cav. Oreste Marcoaldi edito nel 1879 a Fabriano, dedica un intero capitolo al tacchino. A pagina 159 –punto 582 cita testualmente: “quattro sono fra noi le varietà dei tacchini: una nera, ed è la migliore, l'altra bianca, la terza giallastra, la quarta grigia”. Proseguendo nella lettura vengono enunciati i pesi e altre caratteristiche produttive ma cosa importante e che si evidenzia a pag. 104 –punto 600 “...famigliole di campagna di Arcevia, Pergola, Monterosso allevano migliaia di tacchini, ne fanno ricco traffico, e ci rendono ad essi tributari?”

Nel testo IL TACCHINO – suo allevamento familiare e industriale del Dott. N. Tortorelli del 1926 edito dalla Rivista di Zootecnia - Firenze si riporta a pag. 03: Il presidente della “National Poultry Organisation” di Londra prof. Edward Brown – Tornato in patria nel 1906 da un viaggio di istruzione disse che “L'industria avicola in Italia non è affatto specializzata eccetto, forse, quella dell'allevamento dei tacchini in una limitata parte dell'Italia Centrale”

A quanto sopra si aggiunge la relazione a firma del Capo dell'Ispettorato Agrario Provinciale di Ascoli Piceno C. CONSOLANI relativo agli anni 1936-37 dove a pag. 142 della pubblicazione: CONDIZIONI DELLA POLLICOLTURA NELLE SINGOLE PROVINCE ITALIANE SECONDO IL RIFERIMENTO DEGLI ISPETTORATI PROVINCIALI DELLE AGRICOLTURA – Prof. Alessandro CHIGI – BOLOGNA 1939 si cita: “Un'altra sorgente di produzione della carne



è da noi quella dell'allevamento dei tacchini che in alcune zone della provincia costituisce una vera e propria industria, esercitata molto largamente. Le razze impiegate sono le locali, ma da qualche tempo si sta praticando con ottimi risultati l'incrocio con il Bronzato d'America”. Dalla lettura delle abbondanti fonti storiche, si evince la diffusione dell'allevamento del tacchino nella Regione Marche ma non solo a livello domestico “ma ne fanno ricco traffico” - “una vera e propria industria” come riferito rispettivamente dal Marcoaldi e dal Capo dell'Ispettorato Agrario di Ascoli Piceno. La sua area di diffusione doveva essere la provincia di Ascoli Piceno di Ancona e Pesaro in quanto i mercati in cui veniva consigliato gli acquisti di animali erano: Arcevia, Serra dei Conti, Sassoferrato, Serra San Quirico, Pergola, Monterosso ecc. (testo del Marcoaldi). È intuibile, anche se in assenza di fonti storiche scritte e vista la presenza di razze locali in tre su quattro delle provincie marchigiane, che quella di Macerata non doveva esserne esclusa.

AREA DI DIFFUSIONE

Dalle fonti storiche si evince una forte diffusione in tre provincie marchigiane. All'attualità dalle ricerche dei soggetti, dei quali si è in fase di accertamento dal punto di vista fenotipico e della loro provenienza, risultano a tutt'oggi presenti in alcuni allevatori nella provincia di Pesaro e in Provincia di Ascoli Piceno a Monteprandone e agli allevatori a cui sono state già ceduti alcuni soggetti anche in Provincia di Macerata e nella limitrofa Provincia di Teramo ma sempre con soggetti di provenienza marchigiana.

ALLEVAMENTI

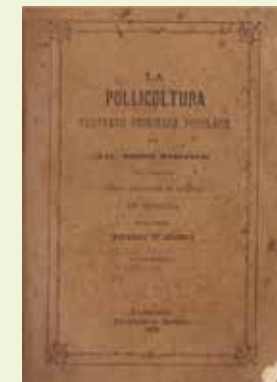
Le aziende che lo allevano sono a carattere familiare con piccoli nuclei allo stato brado o semibrado, solo l'allevamento del Sig. Guerra Antonio a Sassocorvaro è strutturato in maniera razionale per i quali, come anche per tutti i ceppi, si è in fase di accertamento della corrispondenza fenotipica dei soggetti e la loro provenienza.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Gli animali, in base alle ricerche effettuate sino ad oggi, vengono allevati a Colli del Tronto, Acquaviva Picena, Macerata, Monteprandone, Sassocorvaro, S. Nicolo a Tordino (TE) e Colonnella (TE). La consistenza per la maggior parte è di un maschio e poche femmine.

Solo nell'allevamento di Sassocorvaro, il Sig. Guerra Antonio, come si legge dal suo sito, è riuscito a salvare e riprodurre alcuni esemplari del tacchino che sino a 30 anni fa era allevato nelle case di campagna, ne sono presenti varie centinaia di capi.

Ci sono stati segnalati ulteriori ceppi che saranno oggetto di verifica.



DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

All'attualità risulta censito un primo gruppo di soggetti anellati con anello della F.I.A.V. “Federazione Italiana Associazioni Avicole”.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Il Tacchino Marchigiano, è un tacchino di piccole dimensioni, max 6,5 Kg il maschio e 3,5 kg la femmina, rustico, pascolatore con ottima capacità alla cova. In passato molto diffuso nelle campagne come chioccia naturale, in quanto la tacchina era in grado di accudire, senza difficoltà, piu' covate di uova di tacchino o di altri avicoli, gallina in particolare. La rusticità e la capacità di pascolare, contribuivano anche ad integrare la loro dieta con cibo raccolto nei campi. All'attualità si conservano le caratteristiche di rusticità e attitudine alla cova, ma anche la buona produttività. Da una prima valutazione delle performance produttive si è potuto accertare che su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il loro

peso medio era di 0,500 Kg/capo, mentre a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La rusticità gli permette di adattarsi a tutti terreni, anche marginali, ricordando che in natura i suoi progenitori vivono allo stato brado. Le sua capacità di pascolo gli permettono di sfruttare terreni alberati, frutteti ecc.. potendo pertanto aumentare il reddito a parità di superficie.

RIPRODUZIONE

Sono in corso di accertamento i parametri riproduttivi. Da una prima valutazione delle performance produttive su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il peso medio era di 0,500 Kg/capo, a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo. La produzione di uova si attesta sulle 70/80 uova tacchina/anno.

MIGLIORAMENTO GENETICO INDICAZIONE DI EVENTUALI ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO GENETICO IN ATTO:

Allo stato attuale, i soggetti dei vari ceppi, si presentano con una buona uniformità riguardo al peso che lo classifica come razza di tacchino piccola, con una variabilità nella colorazione del piumaggio superiore alle quattro certe dalle fonti storiche, ma ciò si ritiene attribuibile al fatto che gli animali arrivati a noi sono di provenienza da piccoli

allevamenti rurali, dove non si badava ai colori ma alla produzione. Per cui si riscontra ad oggi un buon numero di colorazioni, almeno sei: bianco, nero, grigio, bronzato ed ermellino, sono le più diffuse. Dal punto di vista genetico, si sta procedendo ad un approfondimento della provenienza dei vari ceppi per escludere eventuali provenienze non marchigiane.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Sicuramente un tacchino leggero permette di esaltare tutte le caratteristiche qualitative di questa carne. In primis, quello di un animale pascolatore che integra la dieta con tanti semi raccolti e insetti, ciò aumenta la qualità e la sapidità delle carni, fornendo un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo e organolettico. A ciò va aggiunto che un animale che pascola dona consistenza e sapidità alle carni ma soprattutto che si può autoriprodurre senza oneri; cosa ormai impossibile per gli animali allevati negli allevamenti industriali.

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE ECONOMICI, AMBIENTALI, SCIENTIFICI, CULTURALI, ETC.:

I tacchini che oggi si allevano nell'industria pesano attorno ai 20 kg. Con difficoltà di rapportarsi con un ambiente naturale, risulta pertanto oltremodo necessario conservare il tacchino marchigiano perché oltre alla storia, si conserva un animale in grado di procacciarsi da solo il cibo, ma soprattutto di potersi riprodurre ed allevare la prole senza l'aiuto dell'uomo. Dal punto di vista pratico anche la migliore e nerboruta massaia avrebbe difficoltà a mettere in tavola un tacchino di 20 kg. Soprattutto per le difficoltà logistiche della macellazione e della cottura che la costringerebbe comunque a dover congelare parte dell'animale andando ulteriormente a perdere qualità.



Scheda elaborata da:

A.C.A.P. "Ass. Colombofila Avicunicola Picena" - Monteprendone (AP)
Ricerca storica a cura di: Angelo Guido Cantalamessa



*biodiversità
agraria*
MARCHE



