

ATLANTE DEI FRUTTIFERI AUTOCTONI ITALIANI



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

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

Volume II



**Centro di Ricerca per
la Frutticoltura**

Con il patrocinio di:



**Accademia dei Georgofili
Firenze**



**Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana
Firenze**

Atlante
dei fruttiferi autoctoni italiani

Volume II

Coordinatore

Carlo Fideghelli

Redazione

CREA - Centro di Ricerca per la Frutticoltura

Michelina Maria Pozella

Giulio Della Strada ⁽¹⁾

Petra Engel ⁽²⁾

Mario Giorgioni

Giorgio Grassi ⁽¹⁾

Rossella Manganiello ⁽²⁾

Maria Antonietta Palombi

(1) in quiescenza

(2) contrattista

ISBN 978-88-99595-35-7

Tutti i diritti riservati.

Ai sensi della legge 22 aprile 1941/n. 633 e successive modifiche, nessuna parte di questo volume (testo e immagini) potrà essere pubblicata, riprodotta, archiviata su supporto elettronico, né trasmessa con alcuna forma o alcun mezzo meccanico o elettronico, né fotocopiata o registrata, o in altro modo divulgata, senza il permesso scritto dell'editore e dell'autore.

Sommario

Volume I

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

Il susino	102
<i>L. Del Faro</i>	
Le realtà regionali	
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste	106
<i>I. Barrel, A. Barrel, P. Barrel, L. Bertignono</i>	
Piemonte	118
<i>R. Botta, G. L. Beccaro, M. G. Mellano, G. Giacalone, L. Ricci, N. Valentini</i>	
Lombardia	139
<i>T. Eccher</i>	
Alto Adige Südtirol	153
<i>W. Guerra</i>	
Trentino	159
<i>R. Velasco, M. Venturelli</i>	
Friuli Venezia Giulia	167
<i>P. Zandigiaco, R. Testolin</i>	
Veneto	179
<i>L. Schiavon, G. Baroni</i>	
Liguria	191
<i>M. A. Palombi</i>	
Emilia-Romagna	203
<i>S. Sansavini, V. Mazzotti</i>	
Toscana	225
<i>E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi</i>	
Marche	237
<i>F. Massetani, A. Micheletti, G. Murri, D. Neri</i>	
Umbria	249
<i>L. Concezzi, F. Famiani, I. Dalla Ragione, M. Gramaccia</i>	
Lazio	261
<i>V. Cristofori, I. Barbagiovanni, R. Pavia, M. T. Costanza, R. Muleo</i>	
Abruzzo	275
<i>D. D. Silveri, M. Di Santo, A. Manzi, F. Cercone, A. Tarquini</i>	
Campania	287
<i>M. Petriccione, P. Rega, C. Di Vaio</i>	
Molise	305
<i>M. Tanno</i>	
Puglia	321
<i>V. N. Savino, M. Palasciano, P. Venerito</i>	
Basilicata	337
<i>C. Mennone</i>	
Calabria	347
<i>R. Mafrica, P. Pellegrino</i>	
Sicilia	369
<i>F. Sottile, S. La Malfa, E. Nicolosi, G. Barbera, P. Inglese, E. Barone, A. Gentile</i>	
Sardegna	383
<i>M. Mulas, I. Chessa</i>	
Sponsor	395

Volume II

Agrumi 397

Coordinatori: *G. Reforgiato Recupero, A. Gentile*

Autori: *C. Altamura, N. Biscotti, M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, G. D'Hallewin, G. Distefano, C. Di Vaio, F. Famiani, A. Gentile, M. Gramaccia, N. Grillone, P. La Greca, S. La Malfa, D. Lanza, C. Licciardello, R. Mafrica, R. Manganiello, C. Mennone, E. Nicolosi, M. A. Palombi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo, P. Venerito, R. Zurru*

Albicocco 477

Coordinatore: *R. Guerriero*

Autori: *C. Buscaroli, G. Chesi, G. Della Strada, C. Di Vaio, C. Fideghelli, R. Guerriero, C. Iacona, R. Manganiello, N. Marallo, R. Pavia, F. Pennone, L. Scarpato, P. Venerito*

Castagno 553

Coordinatori: *E. Bellini, D. Morelli*

con la collaborazione di G. Bounous, G.L. Beccaro e G. Grassi

Autori: *A. Barrel, G.L. Beccaro, E. Bellini, R. Botta, G. Bounous, S. D'Adda, M. De Biaggi, L. Fabro, A. Favano, G. Grassi, R. Mafrica, M.G. Mellano, D. Morelli, G. Murri, L. Palmieri, S. Pangallo, P. Pellegrino, S. Pradi, A. Scalise, R. Testolin, C. Trasino, J. Youssef*

Ciliegio 693

Coordinatori: *M. Palasciano, G. Bassi*

Autori: *G. Bassi, C. Buscaroli, M. Busconi, V. Cristofori, I. Dalla Ragione, G. D'Hallewin, L. De Pau, G. Della Strada, P. Engel, G. Giacalone, D. Giovannini, M. Gramaccia, E. Lipari, R. Mafrica, R. Manganiello, F. Massetani, A. Micheletti, D. Missere, M. Mulas, R. Muleo, G. Murri, M. Palasciano, R. Pavia, P. Pellegrino, F. Pennone, E. Peterlunger, R. Petruccelli, D. Satta, S. Sirri, R. Testolin, M. C. Todisco, V. Ughini*

Fico 885

Coordinatore: *G. Grassi*

Autori: *U. Adimari, P. Belloni, B. Berardi, N. Biscotti, M. Bruno, I. Chessa, L.F. Ciarmiello, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, L. De Pau, M. Di Domenico, C. Di Vaio, F. Famiani, G. Ferrara, U. Fiorini, E. Giordani, M. Gramaccia, G. Grassi, M. Greggio, N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica, A. Mazzeo, F. Minonne, G. Murri, V. Nencetti, G. Orrico, R. Pavone, F. Petrillo, P. Piccirillo, D. Satta, E. Scarbolo, R. Testolin, L. Tommasi, P. Venerito*

Mandorlo	971
Coordinatore: <i>F. Sottile</i>	
Autori: <i>G. Barbera, L. De Pau, G. D'Hallewin, L. Gaeta, E. Lipari, P. Losciale, R. Manganiello, M. Mulas, F. Omodei, M. Palasciano, M. A. Palombi, D. Satta, F. Sottile, M.C. Todisco</i>	
Sponsor	1047

Volume III

Melo 1049

Coordinatori: *S. Sansavini, R. Gregori*

Autori: *K. Agide, S. Alessandri, I. Barbagiovanni, F. Barbieri, I. Barrel, S. Bartolini, G. Bassi, G. L. Beccaro, P. Bellucci, M. Bergamaschi, C. Bignami, A. Bonantini, P. Borrello, C. Buscaroli, M. Busconi, M. Carboni, L. Concezzi, A. Continella, V. Cristofori, C. D'Acqui, G. D'Hallewin, P. Dal Grande, I. Dalla Ragione, L. De Pau, L. Dondini, E. Ducci, P. Ermacora, L. Fabro, F. Famiani, V. Farina, C. Fideghelli, D. Ghetti, M. Gramaccia, R. Gregori, M. T. Guerra, W. Guerra, S. Guidi, A. Imperatrice, S. La Malfa, R. Mafrica, R. Manganiello, F. Mazzeo, E. Melegari, G. Mellano, C. Mennone, M. Mulas, R. Muleo, G. Murri, D. Neri, C. Pastore, R. Pavia, P. Pellegrino, F. Petrillo, G. Re, P. Rega, F. Repetti, S. Sansavini, D. Satta, L. Schiavon, G. Sebastiani, M. Sebastiani, C. Stumpo, M. Tanno, S. Tellarini, R. Testolin, V. Ughini, R. Velasco, P. Venerito, M. Venturelli, S. Venturi, S. Virgili, J. Youssef*

Nocciolo 1247

Coordinatore: *R. Botta*

Autori: *B. Baratta, R. Botta, V. Cristofori, D. Farinelli, E. Nicolosi, M.A. Palombi, M. Petriccione, P. Piccirillo, M. G. Todde, V. Ughini, N. Valentini*

Noce 1275

Coordinatori: *L. F. Ciarmiello, P. Piccirillo, M. E. Malvolti*

Autori: *T. Caruso, L. F. Ciarmiello, I. Cutino, M. E. Malvolti, G. Murri, P. Piccirillo*

Pero 1299

Coordinatori: *W. Faedi, G. Baruzzi*

con la collaborazione di M. A. Palombi, M. Bergamaschi, G. Caracciolo, P. Turci

Autori: *V. Ancarani, N. Ansaldi, I. Barbagiovanni, G. Baroni, P. Barrel, G. Baruzzi, G. Bassi, L. Berra, M. Bergamaschi, C. Bignami, N. Biscotti, G. Borraccini, R. Botta, C. Buscaroli, M. Busconi, G. Caracciolo, I. Chessa, C. Compagni, L. Concezzi, A. Continella, V. Cristofori, I. Dalla Ragione, G. Della Strada, L. De Pau, G. D'Hallewin, M. Di Santo, R. Esposito Sommesse, W. Faedi, F. Famiani, C. Fideghelli, A. Gentile, E. Giordani, M. Giorgioni, M. Gramaccia, W. Guerra, S. La Malfa, R. Mafrica, R. Manganiello, F. Massetani, D. Mele, C. Mennone, A. Micheletti, F. Minonne, D. Missere, M. Mulas, R. Muleo, G. Murri, V. Nencetti, D. Neri, R. Pavia, P. Pellegrino, E. Picardi, G. Re, P. Rega, S. Sansavini, D. Satta, L. Schiavon, D. D. Silveri, S. Sirri, F. Spinelli, M. Tanno, R. Turchi, P. Turci, V. Ughini, P. Venerito, P. Zandigiaco*

- Pesco** 1433
Coordinatori: *A. Liverani, D. Giovannini*
con la collaborazione di G. Della Strada
Autori: *N. Ansaldi, L. Ballini, I. Barbagiovanni, G. Baroni, L. Berra, C. Buscaroli, T. Caruso, M. Cutuli, G. Della Strada, P. Engel, F. Famiani, C. Fideghelli, E. Giordani, D. Giovannini, M. Gramaccia, N. Grillone, O. Insero, A. Liverani, Lonardi, R. Mafrica, R. Manganiello, C. Mennone, F. Palmisano, R. Pavia, M. Petriccione, E. Picardi, P. Rega, G. Rigo, V. N. Savino, S. Tellarini, A. Turco, P. Venerito*
- Pistacchio** 1561
Coordinatore: *T. Caruso*
Autori: *T. Caruso, F. P. Marra*
- Susino** 1575
Coordinatore: *V. Nencetti*
con la collaborazione di G. Della Strada
Autori: *G. Della Strada, L. De Pau, G. D'Hallewin, P. Engel, O. Insero, R. Mafrica, R. Manganiello, A. Micheletti, M. Mulas, V. Nencetti, R. Pavia, R. Pellegrini, P. Pellegrino, M. Petriccione, E. Picardi, P. Rega, D. Satta, P. Venerito*
- Sponsor** 1652

Le varietà

L'Atlante comprende la quasi totalità delle cultivar autoctone segnalate dalla bibliografia e ancora presenti in collezioni o localmente coltivate, ma certamente molti altri nomi non figurano negli elenchi delle diverse specie. In alcuni casi si tratta di sviste, in altri casi si tratta di "varietà" consistenti in uno o pochi alberi, la cui origine e identificazione sono piuttosto incerte e per questi motivi volutamente non prese in considerazione.

Sono stati esclusi anche i nomi di varietà localmente conosciuti, a volte presenti in cataloghi di vivaisti, di cui non è stata individuata una qualche fonte bibliografica affidabile.

Un altro problema affrontato e non completamente risolto è quello delle sinonimie; nonostante la ricca bibliografia esistente e discussa nell'apposito capitolo restano molti casi irrisolti che solo una approfondita analisi molecolare potrà chiarire. Meno numerosi e di più semplice chiarimento sono i casi di omonimia più facilmente individuabili dalle caratteristiche del fenotipo.

Le varietà sono presentate secondo tre categorie, in base ai seguenti criteri:

A. *Le cultivar storicamente importanti e comunque ancora valide per i mercati locali o nazionali e cultivar portatrici di caratteri genetici di particolare importanza per il miglioramento genetico come adattabilità all'ambiente, resistenza a stress biotici e abiotici, caratteri pomologici rari. Queste cultivar sono descritte secondo una scheda pomologica, corredata da una foto.*

B. *Le cultivar comunque positive per gli stessi caratteri della categoria A, ma complessivamente meno importanti e, comunque, inferiori alle precedenti. Le cultivar B sono riportate in una tabella che comprende le principali caratteristiche pomologiche e agronomiche.*

C. *Le cultivar autoctone che non hanno avuto e non hanno una particolare importanza e, in generale, poco interessanti dal punto di vista pomologico e commerciale. Se ne riporta il solo elenco con alcuni riferimenti bibliografici essenziali.*

Nonostante l'impegno di adottare criteri, per quanto possibile, uniformi, la classificazione, inevitabilmente, risente della soggettività degli esperti nazionali e regionali e della importanza relativa che le cultivar hanno avuto e hanno nel territorio, per cui in alcune regioni le cultivar A sono proporzionalmente più numerose che in altre, spesso indipendentemente dalle loro oggettive caratteristiche pomologiche e agronomiche.

I descrittori utilizzati per tutte le specie sono quelli riportati da Bellini *et alii* nell'opera "Le Specie legnose da Frutto. Liste dei Caratteri descrittivi" pubblicata nel 2007 dall'ARSIA della Regione Toscana e dall'Università di Firenze. Fa eccezione il nocciolo per il quale i coordinatori hanno integrato i descrittori di riferimento con altri, riportati nel capitolo della specie.

Agrumi



(da A. Risso e A. Poiteau, 1818. *Histoire naturelle des orangers*)

Coordinatori: G. Reforgiato Recupero, A. Gentile

Autori: C. Altamura, N. Biscotti, M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, G. D'Hallewin, G. Di Stefano, C. Di Vaio, F. Famiani, A. Gentile, M. Gramaccia, N. Grillone, P. La Greca, S. La Malfa, D. Lanza, C. Licciardello, R. Mafrica, R. Manganiello, C. Mennone, E. Nicolosi, M. A. Palombi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo, P. Venerito, R. Zurru

Introduzione

G. Reforgiato Recupero, A. Gentile

Cenni sull'origine e diffusione della coltura nel territorio italiano

Gli agrumi si sono originati nelle regioni tropicali e subtropicali del sud-est asiatico, in una vasta area che comprende Cina, Malesia, India e Indonesia. Alcuni generi affini al *Citrus* sono nativi in Australia.

Le più antiche testimonianze storiche riguardanti gli agrumi si hanno in Cina in una raccolta di documenti "Shi Ching" del VIII secolo a. C. Gli agrumi risultano riportati nell'antico sanscrito dove l'arancio viene citato con il termine *naranga* ed il limone *vijapura*. A seguito della loro diffusione da oriente verso l'occidente, riscontriamo gli agrumi in Mesopotamia dove fu trovato il cedro dai botanici greci al seguito di Alessandro il Grande nel 327 a. C. I Romani attinsero molto dalla cultura greca; di sicuro conobbero il cedro, il limone e le lime. I richiami agli agrumi a frutto giallo sono frequenti nella letteratura, nella pittura e nella scultura dei latini: si ricordano gli affreschi a Pompei e i mosaici della Villa del Casale a Piazza Armerina in Sicilia. Per quanto riguarda l'arancio dolce (*C. sinensis* Osbeck), questa specie è stata introdotta in Europa dalla Cina, da cui il nome *sinensis*, nel XV secolo da navigatori genovesi e portoghesi. L'ipotesi che la varietà di arancio dolce introdotta dal Portogallo per le superiori caratteristiche possedute si sia diffusa in Italia, è avvalorata dalla dizione dialettale "portualli" ancora esistente in alcune aree della Sicilia e non solo. Anche se i mandarini erano stati coltivati in Cina e in Giappone dai tempi antichi, le prime varietà sono state introdotte in Inghilterra nel 1805 da Sir Abraham Hume.



Un aranceto nella Piana di Catania con l'Etna innevato sullo sfondo

In un ampio periodo (500-1300 d. C.), attraverso vaste aree, invasori e viaggiatori, mercanti arabi, crociati hanno diffuso gli agrumi lungo le rotte commerciali. A Colombo e Ponce de Leon viene attribuita la diffusione degli agrumi nel Nuovo Mondo

Nella diffusione degli agrumi in Italia l'aspetto ornamentale inizialmente ha prevalso su quello commerciale del frutto. Ad esempio, in Toscana, durante il Rinascimento nei giardini medicei le spalliere dei melangoli e le conche dei limoni costituivano l'elemento decorativo per eccellenza (Targioni-Tozzetti, 1853). Nella seconda metà del '500, Cosimo I ingrandì la Villa di Castello, nelle colline fiorentine, e fece realizzare il giardino annesso nel quale fu ospitata la più vasta collezione di agrumi tra tutte le proprietà medicee. Il culmine della ricerca e collezione di agrumi si ha con Cosimo III (1642-1723) il quale commissionò a Bartolomeo Bimbi, quattro tele che rappresentano una testimonianza artistica della collezione medicea di agrumi che si era andata costituendo a partire da Cosimo I (Baldini *et al.*, 1982).

In Liguria, la coltivazione e la commercializzazione degli agrumi, con i limoni in particolare evidenza, hanno caratterizzato l'agricoltura del Ponente ligure, fin dal XVII secolo, persistendo oltre la metà del XIX. Nei primi anni del Settecento la diffusione di comunità ebraiche in tutta Europa, con la concessione di praticare apertamente la loro ritualità, incentivò decisamente il mercato dei cedri. Il particolare clima del luogo, nel tempo, aveva selezionato alcune qualità di punta: nella Valle di Latte e nel sito di Olignana, presso Ventimiglia; così come in Val Verbone si coltivava la "Bignata" dai frutti a pelle liscia, sottile e di sapore assai gustoso, la "Lerisca" dalla pelle liscia ed il "Bollotino" con pelle rugosa e spessa, entrambe col contenuto poco succoso. Era anche diffuso il Pernambuco, un arancio "Navel" che deve il suo nome alla importazione dallo Stato di Pernambuco, in Brasile. Una coltivazione tipica in Liguria rimane il chinotto di Savona, i cui frutti vengono usati per marmellate, sciroppi, canditi, marmellate, mostarde o per preparare liquori e bibite.

Nella parte occidentale del lago di Garda la coltura del limone interessava una superficie approssimativa di 100 ha. Oggi molte di queste limonaie sono state abbandonate, per cui in alcuni casi sono presenti esclusivamente le strutture murarie che vengono mantenute per il loro interesse culturale e paesaggistico.

Nella penisola sorrentina lungo la costiera amalfitana, nell'area di Sorrento ed in misura minore nelle isole di Procida e Ischia da tempo è coltivato il limone. Non è inoltre trascurabile l'aspetto paesaggistico e di protezione dell'ambiente che i limoneti svolgono in queste aree ad economia prevalentemente turistica.

Nella costiera sorrentina è coltivato "l'Ovale di Sorrento" o "Massese". Secondo il Casella (1935) questo limone è assimilabile al "Femminello Comune". Nella costiera amalfitana si rinviene il limone "Sfusato Amalfitano", la cui origine è sconosciuta; descritto per

la prima volta dal Ferrari nel 1646, con il nome di *limon amalphitanus*. Il “limone di Procida” o “Procidino” produce un frutto che si distingue per la pezzatura elevata. Nella costiera amalfitana e nell’area di Sorrento la coltivazione del limone presenta delle caratteristiche di particolare tipicità determinata dalla presenza di coperture effettuate con stuoie di paglia (pagliarelle), oggi sostituite con reti frangivento appoggiate su una struttura portante di legno di castagno.

Nell’areale della penisola del Gargano si ha la presenza dell’arancio Duretta, varietà antichissima, dall’origine sconosciuta, ma esclusiva degli agrumeti garganici. Il suo nome è legato alla polpa, particolarmente dura e croccante e praticamente priva di semi.

In Abruzzo, sulle colline che guardano il mare lungo la costa dei Trabocchi e nelle Marche lungo il litorale Piceno, sono ancora presenti “giardini di agrumi” rispettivamente con l’arancia Biondo di San Vito e l’arancia Biondo del Piceno, ultima testimonianza di un’agrumicoltura un tempo piuttosto importante che conserva una certa importanza locale. (AA.VV. 2014; Ricci *et al.*, 2016)



Aranci e trabocchi sul litorale abruzzese

In Calabria si ricordano le coltivazioni tipiche del cedro e del bergamotto. Il cedro è diffuso prevalentemente nella costa tirrenica della provincia di Cosenza e, precisamente, nei territori di S. Maria del Cedro, Diamante e Buonvicino. Parte della produzione di cedro è destinata alla vendita come prodotto fresco attraverso il circuito che interessa i praticanti il culto ebraico durante la festa dei Tabernacoli. Il bergamotto, coltivato nell’area di Reggio Calabria, di origini antichissime, produce un’essenza che è alla base di molti profumi e cosmetici.

In Sardegna la coltura degli agrumi ha tradizioni antiche, ad esempio nel territorio del Sarrabus risale, con ogni probabilità, alla dominazione spagnola. Una tipicità sarda è rappresentata dalla ‘Pompia’, ibrido naturale, il cui frutto viene utilizzato nella preparazione di dolci quali *sa pompia intrea* e *s’aranzata*.

Gli agrumi arrivarono in Sicilia nel XVIII e XIX secolo, in quanto, grazie ai progressi dei trasporti, l’area di produzione e commercio si spostò, grazie al clima ideale isolano, dalla Liguria. In Sicilia i primi insediamenti con fini commerciali si ebbero prevalentemente in zone vicino al mare, per la presenza di climi invernali più miti. In seguito, le zone costiere sono state preferite per il limone mentre l’arancio

veniva impiantato in aree più interne. La coltivazione del limone in alcuni tipi di terreno (sabbioso-vulcanico) consentiva la pratica della forzatura per la produzione dei verdelli, che nel passato era fonte di redditi elevati (Inzenga, 1915). Il commercio era affidato ai velieri che portavano i limoni perfino negli Stati Uniti in tutti i mesi dell’anno. Gli agrumi erano diretti anche in Russia, in Germania, nell’Impero austriaco e venivano commercializzati quale prodotto fresco ma anche in succo, chiamato “agro-cotto”, scorze ed essenze. L’arancio pigmentato ha rappresentato un’altra produzione tipica siciliana e molte delle vecchie cultivar (Sanguigni, Doppi Sanguigni, Sanguinelli) hanno oggi lasciato il posto alle diverse cultivar di Tarocco. La preminenza nel Mediterraneo della produzione e commercio di agrumi rimase appannaggio della Sicilia fino alla seconda guerra mondiale.

La produzione nel mondo e in Italia

L’arancio dolce è certamente l’agrume più coltivato nel mondo. Il suo utilizzo si diversifica a seconda delle aree di coltivazione, destinazione industriale, nelle aree tropicali, consumo fresco in quelle temperate. La produzione mondiale di arance nel 2015-16 è stimata 47,9 milioni di tonnellate, di mandarino 29 milioni di tonnellate, di pompelmo 6,4 milioni di tonnellate, di limoni-lime 6,9 milioni di tonnellate. La superficie italiana investita ad agrumi supera i 120.000 ha, nel periodo 2015-16 la produzione stimata di arance si attesta sui 1,95 milioni di tonnellate (con una quota del 59% in Sicilia), di clementine-mandarini sulle 660 mila tonnellate, di limone sulle 420 mila tonnellate.

La selezione clonale e l’incrocio

L’arancio dolce è una specie ($2n = 2x = 18$) tipicamente poliembrionica, in quanto i suoi semi, così come quelli di altri agrumi, sono caratterizzati dalla formazione contemporanea dell’embrione zigotico e di embrioni avventizi derivati dal tessuto della nucella. Questi embrioni apomittici (nucellari) sono geneticamente identici alla pianta portaseme. L’embrionia nucellare viene utilizzata a fini fitosanitari, in quanto gli eventuali virus e viroidi della pianta madre non si trasferiscono nell’embrione nucellare; inoltre, è utile per la propagazione dei portinnesti perché assicura l’uniformità dei semenzali.

La partenocarpia è un’altra caratteristica che influenza la fruttificazione, per cui molte varietà possono produrre frutti completamente apireni, mentre l’elevata eterozigosi della specie e la lunga fase giovanile sono elementi che contribuiscono ad ostacolare il lavoro del miglioramento genetico.

Nell’ambito degli agrumi solamente il pummelo [*C. maxima* (Burm.) Merr.], il cedro (*C. medica* L.) e il mandarino (*C. reticulata* Blanco) sono riconosciuti come vere specie; tutte le altre sono considerate ibridi naturali derivanti da libera impollinazione. Anche se la compatibilità sessuale fra le diverse specie ha favorito il

processo di diversificazione, all'interno delle specie ciò che ha determinato in misura maggiore la variabilità genetica è stato certamente il ruolo della mutazione che, indirizzata all'individuazione di caratteristiche migliorative (quali precocità, tardività, apirenia, pezzatura, colorazione antocianica della polpa e della buccia), ha determinato l'elevato numero di accessioni oggi disponibili per l'agrumicoltura. Diversi sono gli esempi in cui da un unico capostipite (arancio Navel, arancio Tarocco, clementine Comune, limone Femminello) è stato originato un gruppo varietale, caratterizzato da decine di accessioni con caratteristiche migliorative e diversificate.

L'incrocio come strumento del miglioramento genetico è maggiormente intervenuto nel mandarino e nel portainnesto, ma certamente la sua importanza nella variabilità dell'attuale germoplasma coltivato è secondaria rispetto al ruolo esercitato dalla mutazione. Si ricordano il Tango, mutazione dell'ibrido Afourer e l'Orri, mutazione dell'ibrido Orah che attualmente, a livello mondiale, stanno attraversando un periodo di notevole successo. Presso CREA-ACM per lo sviluppo di ibridi triploidi è stata seguita una strategia basata sull'uso di un genitore diploide femminile monoembrionico e un genitore maschile tetraploide. Attraverso questo programma sono stati selezionati diversi ibridi promettenti, alcuni brevettati nel 2001 (Tacle e Clara), altri nel 2004 (Alkantara, Mandalate e Mandared) e nel 2012 (Early Sicily e Sweet Sicily). L'apirenia di questi frutti è causata dalla condizione di triploidia e non risente dell'impollinazione incrociata.

Anche se la selezione clonale e, in misura minore, l'incrocio continuano a rappresentare i metodi più utilizzati, le nuove tecnologie sono certamente utilizzate per migliorare l'efficienza della selezione. I marcatori molecolari, l'analisi citofluorimetrica, la coltura *in vitro*, le mappe genomiche ed il sequenziamento del genoma stanno avendo un ruolo sempre più determinante nell'indirizzare, individuare e ridurre i tempi e gli spazi necessari alla selezione. Infine, anche per gli agrumi le nuove tecnologie di *genome editing* e cisgenesi, promettono di realizzare miglioramenti irraggiungibili con i metodi tradizionali, specialmente nei riguardi di determinati stress biotici. Si ricorda a tal proposito il batterio Huanglongbing, associato ai batteri del genere *Candidatus liberibacter* la cui diffusione e capacità distruttiva in alcune aree agrumicole mette a repentaglio la coltivazione degli agrumi.

Il gruppo varietale dell'arancio pigmentato

Il gruppo varietale dell'arancio rosso con le cultivar Tarocco, Moro e Sanguinello si distingue dal biondo per la presenza degli antociani, pigmenti idrosolubili appartenenti alla famiglia dei flavonoidi, che conferiscono il colore rosso alla buccia e/o alla polpa ed incrementano il valore salutistico per il loro potere antiossidante. Nell'ambito della cultivar Tarocco, anche grazie alla sua maggiore diffusione, si sono isolate un numero notevole di selezioni migliorative, che si

diversificano per epoca di raccolta, contenuto in antocianina e caratteristiche produttive. La pigmentazione a carico degli antociani è sotto controllo genetico e si definisce ad espressività variabile, in quanto è anche dipendente dall'escursione termica tra il caldo delle ore diurne ed il freddo delle ore notturne. Uno studio comparativo basato sulle sequenze geniche conservate in specie modello caratterizzate dalla presenza di antociani, ha permesso di isolare, nell'arancio, il gene regolatore, al quale è stato attribuito il nome *Ruby*. L'analisi di *Ruby* nell'arancio rosso e biondo ha mostrato una completa identità nella struttura e sequenza del gene. Una differenza fondamentale è stata invece identificata esclusivamente nei genotipi pigmentati, in cui, a monte di *Ruby*, è presente una porzione di un retrotrasposone attivo (Tcs1) denominato 3'LTR, necessario per l'attivazione del gene stesso. 3'LTR rappresenta quindi un marcatore molecolare per la pigmentazione antocianica nella polpa dell'arancio e dei suoi ibridi.

La stretta dipendenza dalle basse temperature è anche il motivo per cui, nelle aree tropicali di coltivazione (come Brasile e Florida), il livello di pigmentazione dell'arancia rossa rimane debole e insignificante.

Il clementine

Il Clementine, secondo diversi autori sarebbe un ibrido naturale tra mandarino e arancio individuato in Algeria da un sacerdote di nome Clément (Clément Rodier secondo alcuni, Pierre Clément secondo altri) e rapidamente diffusosi per l'apirenia, la precocità di maturazione e l'eccellente sapore.

La sicura origine straniera del Clementine comune lo fa escludere dalle cultivar dell'Atlante, che registra, invece, alcuni cloni individuati nel nostro Paese (Fedele, Rubino, Spinoso, Tardivo).



Clementine comune

Calamondino e Kumquat

Il Kumquat è una specie originaria della Cina, derivata da ibridazione naturale presente da tempi

remoti, come pianta da giardino, il Calamondino è un ibrido naturale tra il Kumquat e *Citrus* spp., anch'esso utilizzato come pianta da giardino.

Nessuna delle accessioni presenti in Italia può essere considerata autoctona; del Kumquat si distinguono 5 varietà: Kumquat a frutto grande e obovato (*Fortunella obovata* Tan.), Kumquat a frutto grande e rotondo (*Fortunella crassifolia* Swingle), Kumquat a frutto rotondo e piccolissimo (*Fortunella hindsii* (Champ.) Swingle), Kumquat ovale (*Fortunella margarita* (Laour.) Swingle), Kumquat rotondo (*Fortunella japonica* (Thumb.) Swingle).

Le malattie più pericolose degli agrumi

Nella seconda metà dell'Ottocento la disastrosa epidemia di gommosi al colletto causata da alcune specie di *Phytophthora* determinò l'utilizzo generalizzato del tollerante arancio amaro (*C. aurantium* L.). Successivamente le infezioni del virus della tristezza, che hanno causato la morte di oltre 100 milioni di piante di arancio dolce, mandarino e pompelmo innestate su

questo portinnesto, hanno drasticamente ridotto, nelle aree dove l'infezione è endemica, l'utilizzo dell'arancio amaro. In queste aree gli ibridi di arancio trifogliato (Citrange e Citrumeli) sono i portinnesti più utilizzati per la loro tolleranza alla virosi. In Italia la recente diffusione della *Tristeza* sta influenzando allo stesso modo la scelta del portinnesto.

La coltura del limone in Italia come in Grecia, Turchia e Africa del Nord è stata pesantemente influenzata dalla sensibilità di questa specie nei riguardi di *Phoma tracheiphila*, agente causale del mal secco, tracheomicosi che determina, soprattutto in annate caratterizzate da determinati eventi meteorici (vento, grandine), pesanti perdite di produzione e/o morte di intere piante.

L'Huanglongbing è, attualmente, la malattia più distruttiva per gli agrumi, in quanto compromette longevità, produttività e qualità dei frutti. La malattia è associata a batteri del genere *Candidatus liberibacter* trasmessi da due psille (*Diaphorina citri* e *Trioza aerytraeae*).

Cultivar autoctone di agrumi segnalate nelle varie regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più regioni

Specie/Regione	A	B	C	Totale
Arancio				
Abruzzo	-	-	1	1
Basilicata	2	-	2	4
Calabria	6	6	4	16
Liguria	1	-	-	1
Marche	-	3	-	3
Puglia	-	9	4	13
Sardegna	1	1	5	7
Sicilia	16	8	7	31
Toscana	-	-	-	-
Totale	26	27	23	76
Arancio amaro				
Sicilia	-	-	4	4
Toscana	-	-	4	4
Umbria	1	-	-	1
Totale	1	0	8	9
Bergamotto				
Calabria	3	-	-	3
Totale	3	0	0	3
Cedro				
Calabria	1	-	2	3
Liguria	-	-	3	3
Puglia	-	-	3	3
Toscana	-	-	1	1
Totale	1	0	9	10

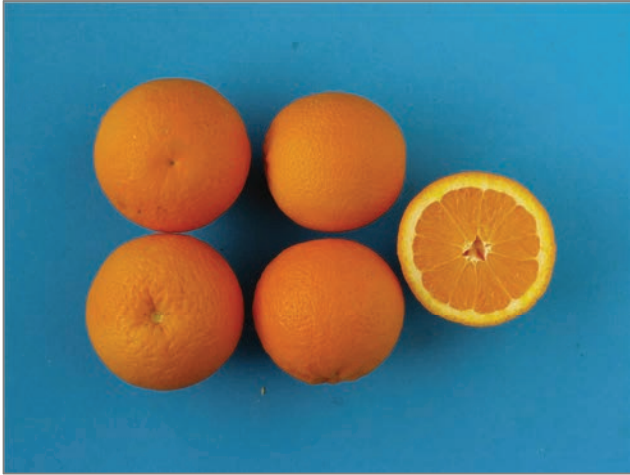
Chinotto				
Liguria	1	-	-	1
Sicilia	1	-	-	1
Totale	2	0	0	2
Clementine				
Basilicata	1	-	-	1
Calabria	4	-	-	4
Puglia	5	-	-	5
Sicilia	4	-	-	4
Totale	14	0	0	14
Limone				
Calabria	1	-	1	2
Campania	2	2	-	4
Marche	-	1	-	1
Puglia	-	6	5	11
Sardegna	-	2	-	2
Sicilia	7	6	1	14
Toscana	-	1	-	1
Totale	10	18	9	37
Mandarino				
Sicilia	2	-	-	2
Totale	2	0	0	2
Altri agrumi				
Basilicata	-	1	-	1
Calabria	-	1	2	3
Puglia	-	1	-	1
Sardegna	1	-	-	1
Sicilia	-	-	4	4
Totale	1	3	6	10
Totale regioni	60	48	53	161
Totale Italia	44	36	49	129



Cultivar A
Arancio

Belladonna

Sinonimi *Biondo dell'Etna, Biondo di Ribera, Bianco di Troppello*



Origine sconosciuta, diffusa prevalentemente nell'area ionica cosentina.

Albero

vigoria media, **portamento** globoso-assurgente, **spinescenza** scarsa o assente, **epoca di fioritura** III decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** media-alta, **fruttificazione** precoce, tendenza alla alternanza.

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** ovoidale, **buccia** di colore arancio, finemente papillata, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio, **resa in succo** elevata, **semi** pochi o assenti, sapore buono, con aroma debole ma gradevole, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** media.

Maturazione febbraio-marzo.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza ai venti sia della pianta che del frutto.

Valutazione d'insieme

anche il suo areale di coltivazione è limitato, possiede caratteristiche pregevoli per l'estrazione del succo

Riferimenti bibliografici

Continella e La Rosa 1986, Russo *et al.* 1987, Russo *et al.* 2008

A cura di N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica

Biondo di San Giuseppe

Sinonimi *Belladonna apireno, Biondo Tardivo di San Giuseppe*



Origine sconosciuta. Il suo nome deriva dalla frazione di Villa San Giuseppe, collocata alla periferia Nord di Reggio Calabria, dove questa varietà risulta particolarmente diffusa. E' una cultivar simile a Belladonna, rispetto alla quale non è certa la diversità genetica

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** media-elevata, **epoca di fioritura** I decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** medio-elevata.

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** oblato-appiattita, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio chiaro, **resa in succo** elevata, **semi** pochi, **sapore** buono, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** medio-alta.

Maturazione medio-tardiva, rispetto al gruppo delle arance bionde

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa

Valutazione d'insieme

è una buona cultivar bionda, adatta alla produzione di succhi

Riferimenti bibliografici

Russo *et al.* 1987; Spina e Di Martino, 1991

A cura di: N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica

Biondo tardivo di Trebisacce

Sinonimi *Biondo di Trebisacce*



Origine probabile mutazione della cultivar “Biondo comune”. L’areale di coltivazione ricade nel territorio di Trebisacce (CS) e nei comuni limitrofi.

Albero

vigoria media, **portamento** semi-espanso, **spinescenza** assente, **epoca di fioritura** III decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** sferoidale, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio intenso, **resa in succo** elevata, **semi** numerosi, sapore ottimo, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** elevata.

Maturazione aprile - giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa

Valutazione d’insieme

per le sue caratteristiche di pregio è inserita nell’elenco nazionale dei prodotti tradizionali del MiPAAF (D.M. 14 giugno 2002) ed è Presidio Slow Food.

Riferimenti bibliografici

Mafrica e Lanza, dati non pubblicati

A cura di N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica

Brasiliano

Sinonimi *di Ribera, Navel di Muravera, Pernambuco, Washington Navel*



Origine la cultivar originaria deriva da una mutazione della cultivar Selecta brasiliana. Non si escludono lievi differenze a carico delle varie sinonimie. La sua presenza nell'agrumicoltura siciliana nel territorio di Ribera risale agli anni '20 del '900; successivamente si è diffusa in Sardegna e nell'Arco Ionico della Basilicata e della Puglia

Albero

vigoria media, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** assente, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione: 190-220 g, **forma:** sferoidale con base leggermente depressa ed apice che presenta la cicatrice stilare sostituita dal navel (ombelico), **buccia** arancio intenso, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio intenso, **resa in succo** medio-alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** alta

Maturazione novembre-dicembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

In alcuni ambienti il frutto risulta sensibile al fenomeno della spaccatura

Valutazione d'insieme

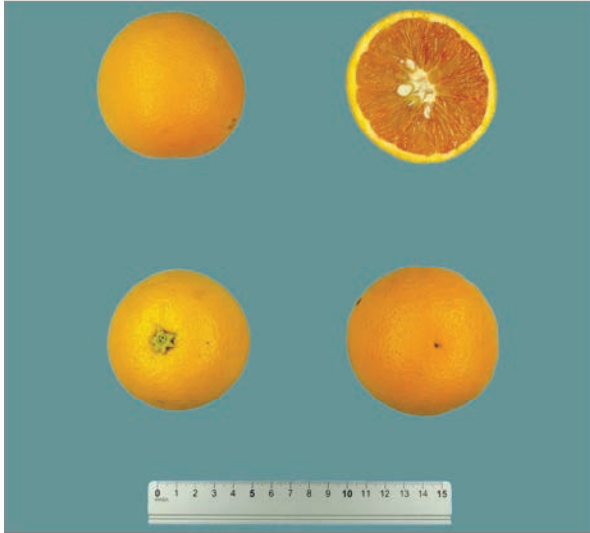
È la cultivar da cui poi si è originato il gruppo varietale dell'Arancio Navel, considerato il più rappresentativo dell'arancio nelle aree agrumicole mondiali destinate al consumo fresco. Questa cultivar, così come altri agrumi, anche se non originaria del territorio italiano, riveste non solo importanza economica ma alimenta anche consumi e tradizioni locali

Riferimenti bibliografici

Spina e Di Martino, 1991; Calabrese *et al.*, 2002

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Firrindolo



Origine sconosciuta. Selezione locale di arancio a polpa pigmentata coltivata nella vallata del torrente Gallico

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** scarsa o assente, **epoca di fioritura** - , **presenza del polline** media, **produttività** elevata.

Frutto

dimensione media, **forma** sferoidale, **buccia** arancio chiaro, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio con leggera pigmentazione rossastra, **resa in succo** medio-alta, **semi** numerosi, **sapore** buono, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** media.

Maturazione II metà del mese di aprile

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

medio-scarso

Valutazione d'insieme

buona

Riferimenti bibliografici

Damigella e Zito, 1984

A cura di N. Grillone, R. Mafrica

Moro

Sinonimi *Belladonna Sanguigno*

Clone 58-8D-1 (nucellare)



Origine Il vecchio clone, chiamato anche Belladonna sanguigno, si diffuse originariamente nel territorio di Lentini e successivamente anche in quello di Carlentini. Il rivalutato interesse causato dalla notevole pigmentazione ne ha determinato la coltivazione anche in aree di nuova agrumicoltura.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione peso medio 150-180 g, **forma** da sferoidale a ovoidale con base concava, **buccia** arancio con sfumature rosse intense, superficie papillata, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio, con intense screziature rosso intenso, **resa in succo** alta, **semi** assenti, eccezionalmente alcuni, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente ai venti

Valutazione d'insieme

la sua diffusione, originariamente, è stata determinata dalla sua precocità. Dopo un periodo di stasi, ha riacquisito interesse per l'elevato contenuto del succo in antocianine. L'istituto sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM, ha selezionato il clone nucellare 58-8D-1 che si distingue dalla cv d'origine per le seguenti caratteristiche: pianta più vigorosa, con chioma più compatta, spine rare e poco sviluppate, solo sulle branche principali; il ritmo di accrescimento è più rapido, così da raggiungere la fase di piena produzione in anticipo; frutto di forma quasi esclusivamente ovoidale, di pezzatura più uniforme e pigmentazione più accentuata, tendenza ad anticipare la maturazione.

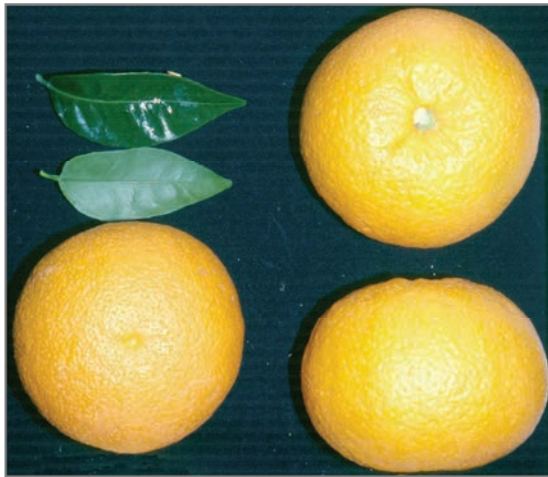
Riferimenti bibliografici

Casella, 1935; Spina *et al.*, 1980; Cutuli *et al.*, 1985

A cura di M. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Staccia

Sinonimi *Arancio a staccia, Arancio a staccio, Arancio staccio*



Origine ignota, probabile mutazione gemmaria di cultivar del gruppo biondo. Osservata in località Campo di Capo a Tursi (MT). Diffusa nella seconda metà del 1900 in Agro di Tursi e Montalbano, attualmente sono presenti alcuni campi commerciali dopo un'azione di recupero e valorizzazione. Coltivata anche nell'Alto Jonio Cosentino.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** assente, **epoca di fioritura** II decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione grossa, **forma** appiattita, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio chiaro, **sapore** ottimo, **resa in succo** medio-elevata, **semi** pochi, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** ridotta

Maturazione I decade di aprile

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla cascola pre-raccolta per l'elevato peso dei frutti

Valutazione d'insieme

frutto di eccellente qualità da un punto di vista organolettico, di interesse locale, caratterizzato da una buccia grossolanamente papillata e da una forma schiacciata ai poli da cui deriva il nome (staccia), interessante per l'epoca di maturazione medio-tardiva; di limitata espansione a causa della dimensione elevata dei frutti

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.* 1980, Russo *et al.* 1987, La Rosa *et al.* 2005, Mennone *et al.* 2006

A cura di N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica, C. Mennone

Tarocco



Origine riscontrata nei primi del '900 dal sig. Gesualdo Denaro nella sua azienda in contrada Carbone del comune di Casteltermini (SR). Probabile mutazione gemmaria della cv Sanguinello. Diffusa inizialmente nel territorio di Lentini e gradualmente in tutte le aree agrumicole. La cultivar ha una elevata tendenza a mutare e, nel tempo, sono state selezionate, da parte degli agrumicoltori, numerosissime mutazioni che si differenziano prevalentemente per l'epoca di maturazione, per la pigmentazione antocianica della polpa, per la dimensione del frutto e altri caratteri agronomici e pomologici, come il Tarocco dal Muso per la presenza molto caratteristico.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** presente, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 220-230g, **forma** da sferoidale ad elissoidale, con base concava e circondata da un collare ampio e pronunciato, **buccia** giallo arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con forti screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione medio precoce, dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti, soprattutto secchi, sia caldi che freddi

Valutazione d'insieme

il Tarocco è una delle cultivar di arancio più valida e caratterizzante la produzione italiana. L'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA ACM, ha ottenuto numerosi cloni nucellari da vari tipi di Tarocco presenti sul territorio siciliano: 57-1E-1 (il primo, oggi non più consigliato), **TVD**, **Tapi**, **Precoce Scirè D 2062**, **Sciara C1882**, **Meli C8158**, e due cloni virus esenti ottenuti mediante microinnesto, il **Rosso VCR** (pigmentazione pronunciata) e il **Gallo VCR** (qualità e costanza di produzione). Il Dipartimento DOFATA dell'Università di Catania ha ottenuto due cloni virus esenti: **Ippolito** e **S'Alfio M509**, quest'ultimo mediante microinnesto. Un altro clone che merita d'essere ricordato è il **Tarocco Lempso**, presente da molto tempo nelle aree tipiche della coltivazione del Tarocco, conosciuto anche con il nome di Ciccio bello e distinguibile per la colorazione rosso-vinosa della buccia

Riferimenti bibliografici

Russo *et al.*, 1975; Spina *et al.*, 1980

A cura di M. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco dal Muso



Clone M403 (microinnesto) ottenuto dall'Università di Catania

Origine Selezione rilasciata dal Dipartimento DOFATA dell'Università di Catania. Diffusa ed apprezzata per la qualità e la costanza della produzione, coltivata nel territorio di Lentini

Albero

vigoria elevata, **portamento** globoso, **spinescenza** presenza di spine piccole nei germogli vigorosi, **epoca di fioritura** -, **presenza del polline** media, **produttività** media, costante

Frutto

dimensione 210-230 g, **forma** ovoidale, con base ampia, concava e circondata da un collare pronunciato, **buccia** arancio, giallo arancio, arrossata su un lato per oltre la metà della superficie, **attacco al peduncolo** medio-scarso, **polpa** giallo arancio con medie screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione gennaio-febbraio, facilmente soggetto a cascola nelle annate piovose

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

cultivar tipica per la presenza del 'muso', peraltro diffuso anche in altre cultivar.

Riferimenti bibliografici

Casella, 1935; Tribulato e La Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, Giuseppe Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Gallo



Clone VCR, selezione risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1987 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM.

Origine Sicilia, attualmente molto diffusa ed apprezzata per la qualità e la costanza della produzione

Albero

vigoria elevata, **portamento** rotondeggiante, ma non uniforme, **spinescenza** assente, **epoca di fioritura** - , **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 210-230 g, **forma** da sferoidale ad ovoidale con base concava ed a volte circondata da un collare ampio ma non pronunciato, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** debole, **polpa** arancio intenso con medie screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** bassa.

Maturazione gennaio-febbraio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

l'apprezzamento per le caratteristiche del frutto ha determinato un elevato utilizzo nei nuovi impianti

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1959; Tribulato e La Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Ippolito



Origine selezione rilasciata nel 1998 dal Dipartimento DOFATA dell'Università di Catania. L'intensità della pigmentazione ha certamente stimolato la sua recente diffusione.

Albero

vigoria media, **portamento** rotondeggiante, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione 190-220g, **forma** sferoidale con base concava, **buccia** arancio intenso, **attacco al peduncolo** medio-forte, **polpa** arancio intenso con molte screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione febbraio-marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai venti, sensibile al mal secco e alla psorosi

Valutazione d'insieme

clone di media epoca di maturazione interessante per la pigmentazione antocianica della polpa molto pronunciata e mediamente estesa sulla buccia

Riferimenti bibliografici

Tribolato e La Rosa, 2000

A cura di A. Continella, M. Caruso, P. Caruso, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Lempso

Sinonimi *Cicciobello*



Origine clone presente da molto tempo nelle aree tipiche della coltivazione del Tarocco. La sua diffusione è limitata, nonostante l'ottima colorazione rosso-vinosa della buccia.

Albero

vigoria medio, **portamento** rotondeggiante, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione 190-200 g, **forma** sferoidale con base concava ed a volte circondata da un collare appena accennato, **buccia** giallo, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con medie screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione febbraio-marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

la pigmentazione antocianica della buccia è molto pronunciata, meno estesa nella polpa; la cultivar ha un contenuto in acidità più elevato rispetto alle altre selezioni di Tarocco

Riferimenti bibliografici

Russo *et al.*, 1987

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Meli



Clone C 8158

Origine selezione nucellare ottenuta nel 1988 attraverso la coltura *in vitro* di ovuli non sviluppati, isolati da frutti maturi, presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM; attualmente molto diffusa ed apprezzata per la tardività della produzione.

Albero

vigoria elevata, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 200-220 g, **forma** ovoidale con base concava ed a volte circondata da un collare ampio e mediamente pronunciato, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio intenso con medie screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** alta

Maturazione aprile-maggio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

attualmente è la cultivar di Tarocco tardiva più interessante, ma necessita di ambienti collinari per ottenere una idonea riduzione di acidità

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Messina



Clone C 1635 (nucellare)

Origine selezione nucellare ottenuta nel 1984 attraverso la coltura in vitro di ovuli non sviluppati, isolati da frutti maturi, presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM. Nonostante la sua marcata tardività, la mancanza di tipicità del frutto ne ha scoraggiato la diffusione

Albero

vigoria elevata, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione 190-220 g, **forma** ovoidale con base concava e circondata da un collare piccolo e pronunciato, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio con rare screziature antocianiche, **resa in succo** media, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione aprile-giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

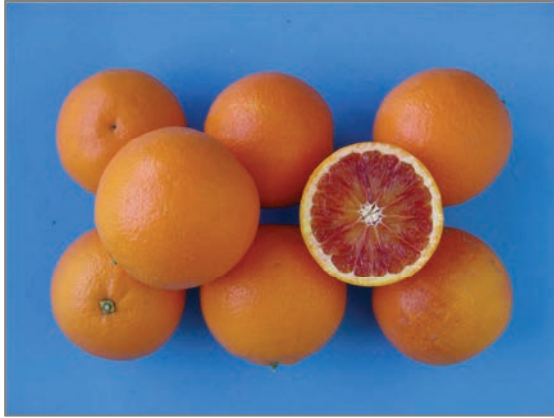
cultivar molto tardiva anche se con caratteristiche del frutto non propriamente tipiche del gruppo Tarocco

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Rosso



Clone *VRC*

Origine selezione risanata attraverso il microinnesto, effettuato nel 1987 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM, di un clone di Tarocco diffuso da tempo come Tarocco Rosso; differisce dal Tarocco comune per la maggiore colorazione della polpa

Albero

vigoria media, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione 190-200 g, **forma** da rotondeggiante a leggermente ovoidale con base concava ed a volte circondata da un collare appena accennato, **buccia** arancio intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con molte screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione febbraio-marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevatamente sensibile ai venti, sensibile al mal secco, alla psorosi

Valutazione d'insieme

clone di media epoca di maturazione, interessante per la pigmentazione antocianica della polpa molto pronunciata e mediamente estesa sulla buccia

Riferimenti bibliografici

Tribulato e La Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco S'Alfio



Clone *M 509*

Origine selezione rilasciata e risanata attraverso il microinnesto dal Dipartimento DOFATA dell'università di Catania Selezione isolata per la sua caratteristica di tardività, gode oggi nei nuovi impianti di una discreta diffusione

Albero

vigoria media, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

dimensione 200-220 g, **forma** da rotondeggiante a leggermente ovoidale circondata da un collare di piccole dimensioni, **buccia** giallo arancio, attacco al peduncolo medio-forte, **polpa** arancio con poche screziature antocianiche, **resa in succo** media, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione aprile-giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

cultivar molto tardiva con caratteristiche del frutto tipiche del gruppo Tarocco. La pigmentazione antocianica non è elevata

Riferimenti bibliografici

Tribulato e La Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Sciara



Clone C 1882

Origine selezione nucellare ottenuta nel 1985 attraverso la coltura *in vitro* di ovuli non sviluppati, isolati da frutti maturi, presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM, molto diffusa ed apprezzata per la qualità e la costanza della produzione

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente anche se discontinuo, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 210-230 g, **forma** da sferoidale ad elissoidale con base concava e circondata da un collare ampio e pronunciato, **buccia** giallo arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con medie screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media-elevata

Maturazione febbraio-marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

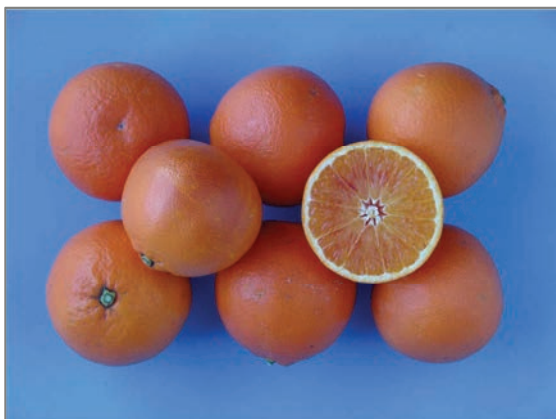
le caratteristiche organolettiche e l'elevata pezzatura del frutto sono i punti di forza di questa cultivar

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Scirè



Clone D 2062

Origine selezione nucellare ottenuta nel 1988 attraverso la coltura *in vitro* di ovuli non sviluppati, isolati da frutti maturi presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM. Attualmente molto diffuso nelle aree di nuova agrumicoltura

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente anche se discontinuo, **spinescenza** presente, **presenza del polline** media, **produttività** medio-alta e costante

Frutto

dimensione 190-220 g, **forma** sferoidale, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio-forte, **polpa** arancio con poche screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione gennaio-febbraio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai venti, sensibile al mal secco e alla psorosi

Valutazione d'insieme

la produttività elevata e il forte attacco al peduncolo che riduce il pericolo di cascola di frutti sono i suoi punti di forza, mentre i limiti sono rappresentati dall'alternanza di produzione e dalla ridotta pigmentazione

Riferimenti bibliografici

Starrantino A. 1992; Tribulato e La Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco Tapi



Origine selezione nucellare ottenuta nel 1975 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM. Ha una buona diffusione legata alla caratteristica di precocità e un'anticipata pigmentazione della polpa

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine sui germogli vigorosi, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 190-200 g, **forma** da rotondeggiante a leggermente ovoidale con base concava ed a volte circondata da un collare anche mediamente pronunciato, **buccia** gialla, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con forti screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

selezione nucellare caratterizzata da epoca di maturazione precoce e da anticipata colorazione della polpa

Riferimenti bibliografici

Starrantino A. 1992; Tribulato e la Rosa, 1994

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tarocco TDV



Origine selezione nucellare ottenuta nel 1976 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM. Ha una buona diffusione legata alla caratteristica di precocità e un'anticipata pigmentazione della polpa

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** presente, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 220-230 g, **forma** da sferoidale ad elissoidale con base concava e circondata da un collare ampio e pronunciato, **buccia** giallo arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio intenso con forti screziature antocianiche, **resa in succo** alta, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti

Valutazione d'insieme

selezione nucellare caratterizzata da epoca di maturazione precoce e da anticipata pigmentazione della polpa

Riferimenti bibliografici

Reforgiato Recupero G. e Russo F., 1977; 2009; Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo



Cultivar A
Arancio amaro

Merangola

Sinonimi *Melangola, Melangolo*



Origine Popolazione di *Citrus aurantium* L. presente fin dal tardo Medioevo in zona Sud Umbria (Terni, Narni, Amelia) come riportato da documenti dell'epoca. Coltivata in piante singole in orti familiari e conventuali. Propagata tradizionalmente da seme o da margotta, le tante accessioni hanno dimostrato caratteri leggermente diversi nella consistenza della buccia, della polpa, nella dimensione e nel sapore (esiste Amaro e Mezzo sapore) del frutto. Come pianta ornamentale è presente in molte regioni italiane.

Albero

vigoria media, **portamento** globoso, **spinescenza** molto presente, **fioritura** prima metà di maggio, **produttività** elevata.

Frutto

dimensione media, **forma** globosa, **buccia** arancio carico, **polpa** arancio carico, amara o semi-amara, **resa in succo** non elevata, **semi** numerosi, **persistenza dei frutti maturi in pianta** fino alla primavera successiva

Maturazione metà dicembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata resistenza alle basse temperature, elevata resistenza alle più comuni avversità

Valutazione d'insieme

popolazione importante dal punto di vista storico e tradizionale, molto presente in gastronomia locale e anticamente in erboristeria. Il tipo **Mezzo sapore** è molto profumato e di buon sapore. Nel ternano la merangola veniva coltivata negli orti solo ed esclusivamente per condire i fagioli, abbinata all'olio d'oliva. L'olio essenziale ottenuto dalla buccia secca viene impiegato come aromatizzante e nei liquori quali il Grand Marnier.

Riferimenti bibliografici:

Mattioni C. *et al.* 2011; Dalla Ragione e Maccaglia, 2012

A cura di L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia



Cultivar A
Bergamotto

Castagnaro



Origine il bergamotto deriva dalla parola turca *beg armundi*, che significa *pera del signore*. Ibrido naturale probabilmente tra arancio amaro e limetta romana; successive analisi filogenetiche hanno confermato la sua vicinanza con la limetta. La sua coltivazione si estende nell'area calabrese nei pressi di Reggio Calabria, dove viene coltivato per l'estrazione degli oli essenziali da destinare all'industria dei profumi. Il bergamotto Castagnaro è un clone meno diffuso rispetto al Fantastico.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** assente, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta anche se alternante.

Frutto

dimensione 120-140 g, **forma** obovoidale, **buccia** gialla, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** verde chiaro, **resa in succo** media, **semi** presenti >10, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata.

Maturazione novembre-febbraio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti, al mal secco, alla psorosi

Valutazione d'insieme

la produzione più bassa rispetto al Fantastico ne ha determinato una minore diffusione

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1990, Federici *et al.*, 2000

A cura di: N. Grillone e R. Mafrica

Fantastico



Origine Il bergamotto deriva dalla parola turca *beg armundi*, che significa *pera del signore*. Ibrido naturale probabilmente tra arancio amaro e limetta romana; successive analisi filogenetiche hanno confermato la sua vicinanza con la limetta. La sua coltivazione si estende nell'area calabrese nei pressi di Reggio Calabria, dove viene coltivato per l'estrazione degli oli essenziali da destinare all'industria dei profumi. Il bergamotto Fantastico, probabile mutazione della cultivar Castagnaro, è la cultivar più diffusa.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** assente, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta e costante.

Frutto

dimensione 120-140 g, **forma** obovoidale, **buccia** gialla, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** verde chiaro, **resa in succo** media, **semi** presenti >10, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione novembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti, al mal secco, alla psorosi

Valutazione d'insieme

le caratteristiche produttive hanno certamente contribuito a renderla la cultivar più diffusa

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1990, Federici *et al.*, 2000

A cura di N. Grillone e R. Mafrica

Femminello



Origine Il bergamotto deriva dalla parola turca *beg armundi*, che significa *pera del signore*. Ibrido naturale probabilmente tra arancio amaro e limetta romana; successive analisi filogenetiche hanno confermato la sua vicinanza con la limetta. La sua coltivazione si estende nell'area calabrese nei pressi di Reggio Calabria, dove viene coltivato per l'estrazione degli oli essenziali da destinare all'industria dei profumi. Il bergamotto Femminello è una cultivar poco diffusa rispetto alle altre.

Albero

vigoria debole, **portamento** mediamente assurgente, **spinescenza** assente, **presenza del polline** elevata, **produttività** bassa anche se costante

Frutto

dimensione 120-140 g, **forma** obovoidale, **buccia** gialla, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** verde chiaro, **resa in succo** media, **semi** presenti >10, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione novembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai venti, sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

il vigore e la produzione più bassa hanno determinato una più ridotta diffusione

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.* 1990, Federici *et al.* 2000

A cura di N. Grillone e R. Mafrica



Cultivar A
Cedro

Diamante

Sinonimi *Cedro calabrese, Cedro italiano, Cedro liscio di Diamante*



Origine sconosciuta. E' un agrume coltivato esclusivamente in Calabria. Notizie storiche parlano dell'evoluzione del cedro nel 300 a.C. Viene coltivato nell'Alto Tirreno cosentino, nella cosiddetta Riviera dei Cedri, ed è un agrume molto importante nella religione ebraica per la Festa delle capanne o Sukkot, di cui parla l'Antico Testamento. La superficie coltivata è intorno ai 100 ettari.

Albero

vigoria scarsa, **portamento** espanso, **spinescenza** elevata, **epoca di fioritura** maggio-giugno, **presenza del polline** media, **produttività** media, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** medio-scarsa.

Frutto

dimensione molto grossa, **forma** ovoidale-allungata, **buccia** verde, **attacco al peduncolo** forte **polpa** verde chiaro, **resa in succo** scarsa, **semi** numerosi, **sapore** acidulo

Maturazione ottobre-novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

l'utilizzo di piante non innestate favorisce le malattie dell'apparato radicale

Valutazione d'insieme

la coltivazione di questo agrume, limitata ad alcune aree della Calabria, rappresenta un tipico esempio di coltura di nicchia, ma persistente

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.* 1990, Continella e Tribulato, 1992

A cura di N. Grillone, P. La Greca, R. Mafrika



Cultivar A
Chinotto

Chinotto di Savona

Sinonimi *Chinotto*



Origine La coltura più estesa è in Liguria, nel territorio di Savona, da circa tre secoli (XIII-XIV sec.), ma è presente anche in Sicilia. In Liguria i chinotti si estendono in una zona litoranea dai 2 ai 300 metri sul livello del mare, tra Varazze e Finale Ligure, spingendosi nelle vallate retrostanti. Il Chinotto di Savona è un presidio Slow Food.

Albero

vigoria scarsa, **portamento** globoso, **spinescenza** assente, **epoca di fioritura** media, **presenza del polline** -, **produttività** medio-elevata, **fruttificazione** -

Frutto

dimensione piccola, disposti a grappolo, **forma** sferica, appiattita alla base, **buccia** sottile di colore giallo-arancio, intensamente profumata, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** arancio intenso, sapore leggermente amaro, **resa in succo** scarsa, **semi** piccoli e pochi, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** elevata

Maturazione da settembre a novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Non presenta particolari sensibilità ma si evidenzia una scarsa vigoria che lo rendono idoneo per l'utilizzo ornamentale

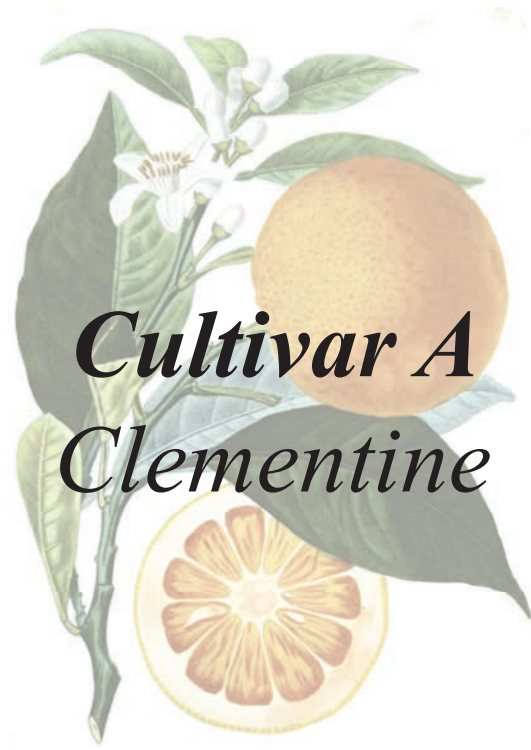
Valutazione d'insieme

i frutti vengono confezionati in vari modi: sciropati, canditi, al liquore, come marmellata e come mostarda, anche se la modesta produzione attuale è prevalentemente destinata alla trasformazione in canditi e sotto sciroppo

Riferimenti bibliografici

<http://www.agriligurianet.it>

A cura di R. Manganiello, M. A. Palombi



*Cultivar A
Clementine*

Comune



Clone **ISA VCR**

Origine selezione risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1986 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM. E' stata la prima varietà di clementine senza semi e questo nel passato ha determinato una notevolissima popolarità sino all'isolamento di nuove selezioni con epoca di maturazione precoce o tardiva.

Albero

vigoria elevata, **portamento** mediamente assurgente con chioma densa, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media ma non costante

Frutto

dimensione 70-100 g, **forma** da oblata a globosa con superficie della buccia liscia, **buccia** arancio intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio, **resa in succo** molto alta, **semi** assenti (solo in autoimpollinazione), **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione metà novembre-dicembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia particolari sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

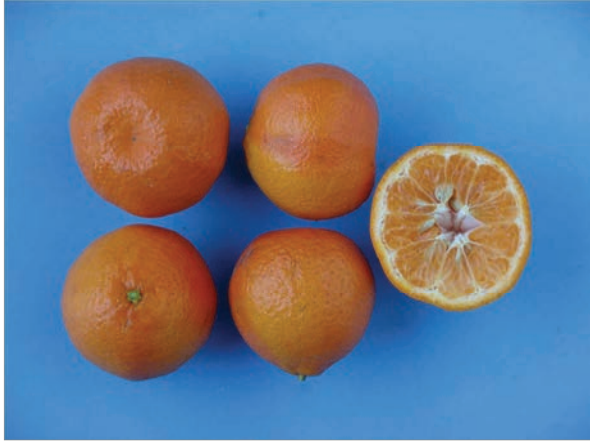
frutto di caratteristiche organolettiche eccellenti, attualmente non riproponibile per una coltivazione industriale perché l'epoca di maturazione è concentrata prevalentemente a dicembre e le produzioni delle varie aree agrumicole investite con cultivar di clementine sono sicuramente eccedentarie.

Riferimenti bibliografici

Cutuli *et al.*, 1985

A cura di Altamura G., Biscotti N., Caruso M., Caruso P., Continella A., Distefano G., Gentile A., Grillone N., La Malfa S., Licciardello C., Mafrica R., Mennone C., Nicolosi E., Reforgiato Recupero G., Russo G., Venerito P.

Fedele



Origine selezione isolata dal Sig. Fedele in un'azienda del comune di Massafra (TA)

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** mediamente assurgente con chioma densa, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media ma non costante

Frutto

Dimensione 70-100 g, **forma** oblata (in misura leggermente più pronunciata rispetto al "Comune"), con superficie della buccia papillata, **buccia** arancio molto intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio, **resa in succo** molto alta, **semi** assenti (solo in autoimpollinazione), **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione fine ottobre-novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia specifiche sensibilità rispetto agli altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

frutto di caratteristiche organolettiche eccellenti, la diffusione nei nuovi impianti commerciali è esaltata dalla sua precocità (rispetto al Comune).

Riferimenti bibliografici

I curatori della scheda; dati non pubblicati

A cura di G. Altamura N. Biscotti, N. Grillone, R. Mafrica, C. Mennone, P. Venerito

Rubino



Origine cultivar isolata nel 1991 da Starrantino e Perri a Castrovillari (CS) e risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1994 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM.

Albero

vigoria medio-bassa, **portamento** globoso con chioma densa ed internodi corti, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** elevata.

Frutto

Dimensione 70-100 g, **forma** da oblata a globosa con superficie della buccia liscia, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio-forte, **polpa** arancio, **resa in succo** molto alta, **semi** assenti (solo in autoimpollinazione), **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione gennaio-febbraio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia specifiche sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

frutto di buone caratteristiche organolettiche, la diffusione nei nuovi impianti commerciali, in principio esaltata dalla sua tardività (rispetto alla cultivar Comune), segna ora il passo per la ridotta pezzatura

Riferimenti bibliografici

Starrantino *et al.* 1994, Caruso *et al.* 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Spinoso



Origine selezione isolata nel 1988 a Massafra (TA) e risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1994 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente con chioma densa, **spinescenza** presenza di piccole spine nei rami più vigorosi, **presenza del polline** media, **produttività** media e costante

Frutto

Dimensione 70-100 g, **forma** oblata (in misura leggermente più pronunciata rispetto al 'Comune'), con superficie della buccia papillata, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio, **resa in succo** alta, **semi** assenti (solo in autoimpollinazione) **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione fine ottobre-novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia specifiche sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

varietà con frutto di buone caratteristiche organolettiche, apprezzata per la sua precocità (rispetto al Comune); ha avuto una discreta diffusione negli ultimi 20 anni nell'agrumicoltura jonica

Riferimenti bibliografici

Starrantino *et al.*, 1997; Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tardivo



Origine selezione isolata nel 1966 dal G. Continella del Dipartimento DOFATA dell'Università di Catania in contrada Coste del comune di Giarre (CT) e risanata attraverso il microinnesto

Albero

vigoria media, **portamento** mediamente assurgente con presenza di foglie più grandi di quelle del Comune ma di colore verde meno intenso rispetto al “Comune”, **spinescenza** assente, **presenza del polline** media, **produttività** media (più bassa di quella del Comune) e costante

Frutto

dimensione 70-100 g, **forma** globosa, leggermente schiacciata ai poli con superficie della buccia papillata, **buccia** arancio, **attacco al peduncolo** medio-forte, **polpa** arancio, **resa in succo** molto alta, **semi** assenti (solo in autoimpollinazione) **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione gennaio-febbraio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non presenta specifiche sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

frutto di buone caratteristiche organolettiche; la diffusione nei nuovi impianti commerciali è esaltata dalla sua tardività (rispetto al Comune)

Riferimenti bibliografici

Damigella e Continella, 1978

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo



Cultivar A
Limone

Femminello Adamo



Clone VCR 103

Origine: selezione isolata in agro di Mascali (CT) e risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1987 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA – ACM.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** elevata, **produttività** bassa anche se costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** allungata dotata di un medio umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione: dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

cultivar dotata di pregevoli caratteristiche produttive il cui utilizzo è stato rallentato dalla sua sensibilità al mal secco

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.* 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello apireno Continella



Origine: selezione isolata dall'agricoltore Saverio Continella in contrada S. Maria La Strada del comune di Giarre (CT) e risanata attraverso il microinnesto dal Dipartimento DOFATA dell'Università di Catania.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** leggermente allungata dotata di un piccolo-medio umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

cultivar elevatamente produttiva il cui utilizzo è stato rallentato dall'eccesso di frutti di piccola pezzatura e dalla sua sensibilità al mal secco

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello G. E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello Cerza



Clone VCR

Origine: selezione isolata in agro di San Gregorio (CT) e risanata attraverso il microinnesto effettuato nel 1987 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA – ACM.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** allungata dotata di un medio lobo pedicellare ed umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** assenti, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

cultivar dotata di pregevoli caratteristiche produttive

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2009

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello comune

Sinonimi *Ovale, Ruvittaru*



Origine cultivar di antica selezione diffusa per la sua elevata attitudine verdellifera nelle aree siciliane vocate alla produzione di verdelli. Esiste la selezione nucellare 46-644. La sensibilità al mal secco ne ha scoraggiato l'utilizzo. In passato era la cultivar più diffusa del gruppo 'Femminello'

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** leggermente allungata dotata di un piccolo umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** presenti >10 **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

cultivar dotata di notevole attitudine alla produzione verdellifera, il cui utilizzo è stato rallentato dalla sua sensibilità al mal secco. L'origine di altre selezioni migliorative hanno anche determinato la sua progressiva scomparsa nei nuovi impianti.

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello Lunario

Sinonimi *Femminello Quattro stagioni*



Origine Selezione di Femminello isolata nel palermitano

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** media, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 80-100 g, **forma** allungata dotata di un medio lobo pedicellare ed umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** presenti >10 **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

originariamente diffusa in modo discontinuo nella limonicoltura siciliana, è attualmente utilizzata esclusivamente per l'aspetto ornamentale a causa della naturale rifiorescenza.

Riferimenti bibliografici

La Rosa *et al.*, 2005

A cura di

M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello G. E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello Siracusano

Sinonimi *Femminello di Siracusa, Femminello masculuni*



Clone 2KR (nucellare)

Origine: Il vecchio clone, originato probabilmente in contrada Carroziere di Siracusa, è diffuso nella limonicoltura siracusana. La selezione nucellare è stata ottenuta nel 1976 presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA – ACM, dalla coltura *in vitro* di una nucella isolata da un frutto irradiato con raggi gamma

Albero

vigoria elevata, **portamento** mediamente assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** allungata dotata di un medio umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** presenti >10, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione novembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

la velocità di accrescimento dei frutti invernali e l'elevata produttività la rendono la cultivar più diffusa nella limonicoltura siracusana

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Femminello Zagara Bianca

Sinonimi *Fior D'arancio*



Origine Si è diffusa da circa un trentennio nell'areale ionico vocato alla produzione dei verdelli, anche per una discreta tolleranza al mal secco. Deve il suo nome alla perdita della pigmentazione violacea nei fiori e nelle giovani foglie peraltro comune a tutte le altre selezioni del gruppo Femminello

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta e costante

Frutto

dimensione 100-120 g, **forma** allungata dotata di un medio umbone, **buccia** da verde intenso a verde chiaro, a giallo citrino a seconda dell'epoca di raccolta e del tipo di fruttificazione, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** presenti >10, **persistenza dei frutti maturi in pianta** media

Maturazione dicembre-marzo*

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

sensibile al mal secco, ma in misura inferiore delle cv sensibili. Sulla base di una valutazione globale rappresenta la cultivar attualmente più richiesta nelle sostituzioni delle piante sparse delle aree limonicole della provincia di Catania e Messina

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

*Si fa riferimento al raggiungimento di un peso non inferiore a 120 g per un numero consistente di frutti.

Nostrano di Rocca Imperiale

Sinonimi *Nostrano*



Clone *Lauretta*

Origine probabile mutazione spontanea della cultivar Femminello comune, presente nel territorio di Rocca Imperiale (CS) già nel XVII sec.

Albero

Vigoria elevata, **portamento** assurgente, **spinescenza** scarsa, **epoca di fioritura** II-III decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** media

Frutto

Dimensione media, **forma** ellissoidale, **buccia** giallo intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** giallo chiaro, **resa in succo** elevata, **semi** assenti, sapore acidulo, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione dicembre-maggio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Mediamente sensibile al mal secco

Valutazione d'insieme

è un limone della tradizione calabrese molto apprezzato per le caratteristiche di succosità e apirenia. La cultivar è iscritta nel Registro di Indicazione Geografica Protetta della Comunità Europea come "Limone di Rocca Imperiale" con L. 48 del 21/02/2012 in G.U.U.E.

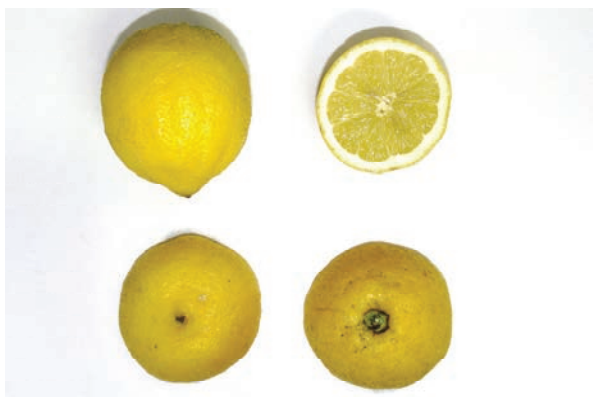
Riferimenti bibliografici

Mafrica R., dati non pubblicati

A cura di N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica

Ovale di Sorrento

Sinonimi *Limone di Massalubrense, Limone di Sorrento, Limone ovale di Sorrento*



Origine sconosciuta, probabile mutazione della varietà "Femminello comune"

Albero

vigoria media, **portamento** mediamente assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** medio-abbondante, **produttività** alta

Frutto

dimensione media-elevata, **forma** ellittica, **buccia** giallo citrino, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo citrino, **resa in succo** elevata, **semi** pochi, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti e al mal secco

Valutazione d'insieme

buona, allevata sotto copertura per cui i frutti invernali posticipano la loro maturazione e il frutto viene raccolto fino a settembre. La cultivar è iscritta nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette della Comunità Europea come "Limone di Sorrento" con L. 281 del 07/11/2000 in G.U.C.E.

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di C. Di Vaio

Sfusato Amalfitano



Origine sconosciuta. Coltivato in terrazzamenti sulla Costiera Amalfitana, dove costituisce un elemento peculiare del paesaggio, allevato a pergola e protetto da reti

Albero

vigoria medio-debole, **portamento** mediamente assurgente, **spinescenza** presenza di piccole spine, **presenza del polline** medio-abbondante, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-elevata, **forma** ellittico-allungata, **buccia** giallo citrino, **attacco al peduncolo** forte, **polpa** giallo paglierino, **resa in succo** elevata, **semi** pochi, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile ai venti e al mal secco

Valutazione d'insieme

buona, allevata sotto copertura per cui i frutti invernali posticipano la loro maturazione e il frutto viene raccolto fino a settembre. La cultivar è iscritta nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette della Comunità Europea come "Limone Costa d'Amalfi" con L. 182 del 05/07/2001 in G.U.C.E.

Riferimenti bibliografici

Spina *et al.*, 1985

A cura di C. Di Vaio



Cultivar A
Mandarino

Avana

Sinonimi *Baladi, Mediterranean mandarin, Willowleaf mandarin*



Clone Avana apireno **62ap.-9** (nucellare)

Origine Probabilmente si è originato in Italia tra il 1810-1818 (Chapot, 1962). Si presume che si possa essere originato da un semenzale di un mandarino di origine cinese. Si è poi diffuso in tutto il Mediterraneo dove, a seconda della località, viene individuato con nomi diversi. Presso l'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, oggi CREA-ACM, è stata isolata una selezione con un numero ridotto di semi (Mandarino Avana apireno Nuc. 62 ap.-9), ma anche questa nuova selezione ha seguito il declino della cultivar di riferimento.

Albero

vigoria media, **portamento** globoso con chioma densa, **spinescenza** assente, **presenza del polline** elevata, **produttività** alta ma elevatamente alternante

Frutto

dimensione 80 g, **forma** discretamente oblata con base che porta un collare percorso da solchi, **buccia** arancio poco intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio poco intenso, **resa in succo** alta, **semi** >20, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata ma con tendenza pronunciata alla sborsatura

Maturazione dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia specifiche sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

in passato è stato considerato il mandarino di riferimento; successivamente, quando altri genotipi si sono resi disponibili, l'elevato numero di semi, il colore poco appariscente, l'elevato aroma della buccia, la facilità alla sborsatura ne hanno determinato il declino. Stesso destino ha subito il clone apireno, che inizialmente aveva sostituito la coltura di origine.

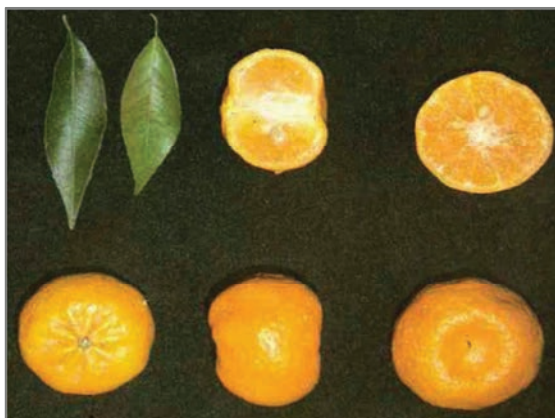
Riferimenti bibliografici

Russo *et al.*, 1975

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo

Tardivo di Ciaculli

Sinonimi *Marzolo*



Origine Mutazione del mandarino Avana individuata a Ciaculli. Si è poi diffusa in molte aree agrumicole siciliane.

Albero

vigoria media, **portamento** globoso con chioma densa, **spinescenza** assente, **presenza del polline** medio-elevata, **produttività** alta ma elevatamente alternante

Frutto

dimensione 80 g, **forma** discretamente oblata con base che porta un collare percorso da solchi, **buccia** arancio poco intenso, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** arancio poco intenso, **resa in succo** alta, **semi** >8, **persistenza dei frutti maturi in pianta** elevata, ma con tendenza alla sborsatura

Maturazione febbraio-marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non evidenzia specifiche sensibilità rispetto ad altri agrumi del gruppo mandarino

Valutazione d'insieme

in passato è stato considerato il mandarino tardivo di riferimento; successivamente, quando altri genotipi si sono resi disponibili, la mancanza di apirenia, il colore poco appariscente, l'elevato aroma della buccia ne hanno determinato il declino

Riferimenti bibliografici

Zanini e Crescimanno, 1955

A cura di M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo



Cultivar A
Altri Agrumi

Pompia



Origine probabile ibrido naturale tra cedro e limone o, secondo altri, tra cedro e pompelmo; rinvenuto in Sardegna, dove è presente fin dal 1760, diffuso in particolare nei comuni di Siniscola, Posada, Torpè e Orosei.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **spinescenza** presenza di spine medie, **epoca di fioritura** III decade di aprile, **presenza del polline** media, **produttività** media

Frutto

dimensione sino a 600-700 g, **forma** oblata, fortemente schiacciata ai poli con presenza di costole longitudinale accentuate, la buccia è elevatamente rugosa in specie nei frutti di elevata pezzatura, **buccia** giallo-arancio, **attacco al peduncolo** medio, **polpa** giallo arancio intenso, **tessitura** grossolana con vescicole grandi e tozze, **resa in succo** scarsa, sapore particolare, anche se il consumo è indirizzato prevalentemente alla preparazione di dolci tipici sardi, **persistenza dei frutti maturi sulla pianta** media

Maturazione media

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non si diversifica in modo particolare da quella di altri agrumi

Valutazione d'insieme

il frutto è utilizzato nella preparazione di dolci tipici sardi; la rinascita e riscoperta di questo frutto si è avuta alla fine degli anni 90, quando a Siniscola si è deciso di impiantare una coltivazione estensiva di Pompia, per un progetto di agricoltura sociale

Riferimenti bibliografici

Fronteddu, 2010

A cura di G. D'Hallewin, R. Zurru



A cura di: C. Mennone (Basilicata), N. Grillone, R. Mafrica (Calabria), G. Di Vaio (Campania), M. Caruso, G. Russo (Marche), G. Altamura, N. Biscotti, P. Venerito (Puglia), G. D'Hallewin, R. Zurru (Sardegna), M. Caruso, P. Caruso, A. Continella, G. Distefano, A. Gentile, S. La Malfa, C. Licciardello, E. Nicolosi, G. Reforgiato Recupero, G. Russo (Sicilia)

Varietà	Origine			Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore polpa	
Arancio								
A Pera Barile	Puglia, fascia costiera barese	nd	medio-elevata	rotondeggiante	medio-elevata	medio-piccola	giallo-arancio	
Biondo Comune del Gargano	Puglia, Promontorio del Gargano	nd	nd	nd	media	medio-piccola; forma sferica o piriforme	giallo-arancio	
Biondo del Piceno Biondo di Grottammare	Marche	nd	media	rotondeggiante	medio-elevata	media (150 g); forma da sferoidale ad oblata	arancio chiaro	
Biondo di Caulonia Biondo di Spina	Calabria, Alta Locride e Locride	nd	media	espanso	elevata	media (150 g); forma da sferoidale ad oblata	giallo-arancio	
Biondo tardivo del Piceno	Marche	nd	media	rotondeggiante	medio-elevata	media (150 g); forma da sferoidale ad oblata	giallo-arancio	
Dolce Essenza	Calabria, Alto Jonio-cosentino	nd	media	rotondeggiante	media	piccola	giallo-arancio chiaro	
Duretta del Gargano Tosta	Puglia, Promontorio del Gargano	nd			media	medio-piccola; forma sferica o ovoidale	giallo-arancio	
Nostrale di Alezio	Puglia, Salento e Arco Jonico -Gallipolino	nd	media	rotondeggiante	media	piccola	giallo-arancio	
Ovale Calabrese	Calabria e Sicilia (Lentini, Carlentini, Paternò, Francofonte e Centuripe)	XIX sec.	media	rotondeggiante	media	piccola	giallo-arancio	
Piattello del Salento	Puglia	nd	media	rotondeggiante	media	piccola	giallo-arancio	
Portoghese	Puglia	nd	medio-elevata	rotondeggiante	medio-elevata	piccola	giallo-arancio	
Sanguigno	Calabria, Puglia, Sicilia orientale	fine '800, inizio '900	medio-elevata	rotondeggiante	medio-elevata	medio-piccola	arancio intenso con medie screziature antocianiche	
Sanguinello comune	Sicilia	non noto	media	assurgente	elevata	elevata	arancio con screziature sanguigne	
Sanguinello del Piceno	Marche	nd	media	rotondeggiante chioma mediamente densa	medio-elevata	media (180g)	arancio con medie screziature antocianiche	
Sanguinello Moscato Cuscunà nuc. 58-52F-1	Sicilia, comuni di Paternò e S. Maria di Licodia	1958	elevata	assurgente con chioma densa	elevata	media (180-200g)	arancio intenso	

Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note
succosità	presenza semi	epoca / data maturazione	persistenza frutti maturi in pianta		
media	scarsa	medio-tardiva	media	Miglietta, 1913	il frutto di forma allungata presente anche un lobo pedicellare percorso da solchi
media	media	taediva	elevata	www.garganoagrumi.com	esiste un presidio Slow Food e un marchio IGP "Arancia del Gargano" con L. 227 del 31/08/2007 in G.U.U.E.
elevata	elevata	medio-tardiva	media	Spina <i>et al.</i> , 1980; Ricci <i>et al.</i> , 2016	cultivar caratterizzata da una fruttificazione costante, la pianta ha una elevata resistenza ai venti
media	media	tardiva	media	AA.VV., 2011; Bigaran <i>et al.</i> , 2012	varietà coltivata una volta intorno al paese di Caulonia (RC). Oggi a rischio di estinzione. Anche per questa varietà di biondo non si può risalire con certezza ad una diversificata identità genetica rispetto agli altri aranci biondi
elevata	media	medio-tardiva	medio-elevata	Spina <i>et al.</i> , 1980	
media	scarsa	precoce	elevata		la raccolta può protrarsi fino a maggio. Varietà caratterizzata da assenza di acidità, simile al Vaniglia
media	assente-scarsa	taediva	elevata	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; www.garganoagrumi.com	esiste un presidio Slow Food e un marchio IGP "Arancia del Gargano" con L. 227 del 31/08/2007 in G.U.U.E.
elevata	scarsa	tardiva	media	Minonne, 2007	varietà quasi scomparsa, un tempo molto diffusa nell'area di origine, soprattutto nel paese di Alezio, vicino Gallipoli, dove era coltivata per l'esportazione
medio-bassa	media	taediva	elevata	Continella e La Rosa, 1986	la buccia tende a rinverdire, quando i frutti vengono lasciati sulla pianta; per la sua spiccata rifiorenza è stata soppiantata da altre cultivar
elevata	assente	media	media	Minonne, 2007	dalla forma sferico appiattita, antichissima arancia con bassa acidità, ma da non confondersi con la Vaniglia
elevata	assente	media	media	Pantaneli, 1936	forma ellissoidale, buccia rugosa mediamente spessa
elevata	scarsa	medio-tardiva	media	Miglietta, 1913; La Rosa <i>et al.</i> , 2005	varietà diffusa in tutte le aree agrumicole regionali
elevata	medio-tardiva	breve	breve	Spina <i>et al.</i> , 1980	poco resistente ai venti
elevata	assente	medio-tardiva	media	Spina <i>et al.</i> , 1980	cultivar caratterizzata da fruttificazione costante; la pianta ha un'elevata resistenza ai venti
elevata	assente o scarsa	medio-tardiva	media	Spina <i>et al.</i> , 1992	selezione nucellare ottenuta nel 1958 presso il CRA-ACM di Acireale; la polpa presenta screziature antocianiche

Varietà	Origine			Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore polpa
Sanguinello Moscato nuc. 49-5-5	Sicilia, comuni di Paternò e S. Maria di Licodia	1949	elevata	assurgente con chioma densa	elevata	media (180-200 g)	
Sanguinello S.S.A. nuc. 66-SSA-12	Sicilia, comuni di Paternò e S. Maria di Licodia	1966	elevata	assurgente con chioma poco folta	elevata	media (180-200 g)	arancio intenso
Tardivo di San Vito	Sardegna	ignota	elevata	assurgente	elevata	medio-piccola (150g)	giallo-arancio
Vaniglia	Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	ignota	media	rotondeggiante	media	medio-piccola (120 g)	giallo-arancio
Vaniglia Sanguigno Rosato	Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	ignota	media	rotondeggiante	media	medio-piccola (120 g)	arancio-rossastro
Limone							
Femminello Castello Scandurra	Sicilia	1987	media	mediamente assurgente	elevata	media	verde chiaro-giallo citrino
Fusillo Limone oblungo	Puglia	nd	elevata	assurgente	elevata	media	verde chiaro-giallo citrino
Gloria di Amalfi	Campania	XVII sec.	elevata	assurgente	elevata	media	giallo citrino
Incanellato	Puglia, Toscana	XIX sec.	elevata	assurgente	elevata	media	verde chiaro-giallo citrino
Interdonato Speciale	Sicilia, provincia di Messina	1870	media	assurgente e poco densa	incostante	elevata	verde chiaro-giallo citrino
Limone cedrato di Spadafora di Trabia, Piretto	Calabria, Toscana, Sicilia	ignota, probabilmente XIV-XV sec.	media	mediamente assurgente	media	grande (250 g)	verde chiaro-giallo citrino
Limone de Santu Ghironi	Sardegna	XVIII sec	media	assurgente	media	media (100-120 g)	verde chiaro-giallo citrino
Limone dolce Dolce di Muravera	Calabria, Sardegna, Sicilia	ignota	media	assurgente	media	media	verde chiaro-giallo citrino
Limone Procida	Campania, Procida	XVII sec.	media	mediamente assurgente	bassa	grande	verde chiaro-giallo citrino

Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note
succosità	presenza semi	epoca / data maturazione	persistenza frutti maturi in pianta		
elevata	assente o scarsa	medio-tardiva	media	Spina <i>et al.</i> , 1992	selezione nucellare ottenuta nel 1949 presso il CRA-ACM di Acireale; la polpa presenta screziature antocianiche
elevata	assente o scarsa	medio-tardiva	bassa	Spina <i>et al.</i> , 1992	selezione nucellare ottenuta nel 1966 presso il CRA-ACM di Acireale; la polpa presenta screziature antocianiche
elevata	assente	tardiva	elevata	Agabbio, 1994	arancio tardivo tipico della Sardegna; simile all'ovale ma non rifiorante
elevata	elevata	da precoce a medio-tardiva	elevata	La Rosa <i>et al.</i> , 2005; Calabrese <i>et al.</i> , 2002	il frutto caratterizzato da assenza di acidità; esiste una selezione apirena
elevata	elevata	da precoce a medio-tardiva	elevata	La Rosa <i>et al.</i> , 2005	il colore rossastro è dovuto alla presenza del licopene. Il frutto caratterizzato da assenza di acidità
elevata	assenti	media	medio-bassa		cultivar dotata di una notevole attitudine verdellifera e di una media sensibilità al mal secco
elevata	assente	media	media	Pantanelli, 1936; Biscotti <i>et al.</i> , 2010	cultivar commercializzata come "Limone Femminello del Gargano, IGP" (L. 46 16/02/2007, in G.U.C.E.); buccia medio-spessa, con scanalature e umbone abbastanza pronunciati
elevata	assente	tardiva	elevata	Sannino, 1975	cultivar di elevata produttività con fruttificazione a grappolo
elevata	elevata	media	elevata	Pantanelli, 1936; Biscotti <i>et al.</i> , 2010	il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione; buccia con scanalature e umbone molto pronunciati
medio-bassa	media	precoce (settembre-ottobre)	elevata	Spina <i>et al.</i> , 1985	precocità legata ad un rapido accrescimento del frutto; è un ibrido naturale
medio-scarso	scarsa	media	media	Cutuli <i>et al.</i> , 1985	a Firenze dal Rinascimento è presente una varietà chiamata "Canarone"; è nota anche una varietà a frutto piccolo (Piretino di Catona); il frutto ha una polpa acida, ma grazie all'albedo spesso e dolce viene alimentato un suo utilizzo in alcune nicchie di mercati; il colore della polpa dipende dall'epoca di raccolta e dal tipo di fruttificazione
media	assente	media	media	Agabbio, 1994; Ortu, 2000	il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione
media	scarsa	da precoce a medio-tardiva	media	AA. VV., 2011	selezione isolata per la mancanza di acidità nel succo (acidless); in alcune accessioni la mutazione è chimerica e coesistono fiori violacei che producono frutti acidi e fiori bianchi che producono frutti privi di acidità; la mancanza di acidità conferisce un sapore non assimilabile a quello del vero limone; il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione
media	elevata	tardiva	elevata	Spina <i>et al.</i> , 1980	varietà con frutto grosso e albedo spesso

Varietà	Origine			Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore polpa
Limone Rosso <i>Limone sanguigno</i>	Calabria, Puglia, Sicilia	n.d.	media	assurgente	media	medio-piccola	giallo-arancio
Limone Tondo	Puglia (fascia costiera barese)	XIX sec.	media	assurgente	media	medio-piccola	verde chiaro-giallo citrino
Lustrino <i>Limone a scorza gentile</i>	Puglia (fascia costiera)	n.d.	medio-elevata	assurgente	medio-elevata	media	verde chiaro-giallo citrino
Monachello	Sicilia	XIX sec.	media	rotondeggianti con chioma densa	bassa	media	verde chiaro-giallo citrino
Pane del Piceno	Marche	n.d.	media	rotondeggianti	elevata	grande (200-300 g)	giallo citrino
Verraccetta di Gallipoli	Puglia (Salento arco Jonico-Gallipolino)	n.d.	media	assurgente	media	medio-piccola	verde chiaro-giallo citrino
Altri agrumi							
Limetta romana <i>Limone di Spagna, Limoncella Romana, Patriarca</i>	Aree agrumicole della penisola	XVII sec.	bassa	rotondeggianti semidensa	media	molto piccola	giallo

Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note
succosità	presenza semi	epoca / data maturazione	persistenza frutti maturi in pianta		
media	media	media	media	Recupero <i>et al.</i> , 2001	la buccia ha una parziale pigmentazione rossa che ne esalta l'attitudine ornamentale
media	assente	media	media	Pantanelli, 1936	forma del frutto ovoidale leggermente obliqua, buccia liscia e ricchissima di ghiandole oleifere, umbone arrotondato; il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione
elevata	elevata	media	media	Pantanelli, 1936; Biscotti <i>et al.</i> , 2010	cultivar commercializzata come "Limone Femminello del Gargano, IGP" (L. 46 16/02/2007, in G.U.C.E.); varietà riforente; il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione
scarsa	media	media	elevata	Spina <i>et al.</i> , 1985	la sua elevata tolleranza al mal secco è sfortunatamente accompagnata da insoddisfacente produttività e qualità dei frutti; il frutto di forma sferoidale o leggermente ovoidale presenta un umbone pronunciato e scadenti caratteristiche qualitative del succo
media	media	media	elevata	Spina <i>et al.</i> , 1985	cultivar caratterizzata da fruttificazione costante; la pianta ha un'elevata resistenza ai venti
media	assente	media	media	Miglietta, 1913	il colore della polpa dipende sia dall'epoca di raccolta che dal tipo di fruttificazione; buccia abbastanza liscia, sottile, con poche scanalature ed elevata densità di ghiandole
media	scarsa	media	media	Miglietta, 1913; La Rosa <i>et al.</i> , 2005	il frutto privo di acidità viene ritenuto il mutante "acidless" della limetta di Marrakech



Cultivar C

A cura di: A. Gentile, R. Manganiello, M.A. Palombi, G. Reforgiato Recupero.

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Arancio			
Biondo di Caccia di Placido		Calabria	Spina <i>et al.</i> , 1992
Biondo di Corigliano		Calabria	http://www.portalecalabria.com/site/enogastronomia/agrumi/
Biondo di Montalbano		Basilicata	Continella e La Rosa, 1986; Russo <i>et al.</i> , 1986
Biondo di San Vito		Abruzzo	http://www.foodinitaly.com/prodotti/AGRUMI_DELLA_COSTA_DEI_TRABOCCHI-47007.html
Biondo di Tursi		Basilicata	Continella e La Rosa, 1986; Russo <i>et al.</i> , 1987
Biondo pigmentato		Puglia	La Notte <i>et al.</i> , 2013
Biondo Rossano		Calabria	Continella e La Rosa, 1986;
Biondo Truppello		Sicilia	Continella e La Rosa, 1986; Russo <i>et al.</i> , 1986
Carnoso	Carnosa	Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Doppio Sanguigno		Sicilia	Spina <i>et al.</i> , 1992; Crescimanno <i>et al.</i> , 1992a
Miele		Sardegna	Chessa e Pala, 1992
Ovale Corda		Sardegna	Chessa e Pala, 1992
Ovaletto Sanguigno		Sicilia	Crescimanno <i>et al.</i> , 1992a
Pisu		Sardegna	Chessa e Pala, 1992
Sanguigno Tunnuliddu		Sicilia	Spina <i>et al.</i> , 1992; Crescimanno <i>et al.</i> , 1992a
Sanguinello Moscato		Sardegna	Spina e Di Martino, 1991; Chessa e Pala, 1992
Sanguinello Vaccaro		Sicilia	Crescimanno <i>et al.</i> , 1992a
Selvaggio	Selvaggia	Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Squacciato	Squacciata	Calabria, Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Tardivo di Cabras		Sardegna	Chessa e Pala, 1992
Arancio amaro			
Arancio a Calice Corposo		Sicilia, Toscana	Targioni Tozzetti, 1853; Gallesio 1811
Bizzarria		Sicilia, Toscana	Baldini, 1966
Fetifero		Sicilia, Toscana	Tintori e Galeotti, 2000
Scannelato		Sicilia, Toscana	Targioni Tozzetti, 1853; Gallesio 1812
Cedro			
Barberino		Puglia	Clarici, 1726; Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Bignata		Liguria	http://www.cumpagniadiventemigliusi.it
Bollottino		Liguria	http://www.cumpagniadiventemigliusi.it
Cedro di Firenze		Toscana	Spina P. <i>et al.</i> , 1985; Tamaro D., 1915
Cedro Vozza Vozza	Cedressa, Cedro rugoso	Calabria	Spina <i>et al.</i> , 1985; Continella e Tribulato, 1992b
Lerisca		Liguria	http://www.cumpagniadiventemigliusi.it
Pomo d'Adamo cedrato		Calabria	Crescimanno <i>et al.</i> , 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Limoncella Gozzosa		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Limoncella Rugosa		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Limone			
Femminello Quattrocchi	Monachello Quattrocchi	Sicilia	Continella e Tribulato, 1992a
Limone Cardinale		Sicilia	Continella e Tribulato, 1992a
Limone Napolitano		Puglia (Gargano)	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Limone Ponderosa		Calabria	Continella e Tribulato, 1992a
Limone senza semi		Puglia (Gargano)	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Limone Tarantino		Puglia	La Notte <i>et al.</i> , 2013
Nostrale di Alezio		Puglia	La Notte <i>et al.</i> , 2013
Peretta		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Altri Agrumi			
Pera del Commendatore		Calabria, Sicilia	Continella e Tribulato, 1992b; Crescimanno <i>et al.</i> , 1994
Pomo d'Adamo		Sicilia, Calabria	Locatelli, 2005

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	(A, B, C)
Arancio			
A Pera	Barile	Puglia	B
Belladonna	Biondo dell'Etna, Biondo di Ribera, Bianco di Troppello	Calabria, Sicilia	A
Biondo Comune del Gargano		Puglia	B
Biondo del Piceno	Biondo di Grottammare	Marche	B
Biondo di Caccia di Placido		Calabria	C
Biondo di Caulonia	Biondo di Spina	Calabria	B
Biondo di Corigliano		Calabria	C
Biondo di Montalbano		Basilicata	C
Biondo di San Giuseppe	Belladonna apireno, Biondo Tardivo di San Giuseppe	Calabria	A
Biondo di San Vito		Abruzzo	C
Biondo di Tursi		Basilicata	C
Biondo pigmentato		Puglia	C
Biondo Rossano		Calabria	C
Biondo tardivo del Piceno		Marche	B
Biondo tardivo di Trebisacce	Biondo di Trebisacce	Calabria	A
Biondo Truppello		Sicilia	C
Brasiliano	di Ribera, Navel di Muravera, Pernambuco, Washington Navel	Basilicata, Calabria, Liguria, Sardegna, Sicilia	A
Carnoso	Carnosa	Puglia	C
Dolce Essenza		Calabria	B
Doppio Sanguigno		Sicilia	C
Duretta del Gargano	Tosta	Puglia	B
Firindolo		Calabria	A
Miele		Sardegna	C
Moro	Belladonna Sanguigno	Sicilia	A
Nostrale di Alezio		Puglia	B
Ovale	Calabrese	Calabria, Sicilia	B
Ovale Corda		Sardegna	C
Ovaletto Sanguigno		Sicilia	C
Piattello del Salento		Puglia	B
Pisu		Sardegna	C
Portoghese		Puglia	B
Sanguigno		Calabria, Puglia, Sicilia	B
Sanguigno Tunnuliddu		Sicilia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	(A, B, C)
Sanguinello Comune		Sicilia	B
Sanguinello del Piceno		Marche	B
Sanguinello Moscato		Sardegna	C
Sanguinello Moscato Cuscunà nuc. 58-52F-1		Sicilia	B
Sanguinello Moscato nuc. 49-5-5		Sicilia	B
Sanguinello S.S.A. nuc. 66-SSA-12		Sicilia	B
Sanguinello Vaccaro		Sicilia	C
Selvaggio	Selvaggia	Puglia	C
Squacciato	Squacciata	Calabria, Puglia	C
Staccia	Arancio staccio, Arancio a staccia, Arancio a staccio	Calabria, Basilicata	A
Tardivo di Cabras		Sardegna	C
Tardivo di San Vito		Sardegna	B
Tarocco		Sicilia	A
Tarocco dal Muso		Sicilia	A
Tarocco Gallo		Sicilia	A
Tarocco Ippolito		Sicilia	A
Tarocco Lempso	Cicciobello	Sicilia	A
Tarocco Meli		Sicilia	A
Tarocco Messina		Sicilia	A
Tarocco Rosso		Sicilia	A
Tarocco S'Alfio		Sicilia	A
Tarocco Sciara		Sicilia	A
Tarocco Scirè		Sicilia	A
Tarocco Tapi		Sicilia	A
Tarocco TDV		Sicilia	A
Vaniglia		Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	B
Vaniglia Sanguigno	Rosato	Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	B
Arancio amaro			
Arancio a Calice Corposo		Sicilia, Toscana	C
Bizzarria		Sicilia, Toscana	C
Fetifero		Sicilia, Toscana	C
Merangola	Melangola, Melangolo	Umbria	A
Scannelato	Corrugato, Costoluto, Scannellato	Sicilia, Toscana	C
Bergamotto			
Castagnaro		Calabria	A
Fantastico		Calabria	A
Femminello		Calabria	A

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	(A, B, C)
Cedro			
Barberino		Puglia	C
Bignata		Liguria	C
Bollottino		Liguria	C
Cedro di Firenze		Toscana	C
Cedro Vozza Vozza	Cedressa, Cedro rugoso	Calabria	C
Diamante	Cedro calabrese, Cedro italiano, Cedro liscio di Diamante	Calabria	A
Lerisca		Liguria	C
Limoncella Gozzosa		Puglia	C
Limoncella Rugosa		Puglia	C
Pomo d'Adamo cedrato		Calabria	C
Chinotto			
Chinotto di Savona		Sicilia, Liguria	A
Clementine			
Comune		Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	A
Fedele		Calabria, Basilicata, Puglia	A
Rubino		Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	A
Spinoso		Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	A
Tardivo		Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	A
Limone			
Femminello Adamo		Sicilia	A
Femminello apireno Continella		Sicilia	A
Femminello Castello	Scandurra	Sicilia	B
Femminello Cerza		Sicilia	A
Femminello comune	Ovale, Ruvittaru	Sicilia	A
Femminello Lunario	Quattro stagioni	Sicilia	A
Femminello Quattrocchi	Monachello Quattrocchi	Sicilia	C
Femminello Siracusano	Femminello maschuluni, Femminello di Siracusa	Sicilia	A
Femminello Zagara Bianca	Fior d'Arancio	Sicilia	A
Fusillo	Limone oblungo	Puglia	B
Gloria di Amalfi		Campania	B
Incanellato		Toscana, Puglia	B
Interdonato	Speciale	Sicilia	B
Limone Cardinale		Sicilia	C
Limone cedrato di Spadafora	di Trabia, Piretto, Pumello	Calabria, Toscana, Sicilia	B

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	(A, B, C)
Limone de Santu Ghironi		Sardegna	B
Limone dolce	Dolce di Muravera	Calabria, Sardegna, Sicilia	B
Limone Napolitano		Puglia	C
Limone Nostrale di Alezio		Puglia	C
Limone Ponderosa		Calabria	C
Limone Procida		Campania	B
Limone Rosso	Limone sanguigno	Calabria, Puglia, Sicilia	B
Limone senza semi		Puglia	C
Limone Tarantino		Puglia	C
Limone Tondo		Puglia	B
Lustrino	Limone a scorza gentile	Puglia	B
Monachello		Sicilia	B
Nostrale di Alezio		Puglia	C
Nostrano di Rocca Imperiale	Nostrano	Calabria	A
Ovale di Sorrento	Limone di Sorrento, Limone di Massalubrense, Limone ovale di Sorrento	Campania	A
Pane del Piceno		Marche	B
Peretta		Puglia	C
Sfusato Amalfitano		Campania	A
Verraccetta di Gallipoli		Puglia	B
Mandarino			
Avana	Baladi, Mediterranean mandarin, Willow-leaf mandarin	Sicilia	A
Tardivo di Ciaculli	Marzolo	Sicilia	A
Altri agrumi			
Limetta romana	Limone di Spagna, Limoncella Romana, Patriarca	Basilicata, Calabria, Puglia, Sicilia	B
Pera del commendatore		Calabria, Sicilia	C
Pomo d'adamo		Calabria, Sicilia	C
Pompia		Sardegna	A

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Arancio		Cedro italiano	
Arancio a staccia	Staccia	Diamante	
Arancio a staccio	Staccia	Cedrolisio di Diamante	Diamante
Arancio staccio	Staccia	Cedro rugoso	Cedro Vozza Vozza
Barile	A Pera	Chinotto	
Belladonna apireno	Biondo di San Giuseppe	Chinotto	Chinotto di Savona
Belladonna Sanguigno	Moro	Limone	
Bianco di Troppello	Belladonna	di Trabia	Limone cedrato di Spadafora
Biondo dell'Etna	Belladonna	Dolce di Muravera	Limone dolce
Biondo di Grottammare	Biondo del Piceno	Femminello di Siracusa	Femminello Siracusano
Biondo di Ribera	Belladonna	Femminello masculuni	Femminello Siracusano
Biondo di Spina	Biondo di Caulonia	Fior d'Arancio	Femminello Zagara Bianca
Biondo di Trebisacce	Biondo tardivo di Trebisacce	Limone a scorza gentile	Lustrino
Biondo Tardivo di San Giuseppe	Biondo di San Giuseppe	Limone di Massalubrense	Ovale di Sorrento
Calabrese	Ovale	Limone di Sorrento	Ovale di Sorrento
Carnosa	Carnoso	Limone oblungo	Fusillo
Cicciobello	Tarocco Lemposo	Limone ovale di Sorrento	Ovale di Sorrento
di Ribera	Brasiliano	Limone sanguigno	Limone Rosso
Navel di Muravera	Brasiliano	Monachello Quattrocchi	Femminello Quattrocchi
Pernambuco	Brasiliano	Nostrano	Nostrano di Rocca Imperiale
Rosato	Vaniglia Sanguigno	Ovale	Femminello Comune
Selvaggia	Selvaggio	Piretto	Limone cedrato di Spadafora
Squacciata	Squacciato	Pumello	Limone cedrato di Spadafora
Tosta	Duretta del Gargano	Quattro stagioni	Femminello Lunario
Washington Navel	Brasiliano	Ruvittaru	Femminello Comune
Arancio amaro		Scandurra	Femminello Castello
Cornuto	C. aurantium var. corniculata	Speciale	Interdonato
Corrugato	Arancio amaro Incannellato	Mandarino	
Costoluto	Arancio amaro Incannellato	Baladi	Avana
Melangola	Merangola	Marzolo	Tardivo di Ciaculli
Melangolo	Merangola	Mediterranean mandarin	Avana
Cedro		Willowleaf mandarin	Avana
Cedro liscio di Diamante	Diamante	Altri agrumi	
Cedressa	Cedro Vozza Vozza	Limoncella romana	Limetta romana
Cedro calabrese	Diamante	Limone di Spagna	Limetta romana
		Patriarca	Limetta romana

Bibliografia

- Agabbio M., 1992. Sintesi di un decennio di ricerca e studio del germoplasma frutticolo della Sardegna. Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 21.
- Agabbio M., 1994. Le vecchie varietà della Sardegna, Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Agabbio M., Molinu M.G., Mura D., D'aquino S., Delogu M., 1998. L'arancio "Tardivo di San Vito", cultivar bionda a maturazione tardiva. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol. II: 625.
- Agostini S., Barbera G., Barone E., Bove M., Bruno A., Calvi G., Carimi F., De Paola C., Eccher T., Forconi V., Guidi S., Inglese P., La Mantia T., Lo Cascio P., Panont C.A., Pontiroli R., Raimondi M., Sottile F., Tommasi L., (Forconi V., Guidi S. curatori), 2013. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Isole della Sicilia, Lombardia. Quaderni "Natura e Biodiversità" n.5/2013. ISPRA, Roma.
- Alessandri S., Casini E., 1992. L'uso dell'analisi discriminante multivariata (classificatoria e canonica), nell'elaborazione dei dati carpometrici, in applicazione su castagno e clementine. Prove di procedure di calcolo avanzate per il trattamento delle informazioni provenienti dall'attività di reperimento di germoplasma. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 623.
- Arras G., Delogu M., Petretto A., Arru S., 1998. Suscettibilità di alcune cultivar di arancio al *Penicillium digitatum* in postraccolta. Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol. II: 633.
- Arras G., Sanna P., 1998. Resistenza di frutti di alcune cultivar di mandarino nei confronti di *Penicillium italicum*. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol.II: 637.
- A.A. V.V., 2011 - Varietà locali di fruttiferi in Calabria – Atlante della Biodiversità. Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura (ARSSA). Grafosud Rossano (CS).
- AA.VV., 2014. Atlante dei prodotti tradizionali d'Abruzzo. ARSSA, Avezzano.
- Baldini E., 1966. L'atlante citrografico di Giorgio Gallesio, a cura di Enrico Baldini. Ed. Accademia dei Georgofili. Firenze.
- Baldini E., Bellini E., Fiorino P., Pisani P.L., Scaramuzzi F., 1982. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico, Consiglio Nazionale delle Ricerche.
- Barbera G., La Mantia T., 1998. Ogni sorta di arborei e frutti: evoluzione e conservazione del germoplasma frutticolo della Conca d'oro. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol.II: 217.
- Bigaran F., Bottura M., Caloiero E., Dallago G., Fronza F., Ghidoni F., Guerra W., Odoguardi R., Peratoner G., Sandri N., Sculli O., 2012. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Calabria, Trentino-Alto Adige. Quaderni "Natura e Biodiversità" n.3/2012. ISPRA, Roma.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Quaderni "Natura e biodiversità" n.1/2010. ISPRA.
- Calabrese F., Barone F., Peri G., 2002. Cultivar di arancio a confronto nella Sicilia occidentale. Frutticoltura, 12, 27-31.
- Caruso, A.; Recupero, S.; Reforgiato Recupero, G.; Russo, G. 2009. Le accessioni di agrumi registrate dal Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee nel Servizio Nazionale di Certificazione Volontaria. Le accessioni di agrumi registrate dal Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee nel Servizio Nazionale di Certificazione Volontaria 100 pp.
- Casella D., 1935. L'agrumicoltura siciliana. Annali della R. Stazione Sperimentale di Frutticoltura E Agrumicoltura. Acireale, n.s. II: 1-147.
- Chessa I., Pala M., 1992. Individuazione, studio e raccolta di antiche varietà di agrumi. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992. Poster: 667 (*arancio, limone, Pompia*).
- Clarici P.B., 1726. Istoria e coltura delle piante che sono pe'l fiore più ragguardevoli, e più distinte per ornare un giardino in tutto il tempo dell'anno : con un copioso trattato degli agrumi. Andrea Paoletti editore, Venezia Biblioteca pubblica Bavarese.
- Continella G., La Rosa G. 1986. Caratteristiche della produzione di alcune cultivar di arancio a polpa bionda. In "Il recente contributo della ricerca allo sviluppo dell'agrumicoltura italiana". Carlo Delfino ed., pp:109-116
- Continella G., Tribulato E., 1992a. Caratterizzazione di due varietà di limone ad *habitus* compatto. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 431.

- Continella G., Tribulato E., 1992b. Germoplasma di cedro, pummelo e loro ibridi presente nell'Italia meridionale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 437 (*cedro, limone, pummelo*).
- Crescimano F.G., De Pasquale F., 1992a. Il germoplasma agrumicolo italiano. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 423 (*arancio, limone*).
- Crescimano F.G., De Pasquale F., Germana' M.A., Motisi A., 1992b. Indagine sul germoplasma del limone (*Citrus limon* (L.) Burm. f.) in Italia. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 455.
- Crescimano F. G., De Pasquale F., Damigella P., Agabbio M., Spina P., Paglietta R., 1994. Agrumi in Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane. Carlo Delfino editore, Sassari: 17-33.
- Cutuli G., Di Martino E., Lo Giudice V., Pennisi L., Raciti G., Russo F., Scuderi A., Spina P. (coordinatore), 1985. Trattato di Agrumicoltura. Edagricole, Bologna.
- Damigella P., Continella G. 1978. Una mutazione di clementine (*Citrus clementina* Hort. Ex Ta.) a maturazione tardiva: il clementine "Tardivo" (prime osservazioni comparative). *Tecnica agricola*, n. 4-5.
- Damigella P., Zito F. 1984. Quaderni della Cassa per il Mezzogiorno - Delimitazione delle aree agrumicole calabro-lucane e indagine preliminare sulle relative vocazioni varietali. Ed. Cassa per il Mezzogiorno
- Dalla Ragione, E. Maccaglia: 'L'occhio ammira e resta incantato... Dialoghi di un viaggio alla ricerca della melangola nella storia e nel territorio ternano' Ed. Provincia di Terni, Terni 2012
- Fatta Del Bosco S., 1992. Caratterizzazione genetica di generi e specie di agrumi attraverso l'impiego di markers molecolari (RFLP). In: Atti del Congresso su "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre 1992: 649 (*arancio, pomelo, pompelmo, poncirus trifoliata, clementine, limone, cedro*).
- Federici C. T., Roose M. L., Scora R. W., 2000. RFLP analysis of the origin of *Citrus bergamia*, *Citrus jambhiri* and *Citrus limonia*. *Acta Hort.* 535: 55-62.
- Fronteddu F. 2010. La coltivazione dell'agrumo POMPIA nel comprensorio delle Baronie. In: Convegno "Sa Pompia: coltivazione, tradizione, innovazione e prospettive di sviluppo" (<http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/>)
- Gallesio G. 1811. *Traité du citrus*. Louis Fantin, Paris
- Gatto A.G., Mennone C., 2009. Relazione storica Arancia Staccia di Tursi. Da "Valorizzazione di varietà autoctone attraverso la conservazione del germoplasma di cultivar: arancio e percoco": 15.
- Inzenga G., 1915. Agrumi siciliani. Tip. Orario delle Ferrovie Acireale, Sicily, 42 pp.
- La Notte P., Venerito P., Savino V.N., 2013. In: La biodiversità delle colture pugliesi (coordinatore L. Trotta). INEA, Regione Puglia, CRSFA "Basile Caramia", Bari.
- La Rosa G., Reforgiato Recupero G., Nicolosi E., Russo G., Continella G., 2005. Recupero e salvaguardia di germoplasma agrumicolo italiano. *Italus Hortus* 12(2): 31-36
- Locatelli A., 2005. Curiosi agrumi ornamentali da coltivare in vaso nel giardino di campagna. *Vita in campagna* 12: 15-
- Mattioni C., Martin M. A., Cherubini M., Maccaglia E., Dalla Ragione I., Villani F., 2011. Molecular characterization and generic diversity of *Citrus aurantium* L. germplasm from Central Italy. *Acta Hort.* 918: 297-302.
- Maier H.P. 2005. Agrumi. Come sceglierli, come curarli. Gremese ed. Pp. 1-62
- Mennone C., Castoro V., Grieco P.D., Lauria A., Martelli G., Vitelli V. 2006. Recupero di germoplasma autoctono di arancio in Basilicata. *Riv., Agronomia* 4:397-402
- Mennone C., Castoro V., Grieco P. D., Lauria A., Martelli G., Vitelli V. 2007. Recupero di germoplasma autoctono di arancio in Basilicata. *Italian Journal of Agronomy*, vol. 4: 397-401.
- Mennone C., Veneziano G., 2009. Raccolta e valutazione del materiale di germoplasma autoctono di percoco e agrumi. Da "Valorizzazione di varietà autoctone attraverso la conservazione del germoplasma di cultivar: arancio e percoco". Grafiche Tafuri: 5.
- Miglietta, R. 1913. Giardino di acclimatazione. Catalogo generale pag. 22.
- Mignani I., Mulas M., Mantegazza R., Lovigu N., Spada A., Nicolosi E., Bassi D., 2004. Caratterizzazione morfologica, biochimica e molecolare di accessioni di "Pompia", agrume della Sardegna. VII Giornate Scientifiche SOI, atti pubblicati su CD - ROM. Napoli, 4-6 maggio.
- Minonne F., 2007. Varietà frutticole tradizionali del Salento - Biodiversità, conservazione, valorizzazione.
- Missere D., Rondinelli G. P., 2006. Frutta in mostra a Verona. *Frutticoltura* n. 5: 84-85.
- Nicolosi E., Deng Z.N., La Malfa S., Gentile A., Tribulato E., 1998. Caratterizzazione del germoplasma agrumicolo mediante marcatori biomolecolari. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol.II: 395.
- Ortu G.G., (a cura di). 2000. *Agricoltura di Sardegna*. Ilisso Edizioni, Nuoro.
- Pantaneli E., 1936. *La Frutticoltura in Terra di Bari* Ed. Laterza & figli, Bari. Pp: 85-87.
- Piga A., D'aquino S., Agabbio M., Delogu M., 1998. Variazione qualitative dei frutti di arancio "Tardivo di San Vito" durante la frigoconservazione. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol.II: 629.
- Pilone N., 1996. La biodiversità del limone in Campania. 2° Convegno Nazionale "Biodiversità e Produzioni Biologiche". Matera, 11 giugno 1996: 285.

- Pilone N., 1997a. La biodiversità del limone (*Citrus limon*, (L.) Burmann f.) in Campania: aspetti tecnologici e qualitativi. In: Atti del 3° Convegno Nazionale "Biodiversità Tecnologie-Qualità". Reggio Calabria-Gallina, 16-17 giugno 1997: 435.
- Pilone N., 1997b. La biodiversità dell'arancio (*Citrus sinensis*, (L.) Osbeck), nell'Habitat agro bioclimatico della Campania. In: Atti del 3° Convegno Nazionale "Biodiversità Tecnologie-Qualità". Reggio Calabria-Gallina, 16-17 giugno 1997: 425.
- Pilone N., 1998. Caratterizzazione, ruolo e valorizzazione della "Pagliarella", nel "sistema agrumi" della Campania. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol.II: 621.
- Reforgiato Recupero G., Russo F., 1977. Un caso di degenerazione delle vescichette del succo dell'arancio Tarocco' [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck]. Annali dell'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, Vol. IX-X: 3-8.
- Reforgiato Recupero G., Russo M.P., Albanese G., Cirvilleri G., 1992. Caratterizzazione del germoplasma dei *Citrus* mediante marcatori genetici. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 21-25, settembre 1992. Vol. I: 655.
- Reforgiato Recupero G., Roselli G., Mariotti P., La Rosa M., Galeotti P., 1998. Caratterizzazione attraverso marcatori genetici (isoenzimi e RAPD) di accessioni di agrumi provenienti dalla collezione medicea di agrumi di Castello e Boboli (Firenze). Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol. II: 343.
- Reforgiato Recupero, G.; Russo, G. (2009) - L'arancio. *Citrus*-Trattato di Agrumicoltura 95-10.1
- Recupero S., Caruso A., Russo G., Reforgiato Recupero G. 2001 Osservazioni sul comportamento di diversi agrumi ornamentali. *Fruitticoltura*, 11: 61-67.
- Ricci V., (coordinatore), Manzi A., Vitelli G. 2016. Giardini d'aranci sull'Adriatico. L'agricoltura nelle Marche: aspetti culturali e artistici.
- Russo F., Starrantino A., Amato R., Reforgiato Recupero G., 1975. Prove comparative fra cloni nucellari e comuni di agrumi, in particolare di arancio (*C.sinensis* Osbeck). Annali dell'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale Vol. VII-VIII: 3-18.
- Russo F., Starrantino A., Puglisi A. 1987. Comportamento di alcune selezioni di arancio a polpa bionda nel Metapontino. Annali dell'Istituto Sperimentale per l'agrumicoltura vol XIX-XX/209-225, 1986-87
- Russo G., Fanizza G., 1992. Studio sulla diversità di ecotipi di arancio amaro (*Citrus aurantium* L.) mediante analisi multivariata. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 467.
- Russo F., Starrantino A. 1986. Osservazioni preliminari su selezioni clonali di arancio Tarocco. Il recente contributo della ricerca allo sviluppo dell'agrumicoltura taliana, Cagliari 29 aprile 3 maggio 101-107.
- Russo, G.; Intrigliolo, F.; D'Aquì, C.; Ciccarello, D.; Mollica, A.; Guardo, M.; Marletta, T.; Sorrentino, G.; Caruso, A. 2008. Calabria, caratteristiche qualitative e sanitarie dell'arancio Belladonna. *Rivista di Fruitticoltura e di Ortofloricoltura* 1: 44-46.
- Sannino G. 1975. Una nuova cultivar di limone apireno meritevole di diffusione. Istituto di Coltivazione arborea dell'Università di Napoli (Portici).
- Spina P. 1959. Nuove cultivar di arancio da mutazioni gemmarie. *Tecnica agricola* XI 4-5: 493-508.
- Spina P. (Coordinatore), Russo F., Geraci G., Martelli S., 1980. Schede per il registro varietale dei fruttiferi. 5- Arancio e mandarino. MAF-Roma, SOI-Bologna.
- Spina P., F. Russo, A. Caruso, G. Cutuli, G. Geraci, G. Reforgiato Recupero, A. Starrantino, G. Terranova. 1985. Schede per il registro varietale dei fruttiferi, 4 - Limone, MAF-Roma, SOI-Bologna.
- Spina P. (Coordinatore)1990. Agrumi minori: Schede per il registro varietale dei fruttiferi, MAF-Roma, SOI-Bologna.
- Spina P, Di Martino E., 1991. Gli agrumi. Edagricole, Bologna.
- Spina P., Terranova G., Caruso A., Reforgiato Recupero G., Starrantino A., 1992. Il germoplasma degli agrumi presente nella collezione dell'I.S.A. di Acireale e sua caratterizzazione mediante l'analisi degli isoenzimi. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 475.
- Starrantino A. 1992. Innovazioni varietali in agrumicoltura. *Rivista di Fruitticoltura*, 2: 6-11.
- Starrantino A., Perri F. Terranova G. 1994. Il clementine Rubino. *Rivista di Fruitticoltura*, n. 11: 61-62.
- Starrantino A. 1996. L'arancio Tapi, nuova selezione di Tarocco di origine nucellare. *Rivista di Fruitticoltura*, 12: 35-38.
- Starrantino A., Russo G., Micalizio L., Tessitore M., Caruso A. 1997. Il clementine Spinoso nella piana di Sibari. *Rivista di Fruitticoltura*, 12:37-41.
- Tamaro D., 1915. Trattato di Fruitticoltura. Hoepli, Torino.
- Targioni-Tozzetti A., 1853. Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana, Firenze Tipografia Galileiana.
- Tenore M. 1845. Catalogo delle piante che si coltivano nel R. Orto Botanico di Napoli. Tipografia Dell' Aquila di V. Puzziello, Napoli.
- Tintori G. e S., Galeotti P., 2000. Gli agrumi ornamentali. Edagricole. Bologna.
- Tribulato E., La Rosa G. 1994. L'arancio "Tarocco" ed i suoi cloni. *Rivista di Fruitticoltura*, 11: 9-14
- Tribulato E., La Rosa G. 2000. "Ippolito": un nuovo clone di Tarocco. *Rivista di Fruitticoltura*, n. 1: 34-35

Zanini, E., e Crescimanno F. G., 1955. Nota sul mandarino "Tardivo di Ciaculli." Rec. Rapp. III Cong. Intern. Agrumes Pays Mediter. 2:263-65.

Sitografia

www.agraria.org/coltivazioniarboree/arancioamaro.htm

www.agriligurianet.it

www.costierabarocca.it

www.cumpagniadiventemigliusi.it

www.fooditaly.com/prodotti/AGRUMI_DELLA_COSTA_DEI_TRABOCCHI-47007.html

www.garganoagrumi.com

www.portalecalabria.com/site/enogastronomia/agrumi/

Albicocco



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

Coordinatore: *R. Guerriero*

Autori: *C. Buscaroli, G. Chesi, G. Della Strada, C. Di Vaio, C. Fideghelli, R. Guerriero, C. Iacona, R. Manganiello, N. Marallo, R. Pavia, F. Pennone, L. Scarpato, P. Venerito*

Introduzione

R. Guerriero

Origine e diffusione in Italia

L'albicocco appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Prunophora*.

La quasi totalità delle varietà coltivate nel mondo occidentale è da iscriversi alla specie *P. armeniaca* L., mentre in Cina ed in Giappone sono diffuse, sia per fini eduli, farmaceutici od ornamentali, cultivar appartenenti a specie del genere *Prunus* che le sono botanicamente vicine *P. sibirica* L., *P. holosericea* (Batal), *P. mandshurica* (Maxim.), *P. ansu Kamar*, *P. mume* Sieb. e Zucc., *P. dasycarpa*. Con queste si sono avuti, spontaneamente o per incrocio controllato, ibridi non sempre facilmente distinguibili, in quanto tutte queste specie hanno lo stesso numero di cromosomi: $2n = 16$. L'albicocco ha un genoma di piccole dimensioni: $5,9 \times 10^8$ bp/ $2n$ (Hagen *et al.*, 2002).

Si ritiene ormai concordemente che questa specie abbia avuto origine nella Cina nord-orientale (in prossimità della Manciuria e della Corea), in quanto ancor oggi vi sussistono forme selvatiche spontanee (Mehlenbacher *et al.*, 1991).



La Val Venosta è l'area più settentrionale della albicocchicoltura italiana

La coltivazione dell'albicocco in Cina ha una storia di oltre 4.000 anni: vi sono tracce della coltura della pianta (*xing*) che risalgono all'imperatore Yu (2205-2198 a.C.) ed è registrata in uno dei primi almanacchi agricoli "Xia Xiaozheng" (800-500 a.C.) (Yu-Zhu, Qi-zhi, 2002). Dalla Cina del nord-est la coltura si è diffusa verso l'area montagnosa continua che si estende dal Tien Shan meridionale fino al Kashmir, inclusi la Valle Fergana e l'Hindukush. Da qui,

attraverso la Persia, ha raggiunto il Caucaso (considerato un centro di diffusione secondario) e la Turchia orientale, forse grazie alle iniziative militari, commerciali e culturali che seguirono la penetrazione di Alessandro Magno nel Turkestan e nel Pakistan durante il IV secolo a. C. L'ulteriore movimento dell'albicocco verso ovest, fino all'Europa, sembra che sia avvenuto in due fasi. L'albicocco fu introdotto in Grecia ed in Italia a seguito delle guerre romano-persiane del I secolo a. C. con il nome di *Prunus armeniaca*, in quanto ritenuto originario dell'Armenia. Da questi paesi penetrò successivamente nei Balcani e nel sud della Francia e Spagna, incontrandosi con tipi e varietà che provenivano dall'Ucraina attraverso l'Ungheria. Un altro *filum* arrivò in Sicilia ed in Spagna seguendo l'espansione degli Arabi attraverso l'Egitto e lungo tutto il litorale settentrionale dell'Africa (670-698 d.C.).

L'albicocco è stato introdotto per la prima volta in Italia dai Romani, probabilmente, insieme ad altri frutti provenienti dall'Armenia, ad opera di *Lucius Licinius Lucullus* (118 – 57/56 prima di Cristo). Già in Plinio il Vecchio nell'*Historia Naturalis* e Columella nel *De Rustica* (vissuti circa un secolo dopo) vengono citati i frutti profumati di questa specie, indicandoli col nome di "*Malum praecox*". I romani infatti indicavano questo nuovo frutto con il nome di "*Praecocuum*", in quanto lo consideravano una specie di prugno distinguibile dagli altri per la precocità della maturazione dei frutti che avviene tra la primavera e i primi caldi dell'estate. Il vagabondaggio di questo nome dal latino al greco, dal greco all'arabo, e da questo ritornato alle lingue romanze, modificato nella pronuncia, ma non nel significato, ha generato biricocco, albicocco, albericoque ecc.

Altre introduzioni sono indubbiamente avvenute in seguito dal Nord Africa, dalla penisola Balcanica, dalla Grecia, dai Paesi d'Oltralpe, come testimonia il materiale genetico così differenziato presente nelle diverse regioni italiane (Sicilia, Sardegna, Liguria, Puglia, Campania, Emilia Romagna, Alto Adige, Lombardia, Abruzzo ecc.) ed i nomi dialettali con cui viene indicato il frutto: *fraccocu*, *barracoc*, *bricòcula*, *lubbægele*, *cresómmola*, *mugnaga*, *armelin*, *embrognaga*, *precoca*.

Nell'Emisfero nord, l'albicocco si è diffuso su una vasta area geografica generalmente compresa approssimativamente tra il 27° ed il 52° parallelo.

Se si considera la vasta area di coltivazione dell'albicocco e le decine di secoli nei quali questa specie è conosciuta non può stupire che, nel tempo, siano state selezionate, moltiplicate vegetativamente e coltivate alcune migliaia di varietà, cercando di utilizzare al meglio il potenziale genetico della specie, in rapporto alle molto diverse condizioni pedoclimatiche.

Le cultivar attualmente coltivate possono essere distinte in 5 principali gruppi eco-geografici, in funzione delle loro aree di origine (Mehlenbacher *et al.*, 1991).

La produzione mondiale di albicocche, cresciuta rapidamente dagli anni '50 fino agli anni '90, negli ultimi dieci anni ha raggiunto circa 4 milioni di tonnellate, ottenuti da una superficie di circa 490.000 ettari. L'Italia è attualmente il quinto paese produttore ed il primo in Europa.

Esigenze climatiche e pedologiche

Malgrado la grande estensione geografica della specie, è caratteristica peculiare dell'albicocco il fatto che si conoscano pochissime varietà cosmopolite e la sua coltivazione, nei diversi paesi, si concentri in aree molto ristrette e si basi su un numero ridotto di varietà locali (Guerriero, 1991).

Questa strategia rappresenta al contempo la forza e la debolezza della specie ed è la prima causa dell'alternanza di produzione segnalata da più Autori, malgrado che, molto spesso, sia mascherata, nelle statistiche, dal fatto che gli eventi climatici, positivi o negativi, non interessano, contemporaneamente, le varie località o le diverse cultivar.

L'introduzione delle migliori varietà da un ambiente all'altro, anche a distanza di solo qualche decina di km dalla zona di origine, è andata incontro, quasi sempre, a degli insuccessi. Le varietà introdotte danno luogo molto spesso a piante del tutto improduttive, o scarsamente ed irregolarmente produttive, i cui frutti possono talora presentare anche caratteristiche organolettiche insoddisfacenti (Guerriero e Bartolini, 1991).

Questo comportamento, piuttosto singolare, dell'albicocco, malgrado l'interesse di numerosi studiosi, non è stato del tutto chiarito. Esistono così cultivar, per lo più di origine centro-europea o comunque continentale, le quali, nell'ambiente mediterraneo, hanno una crescita limitata, differenziazione a fiore scarsa o nulla, o formazione di fiori solo sulle riprese vegetative tardive. Si parla in questi casi di mancato adattamento all'ambiente: le condizioni climatiche non permettono l'attivazione dei geni implicati nel processo di induzione fiorale. In altri casi le piante arrivano fino alla differenziazione a fiore, apparentemente mostrano un'abbondante quantità di gemme a fiore, ma poi la fioritura risulta scarsa.

Il fabbisogno in freddo

È noto che le piante arboree a foglia caduca hanno bisogno di passare un periodo di apparente stasi (dormienza) a basse temperature, per poter poi riprendere la loro attività al ritorno delle condizioni favorevoli. Tale necessità viene indicata come fabbisogno in freddo (FF) ed espressa o in ore al di sotto dei 7°C, oppure in Chilling Units (CU). Una volta soddisfatto il FF le cultivar, per raggiungere la fioritura, debbono soddisfare il loro fabbisogno in caldo (Growing Degree Hours o GDH). Il fabbisogno in freddo dell'albicocco oscilla, a seconda delle cultivar, da 400 a 1.300 CU, mentre il fabbisogno in caldo si colloca tra 2.500 e 4.500 GDH (Guerriero *et al.*, 2002). Riveste grande importanza quindi conoscere il fabbisogno in freddo ed in caldo di una cultivar prima di introdurla in un ambiente molto diverso da quello di origine.

Recentemente, più che la semplice somma delle ore di freddo (o quella delle CU e delle GDH) si attribuisce grande importanza alle condizioni che precedono o coincidono con il riposo autunno-invernale delle piante, durante il quale all'interno delle gemme a fiore hanno luogo i processi di macro e microsporogenesi (Viti e Scalabrelli, 1988). Esiste una grande variabilità nel comportamento delle cultivar, che non sempre può essere spiegato con il fabbisogno in freddo: adesso si ritiene che nel fenomeno intervengano anche altri sistemi di controllo, quali ad esempio il fitocromo. Le cultivar di origine più settentrionale, che resistono meglio alle temperature invernali e che presentano un elevato fabbisogno in freddo, molto spesso mal sopportano gli sbalzi termici durante il periodo di riposo, tipici degli ambienti mediterranei ad inverno mite. In queste condizioni tali cultivar vanno incontro ad anomalie e necrosi degli organi fiorali, cascola di gemme e, in definitiva, fioriture scarse o nulle. Molte cultivar meridionali invece, caratterizzate da un basso fabbisogno in freddo (600-800 ore sotto i 7°C) sembrano sopportare meglio gli sbalzi termici, completano rapidamente i processi di macro e microsporogenesi e, soddisfatto il loro fabbisogno in caldo, tendono a fiorire precocemente (almeno ove le temperature lo consentono).

La resistenza al freddo e le gelate primaverili

Uno dei più grossi problemi dell'albicocco è rappresentato dalla sensibilità delle gemme, dei fiori e dei frutticini alle gelate.

Si è visto come l'albicocco provenga, come la maggior parte delle altre specie botanicamente a lui vicine, da aree a clima continentale, quali quelle della Cina settentrionale o dell'Asia Centrale. Come altre specie arboree, successivamente alla entrata in dormienza, va incontro ad una serie di processi biochimici che gli consentono di inoltrarsi progressivamente in una condizione di crescente insensibilità alle basse temperature (acclimatazione),

tanto da superare indenne, nel suo culmine, anche oltre i -30°C . Con l'approssimarsi del risveglio delle gemme questa capacità viene velocemente perduta, tanto è vero che se già la temperatura di -8°C è considerata critica per le gemme a fiore rigonfie (stadio B), quella di -6° è letale per lo stadio di bottone rosso (stadio C), mentre i bocci fiorali con i petali bianchi (stadio D) viene danneggiato da -4° (Guerriero, 1991). Lo stato fisiologico della pianta, la presenza di batteri criogeni, il contenuto in acqua dei tessuti e dell'aria possono aumentare la sensibilità alle basse temperature (Zinoni *et al.*, 2000). Anche abbassamenti a pochi gradi sotto lo 0°C ($-1,5^{\circ}$, -2°C) per soli 60 minuti possono distruggere irrimediabilmente gli organi fiorali od i giovani frutticini.

Sono perciò da preferirsi le situazioni climatiche ove il passaggio dalle basse temperature invernali alle miti temperature primaverili avviene più regolarmente, senza irregolari alternanze di temperature e dove quindi molto raramente si verificano gelate sia per irraggiamento, che per convezione. Ed in generale le posizioni elevate, collinari, dove non ristagna l'umidità dell'aria, non si accumulano masse di aria fredda e l'aria è frequentemente mossa da brezze.



Quasi tutte le vecchie cultivar di albicocco erano caratterizzate dalla autocompatibilità, carattere assente in diverse cultivar recenti

L'eccessiva umidità dell'aria, e anche del terreno, possono essere considerati un fattore gravemente limitante questa coltura, in quanto, oltre ad aggravare i danni delle gelate, favoriscono lo sviluppo di malattie crittogamiche, quali la moniliosi dei fiori che, rapidamente, è capace di distruggere l'intera produzione.

Negli ambienti in cui il rischio di gelate primaverili è molto elevato, è opportuno prendere in considerazione anche l'installazione di metodi di difesa attiva (irrigazione sopra o sotto chioma, microaspirazione, riscaldamento, ventilatori, ecc.), tenendo ben presenti i loro limiti ed il loro costo (Zinoni *et al.*, 2000).

Biologia fiorale e di fruttificazione

Anche nell'albicocco si conoscono numerosi fenomeni di scarsa o nulla fruttificazione legati alla biologia fiorale, ma in generale sono meno frequenti rispetto ai problemi più strettamente attribuibili ad errate scelte di condizioni pedo-climatiche.

La percentuale di granuli pollinici non vitali oscilla dal 20 al 40%, raggiungendo talvolta anche il 70%. Sebbene siano stati segnalati casi di totale incapacità di produzione di polline vitale, il fenomeno è molto più presente nel *Prunus mume*. La mancata formazione di polline può essere di origine genetica, oppure essere indotta da fattori nutrizionali, ambientali o parassitari. Nel primo caso essa è praticamente insuperabile, negli altri può essere risolta, una volta rimosse le cause.

Se nel corso dell'inverno le gemme non sono state sottoposte a condizioni di temperature basse, in alcune cultivar (es. Rival) il processo di microsporogenesi si arresta ad uno stadio intermedio (cellule madri del polline, tetradi), non evolvendosi fino alla comparsa dei giovani granuli pollinici (Viti e Scalabrelli, 1988).

Il meccanismo della fecondazione è particolarmente complesso e pertanto può essere condizionato nei suoi diversi passaggi da numerosi fattori. Tanto per cominciare la germinazione del polline (sia pure misurata artificialmente) non supera nell'albicocco il 40-60%, vale a dire livelli molto inferiori rispetto al mandorlo ed al pesco. Le basse temperature rallentano la germinazione e l'allungamento del tubetto pollinico, con il rischio che esso giunga a destinazione quando il sacco embrionale è in via di degenerazione. Le temperature ottimali, per entrambe i processi, si collocherebbero tra i 10 ed i 20°C . Quelle superiori a 25°C , infatti, possono accorciare la durata dell'effettiva recettività dello stigma (già di per se molto corta), ridurre la percentuale di germinazione del polline ed accelerare i processi di sviluppo e successiva degenerazione del sacco embrionale, tanto da accorciare il periodo di recettività (Guerriero e Viti, 1997).

Questo sembra, in effetti, essere la chiave di volta di tutto il sistema. Nell'albicocco tale periodo varia da 4 a 7 giorni dopo l'antesi. L'effettivo Periodo Utile di Impollinazione (PUI), cioè la differenza tra il tempo di germinazione del polline e la durata della recettività dell'ovulo, si ridurrebbe pertanto a soli 4 giorni. Questo periodo così corto (il più breve tra le drupacee coltivate) potrebbe rendere ragione, tra le altre cause, della limitata allegazione che alcune cultivar presentano, una volta introdotte in ambienti non idonei.

Per molto tempo le varietà di albicocco europee sono state considerate nelle stragrande maggioranza come autocompatibili (Guerriero e Bartolini, 1995). Più recentemente tuttavia, una serie di studi condotte su numerose varietà Nord-Africane, Ungheresi, Medio-Orientali, Irano-Caucasiche e dell'Asia centrale sono state trovate autoincompatibili (Halász *et al.*, 2012). Si tratta di auto-incompatibilità di tipo gametofitico, per cui, in assenza dell'allele SC (restauratore di fertilità),

allorchè nel polline e nell'ovulo si trovano gli stessi fattori di sterilità (S1, S2...) la germinazione del tubetto pollico viene bloccata.

Da un punto di vista pratico questo fenomeno risulta di notevole importanza, in quanto molte delle cultivar di recente costituzione sono state create utilizzando un genitore totalmente o parzialmente autoincompatibile (Ghahesheikhbayat, 2010), allo scopo di introdurre nelle varietà commerciali alcuni interessanti caratteri, quali la resistenza ad alcune malattie, la maggiore tolleranza ai trasporti e, nel complesso, una migliore attrattiva commerciale. Occorre quindi essere molto cauti nella introduzione nei frutteti di tali nuove varietà, in quanto esse necessitano di essere impollinate da appropriate cultivar. Finora infatti nell'albicocco non erano stati individuati fenomeni di inter-incompatibilità, almeno tra cultivar tra loro non imparentate, ma studi recenti (Kodad *et al.*, 2013) hanno messo in evidenza che, specialmente nel patrimonio genetico delle albicocche ungheresi, turche e dell'estremo oriente esisterebbero, come invece nel ciliegio, gruppi di cultivar caratterizzati da identici fattori di sterilità (fino ad ora si teorizza la presenza di una ventina di alleli S diversi). Un problema non secondario risiede nell'individuare la contemporaneità di fioritura, poiché questa può variare, in relazione con l'ambiente climatico e con l'andamento stagionale. La velocità di soddisfacimento delle esigenze di freddo e di caldo, variabile da cultivar a cultivar, tende a concentrare le antesi nelle regioni più settentrionali, dove le gemme a fiore sono mantenute in uno stato di dormienza imposta fino all'arrivo delle temperature più miti. Negli ambienti meridionali, invece, le fioriture si distendono su di un arco di tempo più ampio, in relazione principalmente alla velocità con cui viene soddisfatto il fabbisogno in freddo delle cultivar. Questo fenomeno è ancor più accentuato in alcune annate, tanto da provocare molto spesso la mancata coincidenza delle antesi tra impollinatore e cultivar autosterile. Tra le cultivar di origine italiana sono risultate autoincompatibili le seguenti cultivar: Nonno, Primula.

Le varietà autoctone

L'albicocco, tramite la libera impollinazione incrociata e la successiva propagazione per seme, ha dato luogo ad un elevato numero di varietà, anche dissimili tra loro. Queste, grazie alla loro ricchezza di caratteristiche bio-agronomiche ed organolettiche, hanno potuto adattarsi alle più disparate condizioni pedoclimatiche, diffondendosi

in tutte le regioni della Penisola, dalle vallate alpine sino alle più calde ed assolate plaghe siciliane o sarde (Fatta del Bosco, 1962; Gropallo, 1963; Deidda e Follesa, 1963; Forte, 1987).

Il frutto, sempre stimato e celebrato, fu ritenuto degno di essere accolto negli orti e nei giardini dei conventi e delle canoniche e più tardi in quelli dei primi orti botanici (giardini dei semplici) e ricordato nei trattati anche (o soprattutto) per le sue doti farmacologiche. Il medico greco Dioscoride, infatti, vissuto tra il 40 ed il 90 dell'era volgare, aveva incluso questa pianta tra le circa 60 inserite nel suo trattato "*De Materia Medica*", mettendo in evidenza, tra l'altro, l'utilizzo dell'olio di semi per le emorroidi.

La fortuna di questo trattato, corredato di numerose illustrazioni delle piante citate e tradotto dal greco in arabo ed in latino, stimolò numerosi studiosi (Pierandrea Mattioli 1544, Amatus Lusitanus 1553, Castore Durante 1585, Fabio Colonna 1595), i quali si dedicarono al commento delle notizie riportate da Dioscoride, allargando l'indagine botanica e curando una più accurata descrizione sia morfologica che illustrativa delle nuove specie o varietà raccolte. Al senese Mattioli (1568) va il merito, non solo di aver tradotto in italiano i libri di Dioscoride, ma anche di aver distinto ed illustrato due tipi di Armeniaco: uno a frutto più piccolo, l'altro a frutto più grosso.



Pietro Andrea Mattioli

A partire da questa data i botanici cominciano a raccogliere esemplari e notizie sulle diverse “sorte” in cui è possibile distinguere le specie botaniche e quindi anche gli alberi da frutto e tra questi l'albicocco (de Crescenzi, 1536).

Sono di quel periodo l'erbario ed i manoscritti del bolognese Ulisse Aldovrandi (1568 ca), il trattato dello studioso napoletano Gian Battista Della Porta (1583). Questi due illustri studiosi attribuivano un valore distintivo ai nomi con cui il volgo indicava i differenti tipi di albicocco che avevano individuato: così per il primo la cosiddetta Bericocca era di pezzatura maggiore, mentre le Moniache erano a forma di cuore e le precoci (citata da Galeno) erano le più piccole (Baldini, 2004), mentre il Della Porta chiamava bericocche le albicocche a polpa bianca, poco consistenti, non spicche ed a mandorla amara e considerava le crisomele di maggior pregio, di differenti pezzature, soave aroma e molto colorite, polpa spicca e mandorla talvolta amara.

E' difficile seguire l'evoluzione del germoplasma di albicocco nelle varie regioni. L'unica traccia relativamente sicura è fornita dai trattati botanici o agricoli e più recentemente dai cataloghi vivaistici, completata logicamente da indagini accurate sul territorio, ben coscienti tuttavia della limitata vita delle piante, della inesorabile spinta economica ed infine della fallacia della memoria dell'uomo (Guerriero, 2005 a,b).

L'abate fiorentino Agostino Del Riccio descrive nel suo Trattato di Agricoltura (1595) come i Granduchi di Toscana utilizzassero i loro agenti commerciali o diplomatici, dislocati presso le principali corti europee, per raccogliere ed inviare ai giardinieri delle loro Ville fiorentine marze delle più disparate varietà delle diverse specie di fruttiferi e tra questi appunto quelle di albicocco, per arricchire i già famosi Pomari. E' impossibile sapere quante diverse varietà di albicocco (secondo il concetto attuale) furono raccolte dai Granduchi di Toscana a partire da Cosimo I. Infatti già circolavano in Europa numerose varietà, alcune delle quali ottenute fortunatamente da seme e che gli studiosi dell'epoca avevano difficoltà a distinguere. Del Riccio le classificava in quattro grandi gruppi: albicocche vere e proprie (gialle con seme dolce), alberge (gialle, grosse con semi amari), meliache (gialle, piccole con semi leggermente amari) ed alessandrine (piccole, molto dolci).

In Toscana un prezioso aiuto ci viene dal desiderio dei Granduchi (ed in particolare Cosimo

III) di fornire ai posteri una testimonianza di queste preziose raccolte dei Pomari delle Ville Granducali: incaricarono il pittore Bartolomeo del Bimbi ed il botanico Pietro Antonio Micheli di rappresentare e descrivere le centinaia di campioni di frutti che quotidianamente arricchivano le mense granducali

Sulle base di queste due testimonianze incrociate siamo quindi in grado di sapere che sicuramente alla fine del XVII° secolo in Toscana erano presenti undici varietà di albicocco (Cristoferi e Faccioli, 1982). Non è senza significato il rilevare come in quelli stessi anni la collezione granducale annoverasse ben 36 varietà di pesco e 34 di ciliegio (Baldini, 2004).

Non molto più ricco era il numero di varietà di albicocche coltivate nei giardini botanici di Palermo: il siciliano Cupani (1696) nel suo dotto trattato in latino ne enumera, con un sommario tentativo di descrizione, oltre una decina, riportando a fianco di ognuna il nome siciliano con cui il popolino era solito indicarle. Alcune di tali varietà potrebbero essere quelle citate da Micheli (*varcocu lisciandrinu, pilosus, varcocu lisciandrinu lisciu, Varcocu lisciandrinu veru*) o da altri illustri botanici stranieri del '600, quali Caspari Bahini, Iohannis Bauhini, Paul Hermann: *Mala Armeniaca majora, nucleo dulci, Mala Armeniaca majora, Mala Armeniaca minor*. Dalle sommarie descrizioni appare tuttavia chiaro che alcune di tali varietà sono state ottenute da seme e non appaiono vantare grandi meriti, causa la pezzatura ed il sapore poco gradito del frutto: *Varcocu minuto, nucidda di nova sciorta; varcocu amarosticu di la mala sciorta, varcocu nucireddu, varcocu sarvaggiu virdonico...*

Vi sono numerose testimonianze che questa passione di collezionare varietà più o meno rare delle piante da fiore e da frutto si comunicò rapidamente tra i ricchi ed i potenti, alimentando tutta una corrente vicendevole di scambi di marze e piante già innestate. I giardinieri, per soddisfare le richieste dei loro signori, si specializzarono nella propagazione e nell'innesto delle specie e cultivar più desiderate. Col passare del tempo la richiesta di piante (da frutto ed ornamentali) aumentò a cascata, tanto da indurre alcuni capi giardinieri di ville signorili a mettersi in proprio per poter rifornire i giardini e gli orti dei ricchi borghesi. Fu così che progressivamente nacque il vivaismo, affermandosi specialmente negli orti di Pistoia alla metà del XIX° secolo (Vezzosi, 1990).

Anche se un'indagine capillare condotta da Scaramuzzi nel 1962 indicava la coltivazione di oltre 90 varietà in oltre 40 province, si deve rilevare che le aree di coltura veramente importanti erano in realtà una decina (l'area dei comuni circumvesuviani, il casertano, le colline imolesi, la zona di Albenga, il Cuneese, le colline veronesi, la Puglia, la Sicilia), mentre il numero delle cultivar autoctone presenti era superiore di circa 3 volte

alla cifra rilevata.

Negli anni successivi la coltivazione dell'albicocco ha cambiato volto: è passata dalla coltura promiscua a quella specializzata, si è andata contraendo in alcune zone tradizionali per concentrarsi ed estendersi in Romagna e nel Metaponto, passando da una produzione di 23.000 t negli anni 1950 a circa 200.000 t (16.000 ettari), media quinquennio 2009-2013.

Dalle prime sperimentazioni apparve evidente che numerose varietà-popolazioni di origine campana mostravano una sufficiente capacità di adattamento anche a realtà pedo-climatiche nettamente diverse, quali quelle settentrionali, conservando alcuni requisiti fondamentali per il loro successo: elevata produttività, buone caratteristiche organolettiche, soddisfacente pezzatura e buona suscettibilità alle indispensabili operazioni di lavorazione commerciale (Guerriero R., 1991; 1992).

Si sono così diffuse un po' dovunque cultivar come Palummella, San Castrese, Portici, Vitillo, Cafona, Boccuccia liscia, Boccuccia spinosa, Fracasso, Monaco bello ecc.

Questo drastico cambiamento della coltura ha significato in primo luogo la scomparsa dalla coltivazione intensiva di un gran numero di varietà locali di diffusione estremamente limitata, caratterizzate spesso da un relativamente buon adattamento a condizioni climatiche estremamente difficili (gelate primaverili soprattutto), talvolta da buone caratteristiche organolettiche e da una ridotta sensibilità ad agenti patogeni, ma condannate dalla frutticoltura industriale per la insoddisfacente produttività e soprattutto per la scarsa resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti (Guerriero R., 1992).

L'indagine condotta per il Progetto Atlante, pur nella sua incompletezza, ha accertato l'esistenza nelle varie regioni italiane di 269 nomi di varietà autoctone di albicocco.

La distribuzione nelle diverse regioni è molto diversificata. Il 44% circa delle varietà è segnalato in Campania, l'12% in Sicilia, mentre percentuali tra l'8 e il 10% si trovano in Sardegna, Toscana, Emilia-Romagna e Puglia. Percentuali molto basse sono presenti in quasi tutte le regioni italiane.

Il 13% delle varietà segnalate posseggono un valore genetico, commerciale e storico piuttosto rilevante (Lista A), tanto da contrastare, in alcune regioni, anche le moderne varietà diffuse dal vivaismo internazionale. Il 34% delle cultivar è nella lista B, con valori molto diversi da regione a regione, vale a dire varietà di più difficile reperimento, vuoi perché con caratteristiche commerciali meno interessanti, vuoi perché non adeguatamente valorizzate. Oltre il 50% può considerarsi appartenente alla Lista C, vale a dire

varietà di scarso valore, maggior parte delle quali scomparse e note solo per il nome o poco più.



Evoluzione della colorazione dei frutti di albicocco: bianco crema, giallo arancione, bicolore, rosso

Prevalgono 4 tipi di albicocche:

1. Le più rappresentate (32% circa) sono quelle a forma ovata (visto dal lato della sutura). E' un tipo di frutto abbastanza comune, diffuso sia al Sud che al Nord, ma molto frequente nell'areale napoletano, (Abate, Boccuccia, Grossa del Giardino, S. Francesco). Infatti i commercianti indicano queste albicocche col nome di "boccucce". La polpa è quasi sempre mediamente soda e color arancione chiaro.
2. Vengono subito dopo (25%) quelle a frutto rotondo, polpa di colore molto variabile, da bianca ad arancione, molto succose, più o meno dolci, probabilmente di origine araba o comunque nord africana, molto diffuse in Sicilia, Sardegna, lungo il litorale tirrenico, fino alla Liguria (Alessandrino, Precoce di Sicilia, Bella di S. Giuliano, Rapareddu, Tiltonno, Valleggia, Pazza, Tonda di Costigliole ecc.)
3. Un gruppo abbastanza rappresentato (18%) è costituito dalle albicocche a frutto oblungo. Sono quasi tutte di origine campana, hanno polpa quasi sempre color arancione, quasi mai chiara, abbastanza consistente (Baracca, Nonno, Monaco bello, Portici, Cecona, Limoncella, Don Gaetano ecc.)
4. Le albicocche di forma ellittica (16%) sono presenti in numerose regioni, hanno polpa color arancione chiaro, ma talvolta anche tonalità più chiare (S. Ambrogio, Precoce d'Imola, Cibo del Paradiso, Barese, Canetta ecc.)

In alcuni casi si possono distinguere altre due forme non molto frequenti :

1. triangolare (6%), che nei terreni freschi tende alla forma ovata (D'Alessandria, Precoce di Toscana, Zeppa di Sisco, Grana di Albenga)
2. oblata (4%), tendenzialmente rotonde (alcuni tipi sardi come Sarritzu I.).

Per le esigenze del mercato attuale mancano nel germoplasma italiano le cultivar precocissime e le molto tardive. Altro grosso difetto delle varietà italiane è quello che manifestano una tendenza a fiorire piuttosto presto (cioè alla fine di febbraio-primi di marzo).

Quasi tutte le varietà di antica origine italiana sono auto-compatibili (a differenza di molte cultivar straniere di recente costituzione), vale a dire non hanno bisogno di impollinazione incrociata (Burgos *et al.*, 1997).

La pezzatura dei frutti è media, con una forte percentuale di cv a frutti piccoli. Le qualità organolettiche vengono giudicate buone. I frutti, in generale, hanno una consistenza media; sono scarsi i frutti con polpa bianca o giallo chiara, mentre sono limitate le cultivar con polpa aderente al nocciolo o con seme dolce.

E' interessante rilevare che la produttività di tali cultivar è nella stragrande maggioranza giudicata scarsa o molto scarsa (60%), mentre le qualità gustative sono per lo più (57%) da elevate a molto elevate e soltanto il 13% delle varietà ha qualità gustative scarse. Molto spesso questa caratteristica si associa ad una elevata acidità. La selezione sulle varietà autoctone ha evidentemente avuto più successo per il carattere gustativo, piuttosto che per l'adattamento ambientale.

Questo effetto della selezione empirica svolta dai coltivatori si ritrova su due caratteri molto importanti per l'albicocco: l'aderenza della polpa al nocciolo e il sapore del seme. Solo il 7% delle varietà italiane di origine autoctona ha la polpa aderente al nocciolo, mentre ben l'80% è spicca, a dimostrazione della costante predilezione per i frutti da consumo fresco. Il 70% delle varietà ha seme amaro, mentre solo il 20% (quasi tutte presenti nelle regioni settentrionali, ove, per ragioni climatiche, manca il mandorlo) hanno seme dolce. Questi semi di albicocco, utilizzati in pasticceria, vengono (o venivano) commerciati col nome di armellini.



Nei comuni della provincia di Napoli alle falde del Vesuvio, da secoli, è coltivato l'albicocco e i frutticoltori locali hanno selezionato decine e decine di varietà di grande valore agronomico e commerciale, diverse delle quali diffuse anche fuori della Campania. La Regione Campania ha inoltrato all'Unione Europea la domanda per il riconoscimento della denominazione "Albicocca Vesuviana" come IGP

Nel complesso, le varietà a frutto grosso sono un po' più di un quarto (28%), la maggior parte (53%) essendo di pezzatura media. Sono piuttosto scarse le varietà con polpa molle o poco consistente (20%), quasi tutte appartenenti alle più antiche varietà di origine mediterranea insulare, con colorazione crema (10%) dell'epidermide e della polpa.

Anche questi caratteri debbono indubbiamente aver subito l'effetto della selezione empirica, in quanto ben il 67% delle varietà ha epidermide con colore di fondo giallo o arancione chiaro. Solo una piccola minoranza (circa il 18%) mostra sull'epidermide un colore rosso, adesso molto richiesto dal mercato. La stessa tendenza si nota nel colore della polpa: 57% giallo o arancione chiaro, 28% arancione. Molto rare le varietà a polpa bianca o arancione scuro.

Su di un campione di circa 100 varietà originarie di quasi tutte le regioni italiane, ma coltivate in un unico ambiente, è stato condotto, una decina di anni or sono, uno studio volto alla loro classificazione in base ai principali caratteri fenotipici e agronomici secondo i descrittori UPOV (Guerriero R. *et al.*, 2006). Esso evidenzia con molta sicurezza l'esistenza, nel patrimonio varietale di albicocco, di una percentuale del 10-13% di sicure sinonimie (antiche varietà diffuse in più regioni con nomi diversi): Precoce di Toscana = Precocissima = Precoce di Firenze = Grana di Albenga; Cafona = Cafone; Dasy 1029 = Dasy p1; Bella d'Imola precoce = Bella d'Imola; di Breda = Francese; D'Alessandria = Reale d'Imola. Per altre coppie, pur essendovi una quantità di caratteri simili, non vi può essere certezza che si tratti di sinonimie, ma forse di inesatto valore ponderale attribuito ad alcuni di essi: Boccuccia liscia = S. Ambrogio Firenze; Portici 6 = Boccuccia spinosa; Franceschini = Portici 2; Corona quartuccio = Sarritzu II;

Vi è inoltre una percentuale leggermente superiore di coppie di varietà che si differenziano tra loro per uno o due caratteri, evidenti solo agli esperti (es. epoca di maturazione, aderenza del nocciolo alla polpa, sapore del seme): Acqua del Serino = Cibo del Paradiso; Nonno = Pelese Giovanniello; Boccuccia liscia = Pellicchiella; Boccuccia spinosa = Fracasso; Comune = Costa Scaicca Ragana 2; di Germania = Mandorla dolce; S. Nicola = O' Pazzo; Venosta = Mandel grosse; D'Alessandria = Grossa del Giardino. Questi casi sono abbastanza frequenti nelle varietà più antiche o in quelle provenienti dall'areale campano: indice di eventuali mutazioni gemmarie o empirica propagazione per seme.

Cultivar autoctone segnalate nelle varie regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più regioni

Regione	Classificazione			
	A	B	C	TOTALE
Valle d' Aosta	-	-	2	2
Piemonte	2	1	4	7
Lombardia	1	-	2	3
Alto Adige	1	1	-	2
Trentino	3	1	-	4
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-
Liguria	3	3	6	12
Veneto	3	-	1	4
Emilia Romagna	3	5	12	20
Toscana	7	6	14	27
Marche	-	2	-	2
Umbria	-	-	3	3
Lazio	2	4	3	9
Abruzzo	-	2	1	3
Molise	-	-	3	3
Campania	18	52	47	117
Puglia	1	19	2	22
Basilicata	4	-	-	4
Calabria	-	1	4	5
Sardegna	3	2	21	26
Sicilia	-	4	27	31
Totale regioni	52	103	151	306
Totale Italia	34	91	142	267



Cultivar A

Abate

Sinonimi da alcuni autori Abate è considerato il sinonimo di *Prete*, mentre le accessioni qui considerate sono nettamente diverse



Origine da seme, individuata in Campania, in agro di Ercolano. Già presente all'inizio del XX° secolo, zona vesuviana, poi introdotta nelle altre aree di coltivazione della Campania

Albero

vigoria media-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-basso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** ovata-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo-arancione, sovraccolore macchie, **polpa** arancione chiaro, consistenza media-elevata, sapore buono, **nocciolo** dimensione media, oblungo, carena scarsa, spicco, **mandorla** amara

Maturazione tardiva - inizi luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piuttosto sensibile alle manipolazioni, scarsa sensibilità alla Monilia

Valutazione d'insieme

buona cultivar da tavola, la scarsa consistenza della polpa ne limita l'interesse nell'industria dei sciroppati

Riferimenti bibliografici

Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero, 1982

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpatò

Alessandria (di)

Sinonimi: non ha niente a che vedere con la vasta famiglia di Alessandrine ampiamente descritte dagli autori del XVIII° e XIX° secolo (vedi lista B e C)



Origine sconosciuta. Può essere considerata appartenente alla famiglia della Reale d'Imola, Grossa del Giardino e Particolare, sia per l'habitus vegetativo e produttivo, che per le caratteristiche morfologiche e organolettiche dei frutti. (Guerriero e Monteleone, 1992). L'analisi molecolare (Guerriero *et al.*, 2005) avrebbe confermato la similitudine tra le accessioni circolanti con questo nome e Grossa del Giardino e Particolare.

Appariva periodicamente sui cataloghi dei vivaisti italiani già dalla fine del XIX° secolo. Segnalata in Piemonte, nel Veneto e nel Trentino

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** abbastanza elevato, **fioritura** intermedia (+ 13 S.C.), **produttività** scarsa negli ambienti a inverno mite

Frutto

dimensione media, **forma** ovata, **buccia** arancione, sovraccolore presente in leggere sfumature, **polpa** arancione, consistenza media, sapore ottimo, **nocciole** grande, forma ellittica, carena sviluppata, non aderente alla polpa, **mandorla** dolce - leggermente amara

Maturazione medio -tardiva, fine giugno, (+11 rispetto a San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni e alla Monilia

Valutazione d'insieme

somiglia in tutto e per tutto alla Reale d'Imola, sia per il comportamento produttivo nelle zone ad inverno mite, sia per le caratteristiche del frutto

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Guerriero e Monteleone, 1992

A cura di G. Chesi, R. Guerriero

Amabile Vecchioni



Origine individuata nel 1960 dal Prof. Franco Scaramuzzi a Follonica (GR) nell'ambito di una popolazione di semenzali di albicocco destinati ad essere utilizzati quali portinnesti franchi.
Limitata diffusione sul litorale toscano

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** precoce (+4 S.C.), **produttività** elevata

Frutto

dimensione pezzatura grande, **forma** ellittica-oblunga, **buccia** arancione, sovraccolore leggero, **polpa** arancione chiaro/arancione, consistenza media, sapore buono, **nocciolo** grande, forma ellittica, carena molto sviluppata, spicco, **mandorla** molto amara

Maturazione medio - precoce, prima metà di giugno (-5 rispetto a San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni ed alla Monilia, sia sui fiori che sui frutti

Valutazione d'insieme

interessante per rusticità e produttività. Buon sapore dei frutti.

I frutti sono leggermente acidi se raccolti prima della completa maturazione. Nelle zone più favorevoli richiede il diradamento dei frutti per raggiungere una buona pezzatura

Riferimenti bibliografici

Guerriero e Xiloyannis, 1979; Germoplasma ARSIA, 2003 (<http://germoplasma.arsia.toscana.it/Germo/>)

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Antonianiello



Origine da seme, in agro di San Giorgio a Cremano (Napoli). Diffusa in zona vesuviana

Albero

vigoria elevata, **fioritura** intermedia tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (45-55 g), **forma** oblunga, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore a macchie, **polpa** arancione chiaro-arancione, consistenza elevata-molto elevata, sapore buono, **nocciolo** medio, forma allungata, carena scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione tardiva fine giugno (+9 rispetto a San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata sensibilità alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

buona cultivar da tavola, con buona attitudine alla sciroppatura

Riferimenti bibliografici

Guerriero *et al.*, 1994

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Bella d'Imola

Sinonimi: spesso ribattezzata con vari nomi dai vivaisti



Origine individuata all'inizio anni '60, probabilmente in Romagna e diffusa in varie regioni. È inserita nella lista delle varietà valide per le regioni del Nord Italia (Massai e Iacona, 2015)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia (+11 San Castrese), **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione grande (66 g), **forma** ovata, **buccia** colore di fondo arancione chiaro, sovraccolore presente, a macchie, **polpa** colore arancione chiaro, consistenza elevata, sapore medio, **nocciolo** medio, forma ovata, carena scarsa, aderente alla polpa, **mandorla** molto amara

Maturazione media-precoce, prima metà di giugno (-8 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni e alla Monilia

Valutazione d'insieme

varietà produttiva, rustica, con frutti di buona pezzatura, attraenti, ma poco zuccherini (15° Brix) e con una elevata acidità

Riferimenti bibliografici

Guerriero *et al.*, 1994

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Biricoccola

Sinonimi *Albicocca nera del Papa, Albicocca susina, Albicocca violetta, Biricoccolo, Dasycarpa* (Gallesio, 1817)



Origine Ibrido spontaneo tra *P. armeniaca* e *P. cerasifera*. Ne esistono diversi ecotipi in varie regioni italiane (Romagna, Campania ecc) che differiscono tra loro per epoca di maturazione e rusticità.

Gallesio la trovava diffusa nel Genovesato, sulla Riviera e nel Pisano. La proprietaria di un agriturismo toscano in provincia di Livorno si è innamorata di questo frutto, forse per la sua storia, la sua rusticità, il suo aspetto e sapore particolare (“un misto di melone e albicocca”) e ha battezzando il suo agriturismo “Le biricoccole”, dal nome locale del *Prunus dasycarpa* e con molto entusiasmo lo coltiva e lo diffonde tra i suoi clienti

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-basso, **fioritura** intermedia (+ 11 San Castrese), autocompatibile, **produttività** elevata-molto elevata

Frutto

dimensione piccola (25-30g), **forma** (vista dal lato sutura) rotonda-oblata, con peduncolo medio-lungo e sottile, **buccia** colore di fondo rosso bruno intenso, sovraccolore assente, **polpa** colore da giallo crema ad arancio, consistenza media, sapore medio, succosità medio-elevata, **nocciolo** piccolo, rotondo, carena scarsa, aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione a seconda degli ecotipi, da inizio giugno (+ 3 San Castrese) (Buscaroli, 2016) a inizio luglio (+ 14 San Castrese). L'ecotipo toscano è a maturazione molto tardiva (Guerriero e Iacona, 2016), nella seconda metà di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza alle manipolazioni e sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

a seguito della sua rusticità e della limitata sensibilità ai patogeni e parassiti, trova spazio nella cultura biologica. Grado rifrattometrico 14-17° Brix. La polpa ha una consistenza più simile a quella del susino, con un sapore dolce-acidulo. L'ibrido è impollinato facilmente dall'albicocco, ma solo da varietà atte ad impollinare cultivar a fioritura tardiva

Riferimenti bibliografici

Micheli, 1729; Gallesio, 1817; Molon, 1901

A cura di C. Buscaroli, C. Iacona, R. Guerriero

Boccuccia

Sinonimi *Voccuccia, Voccuzza*



Origine si vuole ottenuta casualmente da seme dall'agricoltore Donato Formisano nella sua azienda nel Comune di Resina (NA), intorno al 1917. Diffusa inizialmente nel versante sud-occidentale del Vesuvio, poi introdotta nelle altre aree di coltivazione della Campania e del meridione. Si può considerare una varietà-popolazione in ragione della presenza di numerosi cloni. Attualmente è in regressione.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (58 g), **forma** rotonda/ellittica, **buccia** colore di fondo arancione chiaro, sovraccolore assente o presente in tracce, **polpa** arancione, di media consistenza, sapore medio, **nocciolo** medio, oblungo, carena scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione intermedia, metà giugno (con San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alle manipolazioni e alla Monilia

Valutazione d'insieme

buona cultivar che ha trovato adattabilità anche al di fuori dell'area di origine. Attualmente ad essa vengono preferite altre cultivar di introduzione più recente. Si può considerare il prototipo delle albicocche campane.

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero e Xiloyannis, 1979, Monastra *et al.*, 1984

A cura di F. Pennone, L. Scarpato

Boccuccia Liscia

Sinonimi *Voccuccia Liscia*



Origine Semenzale di origine sconosciuta, individuato nel comune di Torre del Greco (NA).

Diffusa inizialmente nell'area vesuviana e poi introdotta nelle altre aree di coltivazione della Campania. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia centro-meridionale (Massai e Iacona, 2015). La sua diffusione attuale è in regressione.

Albero

vigoria elevata-molto elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **fioritura** intermedia (+15 S.C.), **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione grande, **forma** ovale rotonda/ellittica, **buccia** arancione chiaro-giallo; sovraccolore leggero **polpa** arancione chiaro, molto soda, buona, mediamente succosa, **nocciolo** medio, oblungo, carena media-scarso, spicco, **mandorla** amara

Maturazione tardiva, fine giugno (+8/+11 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa, alla Monilia elevata

Valutazione d'insieme

buona cultivar per caratteristiche del frutto e produttività. Non adatta ad aree di coltivazione diverse da quelle di origine. Valida anche per la produzione di sciroppati

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Forti, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Boccuccia Spinosa

Sinonimi *Voccuccia Spinosa*. E' possibile che circolino sotto questo nome varietà differenti: diversi autori (Guerriero *et al.* 2006; Dettori *et al.* 2016) hanno trovato identità tra accessioni indicate con questo nome e varietà quali Portici e Selena



Origine Semenzale di origine sconosciuta, individuato nel comune di Pollena Trocchia (NA).

Diffusa in passato nella zona vesuviana, attualmente è scarsamente coltivata. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia centro-meridionale (Massai e Iacona, 2015).

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia (+ 11 S.C.), **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (60g), **forma** ovata, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore leggero, tracce, **polpa** arancione chiaro, consistenza elevata, sapore buono, **nocciolo** medio, oblungo, carena scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione tardiva, fine giugno-inizio luglio (+9 S.C.)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piuttosto sensibile alle manipolazioni, sensibilità alla Monilia elevata

Valutazione d'insieme

buona varietà sia per caratteristiche pomologiche che per produttività; attualmente è scarsamente diffusa. Valida anche per la produzione di sciroppati

Riferimenti bibliografici

Fideghelli e Monastra, 1977, Guerriero *et al.*, 2006, Dettori *et al.*, 2016

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Cafona

Sinonimi *Cafone*



Origine sconosciuta. Individuata nel comune di Boscoreale, provincia di Napoli.

Inizialmente diffusa nei comuni di Boscoreale e Boscotrecase, poi in tutta la Campania e nelle altre aree meridionali di coltivazione. Attualmente coltivata nell'area vesuviana e nel Metapontino.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia (+ 10 S.C.), **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (60g), **forma:** rotonda-ovata, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore leggero, **polpa** arancione chiaro, media consistenza, sapore buono, **nocciolo** medio, rotondo/ovato, carena scarsa, semi aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione metà giugno (-2 S.C.)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

abbastanza sensibile alle manipolazioni, mediamente alla Monilia

Valutazione d'insieme

discreta cultivar, attualmente coltivata soprattutto in Basilicata e destinata ad utilizzi prevalentemente industriali. La semiaderenza al nocciolo ne limita l'interesse per gli sciroppati

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero, 1982

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Canetta

Sinonimi *Cannetta*



Origine sconosciuta, Liguria, Pietra Ligure (Savona). Un tempo importante, oggi poco diffusa, ma localmente molto apprezzata.

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** limitato, **fioritura** precoce (+ 3 S.C.), **produttività** scarsa

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** oblunga (rotonda), **buccia** colore di fondo bianco-crema, sovraccolore a macchie, **polpa** bianco-crema, media consistenza, sapore medio, **nocciolo** piccolo, obovato, carena mediamente sviluppata, spicco, **mandorla** leggermente amara

Maturazione intermedia, metà giugno (-3 S.C.)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza alle manipolazioni, elevata sensibilità alla Monilia e all' Oidio

Valutazione d'insieme

frutti piccoli, aromatici, non molto produttiva, ma ancora valida per i mercati locali che ne apprezzano la bontà dei frutti

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Gropallo, 1963; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero, 1982

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Canino Bello

Sinonimi *Tipo Canino*



Origine isolato nel 1960 nel vivaio sperimentale di Venturina (Livorno) da una popolazione di semenzali di albicocco, provenienti dalla Spagna, utilizzati quali portinnesti franchi. Il nome sembra avere tuttavia origine remota, in quanto citato come italiano da Hogg (1860). Inizialmente diffuso sul litorale toscano.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** limitato, **fioritura** precoce (+ 5 San Castrese), **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione grande, **forma** ellittica, **buccia** arancione chiaro, sovraccolore assente, **polpa** arancione chiaro, consistenza medio-elevata, sapore ottimo, succosità medio-scarso, **nocciolo** medio, rotondo, carena scarsa, spicco, **mandorla** molto amara

Maturazione metà giugno (con San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, molto sensibile alla Monilia sia sui fiori che sui frutti

Valutazione d'insieme

buona produttività, frutti grossi di buon sapore e ben conservabili

Riferimenti bibliografici

Hogg, 1860, Germoplasma ARSIA, 2003 (<http://germoplasma.arsia.toscana.it/Germo/>)

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Ceccona

Sinonimi *Pelese Eugenio*



Origine individuata nel comune di Ercolano (NA). Inizialmente diffusa nei comuni di Ercolano, Torre del Greco e Somma Vesuviana, poi in tutta la Campania e nelle altre aree meridionali di coltivazione. Oggi è coltivata principalmente nell'area vesuviana. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia meridionale (Massai e Iacona, 2015).

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** limitato, **fioritura** molto precoce (-10 S.C.), auto-incompatibile (Burgos *et al.*, 1997), **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto grande (75g), **forma** oblunga-ovata, **buccia** giallo-arancione chiaro, sovraccolore leggero a macchie, **polpa** arancione chiaro, media consistenza, sapore medio, succosità media, **nocciolo** grande, forma rotonda-ovata, carena media, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione medio-precoce (-8 S.C.)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

abbastanza sensibile alle manipolazioni e alla Monilia

Valutazione d'insieme

discreta cultivar, attualmente coltivata soprattutto in Campania per il consumo fresco, non risulta idonea per la produzione di frutta sciroppata

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.*, 1989; Burgos *et al.*, 1997

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Cibo del Paradiso

Sinonimi *Cibo di Paradiso*



Origine antica, Puglia, province di Bari e Taranto, un tempo abbastanza diffusa nelle due province d'origine, oggi apprezzata sui mercati locali per l'elevata qualità dei frutti.

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **fioritura** media-tardiva (+ 13 San Castrese), **produttività** media

Frutto

dimensione media (45-55 g), **forma** ellittica-ovata, **buccia** giallo paglierino, sovraccolore leggero rosato, **polpa** crema, tessitura fine, consistenza scarsa, sapore ottimo, succosità elevata, molto aromatica, **nocciolo** medio-grande, forma ellittica, carena scarsa o media, da semiaderente alla polpa a libero, **mandorla** amara

Maturazione fine giugno (+8 S.C.)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media sensibilità alle manipolazioni, elevata alla Monilia

Valutazione d'insieme

una delle migliori cultivar a polpa bianca, soggetta talvolta a cascola preraccolta, le gemme a fiore sono resistenti alle gelate primaverili, molto apprezzata nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Godini, 1970; Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero, 1982

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Fracasso

Sinonimi *Boccuccia di Fracasso, Boccuccia 'ntruppecosa Fracassa, Voccuccia di Fracasso.*

E' possibile che circolino sotto questo nome varietà diverse, in quanto analisi molecolari (Guerriero *et al.* 2006) hanno trovato identità con *Pellecchiella*



Origine probabilmente é un clone della ben più famosa Boccuccia, originaria della zona vesuviana, forse Torre del Greco (Napoli).

E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia centro-meridionale (Massai e Iacona, 2015)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** limitato, **fioritura** intermedia (+11 San Castrese), **produttività** media-elevata

Frutto

dimensione grande (60-70 g), **forma** ellittica-oblunga, **buccia** giallo-arancione chiaro, sovraccolore presente in tracce, **polpa** arancione, consistenza elevata, sapore buono-ottimo, succosità scarsa, **nocciolo** medio-piccolo, ellittico allungato, carena media scarsa, spicco, **mandorla** amara

Maturazione tardiva, prima metà di luglio (+14 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

varietà produttiva in ambienti centro-meridionali, di buone caratteristiche organolettiche e commerciali

Riferimenti bibliografici

Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero *et al.*, 1994

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Di Germania

Sinonimi *Abricot Peche, Brussels, Germania, Pesca di Nancy, di Nancy, Wurtemberg* ecc.
Secondo Löschnig e Passecker (o.c.) ha 32 sinonimi,



Origine antichissima varietà-popolazione, di origine sconosciuta. Somiglia molto alla Reale d'Imola, sia come habitus vegetativo, che come tipo di frutto o fenologia; ne differisce principalmente per il sapore del seme (Guerriero e Monteleone, 1992)

Segnalata da Micheli (XVII° secolo) in due tipi: 1) *fructu magno oblungo compresso*, 2) *fructu rotondo*. Quest'ultima figura anche in un quadro di Bartolomeo del Bimbi. La prima viene descritta anche da Gallesio (1817) che la trova diffusa in Liguria e nel Pisano, oltre che in Francia e Nord Europa. E' stata diffusa dai vivaisti italiani, con vari nomi, in quasi tutte le regioni.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** molto elevato, **fioritura** medio-tardiva (+16 San Castrese), **produttività** scarsa

Frutto

dimensione medio-grande, **forma** ovata, **buccia** colore di fondo arancione-arancione chiaro, sovraccolore presente in tracce, **polpa** arancione, di consistenza medio-elevata, sapore ottimo, succosità medio-scarso, **nocciolo** grande, ellittico, carena media, spicco, **mandorla** molto amara

Maturazione tardiva, inizio luglio (+12 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni e alla Monilia sia sui fiori che sui frutti

Valutazione d'insieme

frutto valido, ma produttività scarsa negli ambienti con inverni miti

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1817; Molon, 1901; Löschnig e Passecker, 1954; Cristoferi e Faccioli, 1982; Guerriero e Monteleone, 1992; www.germoplasma.toscana.it, 2003

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Grossa del giardino



Origine Toscana. Può essere considerata appartenente alla famiglia della Reale d'Imola, insieme alle cultivar *D'Alessandria* e *Particolare* (Guerriero e Monteleone, 1992), per l'habitus vegetativo e produttivo, la fenologia e le caratteristiche morfologiche e organolettiche dei frutti. L'analisi molecolare (Guerriero *et al.*, 2006) avrebbe confermato la similitudine tra le due cultivar sopracitate e la Grossa del Giardino.

Diffusa dai vivaisti negli orti e giardini di varie regioni italiane.

Albero

vigoria media-elevata, **fabbisogno in freddo** elevato, **fioritura** intermedia (+ 14 San Castrese), **produttività** media-scarso, incostante

Frutto

dimensione medio-grande, **forma** ovata, **buccia** colore di fondo arancione intenso, sovraccolore esteso a piccoli punti, **polpa** arancione, consistenza media-elevata, sapore ottimo, succosità assente, **nocciolo** medio-grande, ellittico, carena media, spicco, **mandorla** dolce

Maturazione medio-tardiva, inizio luglio (+ 11 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media, scarsa sensibilità alla *Monilia* sia sui fiori che sui frutti

Valutazione d'insieme

frutto valido, ma data la produttività incostante la cultivar è scomparsa dalla frutticoltura industriale

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Guerriero e Monteleone, 1992

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Monaco Bello

Sinonimi *Prete Bello*



Origine individuata nel comune di Ercolano (NA), inizialmente diffusa nei comuni dell'area vesuviana, poi in tutte le aree di coltivazione della Campania e nelle altre aree meridionali di coltivazione.

E' inserita nella liste delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia centro-meridionale (Massai e Iacona, 2015)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** molto scarso, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (70g), **forma** rotonda-ellittica, **buccia** giallo-arancione chiaro, sovraccolore leggero, **polpa** arancione chiaro-arancione, media consistenza, sapore buono, succosità media, **nocciolo** medio, rotondo-ovato, carena scarsa, spicco, **mandorla** amara

Maturazione intermedia, metà giugno (- 5 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni, media elevata sensibilità alla Monilia

Valutazione d'insieme

ancora oggi è una cultivar abbastanza competitiva, attualmente coltivata soprattutto nell'Italia meridionale

Riferimenti bibliografici

Fideghelli e Monastra, 1977

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpatò

Nonno



Origine sconosciuta, individuata nel comune di Boscotrecase (NA), da qui si è diffusa negli altri comuni dell'area vesuviana. Attualmente coltivata in Campania e nel metapontino

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **fioritura** intermedia (+15 S.C.), auto-incompatibile (Burgos et al. 1997), **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grande/grande (52g) (arriva talora a 100g), **forma** rotonda-ovata; **buccia** giallo - arancione chiaro, sovracoloro leggero, **polpa** arancione chiaro, consistenza elevata, sapore buono, succosità media, **nocciolo** medio, forma ellittica, carena scarsa, spicco, **mandorla** amara

Maturazione media-tardiva (+10 rispetto a San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni, medio-scarso alla Monilia

Valutazione d'insieme

discreta cultivar, attualmente non più diffusa in coltivazione, presente sporadicamente solo nelle aree di origine

Riferimenti bibliografici

Fideghelli e Monastra, 1977; Burgos *et al.*, 1997

A cura di F. Pennone, L. Scarpato

Orru Quartu



Origine Sardegna, probabilmente da Quartu S. Elena. Coltivata solo in regione per consumo familiare e mercati locali

Albero

vigoria media-elevata, **fabbisogno in freddo** limitato, **fioritura** intermedia (+8 San Castrese), **produttività** media-elevata

Frutto

dimensione media, **forma:** rotonda, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore assente o a tracce, **polpa** giallo-arancione chiaro, consistenza medio-scarso, sapore medio-scarso, poco succosa (pastosa), **nocciolo** medio-grande, ovato-ellittico, carena assente, spicco, **mandorla** molto amara

Maturazione tardiva, inizio luglio (+16 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

varietà produttiva in ambienti centro-meridionali, di discrete caratteristiche organolettiche e commerciali

Riferimenti bibliografici

Guerriero *et al.*, 1992

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Palummella

Sinonimi da molti considerata molto simile a San Castrese (Guerriero *et al.* 2006). E' possibile che circolino sotto questo nome più cloni



Origine individuata nel comune di Torre del Greco o Portici (NA). Diffusa inizialmente nei comuni dell'area vesuviana, dove è tuttora coltivata, poi nelle altre aree meridionali di coltivazione. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valida per le regioni dell'Italia meridionale (C. Iacona, R. Massai, 2015).

Albero

vigoria molto elevata, **fabbisogno in freddo** scarso, **fioritura** precoce (+ 6 San Castrese), **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (61 g), **forma** ellittica, **buccia** arancione chiaro, sopra-colore a macchie, **polpa** giallo-arancione chiaro, di media consistenza, sapore medio, succosità media, **nocciolo** medio-piccolo, ellittico, carena scarsa, spicco, **mandorla** amara

Maturazione intermedia, seconda metà di giugno (+4 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

discreta cultivar, tra le medio precoci più valide. Dà sciropati di buona qualità; attualmente coltivata soprattutto in Campania

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Monastra *et al.*, 1984

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Pelese di Giovanniello



Origine sconosciuta, da seme (pelese in napoletano significa semenzale), individuata nel comune di Ercolano (NA). Inizialmente diffusa nei comuni limitrofi, poi in tutta la Campania e nelle altre aree meridionali. Attualmente poco coltivata e limitata alla sola area vesuviana.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **fioritura** medio-precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (62g), **forma** rotonda-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore a macchie, **polpa** arancione chiaro, media consistenza, sapore buono, succosità media, **nocciolo** medio, ellittico, carena media, spicco, **mandorla** amara

Maturazione medio-tardiva, fine giugno (+ 7 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni, media alla Monilia

Valutazione d'insieme

discreta cultivar, attualmente poco coltivata

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Fideghelli e Monastra, 1977; Monastra *et al.*, 1984

A cura di F. Pennone, L. Scarpato

Pellecchiella

Sinonimi *Pelluzzella*



Origine individuata nel comune di San Sebastiano al Vesuvio (NA). Inizialmente diffusa nell'area vesuviana, poi in tutte le aree di coltivazione della Campania e delle altre aree meridionali. E' possibile che circolino sotto questo nome varietà diverse, in quanto analisi molecolari hanno trovato identità con *Fracasso* (Guerriero *et al.* 2006).

E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia centro-meridionale (Iacona, Massai, 2015)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** scarso, **fioritura** intermedia (+15 San Castrese), **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (65 g), **forma** oblunga-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore esteso a macchie, **polpa** colore arancione chiaro, consistenza elevata, sapore ottimo, succosità media, **nocciolo** medio, ellittico, carena media scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione tardiva, inizio luglio (+11 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

valida, sia per le caratteristiche agronomiche, che commerciali dei frutti, che danno anche sciroppati di ottima qualità. Attualmente coltivata soprattutto in Campania e Basilicata

Riferimenti bibliografici

Forte, 1971; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero, *et al.*, 1994

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Portici

Sinonimi *Selezione Portici 6*



Origine individuata nel comune di Ercolano (NA). Inizialmente diffusa nell'area d'origine, attualmente coltivata in tutte le regioni italiane. E' a buon diritto inserita nella Lista delle cultivar valide per tutta Italia. (Iacona e Massai, 2015)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia (+13 San Castrese), **produttività** elevata

Frutto

dimensione grande (65 g), **forma** rotonda-ovata, **buccia** giallo-arancione chiaro, sovraccolore leggero, a macchie, **polpa** arancione chiaro, consistenza elevata, sapore ottimo, succosità media, **nocciolo** medio, ellittico-oblungo, carena media scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione media, ultima settimana di giugno (+7 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

tra le migliori cultivar, ha dimostrato buon adattamento in tutte le aree di coltivazione. I frutti risultano idonei anche ad utilizzi industriali (essiccati e sciroppati)

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.* 1989

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Prete

Sinonimi *Monaca, Monaco, Prevete*. Alcuni autori lo ritengono sinonimo di Abate; le accessioni qui considerate sono nettamente differenti



Origine individuata nel comune di Ercolano (NA). Inizialmente diffusa nell'area d'origine, poi negli altri siti di coltivazione dell'area vesuviana. Presente anche in Toscana e Sardegna come *Prevete*.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia, **produttività** buono-elevata

Frutto

dimensione media (52 g), **forma** ellittico-ovata, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovraccolore tracce, **polpa** giallo-arancione chiaro, consistenza media, sapore ottimo, succosità media-elevata, **nocciolo** medio, ellittico, carena scarsa, non aderente alla polpa o semiaderente, **mandorla** amara

Maturazione intermedia, seconda metà di giugno (+7 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

tra le migliori cultivar, per quanto riguarda le caratteristiche dei frutti, in particolare per la produzione di succhi; non idonea all'industria degli sciroppati; ha dimostrato scarso adattamento ad altre aree di coltivazione diverse da quelle di origine

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Fideghelli, Monastra, 1977

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Rapareddu

Sinonimi *Rapareddo*



Origine sconosciuta, Sardegna, diffusione limitata alla Sardegna

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** precoce (+ 4 San Castrese), **produttività** media-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** rotondo-ovata, **buccia** colore di fondo crema-giallo, sovraccolore scarso in piccolissimi punti, **polpa** giallo-arancione chiaro, consistenza media-elevata, sapore scarso, succosità assente (pastosa), **nocciolo** medio, rotondo, carena sviluppata, semi-aderente alla polpa, **mandorla** dolce o leggermente amara

Maturazione tardiva, inizio luglio (+13 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, scarsa-media sensibilità alla Monilia sui fiori

Valutazione d'insieme

Varietà produttiva, ma di scarso valore commerciale

Riferimenti bibliografici

Guerriero e Monteleone, 1992; Guerriero *et al.*, 1994

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Reale d'Imola

Sinonimi antica varietà presente in diverse regioni italiane con nomi differenti, (*Reale, Mandorlona*) (Guerriero, Monteleone, 1992)



Origine il nome Reale è da considerarsi intramontabile tanto che, nel tempo, sono circolate numerose Reali, spesso molto dissimili tra loro: una Reale o Royal Königsaprikose viene infatti riportata da Molon (1890), come rinvenuta nei giardini del Palais du Luxemburg a Parigi prima del 1837. Inizialmente diffusa in Romagna, si è andata progressivamente riducendo a causa della maturazione scalare, che aumenta i costi di raccolta

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** molto elevato, **fioritura** tardiva, inizio marzo (+15 San Castrese), **produttività** media, scarsa ed incostante negli ambienti ad inverno mite

Frutto

dimensione medio-grande (45-65 g), **forma** ovata, **buccia** colore di fondo arancione, sovraccolore presente esteso, **polpa** arancione, consistenza media, sapore eccellente, succosità elevata, **nocciolo** grande, ovato, carena media, spicco, **mandorla** dolce o leggermente amara

Maturazione tardiva (+11 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-scarso e sensibilità alla Monilia scarsa

Valutazione d'insieme

frutti di ottima qualità (elevato grado refrattometrico), a maturazione non contemporanea, tanto da richiedere fino a 6 staccate. Varietà inadatta agli ambienti litoranei o meridionali. In Romagna è stata sostituita da altre varietà, oppure utilizzata per la produzione di succhi

Riferimenti bibliografici

Hogg, 1860; Molon, 1901; Branzanti e Dall'Olio, 1961; Scaramuzzi, 1962; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero e Monteleone, 1992

A cura di C. Buscaroli, C. Iacona, R. Guerriero

San Castrese

Sinonimi: da molti considerata molto simile a Palummella, ma è possibile l'esistenza di più cloni, anche a maturazione più tardiva (Guerriero *et al.* 2015)



Origine individuata in Campania nell'area vesuviana, descritta per la prima volta da Fideghelli e Monastra nel 1968. Inizialmente diffusa nell'area vesuviana e nel casertano, poi in tutte le aree di coltivazione del nostro Paese

Attualmente è coltivata nelle principali aree di coltivazione italiane. E' a buon diritto inserita nella Lista delle cultivar valide per tutta l'Italia (Massai e Iacona, 2015).

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** precoce (28 febbraio-5 marzo), **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (54 g), **forma** ovato-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo/arancione chiaro, sovraccolore leggero, **polpa** arancione chiaro, consistenza media, sapore medio, succosità media, **nocciolo** medio, ellittico, carena scarsa, non aderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione intermedia, 15-20 giugno in Campania, in Italia centro-settentrionale 25 giugno (+/- 5)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

ha dimostrato ottimo adattamento in tutte le aree di coltivazione; per questo motivo è stata adottata come varietà di riferimento. I frutti risultano idonei anche a utilizzi industriali (scioppati)

Riferimenti bibliografici

Fideghelli e Monastra, 1968; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero *et al.*, 2006; Monastra *et al.*, 1984

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato

Sant'Ambrogio

Sinonimi *Ambrosia, di Santo Ambrogio*



Origine Toscana, ha avuto origine da seme nel 1850 nell'azienda delle Cascine (Firenze della Società Toscana di Orticoltura. Già nell'anno seguente alla sua segnalazione era commercializzata in Francia e poi diffusa in molti altri paesi (Austria, Germania, Romania) (Loschnig e Passecker, 1954) ed è stata a lungo inserita nei cataloghi di molti vivaisti italiani

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** elevato, **fioritura** precoce (+5 San Castrese), **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** oblunga, **buccia** colore di fondo arancione, sovraccolore presente a macchie, **polpa** arancione chiaro-arancione, di consistenza medio-elevata, sapore buono, succosità media, **nocciolo** medio, rotondo, carena media, spicco, **mandorla** molto amara

Maturazione medio-precoce, (- 5 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni e scarsa sensibilità alla Monilia sia sui fiori che sui frutti

Valutazione d'insieme

varietà rustica, produttiva, con frutti di qualità non eccezionali, sapore acidulo se colti immaturi

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Löschnig e Passecker, 1954; Della Strada *et al.*, 1989; www.germoplasma.arsia.toscana.t, 2003

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Susincocco

Sinonimi *Albicocca atro-purpurea, Albicocca violetta, Pruna cresommola*



Origine ritenuta come *Prunus dasycarpa* (Ehrh) ibrido spontaneo tra *Prunus armeniaca* e *Prunus cerasifera*.

Coltivata dai primi del novecento nei comuni di Portici, Ercolano, Torre del Greco, San Sebastiano al Vesuvio, San Giorgio al Cremano.

Attualmente presente sporadicamente nell'area vesuviana e venduta sui mercati locali e della Costiera amalfitana.

Albero

vigoria elevata, **fioritura** precoce, auto-incompatibile, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione piccola (35 g), **forma** rotonda-ovata, **buccia** pubescente, colore di fondo giallo/arancione, sovraccolore rossastro esteso a quasi tutto il frutto, **polpa** giallo scuro, rosso vinoso solo appena al di sotto dell'epidermide, consistenza scarsa, sapore medio, succosità elevata, **nocciolo** medio, ovato-ellittico, carena scarsa, aderente alla polpa, **mandorla** leggermente amara

Maturazione metà giugno (-5 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alle manipolazioni e piuttosto sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

frutto con caratteristiche intermedie tra l'albicocco e il susino, ben accetto dai mercati locali per la sua precocità. E' una interessante anticipazione dei nuovi ibridi americani (Plumcot, Aprium) che si stanno affermando nei vari mercati

Riferimenti bibliografici

Micheli, 1716; Gallesio, 1817; Löschnig e Passecker, 1954

A cura di F. Pennone, L. Scarpato

Tonda di Costigliole



Origine Segnalata fin dal 1835 in provincia di Cuneo. Viene considerata, come la Valleggia ed altre consimili, derivante dagli scambi commerciali con gli arabi. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per l'Italia settentrionale (Iacona, Massai, 2015).

Albero

vigoria molto elevata, **fioritura** medio tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione media (45-55 g), **forma** ovata-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo intenso-arancione chiaro, sovracoloro presente, rosso sfumato, **polpa** arancione chiaro, consistenza media, sapore buono, succosità media, **nocciolo** medio-piccolo, rotondo-ovato, carena media scarsa, semiaderente alla polpa, **mandorla** amara

Maturazione medio-tardiva, metà luglio (+12 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni e alla Monilia medio-elevata

Valutazione d'insieme

frutti di dimensioni medio piccole, valida e ancora affermata soprattutto nelle zone d'origine, ma anche nel mercato di Milano, altrove i frutti hanno maturazione disforme, sensibile alle spaccature dell'epidermide

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero *et al.*, 1994; Pellegrino, 1997

A cura di G. Della Strada, C. Fideghelli

Val Venosta

Sinonimi della Venosta, Venosta, Vintschgauer Marille



Origine probabilmente dalla valle omonima, in Alto Adige. Forse appartiene alla famiglia della Luizet e di Breda, diffuse nel Nord Europa, pur diversificando leggermente per i caratteri dei frutti (Guerriero *et al.*, 2006). Secondo Dettori *et al.* (2016) le differenze tra i cloni Venosta e della Venosta, all'analisi molecolare risultano minime; invece questo ultimo clone corrisponderebbe in tutti i loci con la cultivar pugliese Mandorla dolce citata da Molon già nel 1890. Molto simile a Mandel Grosse (vedi lista B) di cui potrebbe essere un clone o viceversa. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia settentrionale (Massai e Iacona, 2015).

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** molto elevato, **fioritura** tardiva (+16 San Castrese), **produttività** scarsa al di fuori della regione d'origine

Frutto

dimensione grande (60 g), **forma** triangolare-ovata, **buccia** colore di fondo arancione chiaro, sovraccolore presente, esteso, **polpa** arancione, consistenza medio-elevata, sapore buono, succosità elevata **nocciolo** medio-grande, ellittico, carena scarsa, spicco, **mandorla** dolce (o talora leggermente amara)

Maturazione tardiva, inizio luglio (+10 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alle manipolazioni e alla Monilia

Valutazione d'insieme

non valida fuori dalla regione alpina, a causa prevalentemente dell'elevato fabbisogno in freddo. In Val Venosta, anche se ha ceduto spazio alla melicoltura, è ancora coltivata e apprezzata nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Löschnig e Passecker, 1954; Scaramuzzi, 1962; Fideghelli e Monastra, 1977; Guerriero e Monteleone, 1992; Guerriero *et al.* 2006; Massai e Iacona, 2015; Dettori *et al.* 2016

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Valleggia

Sinonimi *Siccardi*



Origine la tradizione orale racconta di un semenzale nato per caso forse nel XVI° secolo in una discarica del porto di Savona.

Si è diffusa in Liguria occidentale, poi negli anni '50 ha ceduto terreno, prima alla ortofloricoltura, quindi al boom edilizio, rifugiandosi nelle colline savonesi.

Adesso sta avendo una ripresa grazie alle sue caratteristiche organolettiche e all'intraprendenza dei produttori locali. E' inserita nella lista delle varietà tradizionali valide per le regioni dell'Italia settentrionale (Massai e Iacona, 2015).

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **fioritura** intermedia (+10 S. Castrese), **produttività** media e costante

Frutto

dimensione piccola-media, **forma** rotonda-ovata, **buccia** arancione chiaro, sovraccolore presente in macchie estese, **polpa** arancione chiaro, molto soda, sapore buono, **succosità** media-elevata, **nocciolo** medio-grande, ellittico, carena scarsa-media, semi aderente alla polpa, **mandorla** fortemente amara

Maturazione intermedia, fine giugno (+8 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle manipolazioni, mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

produttività soddisfacente, pezzatura medio-piccola, buon contenuto zuccherino, leggermente acidula, aromatica, buona conservabilità ed elevata resistenza alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi, 1962; Gropallo, 1963; Fideghelli e Monastra, 1977; Massai e Iacona, 2015

A cura di C. Iacona, R. Guerriero

Vitillo



Origine individuata nel 1976 nel comune di Ercolano (NA). Inizialmente coltivata nell'area vesuviana, si è poi diffusa in tutte le aree di coltivazione del nostro Paese. Attualmente coltivata soprattutto in Campania e nelle altre aree meridionali di coltivazione.

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio-scarso, **fioritura** medio-precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto grande (90 g), **forma** ovata-ellittica, **buccia** colore di fondo giallo-arancione chiaro, sovracolori a macchie leggere, **polpa** arancione chiaro, consistenza, media, sapore medio, succosità media, **nocciolo** medio, ellittico, carena scarsa, semi aderente alla polpa, **mandorla** molto amara

Maturazione intermedia, metà giugno (-2 San Castrese)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media-scarso, sensibilità alla Monilia media

Valutazione d'insieme

buona cultivar per dimensione dei frutti e produttività della pianta, adatta anche per produzione di sciroppati: ha dimostrato buon adattamento in tutte le aree di coltivazione. Attualmente la sua coltivazione è in regressione.

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.* 1989

A cura di C. Di Vaio, N. Marallo, F. Pennone, L. Scarpato



Cultivar B

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia
Acqua di Serino	Campania, comune di Boscotrecase (NA)	1950	elevata	buona	media	rotonda	arancione chiaro
Alessandrino <i>Alberge, Albicocca di S. Giovanni, Albicocca di Provenza, Alessandrino, A. di Sardegna, A. di Malta, A. a mandorla amara, Massimin</i>	Liguria, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Toscana	fine XVII secolo	elevata	scarsa	medio-piccola	rotonda	giallo
Ananassa <i>Nanassa</i>	Puglia, Nord Barese - Foggiano	primi decenni del '900	elevata	media	grande	oblunga	giallo
Aronzo	Campania, comune di S. Anastasia (NA)	inizio 1900	elevata	elevata	media	ovale	giallo
Baracca <i>Barracca</i>	comune di Portici e area vesuviana (NA)	non noto	media	medio-scarso	grande	ellittica	arancione chiaro
Barese	Puglia, Sud-Est Barese	primi decenni del '900	medio-elevata	elevata	medio-grande	ovato-ellittica	giallo-arancione chiaro
Bianca	Puglia, entroterra barese	ignoto	elevata	elevata	piccola	rotonda	giallo chiaro
Boccuccia di Eboli	Campania, comune di Eboli (SA)	ignoto	media	scarsa	media	ovato-ellittica	giallo-arancione chiaro
Boccuccia Grossa	Campania, comune di Ercolano (NA)		elevata	media	grande	ovata	arancione chiaro
Boccuccia Liscia II	Campania, comune di Torre Greco (NA)	metà anni '60	elevata	buona	media	oblunga	arancione chiaro
Buontempo	Puglia, Sud-Est barese e Alto Salento	non noto	elevata	medio-elevata	medio-grande	ovata	arancione chiaro
Cardinale	Campania, comune di Torre Greco (NA)	fine anni '60	media	media	media	oblunga	arancione chiaro
Cerasiello I	Campania, comune di Pollena Trocchia (NA)	1880 circa	scarsa	scarsa	piccola	rotonda	giallo

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancione	scarsa	ottimo	intermedia	III decade di giugno	Forte, 1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
crema giallo	scarso	scarso	intermedia	II-III decade di giugno	Cupani, 1696; Gallesio, 1817; Tamaro, 1929; Guerriero e Xiloyannis, 1979	mandorla amara. I vari cloni sono probabili semenzali di una cv originaria di Alessandria d'Egitto, con piccole differenze nel colore polpa, sapore mandorla, epoca maturazione <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
giallo chiaro	medio-scarso	ottimo	media	fine giugno	Godini, 1970; Pantanelli, 1936; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	varietà pregevolissima a polpa bianca, profumatissima, semiaderente al nocciolo, mandorla amara <i>Venerito P.</i>
giallo chiaro	media	medio	tardiva	I decade di luglio	http://pomologiacampagna.com	di scarso valore <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	elevata	buono	tardiva	I decade di luglio	Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Guerriero e Xiloyannis, 1979; Della Strada <i>et al.</i> 1989	scarsamente sensibile alle manipolazioni ma sensibile alla Monilia; dà scioppati di buona qualità <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo	media	buono-ottimo	intermedia	II e III decade di giugno	Pantanelli, 1936; Godini, 1970; Guerriero e Xyloianis, 1979	aromatica, discordanze tra dati pugliesi e toscani <i>Venerito P., Guerriero R.</i>
bianco crema	medio-scarso	buono-ottimo	media	I decade di luglio	Ferrara, 1969; Micheli, 1729	esistono diversi biotipi con tale nome nei diversi territori, per cui il nome Bianca di Gioia, di Mesagne, etc... contraddistinti dal colore della polpa bianco crema <i>Venerito P.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	buono	intermedia	metà giugno	Pennone, dati non pubblicati	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	elevata	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	ottimo	media	metà giugno	Godini, 1970	nome locale ritrovato sul territorio. Di ottima pezzatura e sapore, non adatta alla conservazione, aromatica <i>Venerito P.</i>
arancione chiaro	media	buono	inizio giugno	fine giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	fine giugno	Casella, 1934; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto		
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia	
Cerasiello II	Campania, comune di Ercolano (NA)	1880 circa	elevata	scarsa	grande	ovata	arancione chiaro	
Cerasona	Campania, comune di Somma (NA)	fine anni '60 del '900	elevata	buona	media	rotonda	arancione chiaro	
Cipolla	Campania, comune di Torre Greco (NA)	inizio '900	media	scarsa	grande	ovata	giallo	
Comune Romana, Romano, Crottè	Toscana/Lazio	1875	scarsa	scarsa	medio-grande	rotonda ellittica	giallo	crema
Corona Quartuccio	Sardegna	non noto	media	medio-elevata	medio-grande	ovata	arancione chiaro	
Costa Scaicca Ragana I	Sicilia, provincia di Agrigento	non noto	media	medio-scarsa	medio-grande	rotonda	bianco crema	
Costa Scaicca Ragana II	Sicilia, provincia di Agrigento	non noto	scarsa	scarsa	media	rotonda	bianco crema	
Crisommela Crisommola	Abruzzo e Puglia	XV sec.	medio-scarsa	media	medio-grande	oblunga-ellittica	arancione chiaro	
Cristiana	Campania, comune di S. Anastasia (NA)	anni '80	media	buona	molto grande	ovata	arancione chiaro	
Don Aniello	Campania, comune di Somma (NA)	anni '70	elevata	media	media	rotonda	arancione chiaro	
Don Gaetano	Campania, comune di Torre Greco (NA)	1950	elevata	media	molto grande	ovata	giallo-arancione chiaro	
Due Maschere	Puglia, Nord Barese e Foggiano	primi decenni del '900	elevata	media	grande	oblunga	giallo	
Ebolitana Ievolense, Mandorla dolce	Campania, comune di Eboli (SA)	anni '60	elevata	media	piccola	ovata	arancione chiaro	
Frascarosa Moscata	Puglia, Valle d'Itria	non noto	medio-elevata	elevata	piccola	rotonda	arancione chiaro	
Fronne Fresche	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '70	elevata	media	piccola	oblunga	arancione chiaro	
Galatone Albicocco di Galatone	Puglia, arco Jonico salentino	primi decenni del '900	elevata	elevata	media	oblata	giallo-arancione chiaro	

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancione	media	medio	intermedia	I decade di luglio	Casella,1934; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	buono	intermedia	fine giugno	Scaramuzzi, 1962; Della Strada <i>et al.</i> , 1989.	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	buono	tardiva	I decade di luglio	Casella,1934	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo crema	media	mediocre	intermedia	inizio luglio	G. Molon, 1801; Loschnig e Passecker, 1954; Guerriero R., Monteleone P., 1992; germoplasma Arsia, 2003	diffusa in tutta Europa (Hogg, 1875); epidermide con croste, nocciolo spiccato, mandorla amara <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione	medio-scarso	medio-buono	medio-precocce	II decade di giugno	Guerriero e Monteleone, 1992	mandorla fortemente amara <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
crema	scarsa	buono	intermedia	metà giugno	Guerriero e Monteleone, 1992	molto sensibile alle manipolazioni <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione chiaro	scarsa	medio-scarso	medio-tardiva	I decade di luglio	Guerriero e Monteleone, 1992	molto sensibile alle manipolazioni <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione	medio-scarso	medio	intermedia	fine giugno/ inizio luglio	Della Porta, 1583; Scaramuzzi, 1962; Godini, 1970; Russo e Corona, 1999	autocompatibile, frutto a mandorla amara; esistono diversi biotipi in vari territori dell'Italia meridionale che differiscono tra loro sia per la pezzatura che per l'aderenza al nocciolo; il grado rifrattometrico può essere alto (fino a 20°BRIX) ma difetta di acidità <i>Guerriero R., Venerito P.</i>
arancione	media	buono	precocce	II decade di giugno	Pennone, com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	inizio giugno	Pennone, com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo-arancione chiaro	media	buono	intermedia	III decade di giugno	Forte,1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo chiaro	medio-scarso	buono	media	II decade Luglio	Pantaneli, 1936.	presenta sovracoloro rosso chiaro sfumato <i>Venerito P.</i>
arancione	buona	ottimo	intermedia	fine giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	diversa dalla Mandorla dolce di origine pugliese <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
bianco crema	medio-elevata	buono	media	III decade di giugno	Venerito, dati non pubblicati	nome locale ritrovato sul territorio. Chiamata anche <i>Moscata</i> a causa del gradevole aroma <i>Venerito P.</i>
arancione	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	medio-elevata	buono	media	metà giugno	Minonne, 2002	di ottime caratteristiche, esiste un presidio Slow Food <i>Venerito P.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia
Giorgio 'a Cotena	Campania, comune di Portici (NA)	anni '60	elevata	buona	media	ovato ellittica	arancione chiaro
Grossa di Bisceglie	Puglia, Nord barese	primi decenni del '900	elevata	media	grande	ovata	giallo-arancione chiaro
Ivonne Liverani	Emilia-Romagna, comune di Faenza (RA)	anni '50	media	media	media	ellittica	arancione chiaro
Limoncella	Campania, comune di Boscotrecase (NA)	anni '60	elevata	media	media	oblunga	giallo
Lisandrina	Campania, comune di Somma (NA)		media	scarsa	piccola	ovata	giallo chiaro
Maggese Civitaioia	Campania	fine 1800	elevata	scarsa	media	rotonda	giallo
Magnalona	Campania, comune di S. Anastasia (NA)	anni '80	media	scarsa	piccola	ellittica	arancione chiaro
Mammano Mammana	Campania, comune di Boscotrecase (NA)	anni '60	elevata	elevata	media	rotonda	giallo
Mandel Grosse	Alto Adige	non noto	scarsa	molto scarsa	grande	ovata	arancione
Mandola dolce Mognana, Alessandrino lucente tardivo	Puglia, ma diffusa anche in Liguria	XVII sec.	scarsa	da scarsa a medio-elevata	medio-grande	ovata	arancione chiara
Mandorlon Mandorlona, Mandorlone	Liguria, ma diffusa anche in altre regioni	non noto	medio-scarsa	medio-elevata	medio-grande	ovata	arancione chiara
Menace	Abruzzo e Marche	molto antico	medio-scarsa	medio-scarsa	molto piccola	rotonda	arancione chiaro
Meraviglia	Campania, comune di Somma (NA)	non noto	elevata	scarsa	media	rotonda	giallo
Montedoro Pollastrella, Pollastriello, Pullastriello	Campania, comune di Ercolano (NA)	1953	elevata	medio-scarsa	molto grande	ovale	arancione chiaro
Monte-porziana Albicocca di Monte Porzio Catone	Lazio, comune di Monte Porzio Catone (RM)	inizio 1800	media	media	media	oblata	giallo intenso
Nennella Mennella	Campania, comune di Ercolano (NA)	1940	elevata	buona	media	oblunga	arancione chiaro

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancione chiaro	medio-scarso	buono	intermedia	metà giugno	Pennone com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
crema	molto-scarso	scarso	precoce	I decade di giugno	La Notte <i>et al.</i> , 2013	rappresentava una delle albicocche più coltivate nel Nord Barese per l'esportazione <i>Venerito P.</i>
arancione chiaro	scarsa	scarso	medio-precoce	metà giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla dolce <i>Guerrero R., Iacona C.</i>
giallo chiaro	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989; Fideghelli e Monastra 1977	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo chiaro	media	buono	intermedia	III decade di giugno	Pennone com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo	scarsa	medio	intermedia	metà giugno	Scaramuzzi, 1962; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	metà giugno	Pennone com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo chiaro	scarsa	scarso	intermedia	metà giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	elevata	ottimo	intermedia	I e II decade di luglio	Guerrero e Monteleone, 1992	elevato fabbisogno in freddo; ottima conservabilità in frigo; mandorla dolce <i>Guerrero R. e Iacona C.</i>
arancione	medio-elevata	medio-buono	intermedia-tardiva	I e II decade di luglio	Molon, 1901, Pantanelli, 1936, Scaramuzzi, 1962, Guerrero e Monteleone, 1992.	<i>Guerrero R., Iacona C., Venerito P.</i>
arancione	medio-elevata	scarso	intermedia-tardiva	I e II decade di luglio	Scaramuzzi, 1962; Gropallo, 1963; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara; con questo nome circolano varietà differenti per epoca di fioritura e maturazione <i>Guerrero R., Chesì G.</i>
arancione chiaro	media	scarso	intermedia	fine giugno/ inizio luglio	Scaramuzzi, 1962	sensibile alla monilia <i>Guerrero R., Iacona C.</i>
arancione chiaro	media	buono	tardiva	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989; Fideghelli e Monastra 1977	mandorla leggermente amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	metà giugno	Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	secondo Forte (1971) è vicina a Pesca di Nancy <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo chiaro	elevata	buono	tardiva	metà giugno	Targioni Tozzetti, 1802; Tamaro, 1929; Scaramuzzi, 1962	mandorla amara <i>Pavia R.</i>
	elevata	buono	tardiva	I decade di luglio	Forte 1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla leggermente amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia
Occhio rosso	Puglia, territorio del Nord barese	primi decenni del '900	elevata	elevata	media	oblunga	giallo chiaro
Ottavianese	Campania, comune di Ottaviano (NA)	anni '60	elevata	media	medie	ovale	arancione chiaro
Palmina	Puglia	primi decenni del '900	medio-elevata	elevata	piccolo	rotonda	giallo
Palummella II	Campania, comune di Torre Greco (NA)	anni '60	elevata	media	medie	rotonda	arancione chiaro
Panzona	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '60	elevata	elevata	medie	ovale	giallo-arancione chiaro
Paolona	Campania, comune di Somma (NA)	anni '60	scarsa	media	medie	ovato ellittica	arancione chiaro
Particolare	Emilia-Romagna e Toscana	non noto	medio-elevata	medio-elevata	grande	ovata	arancione
Pazza O'Pazzo	Campania, comune di Pollena Trocchia (NA), e Puglia	anni '40-'50	elevata	media	media	rotonda-ellittica	arancione chiaro
Pelese Cor-reale	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '40	elevata	buona	piccola	ovale	arancione chiaro
Percoco	Puglia	primi decenni del '900	media	media	media	rotonda	arancione
Piciona	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '40-'50	elevata	media	molto grande	ovata	arancione chiara
Picocchina Sessana	Puglia, Alto Salento e Valle d'Itria	primi decenni del '900	medio-elevata	elevata	piccola	oblata	arancione chiara
Pittore Del Pittore	Toscana	XVII sec.	media	medio-elevata	molto grande	ovata	giallo-arancione chiaro

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco crema	scarsa	buono	media	III decade di giugno	Pantanelli, 1936; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	presenta superficie del frutto con sovracoloro rosso scuro punteggiato; mandorla amara Venerito P.
arancione chiaro	media	medio	precoce	metà giugno	Forte 1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	<i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
bianco crema	scarsa	medio	media	metà giugno	Pantanelli, 1936; Scaramuzzi, 1962	probabile sinonimo di Palummina Venerito P.
arancione chiaro	elevata	buono	intermedia	II e III decade di giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara; soggetta ad ammezzimento <i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	II e III decade di giugno	Pennone, com. pers.	<i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
arancione	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
arancione	media	ottimo	intermedia	II e III decade di giugno	Guerrero e Monteleone, 1992	l'analisi genetica (Guerrero <i>et al.</i> , 2006) ha confermato la similitudine tra le accessioni note come Particolare, Grossa del Giardino e d'Alessandria. I frutti non maturano uniformemente in ambienti a clima mite; mandorla dolce <i>Guerrero R., Iacona C.</i>
arancione	elevata	buono	medio-precoce (7 gg dopo S. Castrese)	fine giugno (+ 11 da S. Castrese)	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara; maturazione non uniforme, la sinonimia è stata verificata con l'analisi genetica (Dettori <i>et al.</i> , 2016) <i>Guerrero R., Iacona C.</i>
arancione	media	medio	intermedia	metà giugno	Pennone, dati non pubblicati	<i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
arancione	media	buono	media	inizio luglio	Pantanelli, 1929; Godini, 1970; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	varietà con elevata aderenza della polpa al nocciolo; mandorla amara Venerito P.
arancione	scarsa	buono	intermedia	metà giugno	Pennone, dati non pubblicati	<i>Pennone F., Scarpatò L.</i>
arancione chiaro	scarsa	dolce	media	metà giugno	Venerito, dati non pubblicati	nome locale ritrovato sul territorio, antichissima varietà, di cui si conservano vecchi esemplari, dalla piccola pezzatura ma ottimo sapore Venerito P.
arancione chiaro	medio-elevata	medio-scarso	intermedia	metà giugno	AA.VV., 1982; Guerrero e Monteleone, 1992	cultivar ritratta dal Bimbi nel XVII secolo; mandorla molto amara <i>Guerrero R., Iacona C.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia
Precoce Giugnatica	Calabria, provincia di Cosenza, diffusa anche nelle Marche	XVII° sec	scarsa	molto scarsa	media-piccola	ovato ellittica	giallo-arancione chiaro
Precoce d'Imola <i>Precoce Cremonini</i>	Emilia-Romagna	anni '50	elevata	elevata	media -grande	ellittica	arancione chiaro
Precoce di Manfredonia	Puglia	primi decenni del '900	elevata	elevata	piccola	rotonda	arancione chiaro
Presidente	Campania, comune di S. Sebastiano (NA)	non noto	media	media	grandi	ovale	giallo-arancione chiaro
Puzo	Campania, area vesuviana	anni '70	media	media	medie	oblunga	arancione chiaro
Quattova	Campania, comune di S. Anastasia (NA)	anni '60	elevata	buona	piccola	ovale	arancione chiaro
Regina <i>Precoce di Sicilia, Precoce Gialla</i>	Sicilia, provinci di Palermo	XVII sec	scarsa	scarsa	media	ovale	giallo
Resina	Campania, comune di Torre Greco (NA)	1975	elevata	buona	media	ovato-ellittica	arancione chiaro
Rossa	Campania, comune di Torre Greco (NA)	anni '50-'60	media	media	media	oblunga	giallo intenso
Rossulella <i>Rossolella</i>	Campania, area vesuviana	anni '50-'60	media	scarsa	piccole	ovale	arancione chiaro
Sabbatani <i>Alba</i>	Emilia-Romagna	1970	medio-elevata	elevata	media -grande	oblunga	arancione chiaro
San Francesco <i>Capocchia, Francesco Madonna</i>	Campania, area vesuviana, comuni di Ercolano e Cercola (NA)	ignota	medio-elevata	media	media	ovato-ellittica	giallo-arancione chiaro
San Nicola <i>Maggiarola, Mosciarola</i>	Puglia, Nord barese	primi decenni del '900	Media	medio-elevata	molto piccolo	rotonda	giallo intenso
San Nicola Grossa	Puglia	primi decenni del '900	medio-elevata	media	grande	ovata	giallo crema
Sant' Ambrogio di Firenze	Toscana	anni '60 del '900	medio-scarsa	scarsa	grande	ovato-rotonda	giallo
Sant'Antonio	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '40-'50	media	buona, irregolare	medie	ellittica	giallo
Sant'Antonio <i>Cibo di Sant'Antonio</i>	Puglia, Nord barese	primi decenni del '900	elevata	elevata	edio-piccola	ellittica	arancione chiaro

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancione chiaro	media	medio-buona	media	I decade di luglio	AA.VV. 1982; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla dolce; contrasto tra nome e descrizione in Della Strada <i>et al.</i> , 1989
arancione	media	medio-scarso	precoce (+2 gg da S. Castrese)	metà giugno (-2 gg da S. Castrese)	Branzanti, Dall'Olio, 1961; Scaramuzzi, 1962; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	varietà abbastanza rustica ma con frutto poco gradevole per eccessiva acidità, °BRIX 14,2 Guerriero R., Iacona C.
arancione chiaro	medio-scarso	buono	media	fine maggio-inizio giugno	Pantanelli, 1936; Godini, 1970	nella zona di Manfredonia è coltivata per l'esportazione Venerito P.
arancione chiaro	media	medio	precoce	fine maggio-inizio giugno	Pennone, dati non pubblicati	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	III decade di giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	III decade di giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo	medio-scarso	buono	medio-tardiva	III decade di giugno	Cupani, 1696; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla leggermente amara <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	III decade di giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo intenso	elevata	medio	intermedia	fine giugno-inizio luglio	Della Strada <i>et al.</i> , 1989; Fideghelli e Monastra 1977	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	II decade di giugno	Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	elevata	scarso	medio-precoce	I decade di luglio	Buscaroli, com. pers.	mandorla amara <i>Buscaroli C.</i>
arancione chiaro	elevata	medio	tardiva	I decade di luglio	Tamaro, 1929; Scaramuzzi, 1962; Forte, 1971; Della Strada <i>et al.</i> , 1989	per essiccati e sciropati; i semi venivano utilizzati per la preparazione di medicinali; mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L., Di Vaio C., Marallo N.</i>
arancione chiaro	medio-scarso	scarso	media	fine maggio	Pantanelli, 1936, Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara <i>Venerito P.</i>
bianco-crema	medio-scarso	buono	tardiva	fine giugno-inizio luglio	Scaramuzzi, 1962; Guerriero <i>et al.</i> , 1994	mandorla amara <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
giallo-arancione chiaro	medio-elevata	medio	intermedia	fine giugno	Guerriero e Monteleone, 1992	poco sensibile alla monilia sui fiori. nettamente diversa da S. Ambrogio, descritto da Lochnig, Passecker, 1954 <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione chiaro	media	medio	precoce	fine maggio	Scaramuzzi, 1962	<i>Pennone F., Scarpato L., Di Vaio C., Marallo N.</i>
arancione chiaro	media	buono	media	II decade di giugno	Pantanelli, 1936, Della Strada <i>et al.</i> , 1989	mandorla amara, diversa dalla omonima campana <i>Venerito P.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	produttività	dimensione	forma	colore buccia
Santa Maria in Gradi	Lazio, provincia di Viterbo	anni '50 del '900	elevata		molto piccola	oblunga-ovata	arancione
Scassulillo	Campania, comune di Ercolano (NA)	anni '60 del '900	elevata	media	grande	oblunga	arancione chiaro
Schiavona	Campania, comune di Pollena Trocchia (NA)	anni '60 del '900	elevata	media	medie	oblunga	giallo intenso
Setacciara Secquagliella	Campania	anni 40-50 del '900	elevata	media	grande	rotonda	giallo-aranciato
Sona Campana	Campania	anni '40-'50 del '900	media	media	grande	oblunga	giallo
Sorrentina	Campania	anni '60 del '900	media	media	medie	rotonda-ellittica	arancione
Stella	Campania	anni '80	media	medio-scarso	molto grande	rotonda	arancione chiaro
Taviello	Campania, comune di S. Sebastiano (NA)	anni '60	elevata	buona	grande	oblunga-ovata	giallo chiaro
Tonda di Tossignano Tondina	Emilia-Romagna, Borgo Tossignano (BO)	1920	elevata	scarsa	medie	rotonda-ovata	arancione chiaro
Tre P	Campania, comune di Torre Greco (NA)	1960	elevata	media	media	oblunga	giallo
Velletri	Lazio, comune di Velletri (RM)	anni '90	media	elevata	medio-piccola	oblunga-rotonda	giallo chiaro
Vicario	Campania, comune di Ercolano (NA)	fine 1800	elevata	elevata	medie	ovale	giallo chiaro
Villa Vicobello	Toscana, provincia di Siena	1800	media	scarsa e inconstante	medie	ellittica	arancione chiaro
Zeppa di Sisco Zeppa 'e Sisco	Campania, comune di Ercolano (NA)	1910	media	media	media	ovato-ellittica	giallo-arancio chiaro
Zeppona	Campania, comune di Pollena Trocchia (NA)	Anni '950-'960	elevata	scarsa	media	oblunga	arancione chiaro
Zi Ramunno	Campania, comune di Somma (NA)	anni '80	media	media	grande	oblunga-ellittica	arancione chiaro

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancione chiaro	soda	ottimo		fine maggio	http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale	<i>Pavia R.</i>
arancione chiaro	elevata	buono	intermedia	I decade di luglio	Pennone, dati non pubblicati	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	fine giugno (+ 11 da S. Castrese)	Della Strada et al., 1989; Fideghelli e Monastra 1977	sciropati di buona qualità; mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo-arancione	media	medio	medio-precocce	I decade di giugno	Della Strada et al., 1989; Fideghelli, Monastra 1977	soggetta a spaccature della buccia <i>Pennone F., Scarpato L., Di Vaio C., Marallo N.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	I decade di giugno	Pennone, dati non pubblicati	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	scarsa	buono	intermedia	II decade di giugno	Scaramuzzi, 1962; Della Strada et al., 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	medio	intermedia	fine giugno	Pennone, dati non pubblicati	nome locale ritrovato sul territorio; esiste una varietà omonima, forse di origine USA, con frutto più piccolo e fioritura tardiva (Della Strada et al., 1989) <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	elevata	buono	intermedia	II decade di giugno	Della Strada et al., 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	buono	tardiva	fine giugno	Branzanti, Dall'Olio, 1961; Della Strada et al., 1989	maturazione del frutto non uniforme; mandorla amara <i>Guerriero R., Iacona C.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	fine giugno	Della Strada et al., 1989; Fideghelli, Monastra 1977	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
giallo-arancione chiaro	media	buono	I-II decade di marzo	II decade luglio	http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale	<i>Pavia R.</i>
arancione chiaro	media	medio	intermedia	II decade di giugno	Casella, 1934; Della Strada et al., 1989	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione	media	ottima	precocce	metà giugno	Giordani e Morelli., 2012	<i>Guerriero R., Iacona C.</i>
giallo-arancione chiaro	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Casella, 1934; Fideghelli, Monastra 1977; Scaramuzzi, 1962	mandorla amara <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	elevata	buono	intermedia	I decade di luglio	Della Strada et al., 1989	mandorla dolce <i>Pennone F., Scarpato L.</i>
arancione chiaro	media	buono	intermedia	I decade di luglio	Pennone, com. pers.	<i>Pennone F., Scarpato L.</i>



A cura di: R. Guerriero, R. Manganiello

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Abatone		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Abbate		Campania	Mariniello L. <i>et al.</i> , 1998
Alessandrina Lucente Precoce	Albicocco Lucente, Albicocco Precoce, Alessandrina Gialla Precoce, Alessandrino, Alessandrino di Malta primaticcia	Liguria, Piemonte, Sicilia, Sardegna, Toscana	Cupani F., 1696; Gallezio G., 1817; Tamaro D., 1915
Alessandrina Lucente Tardiva	Alessandrino di Sardegna, Alessandrino di Malta, Alessandrinetto, Massimin, Mognaga dei Lombardi, Umbeliaco dei Bolognesi	Emilia-Romagna, Lombardia, Sardegna, Sicilia	Cupani F., 1696; Gallezio G., 1817; Tamaro D., 1915
Armagne		Valle d'Aosta	Barrel, Esposito Sommese, 2008
Armagni		Valle d'Aosta	Barrel, Esposito Sommese, 2008
Baccarella Facciarotu	Facciatu, Varcocu Facciarotu	Sicilia	www.germoplasmadeinebrodi.it
Balestrina	Ballestrieri	Sicilia	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Bandiera Rossa		Toscana	Guerriero R., Bartolini S., 2000
Bella di Casale		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> , 1992
Bella di San Giuliano		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Bellanino		Lazio	http://planta-res.politicheagricole.it
Bianco		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Bianco Precoce	Bianco Coanu, Biancu Cabudrasciu	Sardegna	Della Strada G. <i>et al.</i> , 1989
Biotipo A		Campania	Pennone F., 1992
Biotipo B		Campania	Pennone F., 1992
Bisucciu		Sardegna	Tedde M., Nuvoli F., 2010
Boccuccia Bianca		Campania	Pennone F., 1992
Braglia		Toscana	Guerriero R., Bartolini S., 2000
Brusca		Emilia-Romagna	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Bufala		Sicilia	Fatta del Bosco G., 1962
Buttianese		Campania	Della Strada G. <i>et al.</i> , 1989
Cafona III		Campania	Della Strada G. <i>et al.</i> , 1989
Campana		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Canino dell'Amiata		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Capecchi		Toscana	Stefani e Camangi, 2013
Carpona		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Casino		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Cerasella		Campania, Sicilia	Scaramuzzi F., 1962
Certosa A5		Toscana	Guerriero R., 2005a,b
Certosa A8		Toscana	Guerriero R., 2005a,b
Certosa B 5		Toscana	Guerriero R., 2005a,b
Cesena		Emilia-Romagna	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Claudia		Piemonte	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Collepepe		Umbria	Albertini <i>et al.</i> , 2015
Confetto minore		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> , 1992
Core Piccioni		Sardegna	Scaramuzzi, 1962; Fideghelli e Monastra 1977
Cricopa i taula		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
Cul di Cognata		Umbria	Mipaf, Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto
Cuneo		Piemonte	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Damaschino grosso		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
Diavola		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Donato		Sicilia	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Durona		Lazio	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Durona Gialla	Giallona	Abruzzo	Scaramuzzi F., 1962
Facci russa		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
Falsa Diavola		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it
Fiorentino		Sicilia	Fatta del Bosco G., 1962
Fontana		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Fosso della Noce		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Gentili		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Ginestra		Umbria	Mipaf, Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto
Grana	Reginella di Spagna	Emilia-Romagna	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Grangicana	Grangicano	Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Grappolina		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Grossa Tardiva di Cuneo		Piemonte	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Ilbono A		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Ilbono B		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Illasi (di)		Veneto	Trenchi M., 1994
Immacolata		Toscana	Stefani e Camangi, 2013
Libergina Bianca		Molise	Bianco P.M. <i>et al.</i> , 2014
Libergina Gialla		Molise	Bianco P.M. <i>et al.</i> , 2014
Libergina Molle		Molise	Bianco P.M. <i>et al.</i> , 2014
Lo Turco		Sicilia	Scaramuzzi F., 1962
Maci Maci	Mesh Mesh	Sicilia	www.isprambiente.gov.it
Macona	Macone	Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Madonna		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Maiolino		Sicilia	Cupani, 1696; Scaramuzzi F., 1962; CNR - Gruppo difesa Risorse Genetiche, 1992
Martello	Vermicocco	Calabria	Della Strada G. <i>et al.</i> , 1989
Maruzzella		Sicilia	Scaramuzzi F., 1962
Mazzese		Campania	D. Tamaro, 1929
Minnulicchia		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.pdf
Monteruscello		Campania	Pennone F., 1992
Moscatello	albicoco moscato	Liguria	http://www.agriligurianet.it/
Mugnano di Vignola	Nostrale di Modena	Emilia-Romagna	Scaramuzzi F., 1962
Mussillo		Campania	pomonacampana.com/wp-content/uploads/2012/04/albicocco.htm
Napolitano		Sicilia	Fatta del Bosco G., 1962
Nasidi		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.pdf
Nostrace		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.pdf
Nostrana		Calabria	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Palummina		Puglia	Mipaf, Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto
Pasini		Emilia-Romagna	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Perens		Calabria	Della Strada G. <i>et al.</i> , 1989
Persechella	Perzechella	Campania	Pennone F., 1992
Pescicara		Sicilia	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Persicini Piccola		Campania	Guerriero R., Monteleone P., 1992
Picocca		Puglia	Mipaf, Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto
Pircucu regina		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.pdf
Piricoccu Sardu		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Ponticella		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> , 1992
Portici 1		Campania	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Portici 2		Campania	Cirillo A. <i>et al.</i> , 1976
Portici 3		Campania	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Portici 5		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Portici 7		Campania	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Portici 8		Campania	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Portuallara		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Precoce di Cesena	Bianchina, Precocina di Giugno	Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> , 1992
Precoce di Civezza	Albicocco tigrato, Miscimin	Liguria	http://www.agriligurianet.it/
Precoce di Ferrara		Toscana	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Precoce di Toscana	Precoce di Firenze, Precoce d'Italia, Grana di Albenga, Precocissima	Toscana, Liguria	Guerriero R., Monteleone P., 1992

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Precoce di Villaspada		Sicilia	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Precocissima Casani		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Prevetone		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Punciudu		Sardegna	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Puscia		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Rapisarda		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.pdf
Re Umberto		Liguria	Scaramuzzi F., 1962; http://www.agriligurianet.it/
Reale d'Imola Precoce		Emilia-Romagna	AA.VV., 1992
Regina Vaniglia		Sicilia	Fatta del Bosco G., 1962
Reginetta	Reginotta	Sicilia	Fatta del Bosco G., 1962
Rosamilia		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Rosato		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Rosato		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
San Giorgio		Campania, Sicilia	Scaramuzzi F., 1962
Sant'Andrea		Emilia-Romagna	AA.VV., 1992
Sarritzu I		Sardegna	Guerriero R., Monteleone P., 1992
Sarritzu II		Sardegna	Guerriero R., Monteleone P., 1992
Sarritzu III		Sardegna	Guerriero R., Monteleone P., 1992
Sbano		Calabria	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Scassulillo Grande		Campania	Guerriero R. <i>et al.</i> , 1994
Scialò		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Sciddataro	Di Scillato	Sicilia	cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/367-i/progetto/14461-albicocca
Secondina		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Semenzale A		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Semenzale B		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Serpe		Campania	Pennone F., 1992
Signora		Campania	Pennone F., 1992; Santangelo I., Casato G., 1999
Spadoncina		Lazio	Scaramuzzi F., 1962
Stradona		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Tardiva di Picciola		Campania	fru.entecra.it
Tentorio		Lombardia	Mazzeo F., 2006
Tiltonno		Toscana	Guerriero R. e Monteleone P., 1992
Tortoli		Sardegna	Agabbio M., 1994
Tortoli H		Sardegna	Mulas M., Nieddu G., 1989
Ungherese Gialla		Toscana	Guerriero R. e Monteleone P., 1992
Ungherese Piccola		Toscana	Guerriero R. e Monteleone P., 1992
Vescovo		Liguria	Scaramuzzi F., 1962; http://www.agriligurianet.it/

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Vicenzo 'e Maria		Campania	Fideghelli C., Monastra F., 1977
Vollese		Campania	http://www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/cv-eboli.pdf
Zi Francesco		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999
Zi Luisa		Campania	Santangelo I., Casato G., 1999

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Abate		Campania	A
Abatone		Campania	C
Abbate		Campania	C
Acqua di Serino		Campania	B
Alessandria (di)	Alessandria, D' Alessandria	Piemonte, Trentino, Veneto	A
Alessandrina Lucente Precoce	Albicocco Lucente, Albicocco Precoce, Alessandrina Gialla Precoce, Alessandrina, Alessandrino di Malta primaticcia, Alessandrino rosso grande	Liguria, Piemonte, Sicilia, Sardegna, Toscana	C
Alessandrina Lucente Tardiva	A. di Sardegna, Alessandrino di Malta, Alessandrinetto, Mognaga dei Lombardi, Umbeliaco dei Bolognesi	Emilia-Romagna, Lombardia, Sardegna, Sicilia	C
Alessandrino	Alberge, Albicocca di Provenza, Albicocca di S. Giovanni, Alessandrino a mandorla amara, Alessandrino rosso grande, A. di Malta, Massimin	Liguria, Piemonte, Sicilia, Sardegna, Toscana	B
Amabile Vecchioni		Toscana	A
Ananassa	Nanassa	Puglia	B
Antonianiello		Campania	A
Armagne		Valle d'Aosta	C
Armagni		Valle d'Aosta	C
Aronzo		Campania	B
Baccarella Facciarotu	Facciatu, Varcocu Facciarotu	Sicilia	C
Balestrina	Ballestrieri	Sicilia	C
Bandiera Rossa		Toscana	C
Baracca	Barracca	Campania	B
Barese		Puglia	B
Bella d'Imola		Emilia-Romagna	A
Bella di Casale		Emilia-Romagna	C
Bella di San Giuliano		Campania	C
Bellanino		Lazio	C
Bianca		Puglia	B
Bianco		Sardegna	C
Bianco Precoce	Bianco Coanu, Biancu Cabudrasciu	Sardegna	C
Biotipo A		Campania	C
Biotipo B		Campania	C
Biricoccola	Albicocca Nera del Papa, Albicocca Susina, Albicocca Violetta, Biricoccolo, Dasycarpa	Emilia-Romagna, Lombardia, Toscana, Trentino, Veneto	A
Bisucciu		Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Boccuccia	Voccuccia, Voccuzza	Campania	A
Boccuccia Bianca		Campania	C
Boccuccia di Eboli		Campania	B
Boccuccia Grossa		Campania	B
Boccuccia Liscia	Voccuccia Liscia	Campania	A
Boccuccia Liscia II		Campania	B
Boccuccia Spinosa		Campania	A
Braglia		Toscana	C
Brusca		Emilia-Romagna	C
Bufala		Sicilia	C
Buontempo		Puglia	B
Buttianese		Campania	C
Cafona	Cafone	Campania, Basilicata	A
Cafona III		Campania	C
Campana		Campania	C
Canetta	Cannetta	Liguria	A
Canino Bello	Tipo Canino	Toscana	A
Canino dell'Amiata		Toscana	C
Capecchi		Toscana	C
Cardinale		Campania	B
Carpona		Campania	C
Casino		Campania	C
Ceccona	Pelese Eugenio	Campania	A
Cerasella		Campania, Sicilia	C
Cerasiello I		Campania	B
Cerasiello II		Campania	B
Cerasona		Campania	B
Certosa A5		Toscana	C
Certosa A8		Toscana	C
Certosa B 5		Toscana	C
Cesena		Emilia-Romagna	C
Cibo del Paradiso	Cibo di Paradiso	Puglia	A
Cipolla		Campania	B
Claudia		Piemonte	C
Collepepe		Umbria	C
Comune	Romana, Romano, Crottè	Lazio, Toscana	B
Confetto minore		Emilia-Romagna	C
Core Piccioni		Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Corona Quartuccio		Sardegna	B
Costa Sciacca Ragana 1		Sicilia	B
Costa Sciacca Ragana 2		Sicilia	B
Cricopa i taula		Sicilia	C
Crisommela	Crisommola	Abruzzo, Puglia	B
Cristiana		Campania	B
Cul di Cognata		Umbria	C
Cuneo		Piemonte	C
Damaschino grosso		Sicilia	C
Di Germania	Germania, Abricot Peche, Brussels, Wurttemberg, ecc. (32 sinonimi)	Liguria, Toscana	A
Diavola		Campania	C
Don Aniello		Campania	B
Don Gaetano		Campania	B
Donato		Sicilia	C
Due Maschere		Puglia	B
Durona		Lazio	C
Durona Gialla	Giallona	Abruzzo	C
Ebolitana	Ievolense, Mandorla dolce	Campania	B
Facci russa		Sicilia	C
Falsa Diavola		Campania	C
Fiorentino		Sicilia	C
Fontana		Campania	C
Fosso della Noce		Sardegna	C
Fracasso	Fracassa, Boccuccia di Fracasso, Boccuccia 'Ntruppecosa, Voccuccia di Fracasso	Campania	A
Frascarosa	Moscata	Puglia	B
Fronne Fresche		Campania	B
Galatone	Albicocca di Galatone	Puglia	B
Gentili		Sardegna	C
Ginestra		Umbria	C
Giorgio 'a Cotena		Campania	B
Grana	Reginella di Spagna	Emilia-Romagna	C
Grangicana	Grangicano	Campania	C
Grappolina		Sardegna	C
Grossa del Giardino		Toscana	A
Grossa di Bisceglie		Puglia	B
Grossa Tardiva di Cuneo		Piemonte	C
Ilbono A		Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ibbono B		Sardegna	C
Illasi (di)		Veneto	C
Immacolata		Toscana	C
Ivonne Liverani		Emilia-Romagna	B
Libergina bianca		Molise	C
Libergina Gialla		Molise	C
Libergina Molle		Molise	C
Limoncella		Campania	B
Lisandrina		Campania	B
Lo Turco		Sicilia	C
Maci Maci	Mesh Mesh	Sicilia	C
Macona	Macone	Campania	C
Madonna		Campania	C
Maggese	Civitaioia	Campania	B
Magnalona		Campania	B
Maiolino		Sicilia	C
Mammano	Mammana	Campania	B
Mandel Grosse		Alto Adige, Trentino	B
Mandorla dolce		Liguria, Puglia	B
Mandorlon	Mandorlona, Mandorlone	Liguria	B
Martello	Vermicocco	Calabria	C
Maruzzella		Sicilia	C
Mazzese		Campania	C
Menace		Abruzzo, Marche	B
Meraviglia		Campania	B
Minnulicchia		Sicilia	C
Monaco Bello	Prete bello	Campania	A
Montedoro	Pollastrella, Pollastriello, Pullastriello	Campania	B
Monteporziana	Albicocca di Monteporzio	Lazio	B
Monteruscello		Campania	C
Moscatello		Liguria	C
Mugnano di Vignola	Nostrale di Modena	Emilia-Romagna	C
Mussillo		Campania	C
Napolitano		Sicilia	C
Nasidi		Sicilia	C
Nennella	Mennella	Campania	B
Nonno		Campania, Basilicata	A
Nostrace		Sicilia	C
Nostrana		Calabria	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Occhio rosso		Puglia	B
Orru Quartu		Sardegna	A
Ottavianese		Campania	B
Palmina		Puglia	B
Palummella		Campania	A
Palummella II		Campania	B
Palummina		Puglia	C
Panzona		Campania	B
Paolona		Campania	B
Particolare		Emilia-Romagna, Toscana	B
Pasini		Emilia-Romagna	C
Pazza	O 'Pazzo	Campania, Puglia	B
Pelese Correale		Campania	B
Pelese di Giovanniello		Campania	A
Pellecchiella	Pelluzzella	Campania, Basilicata	A
Percoco		Puglia, Campania	B
Perens		Calabria	C
Persehella	Perzechella	Campania	C
Persicara		Sicilia	C
Persicini Piccola		Campania	C
Piciona		Campania	B
Picocca		Puglia	C
Picocchina Sessana		Puglia	B
Pircucu regina		Sicilia	C
Piricoccu Sardu		Sardegna	C
Pittore	Del Pittore	Toscana	B
Ponticella		Emilia-Romagna	C
Portici	Portici 6, Portici sel. 6	Basilicata, Campania, Lazio	A
Portici 1		Campania	C
Portici 2		Campania	C
Portici 3		Campania	C
Portici 5		Campania	C
Portici 7		Campania	C
Portici 8		Campania	C
Portuallara		Campania	C
Precoce		Calabria, Marche	B
Precoce di Cesena	Bianchina, Precocina di Giugno	Emilia-Romagna	C
Precoce di Civezza	Albicocco tigrato, Miscimin	Liguria	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Precoce di Ferrara		Toscana	C
Precoce di Manfredonia		Puglia	B
Precoce di Toscana	Precoce di Firenze, Precoce d'Italia, Grana di Albenga, Precocissima	Toscana, Liguria	C
Precoce di Villaspada		Sicilia	C
Precoce d'Imola	Precoce Cremonini	Emilia-Romagna	B
Precocissima Cassani		Campania	C
Presidente		Campania	B
Prete	Monaca, Monaco, Prevete	Campania, Sardegna, Toscana	A
Prevetone		Campania	C
Punciudu		Sardegna	C
Puscia		Campania	C
Puzo		Campania	B
Quattova		Campania	B
Rapareddu	Rapareddo	Sardegna	A
Rapisarda		Sicilia	C
Re Umberto		Liguria	C
Reale d'Imola	Mandorlona, Reale	Emilia-Romagna, Veneto	A
Reale d'Imola Precoce		Emilia-Romagna	C
Regina	Precoce di Sicilia, Precoce Gialla	Sicilia	B
Regina Vaniglia		Sicilia	C
Reginetta	Reginotta	Sicilia	C
Resina		Campania	B
Rosamilia		Campania	C
Rosato		Campania	C
Rosato		Sardegna	C
Rossa		Campania	B
Rossulella	Rossolella	Campania	B
Sabbatani	Alba	Emilia-Romagna	B
San Castrese	S. Castrese	Campania	A
San Francesco	Capocchia, Francesco Madonna	Campania	B
San Giorgio		Campania, Sicilia	C
San Nicola	Maggiarola, Mosciarola	Puglia	B
San Nicola Grossa		Puglia	B
Santa Maria in Gradi		Lazio	B
Sant'Ambrogio (di)	Ambrosia, Di Santo Ambrogio	Toscana	A
Sant'Ambrogio di Firenze		Toscana	B
Sant'Andrea		Emilia-Romagna	C
Sant'Antonio		Campania	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Sant'Antonio		Puglia	B
Sarritzu I		Sardegna	C
Sarritzu II		Sardegna	C
Sarritzu III		Sardegna	C
Sbano		Calabria	C
Scassulillo		Campania	B
Scassulillo Grande		Campania	C
Schiavona		Campania	B
Scialò		Campania	C
Sciddataro	Di Scillato	Sicilia	C
Secondina		Campania	C
Semenzale A		Sardegna	C
Semenzale B		Sardegna	C
Serpe		Campania	C
Setacciara	Sceccuagliella	Campania	B
Signora		Campania	C
Sona Campana		Campania	B
Sorrentina		Campania	B
Spadoncina		Lazio	C
Stella		Campania	B
Stradona		Campania	C
Susincocco	Albicocca Violetta, Albicocco <i>Atro-purpurea</i> , Pruna Cresommola	Campania	A
Tardiva di Picciola		Campania	C
Taviello		Campania	B
Tentorio		Lombardia	C
Tiltonno		Toscana	C
Tonda di Costigliole		Piemonte	A
Tonda di Tossignano	Tondina	Emilia-Romagna	B
Tortoli		Sardegna	C
Tortoli H		Sardegna	C
Tre P		Campania	B
Ungherese Gialla		Toscana	C
Ungherese Piccola		Toscana	C
Val Venosta	Della Venosta, Valvenosta, Vintschgauer Marille	Alto Adige, Trentino	A
Valleggia	Siccardi	Liguria	A
Velletri		Lazio	B
Vescovo		Liguria	C
Vicario		Campania	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Vicenzo 'e Maria		Campania	C
Villa Vicobello		Toscana	B
Vitillo		Campania, Lazio	A
Vollese		Campania	C
Zeppa di Sisco	Zeppa 'e Sisco	Campania	B
Zeppona		Campania	B
Zì Francesco		Campania	C
Zì Luisa		Campania	C
Zì Ramunno		Campania	B
Zì Luisa		Campania	C
Zì Ramunno		Campania	B

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Abricot Peche	Di Germania	Cafone	Cafona
Alba	Sabbatani	Cannetta	Canetta
Alberge	Alessandrino	Capocchia	San Francesco
Albicocca di Galatone	Galatone	Cibo di Paradiso	Cibo del Paradiso
Albicocca di Monteporzio	Monteporziana	Civitaola	Maggese
Albicocca di Provenza	Alessandrino	Crisommola	Crisommela
Albicocca di S. Giovanni	Alessandrino	Crittè	Comune
Albicocca Nera del Papa	Biricoccola	D' Alessandria	Alessandria (di)
Albicocca Susina	Biricoccola	Dasycarpa	Biricoccola
Albicocca Violetta	Susincocco	Del Pittore	Pittore
Albicocca Violette	Biricoccola	Della Venosta	Val Venosta
Albicocco <i>Atro-purpurea</i>	Susincocco	Di Santo Ambrogio	Sant' Ambrogio (di)
Albicocco Lucente	Alessandrina Lucente Precoce	Di Scillato	Sciddataro
Albicocco Precoce	Alessandrina Lucente Precoce	Facciatu	Baccarella Facciarotu
Albicocco tigrato	Precoce di Civezza	Fracassa	Fracasso
Alessandria	Alessandria (di)	Francesco Madonna	San Francesco
Alessandrina	Alessandrina Lucente Precoce	Germania	Di Germania
Alessandrina Gialla Precoce	Alessandrina Lucente Precoce	Giallona	Durona Gialla
Alessandrinetto	Alessandrina Lucente Tardiva	Grana di Albenga	Precoce di Toscana
Alessandrino di Malta primaticcia	Alessandrina Lucente Precoce	Grangicano	Grangicana
Alessandrino di Sardegna	Alessandrina Lucente Tardiva	Ievolense	Ebolitana
Alessandrino rosso grande	Alessandrino	Macone	Macona
Alessandrino a mandorla amara	Alessandrino	Maggiarola	San Nicola
Ambrosia	Sant' Ambrogio (di)	Mammana	Mammano
Ballestrieri	Balestrina	Mandorla dolce	Ebolitana
Barracca	Baracca	Mandorlona	Mandorlon
Bianchina	Precoce di Cesena	Mandorlona	Reale d' Imola
Bianco Coanu	Bianco Precoce	Mandorlone	Mandorlon
Biancu Cabudrasciu	Bianco Precoce	Massimin	Alessandrino
Biricoccolo	Biricoccola	Mennella	Nennella
Boccuccia di Fracasso	Fracasso	Mesh Mesh	Maci Maci
Boccuccia 'Ntruppecosa	Fracasso	Miscimin	Precoce di Civezza
Brussels	Di Germania	Mognaga dei Lombardi	Alessandrina Lucente Tardiva
		Monaca	Prete
		Monaco	Prete
		Moscata	Frascarosa
		Mosciarola	San Nicola
		Nanassa	Ananassa
		Nostrale di Modena	Mugnano di Vignola

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
O 'Pazzo	Pazza	Reginotta	Reginetta
Pelluzzella	Pellecchiella	Romana	Comune
Perzechella	Persechella	Romano	Comune
Pollastrella	Montedoro	Rossolella	Rossulella
Pollastriello	Montedoro	S. Castrese	San Castrese
Portici 6	Portici	Scecuagliella	Setacciara
Portici sel. 6	Portici	Siccardi	Valleggia
Precoce Cremonini	Precoce d'Imola	Tipo Canino	Canino Bello
Precoce di Firenze	Precoce di Toscana	Tondina	Tonda di Tossignano
Precoce di Sicilia	Regina	Umbeliaco dei Bolognesi	Alessandrina Lucente Tardiva
Precoce d'Italia	Precoce di Toscana	Valvenosta	Val Venosta
Precoce Gialla	Regina	Varcocu Facciarotu	Baccarella Facciarotu
Precocina di Giugno	Precoce di Cesena	Vermicocco	Martello
Precocissima	Precoce di Toscana	Vinschger Marille	Val Venosta
Prete bello	Monaco Bello	Voccuccia	Boccuccia
Prevete	Prete	Voccuccia di Fracasso	Fracasso
Pruna Cresommola	Susincocco	Voccuccia Liscia	Boccuccia Liscia
Pullastriello	Montedoro	Voccuzza	Boccuccia
Rapareddu	Rapareddu	Wurtenberg	Di Germania
Reale	Reale d'Imola	Zeppa 'e Sisco	Zeppa di Sisco
Reginella di Spagna	Grana		

Bibliografia

- AA.VV., 1982, *Agrumi, frutta e Uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico*”, C.N.R., Firenze.
- AA.V.V., 1992. Atti congresso su “Germoplasma Frutticolo”. Alghero, 21-25 settembre. Carlo Editore, Sassari.
- AA.VV., s.d., *Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica*, ARSIAL, Roma.
- Agabbio M., 1992. Sintesi di un decennio di ricerca e studio del germoplasma frutticolo della Sardegna. In: Atti del Congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”, Alghero, 21-25 settembre 1992: 21.
- Agabbio M., 1994. *L’Albicocco*. In: *Patrimonio genetico di specie arboree da frutto. Le vecchie varietà della Sardegna*. Carlo Delfino editore, Sassari.
- Albertini E., Boggia A., Caffarelli M., Concezzi L., Cortina C., Dalla Ragione I, Desantis F., Falcinelli M., Ferradini N., Gramaccia M., Lorenzetti S., Marconi G., Moretti F., Raggi L., Rocchi L., Russi L., Spedicato S., Torricelli R., Veronesi F., 2015. *La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. I Quaderni della Biodiversità n. 5. Specie arboree da frutto - volume 2*. Edizioni 3A-PTA.
- Arice P., Miliacca G., 2013. *Tra antiche mura..... uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. “I quaderni della biodiversità”, n. 2*. Edizioni 3A-PTA.
- Baldini E., 2004. *Cinque secoli di Pomologia italiana*. Alma Mater Studiorum Università di Bologna.
- Barrel P., Esposito Sommesse R., 2008. *Varietà Frutticole Tradizionali della Valle d’Aosta*. Priuli e Verlucca Editori. Aosta.
- Bassi D., Proni L., Martelli S., Pirazzini P., 1992. Difesa e valorizzazione del germoplasma di albicocco in Emilia-Romagna. In: Atti del Congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”, Alghero, 21-25 settembre 1992: 311.
- Bianco P.M., Forconi V., Guidi S. (coordinatori) e Alterio F., Costantini E., Ermacora P., Fabro M., Silvestrin D., Tanno M., Teja G., Toffolutti B., Zandigiacomo P., 2014. *Frutti Dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia*. Quaderni “Natura e Biodiversità”, 6/2014, ISPRA, Roma.
- Branzanti E.C., Dall’Olio D., 1961. Contributo allo studio delle cultivar di albicocco nell’Imolese, Riv. Ortoflorofrut. It., 45, 5: 469-493.
- Burgos L., Egea J., Guerriero R., Viti R., Monteleone P., Audergon J.M., 1997, The self compatibility trait of the main apricot cultivars and new selections from breeding programmes, *Journal Horticultural Science* 72 (1) 147-154.
- C.N.R - Gruppo Nazionale di Coordinamento Difesa delle risorse genetiche delle specie legnose da frutto, 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*, Carlo Delfino Editore, Sassari, pagg. 153.
- Casella D., 1934. *L’albicocco*. Annali Reale Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura Portici. Volume I. Nuova Serie.
- Cirillo A., Fideghelli C., Monastra F., Pugliano G., 1976. Scelta delle cultivar di Albicocco. *Rivista di Frutticoltura* 9: 11-15.
- Cociu V., 1993. Caisul. Editura Ceres, Bucarest.
- Cristoferi G. e Faccioli F., 1982. *Albicocche in “Agrumi, frutta e Uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico”*, C.N.R., Firenze: 46-52.
- Cupani F., 1696. *Horthus Catholicus*. Presso F. Benzi, Napoli. Vol. I: 127.
- De Crescenzi P., 1536. *Libro delle villereccie utilità*, Bernardo Viano, Vinegia.
- Deidda F., Follisa B., 1963. Le principali cultivar di albicocco della Sardegna, *Studi Sassaresi*, II, 1: 174-213.
- Del Riccio A., 1595: *Trattato di Agricoltura*. Firenze.
- Della Porta G. B., 1592. *Villae. libri 12: 1. Domus, 2. Sylva caedua 3. Sylva glandaria.*, Francoforte, eredi Wechel.
- Della Strada G., Pennone F., Fideghelli C., Monastra F., Cobianchi D., 1989. *Monografia di cultivar di Albicocco*. MAF-ISF, Roma, 1989.
- Dettori M. T., Micali S., Vendramin E., Giovanazzi J., Condello E., Verde I., 2016. *Analisi molecolari del germoplasma autoctono italiano: albicocco*. In “*Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*”, Mi.P.A.A.F. – CRA-FRU. Roma.
- Fatta Del Bosco G. 1962. *Indagini preliminari sulla coltura dell’albicocco in provincia di Palermo*. *Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana*, Vol. 46, (2), 1962: 124-138.
- Ferrara E., 1969, *Su alcune cultivar di albicocco della provincia di Bari*
- Fideghelli C., Monastra F., 1977. *Monografia di cultivar di albicocco*. MAF-ISF, Roma.
- Forte V., 1971 *L’albicocco*, Edagricole, Bologna.
- Forte V., 1987. *L’albicocco*, II° Ed. Edagricole, Bologna.
- Gallesio G., 1817. *Pomona Italiana*, presso Nicolò Capurro, Pisa.
- Ghahesheikhbayat Rahim, 2010. *Self-incompatibility in apricot; New achievements and molecular aspects of S-locus allele segregation*, Tesi dottorato AMS, Bologna

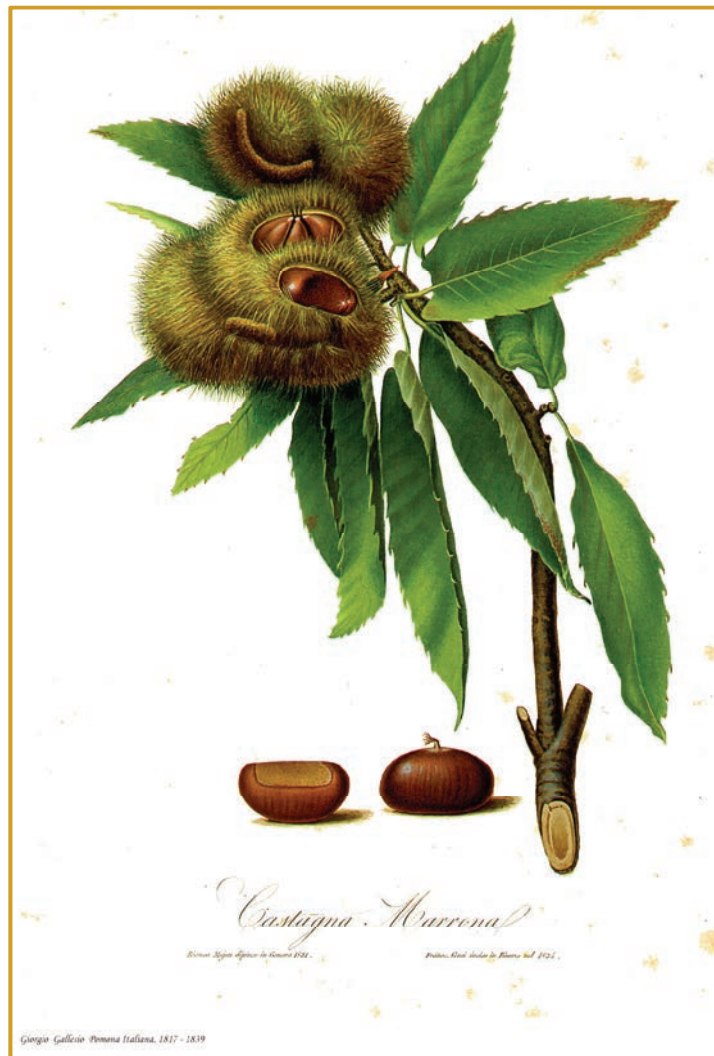
- Giordani E., Morelli D., 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese. Caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Provincia di Siena. <http://www.provincia.siena.it/var/prov/storage>
- Godini A., 1970. Le cultivar di albicocco della provincia di Bari, *Annali Facoltà di Agraria Università di Bari*. Vol. XXIV: 141-163.
- Gropallo, 1963. La cultura dell'albicocco in Liguria, Tesi di Laurea, Università di Pisa, Relatore Prof. F. Scaramuzzi.
- Guerriero R. 2005 a. L'albicocco in Toscana, in: <http://pomologia.ivalsa.cnr.it/albicocco/introduzione.htm>
- Guerriero R. 2005 b. Collezione germoplasma di albicocco. Le collezioni del germoplasma vegetale toscano. Specie frutticole, ornamentali e forestali. ARSIA, Regione Toscana: 1-273.
- Guerriero R., 1982. Le cultivar, in: Autori vari, "L'albicocco", Reda, Roma, 1982.
- Guerriero R., 1991. Albicocco, in AA.VV. Frutticoltura speciale, REDA, Roma: 257-283.
- Guerriero R., 1992. Il germoplasma italiano dell'albicocco: inventario, data bank e articolazioni regionali. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 295 - 309.
- Guerriero R., Bartolini S. 1995. Flower biology in apricot: main aspects and problems. X° Int. Symposium on Apricot Culture, Izmir. *Acta Hort.*, 384: 261-272.
- Guerriero R., Bartolini S., 1991. Main factors influencing cropping behaviour of some apricot cultivars in coastal areas. IXth Int. Symp. on Apricot Culture, Caserta, 9-15 July 1989, *Acta Hort.*, 293: 229-243.
- Guerriero R., Bartolini S., 2000. Il germoplasma toscano: albicocco. *Atti Conv. "Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione"*, ARSIA, Firenze: 165-171.
- Guerriero R., Bassi D., Eynard I., Agabbio M., Monastra F., Pennone F., 1994. Albicocco, in: *Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane*. Carlo Delfino editore, Sassari: 35-43.
- Guerriero R., Monteleone P., 1992. Principali caratteristiche tassonomiche e agronomiche di 28 cultivar di albicocco italiane in pericolo di estinzione. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 349-356.
- Guerriero R., Monteleone P., D'Onofrio C., Ruiz C., Asins M.J., Carbonel E.A., 2006. Characterisation of Italian apricot germplasm by phenotypic and microsatellite markers. *Proc. XIII I.S.H.S. on Apricot breeding and culture*. Eds. F. Romajaro, F. Dicenta and P. Martinez-Gomez. *Acta Hort.*, ISHS, 717: 237-241.
- Guerriero R., Monteleone P., 1992. Distribuzione di alcuni caratteri tassonomici in una collezione di oltre 100 cultivar di albicocco. In *Atti Congresso su "Germoplasma Frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"* Alghero 21-25 settembre 1992, 343-348.
- Guerriero R., Viti R., 1997. Problemi relativi alla biologia fiorale e di fruttificazione dell'albicocco, *Italus Hortus*, 2: 29:38.
- Guerriero R., Viti R., Monteleone P., Gentili M., 2002., La valutazione della dormienza nell'albicocco: tre metodi a confronto, *Riv. di Frutt. Ortofl.*, n. 3: 73-77.
- Guerriero R., Xiloyannis C., 1979. *Monografia delle principali cultivar di albicocco: Acqua del Serino, Alessandrino, Amabile Vecchioni, Angoumois, Baracca, Barese, Bella di San Giuliano, Boccuccia*, *Riv. Ortoflorofrutticoltura It.*: 341-365.
- Hagen S.L., Khadari B., Lambert P., Audergon J.M., 2002. Genetic diversity in apricot revealed by AFLP markers: species and cultivar comparisons. *Theor. Appl. Gen.* 105: 298-305
- Halász J., Pedryc A., Ercisli S., Yilmaz K.U., Hegedüs A., 2012. Apricot self-incompatibility shows more complex picture than believed: an urge for harmonization. *Acta Horticulturae*, 966: 193-197.
- Hehn, 1894. *Kulturpflanzen und Haustiere*, 6, Aufl. 417 in Löschnig H.J. e Passecker F.: 1954.
- Hogg R. 1860. *The Fruit Manual: Containing The Descriptions And Synonyms Of The Fruits And Fruit Trees Of Great Britain*, *Journal of Horticulture*, London.
- Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, 2004 - P. F. "Risorse Genetiche Vegetali" – Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol. I. MiPAF, Roma.
- Kodad O., Hegedüs A., Socias i Company R., Halász J., 2013. Self-(in)compatibility genotypes of Moroccan apricots indicate differences and similarities in the crop history of European and North African apricot germplasm. *BMC Plant Biology*, 13: 196.
- La Notte P., Venerito P., Savino V.N., 2013. In: *La biodiversità delle colture pugliesi* (coordinatore L. Trotta). INEA, Regione Puglia, CRSFA "Basile Caramia", Bari.
- Löschnig H.J. e Passecker F., 1954. *Die Marille (Aprikose) und ihre Kultur*, Osterreichischer Agrarverlag, Vienna.
- Marinello L., Sommella M.G., Forlani M. Iannini C., Porta R., 1998. Identificazione di cultivar di albicocco campano mediante marcatori molecolari RAPD. In: *Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione"*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 383.
- Massai R., Iacona C., 2015. Liste varietali – Le nuove varietà 2015 per l'albicocco, *Suppl. 32 Informatore Agrario*: 24-26.
- Mattioli P. A., 1557. *Discorsi nei sei libri della materia medicinale di pedacio dioscoride anazarbeo*. Venezia, Bottega Erasmo. (Rist. anast. Bologna, Forni).
- Mehelenbacher S., Cociu V., Hough L.F., 1991. Apricots. *Acta Hort.* 290: 65-110.

- Micheli Pier Antonio, 1729, in Cupani (1696) e Tamaro (1929).
- Minonne F., 2002. Varietà Frutticole Tradizionali del Salento Biodiversità, conservazione, valorizzazione, Tesi.
- Molon G., 1901. Pomologia, descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi, Milano.
- Monastra F., Fideghelli C., Grassi G., Pennone F., Proto D., Magliano V., 1984. Monografia agronomica e tecnologica di cultivar da industria di albicocco, pesco e susino. MAF e Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Mulas M., Nieddu G., 1989. Risorse genetiche dell'Albicocco in Sardegna. In: Atti IX Convegno Internazionale sull'Albicocco, Caserta, 9-15 Luglio 1989: 247-253.
- Pantanelli E., 1936. La frutticoltura in Terra di Bari: 68. Ed. Laterza & figli, Bari.
- Pellegrino S. 1997, Albicocco: le varietà per la produzione tardiva. Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura, II, n. 5, 27-29, Prodotti tipici Liguria Cibo: www.cibo360.it
- Pennone F., 1992. Il germoplasma dell'albicocco in Campania: individuazione e valutazione delle più interessanti varietà. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 671-674.
- Russo G., Corona M.G., 1999. "Crisommola": albicocco rupestre a rischio di estinzione. In: Atti n.13 del 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 344 - 347.
- Santangelo I., Casato G., 1999. Attività della regione Campania per la conservazione e l'utilizzazione del germoplasma frutticolo autoctono. In: Atti n.13 del 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 356.
- Scaramuzzi F., 1962. Situazione attuale e prospettive della coltura dell'Albicocco in Italia. Edagricole, Parte I: 17, Parte II: 131.
- Stefani A. e Camangi F. 2013. Atti del convegno: "2Censimento, caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio frutticolo autoctono dell'Isola d'Elba". Rio nell'Elba, 10 settembre.
- Tamaro D., 1915. Trattato di Frutticoltura. Hoepli, Torino.
- Tamaro D., 1929. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano.
- Targioni Tozzetti O. 1802. Lezioni di agricoltura. Presso Guglielmo Piatti, Firenze.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Opportunità e vincoli nella valorizzazione di produzioni locali in Sardegna, II germoplasma frutticolo autoctono la storia e la ricerca. AGRIS: 53-60.
- Trenchi M., 1994. Albicocco (*Armeniaca vulgaris* Lam.). Centro Iripa Quadrifoglio, Verona, 1994: 199.
- Vezzosi C., 1990. Il vivaismo pistoiese, Centro Studi per il vivaismo, Pistoia
- Viti R., Scalabrelli G., 1988. Influenza delle condizioni climatiche invernali sulla sporogenesi in due cultivar di albicocco. Riv. Di Frutticoltura. L, 6: 88-91.
- Yu-Zhu W., Qi-zhi L., 2002. Il germoplasma dell'albicocco in Cina, Riv.di Frutticoltura, 3: 23-34.
- Zinoni F., Rossi F., Pitacco A., Brunetti A., 2000. Metodi di previsione e difesa dalle gelate tardive, Calderini Edagricole, Bologna.

SITOGRAFIA

- Agriligurianet. Atlante regionale dei prodotti tradizionali. Regione Liguria.
- Aldrovandi U., s.d., Erbari www.centenarioaldrovandi.org/links.html
- cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/367-i/progetto/14461-albicocca
- fru.entecra.it
- Germoplasma Arsia, 2003; in <http://germoplasma.arsia.toscana.it> Port 80.
- Istat, 2012. <http://www.istat.it/it/archivio/>
- Mi.P.A.A.F., Registro nazionale delle varietà delle piante da frutto. planta-res.politicheagricole.it
- pomonacampana.com/wp-content/uploads/2012/04/albicocco.htm
- pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
- www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/
- www.agricoltura.regione.campania.it
- www.germoplasmadeinebrodi.it
- www.isprambiente.gov.it
- www.pomologiacampana.com
- www.germoplasmadeinebrodi

Castagno



(da Giorgio Gallezio, 1817- 1839)

Coordinatori: E. Bellini e D. Morelli
con la collaborazione di G. Bounous, G.L. Beccaro e G. Grassi

Autori: A. Barrel, G.L. Beccaro, E. Bellini, R. Botta, G. Bounous, S. D'Adda, M. De Biaggi, L. Fabro, A. Favano, G. Grassi, R. Mafrica, M.G. Mellano, D. Morelli, G. Murri, L. Palmieri, S. Pangallo, P. Pellegrino, S. Pradi, A. Scalise, R. Testolin, C. Trasino, J. Youssef

Introduzione

E. Bellini, D. Morelli

Origine e diffusione in Italia

Il castagno ha rappresentato per lungo tempo una importante risorsa produttiva di molti popoli dell'Europa, dell'Asia e del Nord America. Il luogo di origine del genere *Castanea*, così come l'etimologia del nome, sono incerti. Il centro di provenienza del castagno è probabilmente l'Asia Minore, da cui si sarebbe diffuso in Europa, nel Mediterraneo, in America ed Estremo Oriente. L'origine del castagno è fatta risalire a oltre 60 milioni di anni fa, vale a dire nell'era Cenozoica, Periodo Terziario. Il genere *Castanea* nel Miocene (circa 23 milioni di anni fa) era largamente diffuso in Europa ed era presente anche in Scandinavia e Groenlandia, come testimoniano i resti fossili di polline, foglie e frutti. Nell'ultima epoca glaciale il castagno subì una notevole regressione, ma il successivo miglioramento del clima, portò a una nuova espansione di questa pianta a partire da alcuni areali, come ad esempio la Turchia, in cui alcune popolazioni vi avrebbero trovato rifugio, evidenziando il ruolo svolto nella differenziazione genetica attuale del castagno (Villani *et al.*, 1999).

Numerosi scritti antichi, da Ippocrate a Senofonte, testimoniano l'esistenza della pianta e la conoscenza del frutto in Grecia; Teofrasto utilizza per la castagna l'espressione "ghianda di Giove" (IV secolo a.C.). Greci, Fenici ed Ebrei commerciarono per primi le castagne in tutto il bacino del Mediterraneo e la sua diffusione in Europa fu ampliata dalla dominazione romana, giungendo ad essere coltivato fino nella Germania settentrionale e nella Svezia meridionale. I Romani ne apprezzavano sia i frutti che il legno, le cui caratteristiche, idonee alle opere strutturali, sono citate in alcuni scritti di Teofrasto, Plinio e Virgilio. Plinio (I secolo d.C.) nel XV e XVI libro della *Naturalis Historia*, descrive le caratteristiche della specie elencando le principali razze conosciute. Virgilio (I secolo a.C.), nella I e VII egloga delle Bucoliche, cita il castagno come albero comune e coltivato ancora prima della nascita di Cristo (AA.VV., 2003; Adua, 2002; Biagioni, 2005; Bounous, 2014)

Studi di paleobotanica confermano che in Italia centrale verso il 1000 a.C. si registrava una presenza di pollini di castagno pari all'8% del totale della flora arborea, che aumentò fortemente con la romanizzazione fino a raggiungere addirittura il valore del 48% all'inizio dell'era cristiana.

Al decadimento e sfaldamento dell'Impero d'Occidente seguono secoli caratterizzati da guerre, carestie e povertà. Nel Medioevo il castagno diviene il protagonista del paesaggio boschivo e ha rappresentato una scelta se non unica, fondamentale, per la sopravvivenza nelle aree montane. Gli appellativi di "albero della vita", "albero del pane", "albero nobile

della montagna", "pane dei poveri" erano giustificati dal fatto che il castagno rappresentava la principale fonte di calore, di cibo e materiale da costruzione (travi per i tetti, mobili, utensili ecc. ecc.).



Foto artistica di castagno, di Claudio Betti

Con il passare dei secoli il castagno, ormai conosciuto in tutta Europa, diviene la specie forestale più diffusa in Italia ed i suoi frutti una voce costante nelle statistiche dei vari Paesi.

Il castagno afferisce alla famiglia delle *Fagaceae* (o *Cupuliferae*) che comprende 6 generi: *Castanea*, *Fagus*, *Quercus*, *Castanopsis*, *Lithocarpus* e *Northofagus* e circa mille specie. In tassonomia il genere *Castanea* è stato suddiviso in 3 sezioni: *Eucastanon*, a cui appartengono le principali specie di interesse agrario, *Balanocastanon* e *Hypocastanon*.

Alcuni ricercatori (Huang *et al.*, 1994, 1998; Manchon *et al.*, 1997; Villani *et al.*, 1994) riportano un decremento della variabilità genetica a livello di popolazione passando dalla Cina all'Asia minore e alle regioni mediterranee dell'Europa, confermando l'ipotesi di una espansione verso occidente della specie.

Difatti il genere *Castanea* attecchisce spontaneamente in tutto l'emisfero boreale fin dal periodo terziario primariamente in seguito a due grandi eventi di migrazione intercontinentale: dall'Asia Orientale al Nord America attraverso lo Stretto di Bering, cosa che avrebbe dato origine al castagno americano e dal Medio Oriente all'Europa, da cui il castagno europeo. In seguito un altro percorso evolutivo avrebbe originato altre due specie dell'Asia orientale, il castagno giapponese, considerata la più ancestrale e il castagno cinese (Paffetti *et al.*, 2001).

Questa espansione riflette l'attuale suddivisione del castagno in 3 grandi areali: quello d'Europa e di tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, in cui è coltivata *Castanea sativa* Mill.; l'Asia (Cina, Corea e Giappone), luogo di provenienza delle specie *C. crenata* Sieb. e Zucc. e *C. mollissima* Bl.; l'America settentrionale, luogo di origine di *C. dentata* Borkh. e Marsh.

Castanea sativa Miller è la specie europea dalla quale derivano le cultivar da frutto più diffuse e apprezzate; questa si è diffusa in un ampio range latitudinale che va dai 51° N (Inghilterra meridionale e Germania sud-occidentale) ai 37° N (Africa del Nord). Difatti si trova in Portogallo, Spagna, Francia, Italia, Slovenia, Croazia, Grecia, Bulgaria, Turchia, alcune regioni dell'ex URSS fino al Mar Caspio e dal Marocco alla Tunisia, ma anche nelle isole Madeira, Azzorre, Canarie. Alcune piccole superfici sono presenti anche in Nord Africa.

Nelle regioni montuose temperate e temperato-calde, la pianta è coltivata fra i 300 e i 1.200 m s.l.m., in funzione della latitudine e delle caratteristiche climatiche delle singole zone castanicole. Alle latitudini più basse può spingersi fino a quote superiori ai 2.000 m s.l.m. (Cristinzio e Testa, 2006).



Castagno "Miraglia", a Metaledo di Camaldoli (Arezzo)

L'origine mediterranea del castagno europeo è confermata da dati palinologici (Aira-Rodriguez *et al.*, 1995; Bourgeois, 1992). Difatti questa specie sarebbe sopravvissuta in rifugi glaciali nelle penisole del Mediterraneo dell'Europa meridionale, come la maggior parte delle specie di alberi dei climi temperati europei, dove sono stati rinvenuti diversi reperti fossili e resti di polline (Piccioli, 1922; Negri, 1931; Chiarugi, 1939; Bertolani-Marchetti, 1984; Paganelli e Miola, 1991). Sembrerebbe che la specie fosse indigena solo sui monti della Turchia settentrionale e del Caucaso (regione pontica) e che da qui si sia diffusa nel Mediterraneo soprattutto ad opera dei Fenici, dei Greci, degli Etruschi ed infine dei Romani.

Sull'indigenato del castagno in Italia, sebbene incontri i maggiori favori, non tutti sono concordi, diversi sono gli autori che lo ritengono proveniente dai Balcani e importato in Italia in epoca Romana o pre-romana. Anche in Italia, potrebbe avere trovato rifugio nelle estremità della Penisola, del resto l'abbassamento

del livello marino permetteva la comunicazione fra la Penisola Balcanica e l'attuale Puglia.

Il castagno nel mondo

Fino ai primi decenni del secolo scorso, l'Italia deteneva il primato sia europeo, che mondiale, nella produzione di castagne, con 830.000 t annue (1911); ma nel corso del XX secolo ha subito un forte tracollo che ha portato la produzione a circa 300.000 t all'inizio degli anni '50, fino a stabilizzarsi intorno alle attuali 43.000 t (FAO, 2012). Le cause di questo drastico decremento produttivo sono legate anche a una serie di circostanze sfavorevoli di natura fitopatologica (mal dell'inchiostro e cancro corticale) e soprattutto di ordine socio-economico (spopolamento delle zone collinari e montane). Dopo anni di declino della castanicoltura, all'inizio degli anni '80 (nel 1985 si registra il punto minimo a 38.000 t) si assiste a un'inversione di tendenza e ad un'attiva ripresa della domanda sia di legname che di frutti per il consumo fresco e per l'industria di trasformazione (Bounous, 2014).



Il Castagno dei Cento Cavalli plurimillenario a Sant'Alfio (dal 2008 Patrimonio UNESCO)

La concorrenza straniera si sta tuttavia facendo sempre più agguerrita, la produzione mondiale nel periodo 2004-2008 attestata su 1.300.000 t ha subito un forte incremento che nel 2011 aveva sfiorato i 2 milioni di tonnellate, grazie alla progressiva conoscenza delle produzioni della Cina, in sorprendente crescita (da sola produce oltre il 70% della produzione mondiale, con 930.000 t). Inoltre molti Paesi non tradizionalmente castanicoli si stanno orientando verso questo frutto (Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Argentina, Cile e Bolivia) per cui è prevedibile in futuro qualche difficoltà nella collocazione del nostro prodotto sui tradizionali mercati di esportazione: per contro esiste la possibilità di ampliare il mercato nazionale con un'appropriata offerta di prodotti di alta qualità.

La produzione europea (14% del totale), principalmente incentrata su *C. sativa*, è ormai consolidata intorno alle 170.000 t e annovera quali principali Paesi produttori oltre l'Italia, la Turchia (52.000 t), il Portogallo (25.000 t), la Federazione Russa (19.000 t), la Grecia (15.000 t), la Francia (9.000 t) e la

Spagna (11.000 t). Vanno inoltre sottolineate le elevate produzioni di “castagne orientali”, ottenute dalla sopracitata Cina, ma anche dalla Corea del Sud (77.000 t) e Giappone (22.000 t), che alimentano soprattutto i mercati nipponico e nordamericano (FAO, 2011).

Multifunzionalità del castagno

La presenza del castagno in gran parte dei territori collinari e montani di tutta la dorsale appenninica e dell'arco prealpino, le numerose “Sagre delle castagne” e prodotti derivati, le varie forme di utilizzazione del legno e la presenza diffusa di “Castagni secolari” e “Musei dedicati”, testimoniano una multifunzionalità di questa pianta che può essere considerata un valore strategico per lo sviluppo di territori a rischio di marginalità. Tenuto conto del forte legame tra il castagno e l'identità territoriale, la valorizzazione delle produzioni non può prescindere dal considerare i diversi aspetti della multifunzionalità, e una efficace azione di marketing territoriale deve partire da questa base. Le funzioni che svolge o può svolgere il castagno sono sostanzialmente le seguenti:

Produttive: *castagneti da frutto* (frutti pregiati per consumo fresco, frutti per la trasformazione); *castagneti da legno* (assortimenti di legname da lavoro, per paleria, per biomasse); *tutti i castagneti* (da frutto, da legno, selve castanili): miele e prodotti del sottobosco, in particolare funghi.

Protettive: tutti i castagneti sono in grado di contrastare fortemente il degrado del suolo e il dissesto idrogeologico sia direttamente (attraverso un robustissimo apparato radicale e ampie chiome che frenando la pressione delle piogge ne limitano la capacità erosiva), che indirettamente (grazie a un sottobosco rigoglioso di tipo erbaceo e arbustivo).

Naturalistiche: l'“Ecosistema castagneto” è uno dei più significativi ambienti agro-forestali dove trovano rifugio una miriade di micro e macro organismi vegetali e animali. Il castagneto, benché coltivato, mantiene numerosi elementi di naturalità e biodiversità e rappresenta un grande patrimonio ambientale.

Paesaggistiche: la presenza di castagni e/o castagneti caratterizza fortemente il paesaggio attribuendogli valori estetici importanti. La grande varietà di *paesaggi del castagno* può rappresentare per l'Italia una importante risorsa anche per il turismo.

Ricreative: i castagneti, in particolare quelli coltivati ad alto fusto, oltre alle funzioni produttive e protettive del suolo, possono diventare un ambiente ottimale per attività ricreative quali passeggiate, giochi all'aperto, attività culturali (fotografia, pittura, eventi, ecc.), relax.

Nutraceutiche: oltre alle tante proprietà nutrizionali del frutto questo, non contenendo glutine, rappresenta una grande opportunità per chi soffre di celiachia. Oggi il castagno è anche fonte di approfonditi studi farmacologici per alleviare malattie epatiche, cardiache e di circolazione.

Didattiche: il castagneto, organizzato con percorsi di osservazione ambientale e/o con il supporto di “Guide

naturalistiche”, può diventare una vera e propria aula didattica all'aperto, nella quale si possono fare attività rivolte ai giovani (scuole) e agli adulti.

Ambientali: i copiosi popolamenti selvicolturali di castagno, grazie al loro sostenuto accrescimento, sono in grado di accumulare notevoli quantità di carbonio, che lo mantengono “imprigionato” per molti anni, rispondendo positivamente ai dettami del Protocollo di Kyoto nei riguardi dell'ambiente.



Il castagneto, in autunno, durante la stagione della raccolta dei frutti, è l'occasione di passeggiate in un ambiente suggestivo

Il castagno in Italia

In Italia il castagno è ampiamente distribuito nell'Appennino, nelle Isole e nelle aree pedemontane delle Alpi e Prealpi; difatti esso inizia a vegetare al di sopra della zona della macchia mediterranea sempreverde, dove il clima si fa più freddo in inverno e aumenta la quantità di pioggia. Nel nostro Paese i limiti altimetrici possono essere così fissati: per Alpi e Appennino Tosco-Emiliano fra 300-900 m s.l.m.; per l'Appennino centrale e meridionale fra 400-1000 m s.l.m.; per la Sicilia fra 500-1500 m s.l.m.; per la Sardegna fra 800-1300 m s.l.m. (Vigiani, 1943; Paglietta e Bounous, 1979; Serrano *et al.*, 2001). All'aumentare dell'altitudine il castagno è sostituito dal faggio (Pavari, 1931; De Philippis, 1956).

L'ampia e antichissima diffusione del castagno in Italia è testimoniata anche dai numerosi nomi di paesi e località che richiamano il castagno, tra cui: Castagna (CZ, GE), Castagnaro (VR), Castagneto (MO, RE, TE), Castagneto Carducci (LI), Castagneto Po (TO), Castagnito (CN), Castagno d'Andrea (FI), Castagnola (AL), Castagnole (TV), Castagnole Lanze (AT), Castagnole Monferrato (AT), Castagnole Piemonte (TO), Castagnoli (SI), Castagno Val d'Elsa (FI), Castana (PV, VI), Castanea delle Furie (ME), Castano Primo (MI), Castel Castagna (TE), Piancastagnaio (SI), San Rocco Castagnaretta (CN).

Il castagno in Italia occupa circa il 7,5% della superficie forestale che si attesta sui 10.500.000 ha. E' fuor di dubbio la grande importanza che riveste questa fagacea, soprattutto nei castagneti da frutto (800.000 ha

circa) ma anche bosco ceduo e fustaie da legno pregiato. La sua diffusione, fin dai tempi dell'Impero Romano, interessa praticamente tutte le regioni e può essere definita a ragione la specie arborea storicamente più rappresentativa della flora italiana. È noto, ad esempio, che nell'XI secolo, in Campania, il castagno era coltivato in consociazione con la vite, mentre nel Canton Ticino, dopo i disboscamenti verificatisi tra il IX e il XII secolo, i castagneti vennero estesi alle zone di altitudine più elevata precedentemente occupate dall'abete. Nei secoli successivi, la coltura del castagno fu intensificata ad opera dell'uomo, al punto che in alcune regioni, la sussistenza delle popolazioni era legata alla presenza di questa pianta, attorno alla quale si sviluppò una vera e propria civiltà. Le castagne erano una voce primaria dell'alimentazione, il legname si prestava ai più svariati impieghi (arredo, paleria, combustibile) e il fogliame diventava prima alimento e lettiera per gli animali, poi concime.

Sul piano produttivo le regioni castanicole più importanti sono: Campania (27.000 t), Calabria (6.500 t), Lazio (6.000 t), Toscana (5.000 t), Piemonte (5.000 t), Emilia Romagna (1.300 t), Lombardia (900 t), Basilicata (750 t) e Umbria (650 t) (valori stimati su base Istat). Castagneti sono presenti in tutte le restanti regioni, isole comprese, dove la produzione e la commercializzazione sono più limitate.

Castagne e marroni

Al castagno europeo afferiscono due grandi gruppi: le "castagne" propriamente dette, che concorrono per l'88% dei raccolti circa, ed i "marroni", per il restante 12% (Bounous, 2014). Le "castagne" presentano un'ampia variabilità di pezzatura (da molto piccola a molto grossa) e di forma (da globosa ad allungata) dei frutti; mentre i "marroni" sono molto omogenei per entrambi i caratteri, con una pezzatura da media a grossa e forma quasi sempre ellittica. In merito alla vigoria e alla rusticità della pianta, gli ecotipi di "castagno" si presentano più rustici, imponenti e longevi, con ottimo legno da opera, rispetto a quelli di "marrone" il cui legno è di scarso valore (Bellini, 2017b).

Nei riguardi della fertilità e della produttività, notevole è la differenza fra i due gruppi: gli ecotipi di "castagne" sono per lo più mesostaminee e la produttività è spesso elevata e costante; mentre quelli di "marrone" portano in prevalenza amenti "brevistaminei" o "astaminei", per cui risultano molto spesso autosterili e abbisognano di impollinatori (selvatici di "castagno"), con produttività da media a medio-scarso e incostante. Anche le "qualità organolettiche" differiscono sostanzialmente tra i due gruppi, per cui le "castagne" spuntano sempre prezzi molto inferiori rispetto a quelli che realizzano i "marroni" (Piccioli, 1922; Fenaroli, 1945; Paglietta e Bounous, 1979; Paglietta, 1991; Serrano *et al.*, 2001; AA.VV., 2003; Bellini, 2006).



I marroni arrosto costituiscono una delle immagini oggi più tipiche delle castagne

Per la spiccata diversità esistente tra i due gruppi Fenaroli (1945) proponeva di considerare il "marrone" botanicamente una sottospecie della *Castanea sativa*, chiamandola *Castanea sativa* varietà *domestica macrocarpa*, con i caratteri essenziali della monoembrionia (un solo seme per frutto), facilità di pelatura (soprattutto della pellicola interna), albero più "domestico" (o "gentile"), più esigente in fatto di fertilità del terreno, di luminosità ed esposizione, di potatura e altre cure colturali.

Nel 1955 Breviglieri, indagando sulle migliori varietà italiane di marroni e castagne, rilevava per il tipo Marrone "dizioni vaghe e spesso contrastanti ... riferibili, anziché a varietà ben distinte, a 'gruppi collettivi' e a 'tipi denominati' in base alle aree di provenienza e alla selezione morfologica dei frutti"; trattava poi due distinti gruppi: il "Marrone fiorentino o casentino o toscano" e il "Marrone dell'avellinese o della Campania". La dettagliata distinzione fatta da Breviglieri viene qui rispettata: le varietà autoctone di *Castanea sativa* italiane vengono trattate distinguendole tra "Castagne" e "Marroni".

Varietà autoctone

In Italia il castagno è caratterizzato da un'ampia variabilità genetica, derivante dalla multisecolare tradizione di moltiplicare le varietà per seme, con conseguente elevato numero di ecotipi autoctoni in tutto il Paese e dalla successiva selezione delle cultivar che nel tempo si sono specializzate nei diversi areali, ciascuna con i suoi pregi e le sue esigenze specifiche. Peraltro il termine di "cultivar", utilizzato per le "forme" tradizionali di castagno non sempre trova tutti concordi, almeno per quanto riguarda l'identificazione. Inoltre la presenza di sinonimie (una stessa cultivar indicata con più nomi) e omonimie (cultivar differenti indicate con lo stesso nome) genera ancora più incertezze.

Per le premesse, è molto difficile seguire l'evoluzione del patrimonio genetico, ma l'indagine condotta, partendo dalle monografie degli inizi '900 (Piccioli, Vigiani, Remondino, Fenaroli), passando dagli

studi del Breviglieri di metà secolo, fino ai convegni, giornate di studio e pubblicazioni odierne, ci porta a stimare la presenza in Italia agli inizi del XX secolo di circa 1.200 cultivar o ecotipi, di cui se ne presume tutt'oggi la presenza di circa 450.

Il maggior numero di varietà studiate è presente in Toscana per il 26,9% sul totale, seguita dal Piemonte (15,2%), Campania (12,8%), Emilia Romagna (8,8%), Calabria (7,5%); seguono Friuli, Trentino Alto Adige e Lombardia (con il 4,5-4%). Basse percentuali (< 2%) sono presenti nelle altre regioni italiane, con l'eccezione delle Puglia, meno interessata a questa coltivazione.



L'edificio che ospita il Centro di Studio e Documentazione sul Castagno a Marradi (Firenze)

Dal quadro generale si evince come circa il 20% delle varietà posseggono un valore genetico, commerciale e storico piuttosto rilevante (qui classificate in lista A), una percentuale prossima al 27% appartiene a varietà di più difficile reperimento, locali o presenti in ristrette nicchie (lista B). Oltre il 50% può considerarsi appartenente alla lista C, vale a dire varietà presenti in letteratura, oggetto di ricerche e pubblicazioni dell'ultimo ventennio, maggior parte delle quali presenti in pochi esemplari ma portatrici comunque di caratteri genetici da difendere e valorizzare, pena la definitiva scomparsa.

La lista di castagne e marroni da segnalare sarebbe lunga; tra le principali:

- *Varietà di castagne.* Fra le più rinomate, per lo più idonee al consumo fresco, in Piemonte ricordiamo Garrone Rosso, per la grossa pezzatura e facile pelatura adatta alla produzione di *marrons glacés*; Bracalla per la grossa pezzatura; Giovasca, Marrubia, Garrone Nero; Gabbiana (o Gabiana) per l'essiccazione; Castagna della Madonna (di Canale o Canalina), apprezzata per la sua precocità, ecc. Le Castagne dei Colli Euganei valorizzano gran parte del Veneto. In Friuli-Venezia Giulia, Canalutta e Cufa. Nell'Appennino Tosco-emiliano-romagnolo prevalgono varietà impiegate sia fresche che per la produzione di farina, tra cui: Carpinese o Carrarese, Pastinese, Pistolese, Raggiolana, Loiola, ecc. Particolare menzione merita il Cecio del Monte Amiata, rinomata per l'elevata produttività e la precocità di maturazione. In Campania sono rinomate: Tempestiva (o Precoce di Roccamonfina) che si commercializza dalla prima metà di settembre; Marzatica, Napoletana, Palummina (o Castagna di Montella) idonea per "castagne secche del prete";

Mercogliana (o Mercuriana), Montemarano (o Santomango) precoce, destinata anche alla trasformazione industriale, ecc. Molto ricercate dal mercato dei *marrons glacés* sono le castagne di Avellino che vengono impropriamente chiamate "marroni". In Calabria sono molto apprezzate Mamma, Nzerta, Raggiola, consumate fresche;

- *Varietà di marroni.* Secondo Breviglieri (1955-1958) il Marrone Fiorentino o Casentino raggruppa numerose varietà (ecotipi) coltivate in diverse zone italiane fra le quali i "marroni" di: Feltre, Val di Cembra, Val Sugana, Caprese Michelangelo, Antrodoco, Città di Castello, Ascoli Piceno, Massa Marittima, Sorano e Montevarchi.

Per differenti caratteristiche del frutto si distinguono dal Marrone Fiorentino alcune varietà di marroni coltivate nell'Appennino Tosco-emiliano-romagnolo. In particolare meritano di essere citati i "marroni" di Brisighella, Casola Valsenio e Castel del Rio impiegati per *marrons glacés*; Fontanelice, Forlì, Marradi, Montepastore, Pavullo, Reggio Emilia. Un certo interesse rivestono il Marrone Buono del Monte Amiata, e altri di tipo casentino in Marche, Umbria e Lazio, ove particolarmente richiesti dall'industria risultano i marroni prodotti nel viterbese.

Rinomati sono pure i marroni piemontesi fra i quali si sottolineano Chiusa di Pesio, Villar Pellice, Val di Susa, Roccaverano, tutte idonee per la glassatura. Di un certo interesse sono i marroni prodotti a San Mauro di Saline in provincia di Verona e quelli di Combai nel trevigiano.

Molte delle varietà autoctone sopra nominate sono salvaguardate mantenendo le piante madri nella collezione di germoplasma del Centro Regionale di Castanicoltura dell'Università di Torino.

- *Varietà da legno.* Le potenzialità produttive del legno di castagno sono elevate, ma non vengono utilizzate adeguatamente, per cui continuiamo a importarlo dall'estero.

Al fine di incrementare e migliorare la qualità del nostro legno di castagno, sono state selezionate alcune varietà caratterizzate da rapida crescita, assenza di "cipollatura" e caratteristiche tecnologiche del legno superiori. Le migliori sono: Cardaccio, Mozza e Politora delle Alpi Apuane; Mondistollo del Casentino e Peticaccio dell'Appennino Parmense.

Le varietà di castagne, di marroni e da legno italiane, in questo Atlante sono descritte ricorrendo generalmente alla terminologia tecnico scientifica messa a punto da Bellini (2007), maturata su esame della letteratura relativa a più studi riguardanti la specie castagno (AA.VV., 2006; Baldini 1959; Bellini *et al.*, 1998, 2006a, 2006b; Bounous 1999; Bounous *et al.*, 1998; Buccianti, *n.d.*; Ughini *et al.*, 2002; ed altri).

Eccellenze castanicole italiane DOP e IGP riconosciute dalla Unione Europea

Con gli attuali 289 prodotti certificati, l'Italia detiene il primato assoluto in Europa in fatto di

riconoscimenti DOP e IGP, seguita da Francia, Spagna, poi a distanza da Germania e Regno Unito (dati CIA). Le nostre eccellenze agroalimentari non temono confronti e concorrenza ed il prestigio del “made in Italy” resta saldo nella vetta dei prodotti di alta qualità.

Anche nel settore dei prodotti castanicoli l'Italia mantiene alto il suo primato in Europa con ben 16 riconoscimenti DOP e IGP (6 marroni, 6 castagne, 2 farine di castagne e 2 mieli), e vi sono in itinere numerose richieste di altri riconoscimenti.

Il Centro di Studio e Documentazione sul Castagno di Marradi (FI) ha realizzato i poster dei 16 prodotti

castanicoli riconosciuti, con immagini e descrizioni significative ed esaustive di ciascuna realtà castanicola. Questo operato intende contribuire a risollevarla la castanicoltura italiana dalla grave difficoltà in cui versa e a stimolare le istituzioni e gli enti preposti ad investire e sostenere con forza le DOP e le IGP dei prodotti castanicoli italiani.

A Chiusa Pesio, in provincia di Cuneo, è attivo il Centro Regionale di Castanicoltura coordinato e diretto dall'Università di Torino.

Cultivar autoctone segnalate nelle varie regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più regioni

Regione	Classificazione							
	A		B		C		TOTALE	
	Castagne	Marroni	Castagne	Marroni	Castagne	Marroni	Castagne	Marroni
Valle D'Aosta	9	-	9	-	-	-	18	-
Piemonte	4	2	14	2	26	1	44	5
Lombardia	3	-	6	-	33	7	42	7
Alto Adige	-	1	-	-	6	-	6	1
Trentino	-	1	-	-	5	-	5	1
Friuli Venezia G.	4	1	-	-	13	2	17	3
Veneto	-	4	1	1	-	-	1	5
Liguria	2	-	4	-	15	5	21	5
Emilia Romagna	8	6	11	3	20	-	39	9
Toscana	8	5	10	6	33	6	51	17
Marche	-	-	2	-	2	4	4	4
Umbria	-	5	-	-	2	6	2	11
Lazio	3	4	1	2	17	2	21	8
Abruzzo	1	-	-	-	1	3	2	3
Molise	-	-	-	-	1	-	1	-
Campania	5	4	10	2	15	3	30	9
Puglia	-	-	-	-	-	-	-	-
Basilicata	-	-	1	-	4	-	5	-
Calabria	12	1	16	-	4	-	32	1
Sardegna	-	-	11	-	8	-	19	-
Sicilia	-	-	3	1	3	-	6	1
Totale regioni	59	34	99	17	208	39	366	90
Totale Italia	51	34	96	17	201	39	348	90

Marchi DOP e IGP riconosciuti all'Italia dalla Unione Europea

(da MiPAAF: elenco DOP, IGP, STG registrati)

Castagna di Montella	IGP - Reg. 1996	Campania
Marrone di Castel del Rio	IGP - Reg. 1996	Emilia Romagna
Marrone del Mugello	IGP - Reg. 1996	Toscana
Castagna del Monte Amiata	IGP - Reg. 2000	Toscana
Marrone di San Zeno	DOP - Reg. 2003	Veneto
Miele della Lunigiana di castagne	DOP - Reg. 2004	Toscana
Farina di neccio della Garfagnana	DOP - Reg. 2004	Toscana
Castagna Cuneo	IGP - Reg. 2007	Piemonte
Marrone di Roccadaspide	IGP - Reg. 2008	Campania

Castagna di Vallerano	DOP -Reg. 2009	Lazio
Marroni del Monfenera	IGP - Reg. 2009	Veneto
Marrone di Combai	IGP - Reg. 2009	Veneto
Marrone di Caprese Michelangelo	DOP -Reg.2009	Toscana
Marrone della Valle di Susa	IGP - Reg. 2010	Piemonte
Farina di castagne della Lunigiana	DOP -Reg. 2011	Toscana
Miele delle Dolomiti Bellunesi	DOP -Reg. 2011	Veneto



Cultivar A
Castagne

Bastarda Rossa

Sinonimi *Bastardo Rosso*



Origine coltivata da epoca remota in Arcidosso, S.Fiora, Seggiano (GR).

Nel Grossetano più cultivar rispondono al nome di Bastardo / Bastarda e sono distinte da aggettivi che ne descrivono le qualità, prevalentemente estetiche (es. Bastardo Nero)

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, Edagricole – Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espansa -assurgente, **germogliamento** tardivo, **fioritura femminile** tardiva, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** media-grossa (75-90 frutti/kg), **forma** regolare, sferico-conica, **pericarpo** marrone rossiccio con strie scure un po' rilevate, **pellicola (e perisperma)** aderente, **seme** consistente, croccante, sapore neutro

Raccolta in epoca intermedia-tardiva, scalare

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

abbastanza resistente a infestazioni dei frutti e ad avversità abiotiche, sfugge alle gelate tardive

Valutazione d'insieme

le castagne tardive sono destinate al consumo diretto; ha scarsa affinità all'innesto; il legno pregevole per consistenza e colorazione, è usato anche in ebanisteria

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Bellini *et al.* 2006a, Fattorini *et al.* 2006, Morettini e Saccardi 1951

A cura di Morelli D.

Bounente

Sinonimi *Bounenta, Bounentin, Bounèinte, Boun-Hentoz, Bon entoz*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO).
L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Pontboset (loc. Fogliettaz, 800 m s.l.m.)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** chioma compatta, ben strutturata con branche ricadenti, **germogliamento**, seconda decade di maggio **fioritura femminile** prima decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 1, **dimensione** media pezzatura (96 frutti/kg), **forma** ellittica con base arrotondata, **pericarpo** rosso-marrone scuro con striature scure e costolature evidenti, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme con settatura mediamente profonda, **seme** di colore chiaro e compatto, sapore dolce

Raccolta terza decade di ottobre e novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

castagne adatte alla produzione di caldarroste, ballotte e essiccate

Riferimenti bibliografici

Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Canalute

Sinonimi *Canalutta*



(Foto L. Fabro)

Origine il nome deriva dalla località Canalutto, Torreano di Cividale (UD). Si trova, inoltre, nei comuni di Pulfero, Savogna, S. Leonardo, S. Pietro al Natisone e Drenchia ad una altitudine compresa tra 200 e 700 m s.l.m.

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca tardiva (1°-2° decade di maggio), **fioritura femminile** medio-tardiva (3° decade giugno), **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** costante

Frutto

tipologia castagne, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** piccola (7,5g), **forma** ellittico sferoidale, **pericarpo** color marrone chiaro, strie irregolari, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, distaccabile facilmente, non penetrante in solchi, **seme** non poliembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca medio-tardiva (3° decade giugno)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà mediamente suscettibile alle avversità, ma ben adattata alle condizioni pedoclimatiche locali

Valutazione d'insieme

la varietà è apprezzata per i frutti con caratteristiche organolettiche pregevoli, ben conservabili, resistenti a marciume e lepidotteri, ricercati per consumo fresco

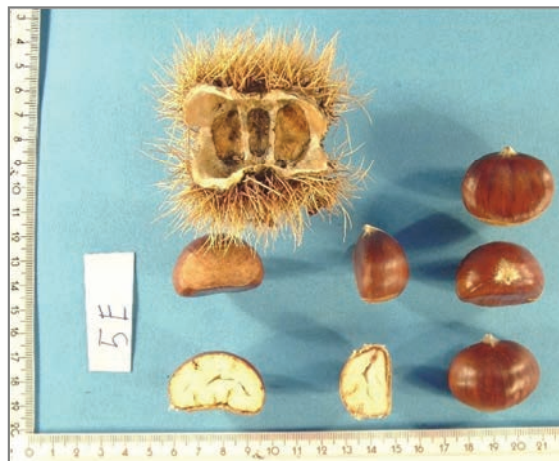
Riferimenti bibliografici

Ponchia e Borghese 2002, Youssef *et al.* 2000

A cura di Testolin R., Fabro L., Youssef J.

Cardaccio

Sinonimi *Cardaccia di Borgo a Mozzano*



Origine varietà selezionata nei secoli nelle aree castanicole della provincia di Lucca, per la ottima qualità del legno più che dei frutti. E' costituita da biotipi affini, seppur differenti per adattamenti anche pedoclimatici. Le cultivar toscane lignifere Cardaccio, Mondistollo, Mozza, Peticaccio e Mozza sono geneticamente differenti (Emiliani *et al.* 2006). La foto mostra il Cardaccio di Lunigiana; quello di Vergemoli ha frutti più chiari, più grossi, episperma aderente. Geneticamente differisce da ogni altra

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** semi-eretto, **germogliamento** 2° metà di aprile, **fioritura femminile** intermedia (dal 20 giugno al 25 luglio), **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella area, **produttività** media, costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** piccola (130 frutti/kg), **forma** emisferico, **pericarpo** marrone scuro con strie nere poco evidenti, **pellicola (e perisperma)** mediamente aderente ma penetrante, **seme** ad alta percentuale di settato, **sapore** neutro

Raccolta intermedia-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

alquanto resistente alle avversità abiotiche, mediamente alle biotiche

Valutazione d'insieme

diffusa ampiamente per la elevata qualità del legno da opera, i frutti sono destinati più a farina che a consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Bellini *et al.* 2009, Breviglieri 1958, Giambastiani e Maltoni, 2002

A cura di Morelli D.

Carpanese

Sinonimi Carrarese



Origine biotipi corrispondenti alla varietà Carrarese o Carpinese, furono riscontrati nell'Appennino Tosco - Emiliano in varie province da vari studiosi. Se ne differenzia questa Carpanese, coltivata principalmente nei castagneti di Bologna, Modena, Reggio Emilia

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano)

Pianta

vigorìa media-elevata, **portamento** eretto, **germogliamento** in epoca precoce-intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici ed altre varietà di *Castanea sativa* presenti nell'area, **produttività** abbondante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** piccoli (105 frutti/kg), **forma** ellittica-rotonda, **pericarpo** rossiccio con ilo medio-grande, **pellicola (e perisperma)** sottilissimo, non aderente, penetrante nel seme, **seme** generalmente poliembrionico, sapore saporito

Raccolta precoce-intermedia (da fine settembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

alquanto resistente ai freddi, e al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per la elevata produzione, da cui si ricava ottima farina seppur poco serbevole, e per il legname ottimo per il lavoro

Riferimenti bibliografici

Antonaroli e Bassi 1999, Bagnaresi *et al.* 1979, Piccioli 1922a, Vigiani 1908

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Carpinese

Sinonimi Carrarese



Origine non nota. La varietà è presente in tutta la Toscana, ma soprattutto nel Pistoiese e nella provincia di Lucca, in ecotipi riferibili alla cultivar tipica ma differenziatisi anche a causa della propagazione per seme effettuata nei secoli

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** 2° decade di aprile, **fioritura femminile** dal 15 giugno al 10 luglio, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* della zona, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** media (o piccola in vari biotipi) (100-150 frutti/kg), **forma** ellissoidale tendente all'emisferico, **pericarpo** marrone chiaro, **pellicola (e perisperma)** aderente, non molto penetrante nella polpa, **seme** chiaro leggermente giallastro, sapore dolce

Raccolta 2° decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente resistente ai freddi e alla siccità, ma danneggiata dai venti; mediamente resistente al cancro corticale

Valutazione d'insieme

apprezzata per la bontà dei frutti, che sono consumati freschi e lessati, e per produrre farina dolce facilmente conservabile. Questa varietà, con le altre presenti in provincia di Massa Carrara (Biancana, Mazzangana, Puntecosa ecc) partecipa alla produzione di miele riconosciuto con DOP Miele della Lunigiana di castagno nel 2004, e di farina riconosciuta con DOP Farina di castagne della Lunigiana nel 2011

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Bellini *et al.* 2006b, Bellini *et al.* 2009, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Miele della Lunigiana, 2004, MiPAAF Disciplinare di produzione DOP Farina di castagne della Lunigiana, 2011

A cura di Morelli D.

Castagna di Mezzomonte



Origine prende nome dalla località Mezzomonte, nel comune di Polcenigo (PN). E' diffusa anche nella vicina Valle di Landre ad una altitudine compresa tra 250 e 400 m s.l.m.

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia (1° decade maggio), **fioritura femminile** intermedia (2°-3° decade giugno); ha amenti longistaminali, **impollinatori** i selvatici e le varietà di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** media (11,6g), **forma** ellittica, **pericarpo** color marroncino avana, strie evidenti e distanziate, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, non penetrante nei rari solchi, **seme** non poliembrionico, sapore molto gradevole

Raccolta in epoca intermedia (2°-3° decade ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche
media

Valutazione d'insieme

la varietà ha pregevoli caratteristiche organolettiche, è idonea alle lavorazioni industriali, trova facile collocazione sui mercati locali per consumo diretto

Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.* 2000

A cura di Testolin R., Fabro L., Youssef J.

Castagna di Vallerano

Sinonimi a S.Martino al Cimino: *Castagna, Maschio*



Origine non nota. Diffusa in gran parte del viterbese. Nel viterbese, la Tuscia e i Monti Cimini furono culla di importantissime Famiglie dello Stato Papale, interessate a gestire l'agroforestale con cura e cultura. Questa valida castagna è antica selezione mirata anche a impollinare efficacemente i Marroni locali

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** precoce -intermedia, **impollinatori** i selvatici di *Castanea sativa* della zona, **produttività** elevata e costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, se no 2, **dimensione** media, **forma** triangolare, piena, un po' gibbosa, **pericarpo** marrone chiaro con strie larghe molto evidenti, **pellicola (e perisperma)** aderente e poco penetrante nel seme, **seme** settato in percentuale minima, sapore dolce e saporito

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta alquanto resistente a freddi, meno colpita da insetti dei frutti e da cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata e diffusa per resistenza ad avversità, fecondità, gustosità dei frutti, seppur non facilmente pelabili. Ha ottenuto il riconoscimento DOP Castagna di Vallerano nel 2009

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 2003, Bignami e Mastrantonio 1988, Cristofori *et al.* 2009, Muganu *et al.* 2014, MiPAAF Disciplinare di produzione DOP Castagna di Vallerano 2009

A cura di Grassi G.

Cecio



Origine pianta da seme selezionata verso il 1900 da Cambri Francesco detto “Cecio” sul Monte Amiata (Morettini e Saccardi 1951) e diffusa nei comuni di Casteldelpiano e Seggiano (GR), poi rapidamente ad Arcidosso e altrove

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano)

Pianta

vigoria media, **portamento** il tronco si prolunga indiviso, dando aspetto conico alla pianta giovane, **germogliamento** precoce, **fioritura femminile** intermedia-precoce, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella area (Cecio non emette polline), **produttività** elevata e concentrata

Frutto

tipologia castagna (marrone in Bagnaresi *et al.* 1979), **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** medio-grossa (100 frutti/kg), **forma** globosa, **pericarpo** marrone avana, strie non molto evidenti ilo irregolare, **pellicola (e perisperma)** poco aderente non approfondito nel seme, **seme** polispermia ridotta, sapore mediamente dolce

Raccolta precoce - intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta alquanto resistente a *Criphonectria parasitica*; esprime il meglio a quote non superiori a 800 m s.l.m.

Valutazione d’insieme

la precocità di maturazione rende vantaggioso vendere per consumo diretto; legno propenso a cipollatura, all’innesto mostra disaffinità tardiva

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Bellini *et al.* 2006a, Fattorini *et al.* 2006, Morettini e Saccardi 1951

A cura di Morelli D.

Čufa

Sinonimi Ciuffa



(Foto L. Fabro)

Origine presente nei comuni di Stregna, Drenchia, Prepetto, S. Leonardo, Pulfero, Savogna e Torreano (UD) nei limiti altimetrici compresi tra 400 e 600 m s.l.m.

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia (1° decade maggio), **fioritura femminile** intermedia (2° decade giugno), **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2, 3, **dimensione** media (10g), **orma** sferoidale con apice molto appuntito, ilo grande, **pericarpo** color rossiccio con strie larghe scure, **pellicola (e perisperma)** non aderente, solchi poco evidenti, **seme** non poliembrionico, sapore medio

Raccolta in epoca intermedia (2° decade ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente suscettibile alle avversità

Valutazione d'insieme

varietà con frutti non molto apprezzati organoletticamente, destinati al consumo diretto e parzialmente all'alimentazione degli animali domestici

Riferimenti bibliografici

Ponchia e Borghese 2002, Youssef *et al.* 2000

A cura di Testolin R., Fabro L., Youssef J.

Gabiana

Sinonimi *Gabbiana*



Origine varietà diffusa in provincia di Cuneo nelle Valli Tanaro, Mongia e Cevetta e nel Monregalese; è anche presente in provincia di Savona

Pianta

vigoria medio elevata, **portamento** piramidale-colonnare, **germogliamento** in epoca tardiva, **fioritura** femminile tardiva, **impollinatori** selvatici e cultivar locali di *Castanea sativa* **produttività** medio elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** piccola pezzatura (130-150 frutti/kg), **forma** ellissoidale o sub sferica con pelosità alla torcia, **pericarpo** marrone striato, **pellicola (e perisperma)** parzialmente aderente e intrusioni poco presenti, **seme** con moderata/discreta percentuale di poliembrionia, sapore molto dolce e aromatico

Raccolta in epoca tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a cancro corticale, mal dell'inchiostro e cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

cultivar a diffusione locale, spesso associata in frutteto alla Frattona; ha buone caratteristiche organolettiche, è idonea all'essiccazione e per la produzione di farina, raramente è utilizzata per il consumo fresco. Inclusa tra le cultivar del disciplinare "Castagna Cuneo" IGP, costituisce inoltre la principale cultivar del Presidio Slow Food "Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo" ("teccio" è l'essiccatoio)

Riferimenti bibliografici Beccaro *et al.* 2009, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2012, MiPAAF 2007, Fondaz. Slow Food Presidio Castagna essiccata

A cura di Beccaro G.L., Mellano M.G.

Garrone Nero



Origine cultivar diffusa in provincia di Cuneo, in particolare in Val Grana, Valle Gesso, Valle Vermenagna, Pesio e nel Comune di Boves

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca precoce, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e cultivar locali di *C. sativa*, **produttività** elevata, non costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (80-100 frutti/kg), **forma** ellissoidale, **pericarpo** con striature in rilievo, **pellicola (e perisperma)** poco aderente e intrusioni assenti, **seme** raramente poliembrionico, sapore dolce

Raccolta tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alle principali avversità del castagno, in particolare al cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa e rinomata localmente. La presenza nei castagneti si è ridotta notevolmente in seguito agli attacchi da cinipide galligeno. I frutti hanno eccellenti caratteristiche qualitative ed organolettiche. E' inclusa tra le cultivar del disciplinare "Castagna Cuneo" IGP

Riferimenti bibliografici

Beccaro *et al.* 2009, Bounous G. 2001, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2012

A cura di Beccaro G.L., Botta R., Mellano M.G.

Garrone Rosso



Origine diffusa in provincia di Cuneo, in particolare nelle Valli Grana e Stura e nel comune di Boves (CN). Geneticamente è prossima, ma distinta, da Garrone Nero e da Bracalla (Marinoni *et al.*, 2002)

Pianta

vigoria medio elevata, **portamento** espanso-piramidale, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e cultivar locali di *C. sativa*, **produttività** elevata, ma non costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (70-80 frutti/kg), **forma** sub-sferica, **pericarpo** con striature in rilievo marron-simili, **pellicola (e perisperma)** parzialmente aderente e intrusioni assenti, **seme** a poliembrionia molto bassa, **sapore** dolce

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale e mal dell'inchiostro

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa e rinomata nel Cuneese, i frutti sono marron-simili ed hanno ottime caratteristiche organolettiche e qualitative in senso lato. Inclusa tra le cultivar del disciplinare "Castagna Cuneo" IGP

Riferimenti bibliografici

Beccaro *et al.* 2009, Bounous G. 2001, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2012, Marinoni *et al.*, 2002

A cura di Beccaro G.L., Botta R., Mellano M.G.

Genotte

Sinonimi *Dzénotte, Djénotte*



Origine cultivar presente in bassa Valle d'Aosta (AO). La pianta madre è ubicata nel Comune di Perloz (fraz. Marine, 1.040 m s.l.m.)

Pianta

vigorìa elevata, **portamento** chioma globosa e folta, **germogliamento** seconda decade di aprile, **fioritura femminile** prima decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 3, **dimensione** media (100 frutti/kg), **forma** ellittica con base leggermente arrotondata, **pericarpo** marrone scuro con striature evidenti, quasi nere, **pellicola (e perisperma)** molto sottile e aderente alla polpa, **seme** molto chiaro e compatto, sapore poco amaro

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata perché si adattata a quote alte e le castagne sono idonee per la preparazione sia di caldarroste sia di essiccato

Riferimenti bibliografici

Barrel 1998, Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Gentile

Sinonimi *Servaj*



Origine biotipo diffuso in provincia di Cuneo, in particolare in Val Grana (CN). Un tempo il nome Gentile era utilizzato per indicare cultivar innestate (“domestiche”); non si tratta pertanto di una singola cultivar, ma con questo nome viene indicato un gruppo di ecotipi, inclusi nel disciplinare della “Castagna Cuneo” IGP

Pianta

vigoria medio elevata, **portamento** espanso-colonnare, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura** femminile intermedia, **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** variabile

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** pezzatura medio-piccola (105-110 frutti/kg), **forma** subrettangolare, ellissoidale o guttata, **pericarpo** con striature più o meno in rilievo, **pellicola** (e **perisperma**) parzialmente aderente, **seme** con percentuale di poliembrionia medio-elevata, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

è mediamente sensibile alle principali avversità del castagno

Valutazione d'insieme

i frutti sono idonei a diversi utilizzi: dal consumo fresco all'essiccazione. Gli ecotipi corrispondenti sono inclusi nel disciplinare della “Castagna Cuneo” IGP

Riferimenti bibliografici

Beccaro *et al.* 2009, Bounous 2014, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2012, MiPAAF 2007

A cura di Beccaro G.L., Mellano M.G.

Groussere

Sinonimi *Grossere, Grosserius, Grosser*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Lillianes (loc. Frangeas, 860 m s.l.m.)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** chioma cilindrica, **germogliamento** seconda decade di maggio, **fioritura femminile** terza decade di giugno e luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 2, **dimensione** media pezzatura (95 frutti/kg), **forma** sub-ellittica con superficie irregolare, **pericarpo** marrone chiaro con striature poco evidenti e leggera costolatura, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme, con settatura profonda e frequente, **seme** di colore giallo e compatto, sapore con aroma di sughero

Raccolta fine della prima decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

castagne adatte alla produzione di caldarroste

Riferimenti bibliografici

Barrel 1998, Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Luetta



Origine probabilmente è una selezione effettuata in passato tra i selvatici che venivano moltiplicati per seme nell'Appennino parmense, rilevata a inizi 1900 soprattutto ad Albareto

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano)

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** espanso con rami penduli, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce-intermedia, **impollinatori** selvatici di *Castanea sativa* presenti nella area di coltivazione, **produttività** abbondante ma alternata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, talvolta 2, **dimensione** media-grande (80-90 frutti/kg), **forma** ellittica regolare, **pericarpo** marrone rossastro, **pellicola (e perisperma)** molto aderente, talvolta penetrante nel seme, **seme** con frequente poliembrionia, sapore scarso o medio

Raccolta precoce intermedia (dai primi di ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

le piante sono più sensibili al cancro della corteccia, ma si mostrano alquanto resistenti alle avversità abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà utile poiché dà abbondante produzione di frutti utilizzati per il consumo diretto e per la farina, con buon legname da lavoro

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Piccioli 1922a

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Lüina

Sinonimi *Luìn*



Origine varietà coltivata in Lombardia in due delle quattro comunità montane comasche, da Montemezzo nell'Alto Lario Occidentale, a Valsolda nelle Alpi Lepontine. In Alto Lario è spesso la più diffusa, mentre è solo sporadicamente segnalata in Val Cavargna e Valsolda. Presente in Valchiavenna

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, irregolare, **germogliamento** n.d., **fioritura femminile** a metà e fine di giugno, **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** piccola (159-208 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** di colore marrone chiaro tendente al rossiccio con striature evidenti, **pellicola (e perisperma)** sottile e facilmente staccabile, **seme** rugoso ma non inciso, sapore dolce

Raccolta dall'ultima settimana di settembre fino alla terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà mediamente sensibile al cancro corticale

Valutazione d'insieme

è tra le cultivar più apprezzate e conosciute della montagna comasca. Numerosi castanicoltori ne apprezzano le qualità organolettiche, la facile pelabilità e la conservabilità del frutto fresco ed essiccato

Riferimenti bibliografici

D'Adda *et al.* 2003, Scenini 2014, Stival e Mapelli 2014

A cura di D'Adda S., De Biaggi M., Mellano M.G., Beccaro G.L.

Maggiona



Origine biotipo coltivato tradizionalmente nell'areale di Ottone (PC) per ricavarne farine

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici spontanei di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media-elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** medio-piccola (120 frutti/kg), **forma** ellittica sub conica irregolare, **pericarpo** bruno chiaro, ilo irregolare, **pellicola (e perisperma)** molto aderente, penetrante nel seme, **seme** con poliembrionia variabile, sapore gustoso mediamente dolce

Raccolta in epoca intermedia-precocce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile al cancro della corteccia, ma relativamente poco agli attacchi di tortrici

Valutazione d'insieme

varietà usata specificamente per ricavarne farina di buona qualità organolettica e alquanto serbevole, e per utilizzare il legno per opera

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Mamma



Origine Calabria, Massiccio del Reventino (CZ)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** semi-eretto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce, **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** grossa (13,7 g), **forma** sferica, **pericarpo** marrone scuro, **pellicola (e perisperma)** aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'epoca di raccolta abbastanza precoce e per l'elevata pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafra R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Marzatica

Sinonimi *Marzara, Mazzara, Tardiva*



Origine non nota. Frutto di selezioni protratte nei secoli sul Vulcano S. Croce casertano, tra le tante diverse varietà (oltre 20 sono state identificate) che furono attentamente mantenute in coltivazione per aver importanti qualità differenti (resistenza ai freddi, rusticità, fertilità)

Pianta

vigoria scarsa, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** altre varietà e i selvatici di *Castanea sativa* presenti nell'area, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, anche 2, **dimensione** piccola-media, **forma** polimorfa irregolare, asimmetrica, **pericarpo** color marrone scuro rosato, con strie evidenti e rilevate, **pellicola (e perisperma)** sottile, poco aderente, mediamente penetrante nel seme, **seme** bianco, croccante, a bassa poliembrionia, sapore lievemente dolce, non saporito

Raccolta tardiva, si protrae per soli 15-18 giorni

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media sensibilità a parassiti entomofagi dei frutti, scarsa a *Criphonectria parasitica*. Buona resistenza ai freddi

Valutazione d'insieme

varietà diffusa anche sopra i 600 m s.l.m. ove produce non molto ma regolarmente frutti sottoponibili a "curatura" e ben consumabili come fresco in inverno

Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1998, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Miaie

Sinonimi *Mianes, Miae*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Lillianes (fraz. Chussun, 650 m s.l.m.)

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma conica, ben strutturata, **germogliamento** terza decade di aprile e maggio, **fioritura femminile** prima decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 3, **dimensione** media-grossa (87 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** marrone-rosso con striature scure evidenti, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme con settatura poco profonda e non frequente, **seme** di colore crema e compatto, sapore con aroma di sughero

Raccolta terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

castagne adatte alla produzione di caldarroste

Riferimenti bibliografici

Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Mondaiola



Origine sconosciuta. Varietà coltivata tradizionalmente nelle zone collinari e montane di Monchio delle Corti (PR)

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici ed altre varietà di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** normale, costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2 e 3, **dimensione** media-grossa (70-90 frutti/kg), **forma** ellittica regolare e costante, **pericarpo** marrone avana, ilo grande, strie poco evidenti, **pellicola (e perisperma)** aderente alla polpa, **seme** con poliembrionia molto elevata (sino a 43%), sapore mediamente dolce e gustoso

Raccolta in epoca intermedia (da metà ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mostra sensibilità media a entrambi i tipi di avversità, ma è suscettibile al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà quotata per la costante produzione di frutti belli e commercializzabili sia per il fresco che per la farina; il legno ha notevole impiego per lavorazioni

Riferimenti bibliografici

Antonaroli e Bassi 1999, Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Murelin

Sinonimi *Moureline, Nérette*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). L'ubicazione della pianta madre è presso il Comune di Lillianes (loc. Suc, 860 m s.l.m.)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** chioma compatta, ben strutturata, **germogliamento** terza decade di aprile e maggio, **fioritura femminile** seconda decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 2, **dimensione** media pezzatura (90 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** marrone scuro con striature scure poco evidenti, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme, con settatura profonda che interessa il 44% dei frutti, **seme** di colore crema e compatto, sapore con aroma di miele e cannella

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

adatta alla produzione di caldarroste; in passato destinata all'essiccazione

Riferimenti bibliografici

Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Napoletana

Sinonimi *Riccia Napoletana*



Origine non nota. Da secoli è coltivata nell'Alto Casertano, ove è la più diffusa dopo la Tempestiva

Pianta

vigoria media, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** altre varietà e selvatici di *Castanea sativa* della zona, **produttività** elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** media e piccola, **forma** semisferica irregolare, **pericarpo** color marrone chiaro con strie evidenti rilevate, **pellicola (e perisperma)** sottile, aderente al seme, in cui penetra mediamente, **seme** duro, croccante, sapore lievemente dolce

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa generalmente, tranne casi di maggior sensibilità agli attacchi di *Criphonectria parasitica*

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per le non scarse produzioni regolari, conservabili tramite trattamento di "curatura", destinate soprattutto al consumo fresco anche invernale

Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1998, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Nzalernitana Speciale



Origine Calabria, Sila Piccola Cosentina (CS)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** i selvatici e le varietà di *Castanea sativa* presenti localmente, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (10,4g), **forma** conica, **pericarpo** marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, **sapore** ottimo

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Nzerta Palermiti



Origine Calabria, Preserre Catanzaresi (CZ)

Pianta

vigoria media, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (10,8g), **forma** sferico-conica, **pericarpo** marrone scuro, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Nzerta Rossa



Origine Calabria, Valle del Savuto (CS)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura** femminile intermedia, **impollinatori** selvatici e altre varietà locali di *Castanea sativa*, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (11,6g), **forma** conica, **pericarpo** color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Nzerta Tardiva



Origine Calabria, Valle del Crocchio (CZ)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** semi-eretto, **germogliamento** in epoca tardiva, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici o varietà locali di *Castanea sativa* presenti, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (11,1g), **forma** conica, **pericarpo** color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di

Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Obiacco



(Foto L. Fabro)

Origine diffusa nelle Valli del Natisone (UD) nei limiti altimetrici compresi tra 300 e 500 m s.l.m.

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, chioma grande, **germogliamento** in epoca intermedia (1° decade di maggio), **fioritura femminile** intermedia (2° decade di giugno), **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** .grossa (peso medio 13g), **forma** ellittica, base e apice arrotondati, **pericarpo** color rossiccio con strie scure, **pellicola (e perisperma)** aderente, **seme** senza solchi, monoembrionico, **sapore** gradevole

Raccolta in epoca tardiva (fine ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

i frutti, per la pezzatura e le caratteristiche organolettiche, sono molto richiesti; sono mediamente conservabili e destinati a consumo fresco, puree e marmellate. Il legno dà ottimi assortimenti ed è utilizzato in lavori di falegnameria

Riferimenti bibliografici

Ponchia e Borghese 2002, Youssef *et al.* 2000

A cura di Testolin R., Fabro L., Youssef J.

Ostence

Sinonimi *Ourtènche, Ohtëntse, Ourtèntse, Osteynche*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta nei comuni di Bard, Donnas, Pont-Saint-Martin (AO). La pianta madre è ubicata nel Comune di Donnas (fraz. Clapey, 320 m s.l.m.)

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma ricadente con forma a ombrello e portamento espanso, **germogliamento** terza decade di aprile, **fioritura femminile** seconda decade di giugno, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** media pezzatura (100 frutti/kg), **forma** ellittica tendente alla forma sub-conica con base arrotondata e faccia dorsale semisferica, **pericarpo** marrone scuro con striature poco evidenti più scure, **pellicola (e perisperma)** molto sottile e poco aderente alla polpa, **seme** compatto di color molto chiaro tendente al bianco, sapore aroma di legno ed erba

Raccolta seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

questa cultivar è la più precoce della bassa Valle d'Aosta e i frutti sono indirizzati al mercato del fresco

Riferimenti bibliografici

Barrel 1998, Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Palermitana



Origine Calabria, Valle del Crocchio (CZ)

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** semi-eretto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti, **produttività** elevata

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (9,9g), **forma** conica, **pericarpo** marrone chiaro, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore buono

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata produttività e le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b, Garcea *et al.*, 2006

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Palummina

Sinonimi *Castagna di Montella*



Origine deriva da selezioni effettuate nei secoli entro il gruppo varietale delle Castagne di Montella, nell'avellinese

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** la varietà Verdole e i selvatici spontanei locali di *Castanea sativa*, **produttività** elevata e costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** mediamente 3, **dimensione** media, **forma** sferico conica, in zone fredde ha leggera gibbosità nella faccia soprastante l'ilo, **pericarpo** color marrone rossastro, con strie evidenti che sbiadiscono presto, non aderente, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme, **seme** bianco compatto, **sapore** marcatamente dolce

Raccolta intermedia-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

alquanto resistente alle avversità biotiche (però suscettibile al balanino). La pezzatura risente molto delle condizioni edafiche e climatiche dell'ambiente di coltura

Valutazione d'insieme

apprezzata per utilizzo del fresco, per trasformato in castagne secche o bianche (da cui si ricava la tradizionale "castagna infornata" o "del Prete", frutti morbidi con sapore intenso tendente al cioccolato) e farine. Ha ottenuto il riconoscimento IGP Castagna di Montella nel 1996

Riferimenti bibliografici

D'Agostino G. 1988, Cristinzio e Testa 2006, Giardiello *et al.* 1995, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Castagna di Montella, 1996

A cura di Grassi G.

Pastinese



Origine non nota. Fa parte delle varietà selezionate nei secoli per garantire alla popolazione farine gustose e serbevoli (obbiettivo perseguito con successo dal casato dei Medici a fini anche militari). E' presente in quasi tutti i comuni di Lucca e Pistoia. L'ecotipo di Monte Amiata (GR) e Siena ha frutti più piccoli con episperma più chiaro, fenologia più tardiva e sta scomparendo. L'ecotipo Pastinese Rossa di Castell'Azzara (GR) ha invece fenologia precoce con frutti rossastri abbondanti, sempre per farina

(Foto Canterino S., Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** eretto, **germogliamento** intermedio-tardivo, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** mediamente 3, **dimensione** piccola (100-150 frutti/kg), **forma** subconica, **pericarpo** molto scuro, **pellicola (e perisperma)** aderente, **seme** poco settato, sapore dolce

Raccolta tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

da scarsa a media secondo gli ecotipi

Valutazione d'insieme

molto apprezzata e molto diffusa perché se ne ricava farina molto serbevole e molto saporita; ove necessario era anche utilizzata nell'alimentazione animale

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Fattorini *et al.* 2006, Morettini e Saccardi 1951

A cura di Morelli D., Grassi G.

Patanu

Sinonimi *Paténié*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). L'ubicazione della pianta madre Fraz. La Planaz, 967 m s.l.m.)

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma a forma conica, **germogliamento** aprile prima decade di maggio, **fioritura femminile** prima decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 3, **dimensione** media pezzatura (95 frutti/kg), **forma** ellittica sub-conica, **pericarpo** rosso-marrone scuro con striature poco evidenti, **pellicola (e perisperma)** poco aderente al seme, con settatura profonda che interessa il 58% dei frutti, **seme** compatto di colore bianco con venature gialle, sapore con aroma di miele

Raccolta prima decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

adatta alla produzione di caldarroste

Riferimenti bibliografici

Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Pelada

Sinonimi *Pelodecc, Pelusa, Pilùsa*



Origine è varietà del solo territorio comunale di Livo (CO), all'interno della Comunità Montana dell'Alto Lario Occidentale e diffusa anche in territorio bergamasco

Pianta

vigoria media, **portamento** eretto, **germogliamento** n.d., **fioritura femminile** tardiva, **impollinatori** selvatici e cultivar locali di *C. sativa*, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 5-7, **dimensione** pezzatura media-piccola, **forma** rotondeggiante e triangolare, **pericarpo** marrone con striature in rilievo leggermente più scure, **pellicola (e perisperma)** facilmente staccabile, **seme** spesso poliembrionico, **sapore** dolce

Raccolta in epoca tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà apprezzata per la rusticità

Valutazione d'insieme

nonostante la ridotta pezzatura e la settatura dei semi, i frutti sono apprezzati per pelabilità e sapore dolce, utilizzati per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

D'Adda *et al.* 2003, Boriani *et al.* 2013

A cura di D'Adda S., De Biaggi M., Mellano M.G., Beccaro G.L.

Pelosora

Sinonimi *Pelosaro, Pilosola, Pelosa*



Origine non nota. La varietà deriva presumibilmente da piante idonee alla produzione di farina propagate per seme da tempi antichi in Garfagnana (Lucca). Ne sono stati distinti due o tre tipi diversi (Breviglieri 1958), riconducibili alla medesima qualità varietale

Pianta

vigorìa medio elevata, **portamento** eretto, **germogliamento** in epoca tardiva, **fioritura** femminile intermedia, **impollinatori** selvatici circostanti, **produttività** media e mediamente costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** piccola (160 frutti/kg), **forma** semisferica, **pericarpo** marrone scuro, apice peloso, **pellicola (e perisperma)** un po' aderente e penetrante nella polpa, **seme** bianco crema, non poliembrionico, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà alquanto resistente ai freddi delle quote elevate; e agli attacchi del cancro corticale

Valutazione d'insieme

la varietà è ben rappresentativa della popolazione di varietà di castagno per farina che tipicizzano la castanicoltura della Lunigiana lucchese e che hanno ottenuto il riconoscimento DOP Farina di neccio della Garfagnana nel 2004

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.* 2006b, Bellini *et al.* 2009, Breviglieri 1958, MiPAAF Disciplinare di produzione DOP Farina di neccio della Garfagnana, 2004

A cura di Morelli D.

Pinca

Sinonimi *Pinc, Pinta*



Origine cultivar riscontrata nelle quattro comunità montane comasche, da Livo nell'Alto Lario, a Ramponio Verna nel Lario Intelvese. Areale di distribuzione: Val Cavargna

Pianta

vigoria media, **portamento** assurgente, chioma espansa, **germogliamento** tra fine giugno e inizio luglio, **fioritura femminile** tardiva, **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 1 - 3, **dimensione** piccola (130-135 frutti/kg), **forma** rotondeggiante-allungata quasi piriforme, **pericarpo** marrone scuro, con striature evidenti nerastre e leggermente rilevate, **pellicola (e perisperma)** molto aderente al seme spesso assai approfondito nei solchi cotiledonali, **seme** spesso settato, **sapore** dolce

Raccolta nella prima e seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

cultivar di importanza locale, frutto consumato fresco, bollito e arrostito oppure essiccato

Riferimenti bibliografici

D'Adda *et al.* 2003, Boriani *et al.* 2013

A cura di D'Adda S., De Biaggi M., Mellano M.G., Beccaro G.L.

Pistolese



Origine non nota. La varietà è diffusa da tempi antichi (Targioni Tozzetti 1809) in tutte le aree castanicole toscane montane, per la produzione anche di farina

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria molto elevata, ma di lenta crescita, **portamento** molto aperto, **germogliamento** in epoca intermedia-tardiva, **fioritura femminile** tardiva, **impollinatori** pur essendo autocompatibile si avvale necessariamente dell' impollinazione dei selvatici circostanti, **produttività** elevata e costante

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2, 3, **dimensione** medio –piccola (90-150 frutti/kg), **forma** triangolare globosa con apice lungo, **pericarpo** marrone scuro, ilo piccolo, **pellicola (e perisperma)** non aderente né penetrante nella polpa, **seme** chiaro croccante, sapore dolce ma poco gustoso

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

cultivar assai rustica, resistente al freddo delle quote alte

Valutazione d'insieme

coltivabile anche sopra gli 800 metri, costituiva preziosa risorsa alimentare per umani e animali, ma se ne ricava farina poco serbevole

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Baldini 1959

A cura di Morelli D.

Raggiolana

Sinonimi *Reggiolana*



Origine non nota. La varietà è presente da tempi antichi nell'Appennino tosco emiliano, diffusa in quasi tutte le aree castanicole italiane, ed è la cultivar maggiormente coltivata in provincia di Arezzo

Pianta

vigorìa elevata, **portamento** eretto, piramidale perché il fusto sale dritto e continuo sino all'apice, **germogliamento** in epoca tardiva, **fioritura femminile** tardiva, **impollinatori** essendo con amenti astaminei, è impollinata dai selvatici presenti nell'area, **produttività** molto elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** medio piccola (110-140 frutti/kg), **forma** semisferica, **pericarpo** marrone chiaro con ilo grande, **pellicola (e perisperma)** aderente e penetrante nella polpa con più invaginature, **seme** con elevata poli embrionia, **sapore** non molto dolce

Raccolta molto tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica, mediamente resistente a ogni tipo di avversità, coltivabile a quote relativamente elevate

Valutazione d'insieme

non idonea al consumo fresco per la difficile pelabilità, è utilizzata soprattutto per produrre molta farina serbevole

Riferimenti bibliografici

Baldini 1959, Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Morelli D.

Riggiola



Origine Calabria, province di Cosenza, Catanzaro e Crotona

Pianta

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici o varietà locali di *Castanea sativa* presenti localmente, **produttività** elevata

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (10,0g), **forma** conica, **pericarpo** color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata produttività, l'epoca di raccolta precoce e le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Rigliola Americana



Origine Calabria, Valle del Savuto (CS)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce, **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** elevata

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** grossa (12,7g), **forma** conica, **pericarpo** di color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata produttività, la bassa sensibilità alle avversità, l'epoca di raccolta precoce e l'elevata pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b, Garcea *et al.*, 2006

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Rossa del Cicolano

Sinonimi *Rossa*; nel Reatino: *Castagna del Cicolano*



Origine area tra Avezzano (AQ) e Pescorocchiano (RI). E' diffusa soprattutto nel territorio abruzzese. Nel Cicolano, dalla metà del sec XII coi conquistatori Normanni si sviluppò una castanicoltura omogenea e organizzata, per aver legno e frutti, specificamente prodotti da questa varietà selezionata nei secoli

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media-elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 2, spesso 1, **dimensione** grossa, **forma** emisferica ad apice triangolare, **pericarpo** rossastro marrone con strie poco rilevate, aderente, **pellicola (e perisperma)** aderente, mediamente penetrante nella polpa, **seme** poco settato, croccante, sapore poco dolce, neutro

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente ai freddi, poco sensibile ad avversità biotiche (inclusa la *Criphonectria parasitica*)

Valutazione d'insieme

la varietà, dapprima coltivata prioritariamente per legno, ora è gestita per i frutti, apprezzati per dimensione e basso settato

Riferimenti bibliografici

Avolio *et al.* 1998, Fideghelli *et al.* 2009, Muganu *et al.* 2014

A cura di Grassi G.

Rouffinette

Sinonimi *Ruffinette*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). L'ubicazione della pianta madre è in Comune di Perloz (fraz. Estellé, 1.010 m s.l.m.)

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma conica, **germogliamento** seconda decade di maggio, **fioritura femminile** prima decade di luglio, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** 1, **dimensione** media pezzatura (95 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** marrone aranciato e striature poco evidenti, **pellicola (e perisperma)** sottile e facilmente separabile dal seme, **seme** di colore crema e compatto, sapore scarso

Raccolta prima decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

castagne adatte alla bollitura

Riferimenti bibliografici

Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.

Ruvellise



Origine Calabria, Massiccio del Reventino (CZ)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca precoce, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** elevata

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** media (10,1g), **forma** sferico-conica, **pericarpo** color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata produttività, la bassa sensibilità alle avversità, l'epoca di raccolta precoce e le buone caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Stefanocerre



Origine Calabria, province di Cosenza e Catanzaro

Pianta

vigoria media, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca molto precoce, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e varietà di castagno europeo presenti nell'area, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** grossa (13,2g), **forma** conica, **pericarpo** color marrone, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la bassa sensibilità alle avversità e l'elevata pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b, Garcea 2006

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Tempestiva

Sinonimi *Primitiva, Precoce di Roccamonfina, Precoce di Conca della Campania, Tempestiva di Roccamonfina*



Origine selezione effettuata a Caserta nei comuni dell'Alto Casertano (in particolare Roccamonfina, Marzano Appio) tra i biotipi presenti nei secoli

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** precoce, **impollinatori** altre cultivar e selvatici di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media - elevata

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** mediamente 3, se no 2, **dimensione** piccola, a media, **forma** sferica appiattita, **pericarpo** marrone scuro, strie poco rilevate, ilo grande, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, mediamente approfondito nel seme, **seme** a polpa dura, bianca un po' giallastra, sapore lievemente dolce, saporito

Raccolta molto precoce (si svolge tra da I a III decade di settembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

fenologia, quantità e qualità di produzione sono correlati strettamente al terreno vulcanico e al clima temperato non arido del Vulcano di Santa Croce: fuori area la Tempestiva ha rese molto inferiori. Scarsa sensibilità a avversità biotiche

Valutazione d'insieme

per la precocità di maturazione e quantità di raccolti, apre la campagna nazionale di commercializzazione della *Castanea sativa*. Indicata per consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1998, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Valeriana



Origine Calabria, Valle del Savuto (CS)

Pianta

vigoria scarsa, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca precoce, **fioritura** femminile intermedia, **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** grossa (12,4g), **forma** sferica, **pericarpo** marrone chiaro, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Verdole

Sinonimi *Virdulo*



Origine non nota. Derivata da selezione tra biotipi irpini, è coltivata più estesamente nell'areale avellinese, soprattutto nella zona di Serino.

Nelle zone montane di Campania si usa chiamare "Virdulo" anche il selvatico efficace impollinatore

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca precoce, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti, **produttività** elevata sino a 500 m s.l.m., media sino a 700

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** mediamente 3, spesso 2, **dimensione** medio grossa, **forma** sferico conica, **pericarpo** marrone scuro con strie evidenti e ilo grande, **pellicola (e perisperma)** aderente al seme, in cui penetra profondamente, **seme** bianco, molto compatto, poliembrionia elevata (8-18% di settato), sapore piuttosto zuccherino, gustoso

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle nebbie, è diffusa nelle valli umide

Valutazione d'insieme

varietà non idonea a lavorazioni tecnologiche, ma diffusa per le elevate qualità gustative e perché impollinatrice della Montemarano

Riferimenti bibliografici

D'Agostino G. 1988, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Yeullaz

Sinonimi *Yeuya*



Origine varietà coltivata in bassa Valle d'Aosta (AO). La pianta madre è ubicata nel Comune di Perloz (fraz. Chamieux, 900 m s.l.m.)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** chioma a cono, molto aperta, **germogliamento** terza decade di aprile, **fioritura femminile** terza decade di giugno, **impollinatori** selvatici e varietà di *C. sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia castagna, **n. frutti per riccio** massimo 3, **dimensione** grossa pezzatura (65 frutti/kg), **forma** ellittica, con base arrotondata e parte dorsale semisferica, **pericarpo** rossiccio con striature evidenti più scure, **pellicola (e perisperma)** aderente alla polpa, **seme** compatto e molto chiaro, sapore poco amaro

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a cancro corticale

Valutazione d'insieme

a motivo della buona pezzatura è destinata alla vendita per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Barrel 1998, Trasino 2006

A cura di Barrel A., Trasino C.



Cultivar A
Marroni

Marone Trentino

Sinonimi il Marone Trentino assume il nome degli ecotipi delle località di coltivazione: *Marone di Spera, Marone di Drena, Marone di Brentonico (detto anche di Castione), Marone di Darzo, Marone di Sardagna, Marone di Roncegno, Marone di Lodrone*



Origine la tradizione castanicola del territorio trentino risale a tempi molto antichi; documenti storici testimoniano la rilevanza della coltura per l'economia rurale (*Estimazione delli masi del monte di Castegnè* del 1581 – Pergine Valsugana; *Partizione delle castagnate* del 1710 – Drena) ed il commercio (Mariani 1674 e Perini 1852)

Pianta

vigorìa notevole, **portamento** espanso, **germogliamento** inizia dopo il 15 aprile e si completa in 15 giorni, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** libera impollinazione, **produttività** variabile

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** media-grossa (da 45 a 120 frutti/kg), **forma** ovoidale, **pericarpo** colore marrone, raggiatura stellare grande, costolature evidenti, **pellicola (e perisperma)** di distacco facile, **seme** color crema, croccante e con superficie quasi priva di solcature, sapore gradevole e dolce

Raccolta intermedia- tardiva (ottobre – novembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

le piante sono suscettibili al mal dell'inchiostro, al cancro della corteccia e al cinipide del castagno, le foglie alla fersa, i frutti subiscono attacchi di *Cydia splendana* e muffe

Valutazione d'insieme

cultivar molto apprezzata, interessante e meritevole di considerazione per la castanicoltura poiché testimonia storia, economia, cultura del territorio, tecniche di coltivazione, tradizioni locali. Recentemente le marronete o castagneti hanno assunto anche un'importante valenza paesaggistica ed ecologica in quanto elementi del contesto ambientale che offrono scorci e visuali impareggiabili costituendo nel contempo un esempio di coltivazione praticata in assoluta naturalità. Il Marone Trentino ha ottenuto il riconoscimento di Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Provincia autonoma di Trento

Riferimenti bibliografici

Bazzanella *et al.* 2011, Gretter e Bassi 2001, Mariani 1674, Perini 1852, MiPAAF 2014

A cura di Palmieri L., Pradi S.

Marron Buono di Marradi

Sinonimi *Marrone di Marradi*



Origine ecotipo pregevole, risultato di selezione proseguita nei secoli tra le piante da seme e le piante innestate mostranti migliori qualità sia nei frutti che nel legno. E' ottimo ecotipo rappresentante del Marrone Fiorentino o Casentino, da cui si differenzia un poco per forma e colore del pericarpo.

Nella stessa area del comune di Marradi sono state riscontrate piante omonime innestate con clone migliorativo (Casini e Marrucelli 1980) avente due soli frutti per riccio molto grossi. Altro Marron Buono è un ecotipo del Monte Amiata

(Foto Bounous G.. Da Bounous G. 2014, Edagricole – Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio (metà aprile), **fioritura femminile** intermedia (metà giugno), **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** mediamente 3, anche 2, **dimensione** grossa (76 frutti/kg), **forma** ovale ellittica con apice depresso, **pericarpo** marrone avana con fitte striature, il rettangolare ellittico **pellicola (e perisperma)** poco aderente e penetrante, **seme** bianco crema, sapore molto dolce, delicato

Raccolta precoce-intermedia (inizia a fine settembre-inizio ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alle malattie fungine, cancro della corteccia compreso

Valutazione d'insieme

ottima varietà accreditata sui mercati per pezzatura e sapore elevati, ben redditizi

Riferimenti bibliografici

Breviglieri 1958, Casini e Marrucelli 1980

A cura di Bellini E., Morelli D.

Marrone Alto Adige Südtirol



Origine pollini di castagno risultano rilevabili in territorio tirolese dall'epoca in cui i Romani vi penetrarono (I sec a.C.), in particolare nei sedimenti del lago di Ledro e del Wieser-Werfer; si può quindi affermare che l'introduzione del castagno nella regione è dovuta all'intenso flusso romano. In Tirolo, a partire dal XIV secolo, è documentato ripetutamente il versamento di tributi di castagne; già nei libri contabili dei conti del Tirolo per gli anni compresi tra il 1295 ed il 1301 se ne fa cenno

Pianta

vigoria molto elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** inizia dopo il 15 aprile e si completa in 15 giorni, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** libera impollinazione, **produttività** variabile

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** da media a grossa (45-120 frutti/kg), **forma** ovoidale, **pericarpo** colore marrone chiaro, raggatura stellare grande, costolature evidenti, **pellicola (e perisperma)** con distacco facile, **seme** color crema, croccante e con superficie quasi priva di solcature, sapore gradevole e dolce

Raccolta in epoca intermedia-tardiva (ottobre – novembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piante sensibili a mal dell'inchiostro, cancro della corteccia, cinipide dal castagno; foglie attaccate da fersa (o nebbia), frutti da muffe dei frutti e da *Cydia splendana*

Valutazione d'insieme

cultivar interessante e meritevole di ampia considerazione. Rappresenta storia, economia, cultura, abitudini e usi del territorio: coltivazione, propagazione e commercializzazione sono parte delle tradizioni locali. Marronete o castagneti hanno recentemente assunto anche maggior valenza paesaggistica ed ecologica in quanto elementi del contesto ambientale che offrono scorci e visuali impareggiabili costituendo nel contempo un esempio di coltivazione praticata in assoluta naturalità.

Riferimenti bibliografici

Bazzanella *et al.* 2011, Gretter e Bassi 2001, Rachewiltz 1992

A cura di Palmieri L., Pradi S.

Marrone del Monte Amiata

Sinonimi *Marron Buono*



Origine nella castanicoltura del Monte Amiata (province di Siena e Grosseto) è conosciuto da epoca remota come Marron Buono (Morettini e Saccardi 1951), diffuso e salvaguardato per le ottime qualità organolettiche dei frutti facilmente conservabili a lungo e l'utilizzo del legname da opera. E' marrone riferibile al Marrone di tipo casentinese. Sull'Amiata sono tuttavia presenti altri ecotipi di Marroni (Bellini *et al.* 2006a), morfologicamente e geneticamente differenti da questo

(Foto Bounous G.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole – Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** eretto ed aperto, **germogliamento** tardivo, **fioritura femminile** intermedia - tardiva, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media - scarsa

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, spesso 1, **dimensione** grossa (68-85 frutti/kg), **forma** .semi sferica - ovale, **pericarpo** .marrone chiaro con numerose strie nere rilevate, ilo bianco tendente al rettangolare, **pellicola (e perisperma)** non aderente, poco penetrante, **seme** croccante, ben conservabile, ma talvolta poliembrionico, sapore dolce, gradevole

Raccolta in epoca tardiva - intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà necessita di condizioni pedoclimatiche favorevoli in quote inferiori ai 700 m s.l.m.. I frutti sono spesso infestati da balanino e carpocapsa

Valutazione d'insieme

varietà pregiata per i frutti serbevoli ottimi per il consumo diretto; il legno da opera è ricercato e il durame scuro del tronco è apprezzato in ebanisteria. La produttività dipende totalmente dalla impollinazione esterna e sostanzialmente da clima dolce. Con altre varietà ha ottenuto il riconoscimento IGP Castagna del Monte Amiata nel 2000

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Bellini *et al.* 2006a, Fattorini *et al.* 2006, Morettini e Saccardi 1951, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Castagna del Monte Amiata, 2000

A cura di Bellini E., Morelli D.

Marrone della Garfagnana

Sinonimi *Marrone di Monte Gusciani*



Origine nella castanicoltura di Lucca si trovano vari ecotipi di Marrone, ma pochi sono quelli riferibili al Marrone casentino (Breviglieri 1958). Tra essi è stato selezionato il clone seguente (Bellini *et al.* 2006b), a seguito di indagini sia morfologiche (IRIPA 1999) che genetiche



Pianta

vigoria media -elevata, **portamento** espanso tendente a eretto, **germogliamento** intermedio (2°, 3° decade di aprile), **fioritura femminile** intermedia-tardiva (da metà a fine giugno), **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 3, spesso 2, **dimensione** media (95 frutti/kg), **forma** quasi emisferica, **pericarpo** marrone carico con strie fitte evidenti, ilo rettangolare, **pellicola (e perisperma)** non aderente, poco penetrante, **seme** talvolta poliembrionico, bianco crema, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia – tardiva (3° decade di ottobre-primi novembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mostra media resistenza al cancro della corteccia, media suscettibilità ai parassiti infestanti dei frutti

Valutazione d'insieme

varietà di buon valore commerciale, produce frutti dolci idonei all'utilizzo allo stato fresco e per l'industria dolciaria

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.* 2006b, Bellini *et al.* 2009, Breviglieri 1958, IRIPA 1999

A cura di Morelli D.

Marrone della Valle di Susa

Sinonimi il Marrone della Valle di Susa (o *Marrone di Val Susa*), comprende più biotipi, che prendono nome dalle località di coltivazione: *M. di San Giorio di Susa*, *M. di Meana di Susa*, *M. di Sant'Antonino di Susa*, *M. di Bruzolo* e *M. di Villar Focchiardo*



Origine in Valle di Susa (TO) la selezione plurisecolare effettuata tra gli ecotipi, ha individuato biotipi locali, della tipologia Marrone. Tra essi, il S. Giorio è il più simile Marrone Toscano (Breviglieri 1955).

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma subsferica, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e cultivar locali di *C. sativa*, **produttività** media

Frutto

Tipologia marrone, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** medio-grande (65-75 frutti/kg), **forma** ellissoidale-subrettangolare, **pericarpo** marrone chiaro, con striature fitte rilevate e scure, **pellicola (e perisperma)** nocciola, con poche intrusioni nel seme da cui si separa facilmente, **seme** a polpa bianca o bianco-crema quasi privo di solcature, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alle principali avversità del castagno

Valutazione d'insieme

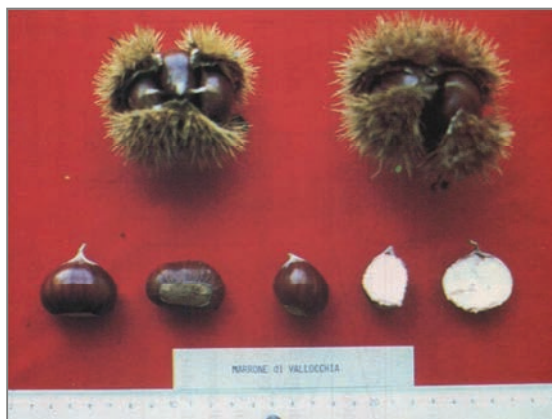
cultivar di pregio, ha ottenuto il riconoscimento IGP "Marrone della Valle di Susa" i cui frutti sono consumati freschi o utilizzati dall'industria dolciaria regionale per la produzione di marrons glacés

Riferimenti bibliografici

Beccaro *et al.* 2009, Bounous G. 2001, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2012, MiPAAF 2010

A cura di Beccaro G.L., Mellano M.G.

Marrone della Vallocchia



Origine non nota. Selezione avvenuta nel corso dei secoli tra gli ecotipi di marrone casentino differenziatisi in Umbria (Perugia)

Pianta

vigoria media, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** media - grossa, **forma** rettangolare ellittica, **pericarpo** marrone chiaro, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** bianco, croccante, sapore gradevolmente dolce

Raccolta intermedia - tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

normale sensibilità a avversità biotiche (insetti, parassiti fungini)

Valutazione d'insieme

varietà idonea anche a lavorazioni industriali, ma prevalentemente rivolta al consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Antognozzi 1988

A cura di Grassi G.

Marrone di Antrodoco

Sinonimi *Marrone Antrodocano, Marrone di Borgo Velino, Marroncino di Borgo Velino*



Origine diffusa da secoli in provincia di Rieti nei comuni di Antrodoco, Borgo Velino, Castel S. Angelo, Micigliano. Come marrone è a sé stante rispetto agli altri marroni casentinesi laziali. E' selezione locale di un ecotipo appartenente al genotipo che comprende i Marroni Caprese Michelangelo (Toscana), Castel del Rio (Emilia Romagna), Città di Castello (Umbria), Marradi (Toscana), Fiorentino (Toscana/Lazio), Val Susa (Piemonte) (Martin *et al.* 2010)

Pianta

vigoria media, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** altre varietà e selvatici di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media - elevata

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 3, se no 2, **dimensione** media, talvolta piccola, **forma** rettangolare con apice triangolare, **pericarpo** marrone chiaro con strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, poco inserito nel seme, **seme** bianco, con settato sino al 12%, sapore dolce particolarmente gradevole

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile di attacchi entomologici ai frutti, mediamente resistente ad avversità abiotiche

Valutazione d'insieme

ottima varietà per consumo fresco e lavorazioni artigianali; l'alto settato non la rende idonea a lavorazioni tecnologiche industriali

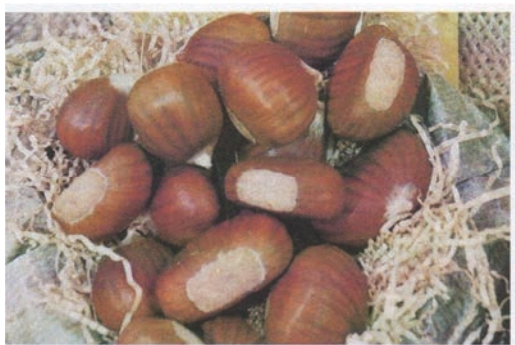
Riferimenti bibliografici

Fideghelli *et al.* 2006, Muganu *et al.* 2014

A cura di Grassi G.

Marrone di Bagno di Romagna

Sinonimi *Marrone di Forlì, Marrone di Alfero, Marrone di Verghereto*



Origine ecotipo di marrone riferibile al gruppo di tipo casentinese ma adeguatosi alle condizioni pedoclimatiche dell'alto forlivese (comuni di Alfero e vicini)

(Foto Bounous G.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole – Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce-intermedia, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nell'area di coltivazione, **produttività** media e soggetta ad alternanza

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 3 e 2, **dimensione** grossa (frutti 60-75/kg), **forma** ellittica alquanto irregolare, **pericarpo** marrone scuro lucente, ilo irregolare con raggiatura stellare poco evidente, **pellicola (e perisperma)** talvolta aderente al seme, ma non penetrante, **seme** con frequente poliembrionia, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia (da metà ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

al di sopra dei 600 metri di quota soffre danni da freddo; mostra normale sensibilità al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà pregiata per la buona attitudine alle lavorazioni industriali oltre che per il consumo diretto

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Marrone di Brisighella

Sinonimi *Marrone di Casola Valsenio*



Origine biotipo importato vari secoli addietro dal casentinese (AR), che ha rivelato ottime capacità di adattamento nelle aree collinari della provincia di Ravenna

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce-intermedia, **impollinatori** selvatici ed altre varietà di *Castanea sativa* coltivate presenti nella area, **produttività** elevata ma soggetta ad alternanza

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, ma anche 1, **dimensione** grossa (40-50 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** marrone scuro, strie evidenti e rilevate, ilo quadrangolare, **pellicola (e perisperma)** mediamente aderente, non penetrante, **seme** con poliembrionia media, sapore dolce, gradevole

Raccolta precoce intermedia (da inizio ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile ai danni da freddo e, tra le avversità biotiche, al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

ottima resa commerciale per mercati del fresco e per utilizzi industriali

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Marrone di Campora



Origine non nota. E' varietà riferibile al marrone di tipo casentino, presente da secoli nella castanicoltura di Campora di Neviano degli Arduini (PR) ove si è ottimamente ambientata alle locali condizioni pedoclimatiche

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici locali o altre varietà di *Castanea sativa* presenti nell'area, **produttività** media-elevata

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** media grande (55-70 frutti/kg), **forma** ellittica, **pericarpo** marrone, ilo quadrangolare, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, poco penetrante nel seme, **seme** bianco, con poliembrionia contenuta, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia (dal 10-15 ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile ai danni da freddo, mediamente al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per i buoni frutti destinabili al consumo diretto e alle lavorazioni industriali e artigianali

Riferimenti bibliografici

Bocchialini F. 1913, Regione E-R

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Marrone di Caprese Michelangelo

Sinonimi *Marrone*



Origine ecotipo locale selezionato entro la popolazione di Marrone toscano. Breviglieri 1955 lo definì “campione bellissimo del tipico Marrone fiorentino o casentino”.

In provincia di Arezzo sono Marroni casentinesi gli ecotipi coltivati in Anghiari, Bibbiena, Castel Focognano, Castel S. Niccolò, Pratovecchio, Pieve di S. Stefano

Pianta

vigoria media - elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** intermedio - tardivo, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** i selvatici e le altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media e non alternante

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, spesso 1, **dimensione** grossa (70-75 frutti/kg), **forma** ellittica semi sferica, **pericarpo** marrone chiaro con strie nere rilevate, ilo medio rettangolare, **pellicola (e perisperma)** non aderente, poco penetrante, **seme** con bassissima poliembrionia, **sapore** dolce, gradevole

Raccolta in epoca tardiva - intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà esprime il meglio in condizioni di suolo e clima favorevoli; la suscettibilità ad avversità biotiche (parassiti fungini dell'albero e insetti dei frutti) è media

Valutazione d'insieme

varietà pregiata, avendo frutti ottimi per il consumo diretto e destinabili all'industria dolciaria; il legno è impiegato in falegnameria. Ha ottenuto il riconoscimento DOP Marrone di Caprese Michelangelo nel 2009

Riferimenti bibliografici

Breviglieri 1955, Breviglieri 1958, Bagnaresi *et al.* 1979, MiPAAF Disciplinare di produzione DOP Marrone di Caprese Michelangelo, 2009

A cura di Morelli D.

Marrone di Castel del Rio



Origine indagini genetiche lo inseriscono nel gruppo degli ecotipi corrispondenti al Marrone Fiorentino (Mellano *et al.* 2012), pertanto si presume che sia stato introdotto molti secoli addietro dal casentino nell'Alta Valle del Santerno (e particolarmente nel Comune di Castel del Rio), ove è stato moltiplicato vegetativamente adattandosi alle locali condizioni pedoclimatiche. Da questo Marrone si differenziano un poco due biotipi locali: il Marrone di Masseto e Montefune e il Marrone di Complarino (Breviglieri *et al.* 1979)

(Foto Bounous G.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole – Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e altre varietà di *Castanea sativa* presenti nella zona, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, ma anche 1 solo, **dimensione** media (70-75 frutti/kg), **forma** ellittica regolare, **pericarpo** marrone rossiccio, strie fitte evidenti, ilo quadrangolare irregolare, **pellicola (e perisperma)** non sempre distaccabile, raramente penetrante nel seme, **seme** con poliembrionia limitata, sapore gradevole, tendente al dolce

Raccolta epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a temperature e venti freddi, mediamente sensibile a cancro della corteccia e ad altri patogeni, così come ai parassiti entomologici

Valutazione d'insieme

varietà pregiata e di alto valore commerciale, ottima per consumo diretto e lavorazioni industriali (marron glacés ed altre). Ha ottenuto nel 1996 il riconoscimento IGP Marrone di Castel del Rio

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979, Breviglieri 1955, Mellano *et al.* 2012, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Marrone di Castel del Rio, 1996

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Marrone di Castiglion dei Pepoli



Origine fa parte degli ecotipi riconducibili al marrone casentino, presenti nell'Appennino tosco emiliano da secoli e localmente selezionati per salvaguardare e mantenere i caratteri produttivi ottimali delle varietà originarie. Questo Marrone è coltivato nel bolognese, principalmente nella area del Comune Castiglione dei Pepoli

(Foto Bounous G.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl.*) Milano)

Pianta

vigoria media, **portamento** eretto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e varietà locali di *Castanea sativa*, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, ma anche 1, **dimensione** media (85-90 frutti/kg), **forma** ellissoidale regolare, **pericarpo** marrone avana rossastro, strie evidenti, ilo quadrangolare, **pellicola (e perisperma)** non distaccabile, non penetrante nel seme, **seme** compatto, poliembrionia limitata, sapore gradevole

Raccolta precoce-intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà con media suscettibilità al cancro della corteccia, viene danneggiata dai venti freddi

Valutazione d'insieme

varietà di elevato valore commerciale dei frutti, idonei a utilizzi vari

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G. L., Grassi G.

Marrone di Chiusa Pesio



Origine biotipo pregiato, specificamente coltivato e selezionato nel territorio di Chiusa Pesio. La cultivar è diffusa in Provincia di Cuneo ed in altri Paesi ove è praticata la castanicoltura intensiva (es. Cile, Australia)

Pianta

vigoria media, **portamento** chioma subsferica, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** selvatici e altre cultivar locali di *C.sativa*, **produttività** elevata

Frutto

tipologia marrone, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (65-80 frutti/kg), **forma** subrettangolare talvolta ellissoidale, **pericarpo** marrone con striature scure e in rilievo, **pellicola (e perisperma)** moderatamente aderente al seme, le intrusioni sono assenti, **seme** non presenta setti e ha buoni caratteri tecnologici, sapore dolce e aromatico

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a cancro corticale, mal dell'inchiostro e cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

cultivar di pregio, diffusa anche al di fuori del Piemonte, i cui frutti sono consumati freschi o utilizzati dall'industria dolciaria regionale per la produzione di marrons glacés. Ha ottenuto il riconoscimento IGP "Castagna Cuneo", unitamente ad altre cultivar

Riferimenti bibliografici

Beccaro *et al.* 2009, Bounous G. 2001, Bounous G. *et al.* 2001, Mellano *et al.* 2006, MiPAAF 2007

A cura di Beccaro G.L., Botta R., Mellano M.G.

Marrone di Città di Castello

Sinonimi *Marrone di Umbertide, M. di Monte Santa Tiberina, M. di Morra Marzana, M. di Preggio*



Origine selezione avvenuta nel corso dei secoli tra gli ecotipi differenziatisi in Umbria (Perugia) all'interno del gruppo genotipico che comprende i Marroni Caprese Michelangelo (Toscana), Castel del Rio (Emilia Romagna), Città di Castello (Umbria), Marradi (Toscana), Fiorentino (Toscana/Lazio), Val Susa (Piemonte) (Martìn *et al.* 2010)

Pianta

vigorìa elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** media - grossa, **forma** rettangolare ellittica, **pericarpo** marrone chiaro, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** bianco, croccante, sapore dolce gustoso

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

normale sensibilità a avversità biotiche (insetti, parassiti fungini)

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per elevate qualità organolettiche, con attitudine anche a lavorazione industriale

Riferimenti bibliografici

Antognozzi 1988

A cura di Grassi G.

Marrone di Combai



Origine l'areale di produzione comprende il territorio dei comuni di Cordignano, Sarmede, Fregona, Vittorio Veneto, Revine Lago, Tarzo, Cison di Valmarino, Follina, Miane, Valdobbiadene e Segusino (TV). Il nome deriva dalla omonima frazione del comune di Miane (TV).

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso-globoso, **germogliamento** n.d., **fioritura femminile** n.d., **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** medio-elevata

Frutto

tipologia marrone, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (85 frutti/kg), **forma** ellissoidale con apice abbassato, **pericarpo** marrone variabile dal chiaro allo scuro, striature e solcature molto evidenti, **pellicola (e perisperma)** colore marrone chiaro, con introflessioni poco profonde, non aderente, **seme** di colore biancastro, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia, protratta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

ecotipo meno rustico della castagna, mediamente sensibile al cancro corticale, a *Phytophthora* e cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

i frutti sono destinati al consumo fresco (caldarroste o ballotte) e largamente impiegati in pasticceria. Ha ottenuto il riconoscimento IGP "Marrone di Combai"

Riferimenti bibliografici

MiPAAF 2009, Associazione Produttori Marrone Combai

A cura di De Biaggi M., Mellano M.G., Beccaro G.L.

Marrone di Corposano

Sinonimi *Marrone di S. Giustino*



Origine non nota. Selezione avvenuta nel corso dei secoli tra gli ecotipi differenziatisi in Umbria (Perugia)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, se no 3, **dimensione** media - grossa, **forma** rettangolare ellittica, **pericarpo** marrone chiaro, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** bianco, croccante, sapore dolce gustoso

Raccolta intermedia - tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

normale sensibilità a avversità biotiche (insetti, parassiti fungini)

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per elevate qualità organolettiche e discreta attitudine a lavorazione industriale

Riferimenti bibliografici

Antognozzi 1988

A cura di Grassi G.

Marrone di Pavullo

Sinonimi *Marrone di Monzone, Marrone di Zocca*



Origine nell'Antico Frignano la castanicoltura era attuata già ai tempi medioevali di Matilde di Canossa. In provincia di Modena si è sviluppata selezionando e coltivando varietà da frutto pregevoli, delle quali attualmente sono più note il Marrone di Pavullo del Frignano (in zona Monzone) e il Marrone di Zocca, riferibili al tipo marrone casentino descritto da Breviglieri 1955. Il Marrone di Pavullo è ottimo rappresentante della tipologia Marroni di Modena

(Foto Canterino S.. Da Bounous G. 2014, *Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl., Milano*)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** espanso, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** precoce-intermedia, **impollinatori** selvatici e varietà di *Castanea sativa* presenti nell'area di coltivazione, **produttività** elevata

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 2, 3, **dimensione** media (70-80 frutti/kg), **forma** ellissoidale, **pericarpo** marrone avana rossastro, lucido, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente e poco penetrante nel seme, **seme** bianco, con poliembrionia molto frequente, sapore dolce gradevole

Raccolta in epoca intermedia (ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

le piante sono sensibili alle avversità abiotiche (freddi, siccità), mostrano elevata resistenza al cancro della corteccia, subiscono attacchi anche forti di tortrici e balanino

Valutazione d'insieme

varietà pregiata e diffusa per le elevate attitudini di produttività, con alto valore commerciale per i frutti destinabili a ogni tipo di utilizzo

Riferimenti bibliografici

Bagnaresi *et al.* 1979

A cura di Beccaro G.L., Grassi G.

Marrone di Roccadaspide

Sinonimi *Castagna della Rocca, Marrone*



Origine nella storia della castanicoltura del Cilento salernitano, documentata dal 1183, questo marrone si è differenziato nel tempo geneticamente (Cascino *et al.* 1998) dai biotipi di Marrone avellinese coltivati in Irpinia (descritto da Breviglieri 1955), diffusi anche nel salernitano dai Benedettini.

Varianti clonali del M. di Roccadaspide sono il M. di Siciniano e il M. Petina, ad esso molto simili (Cascino *et al.* 1998).

Per omonimia sono detti Marrone di Roccadaspide anche cloni lontani geneticamente, coltivati in zona al confine dell'areale del vero Marrone (Galderisi *et al.* 1998)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia-tardiva, **impollinatori** altre varietà e selvatici di *Castanea sativa*) selezionati nell'area, **produttività** elevata

Frutto

tipologia marrone avellinese, **n. frutti per riccio** 3, poi 2, **dimensione** media, **forma** semisferica, **pericarpo** color castano rossiccio chiaro con strie evidenti rilevate, **pellicola (e perisperma)** non aderente, penetra 4 mm nel seme, **seme** esternamente giallastro, dentro bianco, sapore lievemente dolce

Raccolta intermedia ma protratta ai primi di novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

La sensibilità è scarsa, è media nei confronti del mal del cancro

Valutazione d'insieme

varietà ben quotata perché produce molti frutti destinabili ad ogni tipo di consumo e utilizzo tecnologico. Ha ottenuto riconoscimento IGP Marrone di Roccadaspide nel 2008

Riferimenti bibliografici

Cascino *et al.* 1998, Fideghelli *et al.* 2009, Galderisi *et al.* 1998, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Marrone di Roccadaspide, 2008

A cura di Grassi G.

Marrone di San Mauro

Sinonimi *Marrone San Mauro dei Monti Lessini Veronesi*



Origine intero territorio dei comuni veronesi di San Mauro di Saline, Badia Calavena, Tregnago e parte dei comuni di Roverè Veronese, Selva di Progno e Mezzane di Sotto

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** intermedio, **fioritura** femminile n.d., **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** medio-elevata

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 1-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (90 frutti/kg), **forma** ovoidale quasi ellittica con apice poco rilevato, **pericarpo** sottile, colore marrone-rossiccio brillante, marcato con strie più scure, **pellicola** (e **perisperma**) colore nocciola non aderente, **seme** di colore biancastro, **sapore** dolce

Raccolta in epoca intermedia – tardiva, protratta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile al cancro corticale, a *Phytophthora* e a cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per i frutti gustosi destinati soprattutto al consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Antoniazzi 2014

A cura di De Biaggi M., Mellano M.G., Beccaro G.L.

Marrone di San Zeno



Origine la zona di produzione e trasformazione del Marrone di San Zeno comprende il territorio della provincia di Verona situato fra il lago di Garda ed il fiume Adige, nei comuni di Brentino-Belluno, Brenzone, Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Baldo, San Zeno di Montagna, tutti compresi nella zona omogenea della Comunità Montana del Baldo.

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** n.d., **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** medio-elevata

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 1-3, **dimensione** pezzatura variabile (50-120 frutti/kg), **forma** ellissoidale con apice poco rilevato, facce laterali con diverso grado di convessità, **pericarpo** marrone chiaro lucido con strie più scure, **pellicola (e perisperma)** sottile con lievi intrusioni e non aderente, **seme** giallo paglierino lievemente corrugato, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia – tardiva, protratta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile al cancro corticale, a *Phytophthora* e a cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata perché i frutti sono destinabili a utilizzi vari, dal consumo fresco (arrostiti oppure lessati in acqua) a quelli industriali. Ha ottenuto nel 2003 il riconoscimento DOP “Marrone di San Zeno”

Riferimenti bibliografici

Consorzio Tutela M. San Zeno, MiPAAF 2003

A cura di Mellano M.G., De Biaggi M., Beccaro G.L.

Marrone di Santa Restituta

Sinonimi *Marrone di Montecchio, Marrone di Monte Castellari*



Origine non nota. Selezione avvenuta nel corso dei secoli tra gli ecotipi differenziatisi in Umbria (Perugia)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** media, **forma** rettangolare ellittica, **pericarpo** marrone scuro, strie ben evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** bianco, croccante, sapore dolce gustoso

Raccolta intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

normale sensibilità a avversità biotiche (insetti, parassiti fungini)

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per elevate qualità organolettiche e attitudini a lavorazione industriale

Riferimenti bibliografici

Antognozzi 1988

A cura di Grassi G.

Marrone di Segni

Sinonimi *Marrone Segnino*



Origine era già coltivata nella cosiddetta Provincia di Roma (a Sud di Roma) durante lo Stato Pontificio, ma è differente dal Marrone di Cave (RM). Fa parte del gruppo genetico di Marroni comprendente tra gli altri i M. di Castel del Rio (BO), M. di Zocca (MO), M. di Caprese Michelangelo (AR), M. di S.Mauro Saline (VR), M. Val di Susa (TO) (Mellano *et al.* 2012)

Pianta

vigorìa media, **portamento** assurgente aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** altre varietà (tra cui Castagna di Carpineto) e selvatici di *Castanea sativa* della zona, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentino, **n. frutti per riccio** 3, **dimensione** media- elevata, **forma** rettangolare, **pericarpo** marrone chiaro giallastro, strie evidenti e rilevate, **pellicola (e perisperma)** non aderente poco penetrante, **seme** bianco, sodo, tendente al croccante, sapore dolce gustoso

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media, più soggetta agli attacchi del Balanino ai frutti

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per qualità organolettiche e tecnologiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Fideghelli *et al.* 2009, Muganu *et al.* 2014

A cura di Grassi G.

Marrone di Serino

Sinonimi *Montemarano, SanMango, Santimango, Santomango, Marrone, Castagna, Nserta*. Cultivar divenuta riferimento per i biotipi di Marrone di Avellino (Breviglieri 1955), rispondenti a “Marrone” o “Castagna” unito al nome del Comune di produzione. (es. M. di Serino, di Cervinara, Contrada, Montoro, Salza Irpina, Scala, Cipriano Picentino, Ospedaletto d’A. ecc). Montemarano (AV) era il centro irpino che più commercializzava in passato. E’ qui descritto il Marrone di Serino più pregiato e tipico



Origine non nota. Nel tardo medioevo i Benedettini la fecero innestare ovunque nei Principati *citra et ultra Serrae Montorii* (attuali avellinese e salernitano settentrionale), per le ottime rese. In quella area è ora coltivato un insieme di ecotipi molto simili, denominati commercialmente “Castagna” o “Marrone”

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** altre cultivar (tra cui Verdole) e selvatici selezionati nell’area, **produttività** elevata e costante

Frutto

tipologia marrone di Avellino, **n. frutti per riccio** mediamente 2, spesso 1, **dimensione** grosso, **forma** semiemisferico, **pericarpo** marrone chiaro rossastro, con strie evidenti se fresco, **pellicola (e perisperma)** semiaderente, poco penetranti nel seme, **seme** monospermo (polispermia inferiore a 2,5 %, sapore lievemente dolce, gustoso

Raccolta in epoca intermedia - tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità scarsa alle abiotiche, media agli insetti, resistenza media a *Cryphonectria parasitica*, suscettibile alla fersa (*Micosphaerella maculiformis*)

Valutazione d’insieme

ottima varietà polivalente, diffusa per il rapido accrescimento legnoso, per la discreta autofertilità, rese abbondanti di frutti con molteplici attitudini di consumo, innanzitutto per marrons glaces e surgelati: è la varietà italiana più esportata in Europa e verso l’Asia con la denominazione “castagna – marrone di Napoli”

Riferimenti bibliografici Breviglieri 1955, D’Agostino G. 1988, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Marrone di Stronccone

Sinonimi *Marrone di Prati, Marrone di La Montagnola*



Origine non nota. Selezione avvenuta nel corso dei secoli tra gli ecotipi differenziatisi in Umbria (Perugia)

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** 2, se no 3, **dimensione** media, **forma** rettangolare ellittica, **pericarpo** marrone fulvo, strie evidenti, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** bianco, croccante, **sapore** dolce

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

normale sensibilità a avversità biotiche (insetti, parassiti fungini)

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per elevate qualità organolettiche, frutti destinati al consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Antognozzi 1988

A cura di Grassi G.

Marrone di Vito d'Asio



(Foto L. Fabro)

Origine identificato e presente nel comune di Vito d'Asio (PN) ad un'altitudine compresa tra 350 e 400 m s.l.m.

Pianta

vigorìa media, **portamento** assurgente, **germogliamento** in epoca intermedia (1° decade maggio), **fioritura femminile** intermedia (2° decade giugno), **impollinatori** i selvatici e le varietà locali di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone, **n. frutti per riccio** 2, 3, **dimensione** grossa (15,5g), **forma** ovale allargata, **pericarpo** color marrone rossiccio con strie scure distanziate e rilevate, ilo sub rettangolare, **pellicola (e perisperma)** poco aderente, solchi piccoli, **seme** generalmente monoembrionico, sapore buono

Raccolta in epoca medio-tardiva (2°-3° decade ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media suscettibilità al cancro della corteccia

Valutazione d'insieme

varietà assai quotata per aver frutti grossi, organoletticamente buoni e con eccellenti caratteristiche merceologiche, destinabili sia a consumo fresco sia a industria alimentare per prodotti di pregio

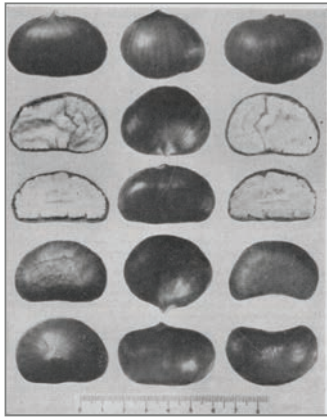
Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.* 2000

A cura di Testolin R., Fabro L., Youssef J.

Marrone Fiorentino

Sinonimi *Fiorentina, Marron Buono, Marrone, Marrone Casentinese, Marrone Toscano*



Origine varietà toscana pregevole, si presume selezionata nel corso dei secoli tra gli ecotipi che i monaci Benedettini (dal 1036 presenti in Vallombrosa, FI) scelsero e diffusero con l'operato delle loro abbazie in più regioni del centro-nord Italia. E' varietà citata da Targioni Tozzetti 1809 e sino ai tempi attuali, descritta dettagliatamente da Breviglieri 1955. Egli, studiando comparativamente i molteplici Marroni italiani, definì le caratteristiche qualificanti il Marrone Fiorentino coltivato nel Casentinese e precisò (Breviglieri 1958) che il Marrone Toscano è composto da numerosi tipi affini (derivati anche dalla tradizionale riproduzione per seme) tra i quali ve ne sono anche di poco pregevoli (es. il M.Buono o Stoiese di Lucca che ha frutti marroni-simili ma fiori longistamini e difetti).

Marroni Casentinesi Fiorentini sono, in provincia di Firenze, in Mugello, a Palazzuolo sul Senio, Marradi, Vernio, Reggello, Rufina, Londa, Vicchio,

Borgo S. Lorenzo, Ronta, Barberino di Mugello e altrove.

Marroni Casentinesi non totalmente corrispondenti al Fiorentino sono in ogni altra provincia toscana, ad es. in Montevarchi (AR), in Massa Marittima, Sorano (GR), in Sassetta (LI), in Garfagnana (LU), in Sovicille, Gaiole, Radda in Chianti (SI), in Pistoia.

Indagini genetiche inseriscono nel gruppo del Fiorentino vari ecotipi di altre regioni, tra cui i Marroni di Castel del Rio (BO), Città di Castello (PG), Fiorentino (VT), Val di Susa (TO) (Martin *et al.* 2010, Mellano *et al.* 2012).

E' qui descritto il Marrone Fiorentino più pregiato e tipico

Pianta

vigoria media o elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia (metà aprile), **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** (necessari poiché ha amenti astamini o brachistamini) selvatici e le varietà di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** media e incostante

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** da 1 a 2, **dimensione** grossa o medio grossa (da 65 a 90 frutti/kg), **forma** sferico appiattita ovale ellittica, **pericarpo** color marrone avana con strie rilevate e scure più marcate all'ilo, ilo ellittico (rettangolare nei frutti centrali nel riccio) attorniato da residui di peli, con raggiatura stellare evidente, **pellicola (e perisperma)** avana rossastro poco aderente, in genere non penetra nel seme, **seme** color crema, poliembrionico (ma settato non più del 4%), idoneo alle lavorazioni industriali, sapore dolce e delicato

Raccolta epoca intermedia (inizia tra il 10 e 20 ottobre e si protrae per 15-20 gg)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

richiede condizioni pedoclimatiche favorevoli, la sensibilità a freddi e siccità ne limita la coltivazione a quote di bassa e media collina; è mediamente sensibile ad avversità biotiche

Valutazione d'insieme

varietà di sapore particolarmente delicato, molto idonea al consumo diretto, ad utilizzi in canditi e dolci industriali, e anche per farine perché serbevoli. Le varietà di tipo casentinese Fiorentino hanno ottenuto il riconoscimento IGP Marrone del Mugello, nel 1996

Riferimenti bibliografici Breviglieri 1955, Casini e Marrucelli 1980, Morettini e Saccardi 1951, MiPAAF Disciplinare di produzione IGP Marrone del Mugello 1996, Bellini 2017b, Bellini *et al.*, 2011

A cura di Bellini E., Morelli D., Grassi G.

Marrone Fiorentino del Viterbese

Sinonimi *Fiorentino, Fiorentina, Marrone*



Origine ecotipo pregevole, si presume selezionato nel corso dei secoli tra quelli appartenenti al gruppo genotipico che comprende i Marroni di Caprese Michelangelo (Toscana), Castel del Rio (Emilia Romagna), Città di Castello (Umbria), Marradi (Toscana), Fiorentino (Toscana/Lazio), Val Susa (Piemonte) (Martin *et al.* 2010), e poi diffuso nei Monti Cimini e nelle colline viterbesi soggette a cure colturali attente e continue

Pianta

vigoria media, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà (tra cui Castagna di Vallerano) e selvatici di *Castanea sativa* locali, **produttività** media, incostante

Frutto

tipologia marrone casentinese, **n. frutti per riccio** da 1 a 2, **dimensione** media, **forma** rettangolare, pieno, **pericarpo** marrone chiaro, non aderente, **pellicola (e perisperma)** non aderente, quasi non penetrante nel seme, **seme** settato non più del 4%, idoneo alle lavorazioni industriali, sapore ottimo

Raccolta in epoca intermedia-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

richiede favorevoli condizioni pedoclimatiche; sensibile alla carie del tronco

Valutazione d'insieme

ecotipo di marrone casentinese pregiato per qualità organolettiche e tecnologiche dei frutti, idoneo agli ambienti castanicoli più favorevoli alla specie

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 2003, Bignami e Mastrantonio 1988, Cristofori *et al.* 2009, Fideghelli *et al.* 2009

A cura di Grassi G.

Marroni del Monfenera



Origine l'area geografica di produzione è nella provincia di Treviso, con particolare riferimento ai comuni di Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelicucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

Pianta

vigorìa media, **portamento** espanso, **germogliamento** intermedio, **fioritura femminile** n.d., **impollinatori** selvatici e cultivar di *C. sativa* della zona, **produttività** medio-elevata

Frutto

tipologia marrone, **n. frutti per riccio** 1-3, **dimensione** pezzatura medio-grande (90 frutti/kg), **forma** ovoidale con apice poco rilevato, **pericarpo** marrone brillante, più o meno uniforme, con striature più scure in senso mediano, **pellicola (e perisperma)** di colore nocciola, poco penetrante nel seme e facilmente asportabile, **seme** colore nocciola molto chiaro tendente al giallo paglierino, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia e protratta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile al cancro corticale, a *Phytophthora* e cinipide galligeno

Valutazione d'insieme

frutti destinati al consumo fresco e anche trasformati in farine per preparazioni gastronomiche di vario tipo. Ha ottenuto il riconoscimento IGP "Marroni del Monfenera"

Riferimenti bibliografici

MiPAAF 2009, Regione Veneto disciplinare Marroni del Monfenera

A cura di Mellano M.G., De Biaggi M., Beccaro G.L.

Mercogliana

Sinonimi *Merculiana*



Origine introdotta in passato dal comune di Mercogliano (AV) nei castagneti di Conca della Campania e Galluccio, ha differenziato ecotipi locali entro i quali sono stati selezionati i meglio rispondenti alle condizioni pedoclimatiche locali, diffusi per innesto

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** i selvatici e le varietà di *Castanea sativa* presenti in zona, **produttività** elevata e costante

Frutto

tipologia marrone avellinese, **n. frutti per riccio** 2-3, **dimensione** medio grossa, **forma** semisferica, **pericarpo** marrone rossastro con strie evidenti poco rilevate, **pellicola (e perisperma)** aderente al seme, in cui penetra poco, **seme** monoembrionico, con polpa soda e croccante, sapore lievemente dolce saporito

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle abiotiche, mediamente alle biotiche (in particolare ai parassiti dei frutti)

Valutazione d'insieme

frutti con caratteristiche morfologiche e organolettiche assai vicine al Marrone avellinese, localmente destinati al consumo fresco ma anche trasferiti fuori zona per le lavorazioni industriali

Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1998, Cristinzio e Testa 2006

A cura di Grassi G.

Milanese



Origine Calabria, Massiccio del Reventino (CZ)

Pianta

vigoria media, **portamento** semi-eretto, **germogliamento** in epoca tardiva, **fioritura** femminile intermedia, **impollinatori** selvatici e varietà locali di *Castanea sativa* presenti nell'area, **produttività** media

Frutto

tipologia marrone, **numero di frutti per riccio** 3, **dimensione** grossa (18,5g), **forma** conica, **pericarpo** marrone chiaro, **pellicola** (e **perisperma**) poco aderente, **seme** monoembrionico, sapore ottimo

Raccolta in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Garcea *et al.* 2002a, Garcea *et al.* 2002b

A cura di Mafrica R., Pangallo S., Pellegrino P., Scalise A., Favano A.

Nzerta di Acerno

Sinonimi *Enzeta*



Origine non nota. Dal nome Nzerta (in latino “nsera” significa “innestata”) si ipotizza sia ecotipo locale riferibile alle varietà propagate dai Benedettini avellinesi dai secoli VII e VIII nei Monti Picentini del salernitano settentrionale

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca intermedia, **fioritura femminile** intermedia, **impollinatori** varietà locali (tra cui Rigiola) e selvatici locali di *Castanea sativa*), **produttività** media

Frutto

tipologia marrone avellinese, **n. frutti per riccio** 2, **dimensione** medio - piccola, **forma** semicircolare tendente al rettangolare, **pericarpo** marrone lucido, strie rossastre, **pellicola (e perisperma)** non aderente, **seme** sodo bianco croccante, sapore dolce

Raccolta in epoca intermedia -tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta alquanto resistente ai freddi, poco sensibile ad avversità biotiche

Valutazione d’insieme

varietà diffusa per facile pelabilità e gustosità dei frutti, discreta resistenza alle avversità

Riferimenti bibliografici

Fideghelli *et al.* 2009

A cura di Grassi G.

Premutico

Sinonimi *Marrone Primaticcio, Marrone Premutico, Pelusiello, Perusiello, Primatico, Primaticcio, Primotico Viterbese*; a Soriano: *Fiorentino, Marrone*; a S. Martino al Cimino: *Castagna*



Origine non nota. Fu insediato nei castagneti del Viterbese prima del Marrone Fiorentino del Viterbese

Pianta

vigoria elevata, **portamento** aperto, **germogliamento** in epoca precoce, **fioritura femminile** precoce - intermedia, **impollinatori** altre varietà e selvatici di *Castanea sativa* della zona, **produttività** elevata ma incostante

Frutto

tipologia marrone casentinese meno tipico, **n. frutti per riccio** 2, se no 1, **dimensione** grossa, **forma** semicircolare tendente al rettangolare, **pericarpo** marrone scuro, non aderente, **pellicola (e perisperma)** molto penetrante nel seme, **seme** poco settato, dolce, meno serbevole rispetto a Castagna di Vallerano e a Marrone Fiorentino del Viterbese, **sapore** dolce, gustoso

Raccolta in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta alquanto resistente alle avversità

Valutazione d'insieme

pur essendo apprezzato e diffuso per precocità di maturazione, la coltivazione si sta riducendo a favore del Marrone Fiorentino del Viterbese

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 2003, Breviglieri 1955, Cristofori *et al.* 2009, Muganu *et al.* 2014

A cura di Grassi G.



Cultivar B

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Castagne							
Balocca <i>Ballocca</i>	Toscana (Lucca)	non noto	media	espanso	media	media (90-95 frutti/kg)	marrone chiaro
Biancana	Toscana (Massa Carrara)	non noto	media	espanso	media, alternata	medio grossa	marrone, ilo grande
Biancherina <i>Biancola, Biancherizza</i>	Appennino bolognese e modenese	non noto, ma presente prima del 1900	scarsa	espanso	media	media (85-110 in un kg)	marrone scuro
Bionda di Mercogliano <i>Jonna, Bionda di Cusano Mutri</i>	Campania: Avellino (Mercogliano) e Benevento (Cusano Mutri)	non noto. vi è certa l'azione dei Benedettini pro castanicoltura nel 700	media	aperto	media	media	marrone chiaro con strie
Borzonasca	Liguria, provincia di Genova	non noto	n.d.	espanso-colonnare	elevata	media (100 frutti/kg)	n.d
Bracalla	Piemonte, Valli Varaita, Maira, Gesso (Cuneo)	non noto	elevata	espanso, ovoidale/piramidale	media-elevata	80-90 frutti/kg	striature poco evidenti
Calarese	Emilia-Romagna, Granaglione (BO)	non noto, ma presente prima del 1900	media	espanso	media-elevata e costante	medio (85-100 /kg)	marrone uniforme
Capannaccia	Toscana (Lucca)	non noto	media-elevata	eretto	media, alternata	media (100-105 frutti/kg)	marrone fulvo
Carigliettara	Calabria	non noto	media	semi-eretto	media	media (9,0 g)	marrone
Carmelitana	Calabria	non noto	media	aperto	media	grossa (14,7 g)	marrone
Castagna del Baldo	Veneto, comune di San Zeno di Montagna (VR)	non noto	vigorosa	espanso	media	media	marrone chiaro, apice appuntito
Castagna di Melfi <i>Marroncino di Melfi, Nostrana</i>	Basilicata, Potenza (Melfi)	non noto	media	aperto	media	media	marrone rossastro, strie mediamente marcate
Castenia	Emilia-Romagna, provincia di Piacenza, soprattutto a Morfasso	non noto, ma presente prima del 1900	elevata	espanso	media e costante	medio (90-100 frutti/kg)	color avana
Cesarucca	Toscana (Lucca)	non noto	elevata	espanso	media, incostante	piccola	marrone scuro

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
buono	intermedia	precoce	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	per consumo fresco, farina; legno molto pregiato <i>Morelli</i>
dolce	precoce- intermedia	intermedia	precoce	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	poco sensibile alle avversità, dà frutti e farina gradevole e alquanto serbevole <i>Morelli</i>
medio	precoce- intermedia	precoce- intermedia	precoce	Antonaroli e Bassi, 1999; Piccoli 1922a, Regione Emilia-Romagna Agrob. Veg.	varietà idonea tradizionalmente a ottenere farina, scura e alquanto serbevole; ha discreta resistenza al cancro <i>Beccaro, Grassi</i>
dolce	intermedia	intermedia	intermedio	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	varietà abbinata in coltivazione alla Nera, per aumentare la fecondazione e la produzione <i>Grassi</i>
n.d.	n.d.	n.d.	media	Bounous, 2014	la destinazione prevalente dei frutti è il consumo fresco <i>Beccaro, Mellano</i>
aroma pronunciato	precoce	precoce	media	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Bounous 2014; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come “Castagna Cuneo” IGP, apprezzata per la gustosità dei frutti, consumati soprattutto freschi <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
medio poco dolce	intermedia	intermedia	intermedia	Antonaroli e Bassi, 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	ha fiori longistaminei; episperma approfondito, in fusti destinati a consumo fresco e farina <i>Beccaro, Grassi</i>
medio	20-apr	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	per consumo fresco e per farina, pianta sensibile a cancro e mal dell’inchiostro <i>Morelli</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
ottimo	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
aroma spiccato	intermedia	intermedia	intermedia	Antoniazzi, 2014	I castagni del Monte Baldo erano citati già da Calzolari F. nel 1566 e Moretti L.S. (1904) distingue castagne da marroni <i>De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
dolce	intermedia	intermedia	intermedia -tardiva	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009; Lopinto 2006	molto diffusa per le caratteristiche uniformi di buone qualità morfologiche, organolettiche, commerciali <i>Grassi</i>
mediamente dolce	intermedia	intermedia	intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	normale suscettibilità al cancro; frutti avviati al consumo fresco <i>Beccaro, Grassi</i>
medio	precoce -intermedia	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b	assai resistente ai freddi, dà castagne secche e farina serbevoli, e buon legname <i>Morelli</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Cifalutana	Sicilia, Palermo (Cefalù) e Messina	non noto, probabile selezione su colline settentrionali delle Madonie	intermedia	aperto	media	piccola	marrone rossastro con strie evidenti
Coa 'e Serra	Sardegna, comune di Belvi (Nuoro)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	82 frutti/kg	fulvo molto lucido; striature nere evidenti
Contessa	Piemonte, provincia di Cuneo	non noto	media	espanso, ovoidale/ piramidale	media/elevata	n.d.	striature presenti
Corvise	Calabria	non noto	media	assurgente	media	media (10,7 g)	marrone
Craeddu	Sardegna, comune di Belvi (Nuoro)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	93 frutti/kg	n.d.
De su Leporo	Sardegna, comune di Tiana (Nuoro)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	69 frutti/kg	rossastro; striature nere poco evidenti
Donnasche <i>Donahse, Donasche, Donnac, Donnastche, Dounahstche, Dounahstse</i>	Valle d'Aosta, comuni di Perloz, Donnas, Bard (AO)	non noto	elevata	chioma fitta ben distribuita, a forma conica-piramidale	n.d.	105 frutti/kg.	marrone, con striature evidenti marrone scuro
Epinérére	Bassa Valle d'Aosta, comune di Lillianes (AO)	non noto	media-piccola	espanso, ad ombrello	n.d.	80-90 frutti/kg	marrone scuro con striature poco evidenti
Fidile	Calabria	non noto	elevata	assurgente	elevata	piccola (5,9 g)	marrone
Fransigliona	Emilia-Romagna, comune di Ottone (PC)	non noto, ma presente prima del 1900	media	espanso	media	media (100-115 frutti/kg)	rossiccio lucente
Frattona	Piemonte, valli Tanaro, Mongia, Cevetta (CN)	non noto	media	chioma espanso, colonnare	elevata	95-100 frutti/kg	striature poco evidenti
Gagliato	Calabria	non noto	molto elevata	assurgente	media	media (8,0 g)	marrone
Garfagnina <i>Scuna</i> (a Modena)	Emilia-Romagna, comuni di Busana (RE) e Frassinoro (MO)	non noto, ma presente prima del 1900	elevata	espanso	elevata, con alternanza accentuata	media (85-100 frutti/kg)	avana rossiccio
Gesuffatta	Calabria	non noto	media	assurgente	media	media (8,5 g)	marrone
Giacchettara	Calabria	non noto	media	semi-eretto	media	media (11,5 g)	marrone
Gioviasca <i>Giuvigliasca</i>	Piemonte, comuni di Lusernetta, Villar Pellice, Bobbio Pellice (TO)	non noto	elevata	chioma espanso, ovoidale	media/elevata	80-90 frutti/kg	striature presenti, in rilievo

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
dolce e saporita	precoce	intermedia	intermedia	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	salvaguardata sino a fine anni 2000, per elevate qualità organolettiche, pelabilità, resistenza a cancro della corteccia; ora in abbandono <i>Grassi</i>
n.d..	n.d..	1° decade di luglio	tardiva (1° decade novembre)	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Milella e Dettori, 1987; Nieddu 2008	frutti per consumo fresco e conservazione <i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
n.d..	n.d..	n.d..	n.d.	Bounous 2014; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
buono	intermedia	intermedia	tardiva	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
n.d..	n.d..	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
n.d..	n.d..	3° decade di giugno	1° decade novembre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
poco saporito	3° decade di aprile	3° decade di giugno	2° decade di ottobre	Barrel, 1998	pianta madre in comune di Bard (Aosta) frazione Crous, 630 m s.l.m. <i>Barrel, Trasino</i>
poco aromatico, poco dolce, astringente	3° decade di aprile	3° decade di giugno	1° decade di ottobre	Trasino, 2006	pianta madre in Lillianes (Aosta) frazione Frangeas, 967 m s.l.m. <i>Barrel A., Trasino</i>
buono	tardiva	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
discretamente dolce	intermedia	intermedia	intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	molto suscettibile al cancro della corteccia; per consumo diretto, poi per farina <i>Beccaro, Grassi</i>
dolce (alto contenuto di glucidi)	tardiva	n.d..	tardiva	Bounous 2014; Breviglieri 1955; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP. Anche impiegata per la produzione di farina e l'essiccazione. <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
mediamente dolce, piacevole	intermedia	intermedia	precoce-intermedia	Antonaroli e Bassi, 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	molto suscettibile al cancro; frutti poliembrionici, con episperma molto penetrante; utilizzata per consumo diretto <i>Beccaro, Grassi</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
buono	intermedia	intermedia	tardiva	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
aroma pronunciato	media	media	precoce-media	Beccaro <i>et al.</i> , 2007; Beccaro 2002; Bounous 2001; Mellano <i>et al.</i> , 2012	apprezzata per gustosità dei frutti, consumati soprattutto freschi <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Grignole	Valle d'Aosta, nei comuni di Donnas e Bard (AO); Piemonte, nel comune di Quincinetto (TO)	non noto	elevata	chioma conica	n.d.	85 frutti/kg	marrone chiaro tendente all'arancione, striature molto sottili
Grise	Bassa Valle d'Aosta, comune di Lillianes (AO)	non noto	media	chioma compatta, forma cilindrica	n.d.	120 frutti/kg	marrone scuro con striature poco evidenti
Ilduba <i>Ildubba</i>	Sardegna, comune di Tiana (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	94 frutti/kg	castano tendente al rossiccio; striature nere evidenti
Incardina	Appennino parmense, comuni di Corniglio e Berceto	non noto, ma presente prima del 1900	media	espanso, un pò pendula	elevata, alternante	media (90-100 frutti/kg)	marrone rossiccio
Inserta di Roccadaspide <i>Nzerta, Serta</i>	Campania, provincia di Salerno	selezione tra i biotipi di castanicoltura attiva già nel 1183-84	elevata	aperta	elevata	media	marrone rossastro, strie poco evidenti
Ionta <i>Ionta G.</i>	Campania, Caserta (Roccamonfina)	secolo XX, selezionata tra ecotipi locali, da G. Ionta	scarsa	aperto	media	grossa, asimmetrica	marrone rosato, strie evidenti prolungate nell'ilo
Is Sales	Sardegna, comune di Tiana (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	69 frutti/kg	marrone scuro, sfumature tendenti al rossiccio; striature non evidenti
Linzita <i>Linz, Inzita</i> (significa "la innestata")	Campania, Benevento (comune di Cusano Mutri)	non noto. selezione tra i biotipi coltivati da oltre 13 secoli	media	aperta	media	piccola	marrone bruno
Loccheddu <i>Luccheddu</i>	Sardegna, provincia di Nuoro (comune di Belvi)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	104 frutti/kg	fulvo; striature nere evidenti
Lòiola <i>(per errore Calarese, in Bagnaresi et al. 1979)</i>	Emilia-Romagna, Porretta Terme (BO)	non noto, ma presente prima del 1900	media	eretto-allargato	discreta e costante	media (90-110 frutti/kg)	marrone uniforme, strie poco evidenti
Lucente <i>Lucida</i>	Campania, Caserta	non noto. diffusa in tutto l'alto casertano e salvaguardata da secoli	media	eretto, poi aperto	media	piccola	marrone bruno lucido, strie non evidenti che giungono nell'ilo
Lucente di Serrastretta	Calabria	non noto	media	assurgente	media	media (10,3 g)	marrone
Lucente di Umbriatico	Calabria	non noto	elevata	semi-eretto	media	media (9,5 g)	marrone

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
poco saporito	2° decade di aprile	2° decade di giugno	1° decade di ottobre	Barrel 1998; Barrel 2002	piante madri in Bard (AO) frazione Crous, 630 m s.l.m., e in Quincinetto (TO) frazione Barcole, 750 m s.l.m.; frutti utilizzati per produzione di caldarroste <i>Barrel A., Trasino</i>
lieve aroma di vaniglia	1° decade di maggio	1° decade di luglio	3° decade di ottobre	Trasino 2006	pianta madre in Lillianes (AO) fraz. Russy, 850 m s.l.m. <i>Barrel A., Trasino</i>
n.d..	n.d..	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Milella e Dettori 1987; Nieddu 2008	consumo prevalentemente diretto, ma anche essiccabili <i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
dolce	precoce- intermedia	intermedia	intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Piccioli 1922a	frutti spesso poliembrionici, con episperma poco aderente, penetrante; quotata per il consumo fresco <i>Beccaro, Grassi</i>
lievemente dolce	intermedia	intermedia	tardiva – molto tardiva	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	l'episperma semiaderente entra nel seme 5 mm; utile impollinatrice <i>Grassi</i>
lievemente dolce saporito	intermedia	intermedia	intermedia	Grassi <i>et al.</i> , 1998; Cristinzio e Testa 2006	grossa, gustosa, facilmente pelabile, si sta diffondendo <i>Grassi</i>
n.d..	n.d..	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
molto dolce	intermedia	intermedia	tardiva	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	diffusa per la elevata bontà e pelabilità dei frutti, destinati al consumo solo fresco <i>Grassi</i>
n.d..	n.d..	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Milella e Dettori 1987; Nieddu 2008	consumo prevalentemente diretto <i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
poco dolce	intermedia	intermedia	intermedia	Antonaroli e Bassi 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Piccioli 1922a	ha fiori astamini. frutti con episperma poco approfondito, di buona qualità e conservabilità, per consumo diretto e per farina <i>Beccaro, Grassi</i>
poco dolce, poco saporito	intermedia	intermedia	precoce	Grassi <i>et al.</i> , 1998; Cristinzio e Testa 2006	diffusa perché impollinatrice, ha frutti pelabili facilmente <i>Grassi</i>
buono	intermedia	precoce	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
buono	intermedia	precoce	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Luchetta	Liguria, provincia di Savona	n.d.	n.d.	espanso-colonnare	elevata	piccola (130 frutti/kg)	n.d.
M.A. Zedde	Sardegna, comune di Tonara (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	76 frutti/kg	rossiccio scuro semi-lucido; striature nere poco evidenti ma rilevate
Madonna Madonna di Canale, Canalina	Piemonte, Monregalese, Roeri, Albese (CN)	non noto	elevata	chioma espanso, ovoidale	media/elevata	80-90 frutti/kg	striature poco evidenti
Mamma Panettieri	Calabria	non noto	elevata	semi-eretto	media	media (8,7 g)	marrone
Marronada	Sardegna, comune di Tiana (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	71 frutti/kg	marrone scuro opaco; striature nere evidenti
Marrubia	Piemonte, valli Grana, Gesso, Vermenagna, Pesio (CN)	non noto	elevata	chioma espanso, ovoidale	media/elevata	75-80 frutti/kg	striature in leggero rilievo
Mazzangaia Mazzangaio	Toscana, provincia di Lucca, Massa Carrara e Pisa	non noto	media -elevata	eretto	media o alta, varia con le zone	media (90-100 frutti/kg)	marrone fulvo scuro, strie rade
Micheli Urru	Sardegna, comune di Belvi (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	63 frutti/kg	marrone fulvo intenso lucido; striature nere marcate
Mondistollo Mandistolle	Toscana (Arezzo)	coltivato già nel 1800	elevata	espanso	elevata ma incostante	media -grossa	marrone fulvo, strie fitte
Moza	Toscana (Lucca)	non noto	media	semieretto	media	media - grande	marrone scuro fulvo e strie rade
Napoletanella	Campania, Caserta (Roccamonfina)	non noto. tradizionalmente coltivata	media	aperto	elevata	medio piccola	marrone bruno, strie strette
Nerona Neretta, Nerone	Toscana (Lucca)	non noto	media	eretto	media -elevata	media (92 frutti/kg)	marrone avana, strie evidenti fitte, ilo grande
Nicotera	Calabria	non noto	media	assurgente	media	media (11,2 g)	marrone chiaro
Nserta di Oliva di Calabria	Calabria	non noto	media	assurgente	media	grossa (12,5 g)	marrone scuro
Nustrali	Sicilia, Messina (Tusa)	non noto, selezione effettuata sui monti Nebrodi occidentali	media	aperto	media	piccola	marrone rossastro
Nzalernitana	Calabria	non noto	media	assurgente	media	media (11,2 g)	marrone
N' zita Inserta	Marche	non noto	elevata	semi-assurgente	n.d.	medio-grossa	marrone chiaro

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
n.d.	n.d.	n.d.	media	Bounous 2014	i frutti sono sia consumati freschi, sia essiccati per ottenere buone farine <i>Beccaro, Mellano</i>
n.d.	n.d.	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
n.d.	tardiva	tardiva	molto precoce	Bounous 2014; Breviglieri 1955; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come “Castagna Cuneo” IGP. Apprezzata per la precocità. <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
ottimo	intermedia	precoce	precoce	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
buono	n.d.	fine giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
aroma pronunciato	medio-tardiva	medio-tardiva	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Bounous 2014; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come “Castagna Cuneo” IGP. Apprezzata per gustosità dei frutti, consumati soprattutto freschi <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
discreto	intermedia	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	molto rustica, dà frutti di media qualità ma farina molto serbevole, e legno apprezzato <i>Morelli</i>
molto gradevole	n.d.	3° decade di giugno	1° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Milella e Dettori 1987; Nieddu 2008	frutti grossi di buone caratteristiche organolettiche, per consumo prevalentemente fresco <i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
dolce	intermedia	intermedia-tardiva	intermedia	Baldini 1959; Piccioli 1922; Vigiani 1908	vive a quote superiori ai 900 m, dà molta buona farina e ha legno compatto non soggetto ad alterazioni <i>Morelli</i>
dolce, gradevole	intermedia	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	apprezzata per la farina, ma molto più per l’ottimo legno; resiste abbastanza al freddo <i>Morelli</i>
dolce, saporito	intermedia	intermedia	precoce	Grassi <i>et al.</i> , 1998; Cristinzio e Testa 2006	si raccoglie precocemente, per il consumo familiare <i>Grassi</i>
mediocre	intermedia	maggio giugno	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1958	pur avendo episperma aderente e penetrante, è idonea a utilizzo fresco, meno a farina <i>Morelli</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
ottimo	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
poco dolce	intermedia	intermedia	intermedio	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	coltivata sino a fine anni 2000, per elevate qualità organolettiche, pelabilità, resistenza a cancro della corteccia. Ora in abbandono <i>Grassi</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
buono	n.d.	n.d.	precoce	Murri A., dati non pubblicati	frutto poliembrionico, settato <i>Murri</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Paccuta <i>Pacuta, Pacona, Di Teano</i>	Campania, comuni di Teano, Conca Campania, Sessa Aurunca (CE)	non noto, antica selezione locale	elevata	aperto	media	medio grossa	marrone chiaro luminoso, con molte strie evidenti
Paie	Lombardia, provincia di Varese	non noto	medio-elevata	espanso e taglia medio-alta	n.d.	medio grossa (90 frutti/kg)	marrone scuro; strie evidenti
Pallona Rossa	Calabria	non noto	elevata	assurgente	elevata	grossa (15,5 g)	marrone
Pallante	Marche	non noto	media	globosa	n.d.	medio-piccola	marrone scuro
Pastinese <i>Pastanese, Pastonese</i>	presente in tutto il territorio castanicolo dell'Emilia-Romagna	da molti secoli diffusa in Emilia-Romagna e Toscana, in cloni da selezionare	elevata	espanso	elevata e costante	media (115-140 frutti/kg)	marrone scuro
Petrise	Calabria	non noto	scarsa	aperto	scarsa	media (8,3 g)	marrone
Piatine <i>Piaquine, Piatlina</i>	Bassa Valle d'Aosta, nei comuni di Pont-Saint-Martin, Donnas (AO) e Piemonte, Settimo Vittone (TO)	non noto	media-piccola	chioma espanso, ad ombrello	n.d.	130 frutti/kg	marrone chiaro con striature evidenti
Pilisce	Lombardia, provincia di Varese	non noto	medio-elevata	sviluppo verticale e taglia alta	n.d.	media (116 frutti/kg)	marrone scuro; strie evidenti
Piombese <i>Piombése, Piomboése, Plombeys</i>	Valle d'Aosta, nei comuni di Donnas, Bard, Lillianes, Perloz (AO) e Piemonte, Quincinetto (TO)	non noto	media	chioma sviluppo verticale e taglia alta	n.d.	100 frutti/kg	marrone scuro, striature poco evidenti
Pizzutella <i>Conche</i>	Lazio, provincia di Frosinone (Terelle)	non noto, antica selezione locale	media	aperto	media	media, semisferico triangolare	rossastro scuro, strie poco evidenti
Pluviasche	Piemonte, Settimo Vittone, Frazione Gien TO), 550 m s.l.m.	non noto	ridotta	chioma globosa, poco compatta	n.d.	115 frutti/kg	rosso intenso; strie marrone scuro, sottili e evidenti
Pontecosa <i>Pontecosi, Punticoso</i>	Toscana, Provincia di Lucca e Massa Carrara	non noto	media	eretto	media, a volte elevata	medio-piccola (100-130 frutti/kg)	marrone rossiccio chiaro
Raggiola di Acerno	Campania, comune di Acerno (Salerno)	non noto, selezione estranea alla popolazione di marroni	elevata	eretta	media	media, triangolare tendente al romboidale	marrone scuro, strie ben evidenti

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
mediamente dolce, poco saporito	intermedia	intermedia	intermedio	Grassi <i>et al.</i> , 1998; Cristinzio e Testa 2006	diffusa perché ha frutti belli, grossi, di facile pelabilità, serbevoli ma compatti <i>Grassi</i>
n.d.	n.d.	n.d.	tardiva	Raimondi, 2014	produzione apprezzata per il consumo diretto <i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
ottimo	intermedia	intermedia	precoce	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
mediocre	n.d.	n.d.	tardiva	Murri A., dati non pubblicati	frutto poliembrionico, settato <i>Murri</i>
dolce saporito gradevole	intermedia	intermedia	intermedia	Antonaroli e Bassi 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1955; Piccioli 1922a	alte produttività e pelabilità la rendono ottima per uso diretto; è la migliore per eccellenti farine chiare conservabili; poliembrionica <i>Beccaro, Grassi</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
poco saporito	2° decade di aprile	3° decade di giugno	2° decade di ottobre	Barrel 1998; Barrel 2002	piante madri in comune di Pont- Saint-Martin (1000 m s.l.m.) e in Settimo Vittone fraz. Gien (550 m s.l.m.), castagne adatte a produrre caldarroste e a essiccazione <i>Barrel A., Trasino</i>
n.d.	n.d.	n.d.	precoce	Raimondi, 2014	il raccolto precoce fa utilizzare i frutti soprattutto per il consumo fresco <i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
poco saporito	2° decade di aprile	2° decade di giugno	2° decade di ottobre	Barrel 1998; Barrel 2002	piante madri a Bard (AO) fraz. Crous, 630 m s.l.m.; e a Quincinetto (TO) fraz. Barcole, 750 m s.l.m.; frutti adatti a produrre caldarroste <i>Barrel A., Trasino</i>
molto dolce e molto gustosa	precoce	intermedia	intermedio	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	diffusa per frutti pelabilissimi e assai dolci, frutti doppi inferiori al 4% <i>Grassi</i>
poco saporito	2° decade di aprile	1° decade di giugno	ottobre	Barrel, 2002	<i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
dolce	intermedia	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006b; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1958	i venti di tramontana la danneggiano; vale per la farina di ottima qualità, ha episperma aderente ma sottile <i>Morelli</i>
poco dolce	intermedia – tardiva	intermedia	intermedio – tardivo	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	varietà produttiva, resistente a freddi, con episperma aderente ma non inserito nella polpa <i>Grassi</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Rossa di Roccadaspide <i>Rossa</i>	Campania, comune di Roccadaspide (Salerno)	selezione tra i biotipi di Rossa, li coltivati da oltre 10 secoli	molto elevata	aperto	media	media, semisferico triangolare	castano rossiccio chiaro
Rossa di San Mango	Campania, Avellino (S.Mango sul Calore)	non noto	media	eretto, poi aperto	elevata	grossa	nocciòla roseo carico con strie rossicce
Rossane <i>Réchane, Rossan, Roussane, Roussanhe</i>	Valle d'Aosta, comuni di Donnas e Perloz (AO)	non noto	media	chioma espanso	n.d.	70 frutti/kg	marrone rosso intenso, striature poco evidenti marrone scuro
Rosse dou Ban <i>Rossa dou Ban</i>	Valle d'Aosta, comune di Perloz (AO)	non noto	elevata	chioma globosa	n.d.	55 frutti/kg	rossiccio molto intenso, striature poco evidenti marrone scuro
Rossera <i>Ruséra, Russéra, Rusée</i>	Alto Lario Occidentale e Triangolo Lariano (CO), Valtellina e Valchiavenna (SO), provincia di Bergamo	non noto	medio-elevata	n.d.	n.d.	media (100-105 frutti/kg)	marrone chiaro rossiccio, con strie poco rilevate
Rossola <i>Rossella, Rossole</i>	Toscana (Lucca)	non noto	molto elevata	espanso	media o scarsa, variabile	media (120 frutti/kg)	marrone chiaro rossastro
Russirò	Lombardia, provincia di Varese	non noto	medio-elevata	espanso, taglia bassa	n.d.	medio piccolo (138 frutti/kg)	marrone chiaro tendente al rosso; strie scure
Sassella	Liguria, provincia di Savona	n.d.	n.d.	espanso-colonnare	elevata	medio-piccola (120 frutti/kg)	n.d.
Sborgà nero <i>Sborgato</i> (BO), <i>Sborgà rosso</i> (MO)	Emilia-Romagna, diffuso soprattutto a Porretta Terme (BO) e Montese (MO)	non noto, ma coltivata prima del 1900	media	espanso	media e costante	media (95-110 frutti/kg)	avana
Selva Neira	Piemonte, comune di Nomaglio (TO)	non noto	elevata	chioma tronco-conica	n.d.	87 frutti/kg	marrone scuro; striature poco evidenti
Selva Russa	Piemonte, comune di Nomaglio (TO)	non noto	elevata	chioma globosa	n.d.	89 frutti/kg	rosso con sfumature arancioni; strie scure evidenziate da costolature
Siasera	Emilia-Romagna, Appennino piacentino	non noto, ma ritenuta tradizionale e locale	media	eretto	media	medio-piccola (125-140 frutti/kg)	avana rossiccio

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
neutro	tardiva	intermedia	tardivo – molto tardivo	Cascino <i>et al.</i> , 1998; Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	albero resistente a avversità abiotiche e biotiche; se ne ricavava anche legno <i>Grassi</i>
molto zuccherino	intermedia	precoce	precoce	D'Agostino, 1988	il settato può giungere al 30% e preclude l'uso industriale; ottima per utilizzi del fresco <i>Grassi</i>
amaro	3° decade di aprile	3° decade di giugno	2° decade di ottobre	Barrel, 1998	pianta madre in Perloz (AO) fraz. Chamieux, 625 m s.l.m. <i>Barrel A., Trasino</i>
molto aromatico	2° decade di aprile	3° decade di giugno	2° decade di ottobre	Barrel, 1998	pianta madre in Perloz (AO) fraz. Marine, 900 m s.l.m. <i>Barrel A., Trasino</i>
dolce	n.d.	n.d.	n.d.	Buzzetti 2005; D'Adda <i>et al.</i> , 2003; Scenini 2014; Vaninetti, senza data	pianta alquanto resistente alle avversità <i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
dolce	intermedia tardiva	intermedia	intermedio	Bellini <i>et al.</i> , 2006; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1958	utilizzata soprattutto per castagne fresche e farina; sensibile ai freddi <i>Morelli</i>
n.d.	n.d.	n.d.	media	Raimondi, 2014	per consumo fresco ma anche per ricavarne farina <i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
n.d.	n.d.	n.d.	media	Bounous, 2014	frutti utilizzati per uso diretto, ma destinabili anche a farine <i>Beccaro, Mellano</i>
dolce	intermedia	intermedia	intermedia	Antonaroli e Bassi 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1955	è la miglior varietà emiliana da consumo fresco sopra gli 800 m di quota, produttiva e ben sbucciabile; dà buona farina un po' scura e serbevole <i>Beccaro, Grassi</i>
poco saporito	1° decade di giugno	1° decade di giugno	metà ottobre- novembre	Barrel, 2002	<i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
poco saporito	precoce (2° decade di aprile)	3° decade di giugno	ottobre	Barrel, 2002	frutti rivolti soprattutto al consumo diretto <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
medio	intermedia	intermedia	intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	varietà rustica, con episperma aderente ma non penetrante, sopporta le avversità e dà farina gradevole ma poco serbevole <i>Beccaro, Grassi</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Siria Ciria	Piemonte, valli Varaita, Grana e Maira (CN); Liguria, provincia di Savona	non noto	elevata	espanso, ovoidale/ piramidale	elevata	110-130 frutti/kg	striature presenti
Spinalunga	Piemonte, valli Tanaro, Mongia, Cervetta (CN)	non noto	elevata	espanso, ovoidale/ piramidale	media/elevata	100-140 frutti/kg	striature presenti
Tempuriva	Piemonte, valli Varaita, Maira, Stura (CN)	non noto	elevata	espanso, ovoidale/ piramidale	media/elevata	90-100 frutti/kg	striature presenti
Tiu Padre	Sardegna, comune di Tonara (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	107 frutti/kg	marrone scuro opaco
Tosca <i>Marrone di Fontanaluccia</i> (a Frassinoro MO); diverso da <i>Tosco</i> (a Monchio PR)	Emilia-Romagna, Appennino modenese	non noto, ecotipo locale	elevata	eretto	media	media (80 100 frutti/kg)	marrone rossastro, strie poco evidenti
Uveve	Calabria	non noto	scarsa	semi-eretto	scarsa	media (10,6 g)	marrone
Varsei Verdeis	Piemonte, Comune di Settimo Vittone (TO). Pianta madre: fraz. Gien, 550 m s.l.m.	non noto	elevata	chioma ad ombrello	n.d.	83 frutti/kg	marrone; striature evidenti scure
Venegòn	Lombardia, provincia di Varese	non noto	medio-elevata	espanso e taglia media	n.d.	media (102 frutti/kg)	marrone chiaro tendente al rosso; strie sottili
Verdesa (diversa da Verdesa di Val d'Aosta)	Piemonte, valli Grana, Chiusa Pesio (CN); Lombardia, comuni Valsolda, Valbrona (CO) e Valchiavenna (SO)	non noto	elevata	chioma espanso, ovoidale/ piramidale	media/elevata	90-100 frutti/kg	striature presenti
Verdesa (diversa da Verdesa di Piemonte)	Bassa valle d'Aosta, comune di Lillianes (AO)	non noto	media	chioma espanso, di forma globosa	n.d.	90 – 100 frutti/kg	marrone con striature evidenti soprattutto vicino alla torcia
Viapiana	Lombardia, provincia di Como (Comunità Montana Alpi Lepontine)	non noto	debole	allargato	n.d.	piccola (140-160 frutti/kg)	marrone: striature evidenti e in rilievo
Zia Orrofela	Sardegna, comune di Tonara (NU)	non noto	n.d.	chioma subsferica	n.d.	94 frutti/kg	marrone scuro; striature non evidenti

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
dolce (elevato contenuto di glucidi)	media	media	tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Bounous 2014; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP. Anche impiegata per la produzione di farina e l'essiccazione <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
n.d.	media	media	tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Bounous 2014; MiPAAF 2007	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
aroma pronunciato	media	media	precoce	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Breviglieri 1955; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2006	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP, uso fresco <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
buono	n.d.	3° decade di giugno	3° decade di ottobre	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	<i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>
dolce; la polpa cuocendo si disgrega	intermedia	precoce-intermedia	precoce-intermedia	Antonaroli e Bassi 1999; Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1955	autofertile, produce a quote elevate frutti precoci esportati in Inghilterra e Germania per uso fresco; dà farina scura e amara <i>Beccaro, Grassi</i>
buono	intermedia	intermedia	intermedia	Garcea <i>et al.</i> , 2002a; Garcea <i>et al.</i> , 2002b	<i>Mafrica, Pangallo, Pellegrino, Scalise</i>
poco dolce	precoce (1° decade di aprile)	2° decade di giugno	ottobre	Barrel, 2002	produzione rivolta soprattutto a consumo diretto <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
dolce	n.d.	n.d.	tardiva	Raimondi, 2014	frutti di buon sapore, prevalentemente consumati freschi <i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
aroma pronunciato	tardiva	tardiva	tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2001; Mellano <i>et al.</i> , 2012; MiPAAF 2006; Scenini 2014	cultivar riconosciuta come "Castagna Cuneo" IGP, uso fresco <i>Beccaro, Bounous, Botta, Mellano</i>
amaro e poco aromatico	3° decade di aprile	1° decade di luglio	3° decade di ottobre	Trasino, 2006	pianta madre in Lillianes (AO) fraz. Foby, 630 m s.l.m. <i>Barrel A., Trasino</i>
n.d.	n.d.	n.d.	precoce	D'Adda <i>et al.</i> , 2003	<i>D'Adda, De Biaggi, Mellano, Beccaro</i>
buono	n.d.	2° decade di giugno	medio-precoce (1°-2° decade di ottobre)	Avolio <i>et al.</i> , 1997; Nieddu 2008	Consumo prevalentemente diretto <i>Beccaro, De Biaggi, Mellano</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	pericarpo
Marroni							
Marrone dei Picentini <i>Castagna dei Picentini</i>	Campania, Salerno (Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, altri)	manoscritti mostrano che nei monti Picentini i Benedettini fecero castanicoltura nei sec. XI e XII	elevata	aperto	elevata	grossa	marrone chiaro rossastro
Marrone di Amatrice <i>Marrone</i>	Lazio, provincia di Rieti (Amatrice)	non noto, selezione entro i numerosi e diversi biotipi coltivati da oltre 12 secoli	media	espanso	media	medio -grossa	marrone chiaro con strie evidenti
Marrone di Cave <i>Marrone</i>	Lazio, Roma (Cave)	non noto nello Stato Pontificio era assai coltivato	media	espanso	media	medio -grossa	marrone chiaro con strie evidenti
Marrone di Fontanelice	Emilia-Romagna, media Valle del Santerno (BO) e Fanano (MO)	non noto, coltivato da più secoli	elevata	eretto	media	grossa (80 frutti/kg)	marrone scuro, forma irregolare
Marrone di Massa Marittima	Toscana, provincia di Grosseto	non noto	elevata	aperto	media, non alternante	media-grossa (83 frutti/kg)	marrone scuro, strie evidenti
Marrone di Montepastore	Emilia-Romagna, lungo la valle del Lavino, l'area a est del comune di Savigno (BO)	non noto	media	eretto	media	medio-grossa (85-90 frutti/kg)	avana rugginoso

Frutto sapore	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	epoca germogliamento	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
lievemente dolce	precoce - intermedia	intermedia	intermedio -tardivo	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	ha una % di frutti settati inferiore a 2,8 e ottima attitudine alla trasformazione industriale <i>Grassi</i>
mediamente dolce, gradevole	intermedia	intermedia	medio -tardiva	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009	rispetto al M. di Antrodoco ha solo un 5% di frutti settati, e maggior resistenza ad avversità abiotiche <i>Grassi</i>
mediamente dolce e gradevole	intermedia	intermedia	medio -tardivo	Fideghelli <i>et al.</i> , 2009; Muganu <i>et al.</i> , 2014	apprezzato per pezzatura, pelabilità, bassa percentuale frutti doppi (2,4%) <i>Grassi</i>
dolce, gradevole	intermedia	intermedia	precoce- intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	scarsa resistenza al cancro della corteccia; elevato valore commerciale per il consumo diretto <i>Beccaro, Grassi</i>
dolce	intermedia	intermedia	precoce intermedia	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979; Breviglieri 1955	buoni frutti per il consumo diretto, legno soggetto a cipollatura ma utile a lavori artigianali <i>Morelli</i>
dolce, piacevole	intermedia	precoce - intermedia	precoce	Bagnaresi <i>et al.</i> , 1979	episperma spesso aderente e penetrante; coltivato in quote basse dà ottimi risultati anche commerciali, specie per il consumo fresco <i>Beccaro, Grassi</i>



Cultivar C

A cura di: **A cura di:** **G. Grassi** (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Molise, Sicilia, Umbria), **L. Fabro**, **A. Testolin** (Friuli Venezia Giulia), **G.L. Beccaro**, **G. Grassi**, **M.G. Mellano** (Liguria), **S. D'Adda**, **M.G. Mellano** (Lombardia), **G. Grassi**, **G. Murri** (Marche), **G.L. Beccaro**, **M.G. Mellano** (Piemonte, Sardegna), **D. Morelli**, **G. Grassi** (Toscana), **L. Palmieri**, **S. Pradi** (Trentino e Alto Adige)

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Castagne			
Angelate		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Arturo		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 2001
Badessa		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Bagnoli		Sardegna	Avolio <i>et al.</i> 1998
Barucàn		Lombardia	Boriani <i>et al.</i> 2013, Stival e Mapelli 2014
Bastarda Grossa		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Bastardo Nero		Toscana	Morettini e Saccardi, 1951
Belina		Lombardia	Boriani <i>et al.</i> 2013
Belledda		Sardegna	Milella e Dettori 1987
Binza 'e Beracca		Sardegna	Milella e Dettori 1987
Bogliasca		Liguria	Bounous 2014
Boiasca		Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Bojana		Piemonte	AA.VV. Progetto Caratterizzazione genetica
Bonacina		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Boneifra		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Boneivi		Liguria, Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Bonella		Lombardia	Consorzio Castanicoltori Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio (Varese); http://www.consorziocastanicoltori.it
Bottacciole		Toscana	Breviglieri 1958
Brack		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Brunette		Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Busel		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Cà Veroli		Emilia-Romagna	Bounous 2014
Camisella di Patricia		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Caralisi		Toscana	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Caravina		Lombardia	D'Adda <i>et al.</i> 2003
Cardnine		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Castagna di Allumiere		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2006
Castagna di Carpineto		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Castagna di Fiuggi		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2014
Castagna di Manciano		Umbria	Jacoboni 2002
Castagna di Panarano		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998
Castagna di Sepino		Molise	Avolio <i>et al.</i> 1998
Castagna Lombarda		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2014
Castagna Radicara		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Castagna Tallacano		Marche	Breviglieri 1955
Castagna Zuccherina		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Castagne Luciendi		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Castagne re Carmenella		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Castagnetta del Centaurino		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Catot		Lombardia	ERSAF 2005
Cepa		Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Cesano		Basilicata	Lopinto 2006
Chiavarina		Liguria, Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Chifentina		Toscana	Breviglieri 1958
Ciapastra		Piemonte	Bounous 1999
Ciarana		Piemonte	Bounous 2014
Codino		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Crepatelle		Toscana	Breviglieri 1958
Curcia		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 2001
Darzo		Trentino	Bounous 2014
De Barrile		Sardegna	Alias 1998
Donagai		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Enset de Gessima		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Enzeta		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998
Enzeta di Fuggi		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Essed da Paz		Lombardia	D'Adda <i>et al.</i> 2003, Boriani <i>et al.</i> 2013
Feldthurner		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Foglia Stretta		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Foglissa		Piemonte	Bounous 2014
Fontanelle		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Fosetta		Toscana	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Franzone		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Fugascèra		Lombardia	Buzzetti 2005, Vaninetti (s.d.)
Fusea		Liguria	Bounous 2014
Gaggia		Piemonte	Bounous 1999
Galdana		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Gariup		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Gelbe Barbianer		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Gigini		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Gos		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Grappolo		Emilia-Romagna	Bounous 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Gregori		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Grivar		Friuli Venezia Giulia	Grassi 1990
Grossetta		Piemonte	Bounous 2014
Grossolo di Pistoia		Toscana	Breviglieri 1955
Insetina		Toscana	Bellini <i>et al.</i> 2006b
Isasc		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Kampenner		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Kobilcar		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Londono		Trentino	Bounous 2014
Luciana		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Lucignana		Toscana	Breviglieri 1958
Magianica		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Mandabrocco		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Martiniana		Piemonte	Bounous 2001
Maruiac		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Marunessa		Lombardia	D'Adda <i>et al.</i> 2003
Marzola		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Marzolina		Emilia-Romagna	Piccioli 1922a, Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Mascherina		Emilia-Romagna	Bounous 2014
Massangaia		Emilia-Romagna	Bounous 2014
Massese		Emilia-Romagna, Liguria	Piccioli 1922a, Bagnaresi <i>et al.</i> 1979, Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Matta		Lombardia	ERSAF 2005
Miclaus		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Molana		Emilia-Romagna	Breviglieri 1955, Bagnaresi <i>et al.</i> 1979, Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Montagna Grande		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> 2010
Monteforte		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Moretta		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Morone		Toscana	Breviglieri 1958
Mosciarella di Capranica	Capranica Prenestina	Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Munton		Lombardia	ERSAF 2005
Muraie		Piemonte	Bounous 2001
Nar�a		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Navona Bianca		Liguria, Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Navona Nera		Liguria, Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Negrigiola		Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Negrisola		Liguria, Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Neirana		Piemonte	Bounous 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Nera		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Nigretta		Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Nouna Neigra		Liguria	Bounous 2014
Nzetta		Sicilia	Bounous 2014
Ostàna		Lombardia	Boriani <i>et al.</i> 2013
Pala 'e Crabile		Sardegna	Milella e Dettori 1987
Pastinese Rossa		Toscana	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Pelosa di Vaie		Piemonte	Bounous 2014
Pelosa Grossa		Piemonte	Bounous 2014
Pelosa Nera		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Pelosan		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Pelose		Piemonte	Bounous 2014
Pelosorona		Toscana	Bellini <i>et al.</i> 2006b
Pelusella		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Perella		Toscana	Baldini 1959
Perona		Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Pertane		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Pertegassa	Perticcaccio	Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Pezzutella		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998
Piata		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Piccotto Speciale		Piemonte	Bounous 2014
Pizzuta Selvatica		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Plosino		Emilia-Romagna	Regione E-R Agrobiodiv.veget.
Politora		Toscana	Bounous 2014
Pompa		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 2001
Precoce di Brignola		Piemonte	AA.VV. Progetto Europeo MANCHEST
Primaticcia		Toscana	Breviglieri 1958
Primemura		Piemonte	AA.VV. Progetto Europeo MANCHEST
Primutica		Marche	Murri G., dati non pubblicati
Prusa		Liguria	Bounous 2014
Pugnenga		Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Ranac		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Ranac Barski		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Ranac Nediški		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Reggiolana		Basilicata	Lopinto 2006
Rocchicianella		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Roncegno		Trentino	Bounous 2014
Roscetta		Abruzzo	Bounous 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Rossa		Friuli Venezia Giulia, Lazio	Youssef <i>et al.</i> 2000, Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Rossastra		Piemonte	Bounous 2014
Rossina		Basilicata	Lopinto 2006
Rossino		Toscana	Baldini 1959
Rossitta		Friuli Venezia Giulia	Bounous 2014
Rossolella	Rossola	Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998
Rubiera		Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Ruiana	Rossana	Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Rusa		Piemonte	Bounous 2001
Rusellara		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 2001
Rustica di Accumoli		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
S. Michele		Basilicata	Lopinto 2005
S. Pietro		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998, Grassi 2006
Saegretta		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Salorno		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Santina		Toscana	Bellini <i>et al.</i> 2006b
Sardagna		Trentino	Bounous 2014
Sarieau		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Sarvai d'Oca		Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Sarvaschina		Piemonte	Bounous 2014
Savòn		Lombardia	Buzzetti 2005
Schwarze		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Selvatica di Vara		Liguria	Bounous 2014
Selvatico 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Selvatico 3		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Selvatico Nero		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Selvatico Rosso		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Setembrana		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Solenca	Salenga	Piemonte	Bounous 2014
Spera		Trentino	Bounous 2014
Speron		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Stracciasacchi		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998, Grassi 2006
Su Filixe		Sardegna	Alias 1998
Tanu Giorgi		Sardegna	Milella e Dettori 1987
Tichirichi		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> 2010
Tigolese		Toscana	Baldini 1959

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Tingin		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Tinozzo		Sardegna	Milella e Dettori 1987
Topia		Lombardia	D'Adda <i>et al.</i> 2003, Stival e Mapelli 2014
Tosco		Emilia-Romagna	Bagnaresi <i>et al.</i> 1979
Travisò		Piemonte	Mellano <i>et al.</i> 2012
Ufarella	Olefarella	Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998
Varisel		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Verdola		Toscana	Bounous 2014
Verdolan		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Verdosca		Campania	Grassi <i>et al.</i> 1998, Grassi 2006
Vernisc		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Verzale		Toscana	Breviglieri 1958
Viri		Piemonte	AA.VV. Progetto Caratterizzazione genetica
Vitarina		Toscana	Baldini 1959
Vitarina di Città di Castello		Umbria	Breviglieri 1955
Vollaner		Trentino-Alto Adige	Bounous 2014
Zagana		Lazio	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Zazzangaio		Toscana	Breviglieri 1958
Marroni			
Bosco Vittoria		Lombardia	Bounous 2014
Marron Buono Stoiese		Toscana	Casini e Marrucelli 1980
Marron Pazzi		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Marron Piccolino		Toscana	Morettini e Saccardi 1951
Marrona di Scala	Marrone, Castagna di Agerola, Castagna del Faito	Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Marrona di Val di Vara		Toscana	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Marroncino Marchigiano		Marche	Breviglieri 1955
Marrone di Acquasanta Terme		Marche	Minotta e Bassi 1998, Luciani 2006
Marrone di Arcinazzo		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2014
Marrone di Bagni di Lucca		Toscana	Breviglieri 1958
Marrone di Carro		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Marrone di Castel-delmonte		Umbria	Jacoboni 2002
Marrone di Crognaleto		Abruzzo	Breviglieri 1955

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Marrone di Latera		Lazio	Muganu <i>et al.</i> 2014
Marrone di Li-monta		Lombardia	Stival e Mapelli 2014
Marrone di Lip-piano		Umbria	Antognozzi <i>et al.</i> 2006
Marrone di Monte Faito		Campania	Bounous 2014
Marrone di Montebibico		Umbria	Minotta e Bassi 1998
Marrone di Montefeltro		Marche	Minotta e Bassi 1998, Luciani 2006
Marrone di Muccignano		Umbria	Antognozzi <i>et al.</i> 2006
Marrone di Perosa Argentina		Piemonte	Bounous 2014
Marrone di Piuro		Lombardia	Bounous <i>et al.</i> 1998
Marrone di Pompa-gnano		Umbria	Jacoboni 2002
Marrone di Roc-cafluvione		Marche	Luciani 2006
Marrone di San Martino	Marrone di Valle S. Martino	Umbria	Jacoboni 2002
Marrone di Santa Cristina di Sum-monte		Campania	Fideghelli <i>et al.</i> 2009
Marrone di Sesta Godano		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Marrone di Valle Castellana		Abruzzo	Breviglieri 1955
Marrone Femmina		Liguria	Bounous 2014
Marrone Fiorentino di Montereale		Abruzzo	Avolio <i>et al.</i> 1998
Marrone Maschio di Savona		Liguria	Bounous 2014
Marrone Maschio di Sondrio		Lombardia	Bounous 2014, ERSAF 2005
Marrone Selvatico		Toscana	Casini e Marrucelli 1980
Marrone Striato	Striato di S. Leonardo	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Marronera		Liguria	Sebastiani <i>et al.</i> 2006
Noboli		Lombardia	Bounous 2014
Predasusso		Lombardia	Bounous <i>et al.</i> 1998
Pulfero		Friuli Venezia Giulia	Bounous 2014
Sacco		Lombardia	Bounous 2014

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Castagne			
Angelate		Lombardia	C
Arturo		Calabria	C
Badessa		Campania	C
Bagnoli		Sardegna	C
Balocca	Ballocca	Toscana	B
Barucàn		Lombardia	C
Bastarda Grossa		Lazio	C
Bastarda Rossa	Bastardo Rosso	Toscana	A
Bastardo Nero		Toscana	C
Belina		Lombardia	C
Belledda		Sardegna	C
Biancana		Toscana	B
Biancherina	Biancherizza, Biancola	Emilia-Romagna	B
Binzta 'e Beracca		Sardegna	C
Bionda di Mercogliano	Bionda, Jonna	Campania	B
Bogliasca		Liguria	C
Boiasca		Toscana	C
Bojana		Piemonte	C
Bonacina		Lombardia	C
Boneifra		Emilia-Romagna	C
Boneivi		Liguria, Toscana	C
Bonella		Lombardia	C
Borzonasca		Liguria	B
Bosco Vittoria		Lombardia	C
Bottacciole		Toscana	C
Bounente	Bon Entoz, Boun-Hentoz, Bounèinte, Bounenta, Bounentin	Valle d'Aosta	A
Bracalla		Piemonte	B
Brack		Lombardia	C
Brunette		Piemonte	C
Busel		Lombardia	C
Cà Veroli		Emilia-Romagna	C
Calarese		Emilia-Romagna	B
Camisella di Patrica		Lazio	C
Canalute	Canalutta	Friuli Venezia Giulia	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Capannaccia		Toscana	B
Caralisi		Toscana	C
Caravina		Lombardia	C
Cardaccio	Cardaccia di Borgo a Mozzano	Toscana	A
Cardnine		Emilia-Romagna	C
Carigliettara		Calabria	B
Carmelitana		Calabria	B
Carpanese	Carrarese	Emilia-Romagna	A
Carpinese		Liguria, Toscana	A
Castagna del Baldo		Veneto	B
Castagna di Allumiere		Lazio	C
Castagna di Carpineto		Lazio	C
Castagna di Fiuggi		Lazio	C
Castagna di Manciano		Umbria	C
Castagna di Melfi	Marrocino di Melfi, Nostrana	Basilicata	B
Castagna di Mezzomonte		Friuli Venezia Giulia	A
Castagna di Pannarano		Campania	C
Castagna di Sepino		Molise	C
Castagna di Vallerano	Castagna, Maschio	Lazio	A
Castagna Lombarda		Lazio	C
Castagna Radicara		Lazio	C
Castagna Tallacano		Marche	C
Castagna Zuccherina		Lazio	C
Castagne Luciendi		Campania	C
Castagne re Carmenella		Campania	C
Castagnetta del Centaurino		Campania	C
Castenia		Emilia-Romagna	B
Catot		Lombardia	C
Cecio		Toscana	A
Ceppa		Emilia-Romagna	C
Cesano		Basilicata	C
Cesarucca		Toscana	B
Chiavarina		Liguria, Toscana	C
Chifentina		Toscana	C
Ciapastra		Piemonte	C
Ciarana		Piemonte	C
Cifalutana		Sicilia	B
Coa 'e Serra		Sardegna	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Codino		Toscana	C
Contessa		Piemonte	B
Corvise		Calabria	B
Craeddu		Sardegna	B
Crepatelle		Toscana	C
Čufa	Ciuffa	Friuli Venezia Giulia	A
Curcia		Calabria	C
Darzo		Trentino	C
De Barrile		Sardegna	C
De su Leporo		Sardegna	B
Donagai		Lombardia	C
Donnasche	Donathse, Donasche, Donnac, Donnastche, Dounahtche, Dounahtse	Valle d'Aosta	B
Enset de Gessima		Lombardia	C
Enzeta		Campania	C
Enzeta di Fiuggi		Lazio	C
Epinérère		Valle d'Aosta	B
Essed da Paz		Lombardia	C
Feldthurner		Trentino-Alto Adige	C
Fidile		Calabria	B
Foglia Stretta		Liguria	C
Fogliassa		Piemonte	C
Fontanelle		Liguria	C
Fosetta		Toscana	C
Fransigliona		Emilia-Romagna	B
Franzone		Emilia-Romagna	C
Frattona		Piemonte	B
Fugascèra		Lombardia	C
Fusea		Liguria	C
Gabiana	Gabbiana	Liguria, Piemonte	A
Gaggia		Piemonte	C
Gagliato		Calabria	B
Galdana		Lombardia	C
Garfagnina	Scuna	Emilia-Romagna	B
Gariup		Friuli Venezia Giulia	C
Garrone Nero		Piemonte	A
Garrone Rosso		Piemonte	A
Gelbe Barbianer		Trentino-Alto Adige	C
Genotte	Djénotte, Džénotte	Valle d'Aosta	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Gentile	Servaj	Emilia-Romagna, Lazio, Piemonte	A
Gesuffatta		Calabria	B
Giacchettara		Calabria	B
Gigini		Toscana	C
Gioviasca	Giuvigliasca	Piemonte	B
Gos		Lombardia	C
Grappolo		Emilia-Romagna	C
Gregori		Toscana	C
Grignole		Valle d'Aosta	B
Grise		Valle d'Aosta	B
Grivar		Friuli Venezia Giulia	C
Grossetta		Piemonte	C
Grossolo di Pistoia		Toscana	C
Grossere	Grosser, Grossere, Grosserius	Valle d'Aosta	A
Ilduba	Ildubba	Sardegna	B
Incardina		Emilia-Romagna	B
Inserta di Roccadaspide	Nzerta, Serta	Campania	B
Insetina		Toscana	C
Ionta	Ionta G.	Campania	B
Is sales		Sardegna	B
Isasc		Lombardia	C
Kampenner		Trentino-Alto Adige	C
Kobilcar		Friuli Venezia Giulia	C
Linzita	Inzita, Linz	Campania	B
Loccheddu	Luccheddu	Sardegna	B
Lòiola		Emilia-Romagna	B
Londone		Trentino	C
Lucente	Lucida	Campania	B
Lucente di Serrastretta		Calabria	B
Lucente di Umbriatico		Calabria	B
Luchetta		Liguria	B
Luciana		Lazio	C
Lucignana		Toscana	C
Luetta		Emilia-Romagna	A
Lüina	Luin	Lombardia	A
M.A. Zedde		Sardegna	B
Madonna	Canalina, Madonna di Canale	Piemonte	B
Maggiona		Emilia-Romagna	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Magianica		Lombardia	C
Mamma		Calabria	A
Mamma Panettieri		Calabria	B
Mandabrocco		Emilia-Romagna	C
Marronada		Sardegna	B
Marrubia		Piemonte	B
Martiniana		Piemonte	C
Maruiac		Friuli Venezia Giulia	C
Marunessa		Lombardia	C
Marzatica	Marzara, Mazzara, Tardiva	Campania	A
Marzola		Emilia-Romagna	C
Marzolina		Emilia-Romagna	C
Mascherina		Emilia-Romagna	C
Massangaia		Emilia-Romagna	C
Massese		Emilia-Romagna, Liguria	C
Matta		Lombardia	C
Mazzangaia	Mazzangaio	Toscana	B
Miaie	Miae, Mianes	Valle d'Aosta	A
Micheli Urru		Sardegna	B
Miclaus		Friuli Venezia Giulia	C
Molana		Emilia-Romagna	C
Mondaiola		Emilia-Romagna	A
Mondistollo	Mandistolle	Toscana	B
Montagna Grande		Sicilia	C
Monteforte		Campania	C
Moretta		Liguria	C
Morone		Toscana	C
Mosciarella di Capranica	Capranica Prenestina	Lazio	C
Mozza		Toscana	B
Munton		Lombardia	C
Muraie		Piemonte	C
Murelin	Mourelina, Nérette	Valle d'Aosta	A
Napoletana	Riccia Napoletana	Campania	A
Napoletanella		Campania	B
Naréa		Lazio	C
Navona Bianca		Liguria, Toscana	C
Navona Nera		Liguria, Toscana	C
Negrigiola		Emilia-Romagna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Negrisola		Liguria, Toscana	C
Neirana		Piemonte	C
Nera		Friuli Venezia Giulia	C
Nerona	Neretta, Nerone	Toscana	B
Nicotera		Calabria	B
Nigretta		Emilia-Romagna	C
Nouna Neigra		Liguria	C
Nserta di Oliva di Calabria		Calabria	B
Nustrali		Sicilia	B
Nzalernitana	Nsalernitana	Calabria	B
Nzalernitana Speciale	Nsalernitana Speciale	Calabria	A
Nzerta Palermiti	Nserta Palermiti, Inserta Palermiti	Calabria	A
Nzerta Rossa	Nserta Rossa, Inserta Rossa	Calabria	A
Nzerta Tardiva	Nserta Tardiva	Calabria	A
Nzetta		Sicilia	C
N'zita	Inserta	Marche	B
Obiaccio		Friuli Venezia Giulia	A
Ostàna		Lombardia	C
Ostence	Ohtëntse, Osteynche, Ourtënc, Ourtëntse	Valle d'Aosta	A
Paccuta	Pacona, Pacuta, Di Teano	Campania	B
Paiè		Lombardia	B
Pala 'e Crabile		Sardegna	C
Palermiana		Calabria	A
Pallante		Marche	B
Pallona Rossa		Calabria	B
Palummina	Castagna di Montella	Campania	A
Pastinese	Pastanese, Pastonese	Emilia-Romagna, Toscana	A
Pastinese Rossa		Toscana	C
Patanu	Paténié	Valle d'Aosta	A
Pelada	Pelodecc, Pelusa, Pilùsa	Lombardia	A
Pelosa di Vaie		Piemonte	C
Pelosa Grossa		Piemonte	C
Pelosa Nera		Campania	C
Pelosan		Lombardia	C
Pelose		Piemonte	C
Pelosora	Pelosa, Pelosaro, Pilosola	Toscana	A
Pelosorona		Toscana	C
Pelusella		Lazio	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Perella		Toscana	C
Perona		Emilia-Romagna	C
Pertane		Lombardia	C
Pertegassa	Perticaccio	Emilia-Romagna	C
Petrise		Calabria	B
Pezzutella		Campania	C
Piata		Lombardia	C
Piatine	Piaquine, Piatlina	Valle d'Aosta	B
Piccotto Speciale		Piemonte	C
Pilisce		Lombardia	B
Pinca	Pinc, Pinta	Lombardia	A
Piombese	Pioumoése, Piuombése, Plombeys	Valle d'Aosta	B
Pistolese		Emilia-Romagna, Toscana	A
Pizzuta Selvatica		Campania	C
Pizzutella	Conche	Lazio, Sicilia	B
Plosino		Emilia-Romagna	C
Pluviasche		Piemonte	B
Politora		Toscana	C
Pompa		Calabria	C
Pontecosa	Pontecosi, Punticoso	Toscana	B
Precoce di Brignola		Piemonte	C
Primaticcia		Toscana	C
Primemura		Piemonte	C
Primutica		Marche	C
Prusa		Liguria	C
Pugnenga		Piemonte	C
Raggiolana	Reggiolana	Emilia-Romagna, Toscana	A
Ranac		Friuli Venezia Giulia	C
Ranac Barski		Friuli Venezia Giulia	C
Ranac Nediški		Friuli Venezia Giulia	C
Reggiolana		Basilicata	C
Riggiola	Ricciola	Calabria	A
Riggiola Americana		Calabria	A
Riggiola di Acerno		Campania	B
Rocchicianella		Lazio	C
Roncegno		Trentino	C
Roschetta		Abruzzo	C
Rossa		Friuli Venezia Giulia, Lazio	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Rossa del Cicolano	Castagna del Cicolano, Rossa	Abruzzo, Lazio	A
Rossa di Roccadaspide	Rossa	Campania	B
Rossa di San Mango		Campania	B
Rossane	Réchane, Rossan, Roussane, Roussanhe	Valle d'Aosta	B
Rossastra		Piemonte	C
Rosse dou Ban	Rossa dou Ban	Valle d'Aosta	B
Rossera	Rusée, Ruséra, Russéra	Lombardia	B
Rossina		Basilicata	C
Rossino		Toscana	C
Rossitta		Friuli Venezia Giulia	C
Rossola	Rossella, Rossole	Emilia-Romagna, Toscana	B
Rossolella	Rossola	Campania	C
Rouffinette	Ruffinette	Valle d'Aosta	A
Rubiera		Piemonte	C
Ruiana	Rossana	Piemonte	C
Rusa		Piemonte	C
Rusellara		Calabria	C
Russirò		Lombardia	B
Rustica di Accumoli		Lazio	C
Ruvellise		Calabria	A
S. Michele		Basilicata	C
S. Pietro		Campania	C
Saegretta		Liguria	C
Salorno		Trentino-Alto Adige	C
Santina		Toscana	C
Sardagna		Trentino	C
Sarieau		Lombardia	C
Sarvai d'Oca		Piemonte	C
Sarvaschina		Piemonte	C
Sassella		Liguria	B
Savòn		Lombardia	C
Sborgà Nero	Sborgà rosso, Sborgato	Emilia-Romagna	B
Schwarze		Trentino-Alto Adige	C
Selva Neira		Piemonte	B
Selva Russa		Piemonte	B
Selvatica di Vara		Liguria	C
Selvatico 2		Friuli Venezia Giulia	C
Selvatico 3		Friuli Venezia Giulia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Selvatico Nero		Toscana	C
Selvatico Rosso		Toscana	C
Setembrana		Lombardia	C
Siasera		Emilia-Romagna	B
Siria	Ciria	Liguria, Piemonte	B
Solenca	Salenga	Piemonte	C
Spera		Trentino	C
Speron		Lombardia	C
Spinalunga		Piemonte	B
Stefanocerre		Calabria	A
Stracciasacchi		Campania	C
Su Filixe		Sardegna	C
Tanu Giorgi		Sardegna	C
Tempesta	Tempesta di Roccamonfina, Primitiva, Precoce di Conca della Campania, Precoce di Roccamonfina, Precoce di Teano	Campania	A
Tempuriva	Tempesta	Piemonte	B
Tichirichi		Sicilia	C
Tigolese		Toscana	C
Tingin		Emilia-Romagna	C
Tinozzo		Sardegna	C
Tiu Padre		Sardegna	B
Topia		Lombardia	C
Tosca	Marrone di Fontanaluccia	Emilia-Romagna	B
Tosco		Emilia-Romagna	C
Travisò		Piemonte	C
Ufarella	Olefarella	Campania	C
Uveve		Calabria	B
Valeriana		Calabria	A
Varisel		Lombardia	C
Venegòn		Lombardia	B
Verdesa	Verdeis	Piemonte	B
Verdese		Valle d'Aosta	B
Verdola		Toscana	C
Verdolan		Lombardia	C
Verdole		Campania	A
Verdosca		Campania	C
Vernisc		Lombardia	C
Verzale		Toscana	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Viapiana		Lombardia	B
Viri		Piemonte	C
Vitarina		Toscana	C
Vitarina di Città di Castello		Umbria	C
Vollaner		Alto Adige	C
Yeullaz	Yeuya	Valle d'Aosta	A
Zagana		Lazio	C
Zazzangaio		Toscana	C
Zia Orrofela		Sardegna	B
Marroni			
Bosco Vittoria		Lombardia	C
Marone Trentino	Marone di Brentonico, M. di Castione, M. di Darzo, M. di Drena, M. di Lodrone, M. di Roncegno, M. di Sardagna, M. di Spera	Trentino	A
Marron Buono di Marradi	Marrone di Marradi	Toscana	A
Marron Buono Stoiese		Toscana	C
Marron Pazzi		Toscana	C
Marron Piccolino		Toscana	C
Marrona di Scala	Marrone, Castagna di Agerola, Castagna del Faito	Campania	C
Marrona di Val di Vara		Toscana	C
Marroncino Marchigiano		Marche	C
Marrone AltoAdige-Südtirol		Trentino-Alto Adige	A
Marrone dei Picentini	Castagna dei Picentini	Campania	B
Marrone del Monte Amiata	Marron Buono	Toscana	A
Marrone della Garfagnana	Marrone di Monte Gusciani	Toscana	A
Marrone della Valle di Susa	Marrone di S. Giorio di Susa, M. di Meana di Susa, M. di S. Antonino di Susa, M. di Bruzolo, M. di Villar Focchiardo	Piemonte	A
Marrone di Acquasanta Terme		Marche	C
Marrone di Amatrice	Marrone	Lazio	B
Marrone di Antrodoco	Marrone Antrodocano, M. di Borgo Velino, Marroncino di Borgo Velino	Lazio	A
Marrone di Arcinazzo		Lazio	C
Marrone di Bagni di Lucca		Toscana	C
Marrone di Bagno di Romagna	Marrone di Forlì, M. di Alfero	Emilia-Romagna	A
Marrone di Brisighella	Marrone di Casola Valsenio	Emilia-Romagna	A
Marrone di Campora		Emilia-Romagna	A
Marrone di Caprese Michelangelo	Marrone	Toscana	A
Marrone di Carro		Liguria	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Marrone di Castel del Rio		Emilia-Romagna	A
Marrone di Casteldelmonte		Umbria	C
Marrone di Castiglione dei Pepoli		Emilia-Romagna	A
Marrone di Cave		Lazio	B
Marrone di Chiusa Pesio		Piemonte	A
Marrone di Città di Castello	Marrone di Umbertide, M. di Monte Santa Tiberina, M. di Morra Marzana, M. di Poggio	Umbria	A
Marrone di Combai		Veneto	A
Marrone di Corposano	Marrone di S. Giustino	Umbria	A
Marrone di Crognaleto		Abruzzo	C
Marrone di Fontanelice		Emilia-Romagna	B
Marrone di Latera		Lazio	C
Marrone di Limonta		Lombardia	C
Marrone di Lippiano		Umbria	C
Marrone di Massa Marittima		Toscana	B
Marrone di Monte Faito		Campania	C
Marrone di Montebibico		Umbria	C
Marrone di Montefeltro		Marche	C
Marrone di Montepastore		Emilia-Romagna	B
Marrone di Montevarchi		Toscana	B
Marrone di Muccignano		Umbria	C
Marrone di Pavullo	Marrone di Monzone	Emilia-Romagna	A
Marrone di Perosa Argentina		Piemonte	C
Marrone di Pisa		Toscana	B
Marrone di Piuro		Lombardia	C
Marrone di Pompagnano		Umbria	C
Marrone di Reggio Emilia		Emilia-Romagna	B
Marrone di Roccaaspide	Castagna della Rocca, Marrone, M. di Petina, M. di Sicignano	Campania	A
Marrone di Roccafluvione		Marche	C
Marrone di Roccaverano		Piemonte	B
Marrone di San Martino	Marrone di Valle S. Martino	Umbria	C
Marrone di San Mauro	Marrone S. Mauro dei Monti Lessini Veronesi	Veneto	A
Marrone di San Zeno		Veneto	A
Marrone di Santa Cristina di Summonte		Campania	C
Marrone di Santa Restituta	Marrone di Montecchio, M. di Monte Castellari	Umbria	A
Marrone di Sassetta		Toscana	B
Marrone di Segni	Marrone Segnino	Lazio	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Marrone di Serino	Montemarano, Santomango, SanMango, Santimango, Marrone, Marrone Avellinese, M. di SanMango del Cilento, Castagna, Nzerta	Campania	A
Marrone di Sesta Godano		Liguria	C
Marrone di Siena	Marrone Poderuccio, M. Pozzo	Toscana	B
Marrone di Sorano		Toscana	B
Marrone di Stio	Nzerta	Campania	B
Marrone di Stroncone	Marrone di Prati, M. di La Montagnola	Umbria	A
Marrone di Valle Castellana		Abruzzo	C
Marrone della Vallocchia		Umbria	A
Marrone di Vito d'Asio		Friuli Venezia Giulia	A
Marrone Etneo	Marroncino Etneo	Sicilia	B
Marrone Femmina		Liguria	C
Marrone Fiorentino	Fiorentina, Marron Buono, Marrone, M. Casentinese, M. Toscano	Toscana	A
Marrone Fiorentino del Viterbese	Fiorentino, Fiorentina, Marrone	Lazio	A
Marrone Fiorentino di Montereale		Abruzzo	C
Marrone Maschio di Savona		Liguria	C
Marrone Maschio di Sondrio		Lombardia	C
Marrone Selvatico		Toscana	C
Marrone Striato	Striato di S. Leonardo	Friuli Venezia Giulia	C
Marronera		Liguria	C
Marroni del Monfenera		Veneto	A
Mercogliana	Merculiana	Campania	A
Milanese		Calabria	A
Noboli		Lombardia	C
Nzerta di Acerno	Enzeta	Campania	A
Predasusso		Lombardia	C
Premutico	Castagna, Fiorentino, Marrone, M. Primiticcio, M. Premutico, Pelusiello, Perusiello, Primiticcio, Primitico, Primitico Viterbese	Lazio	A
Pulfero		Friuli Venezia Giulia	C
Sacco		Lombardia	C
Valmareno		Veneto	B
Villar Pellice	Marrone di Luserna, M. di Lusernetta, M. di Torre Pellice, Savatua	Piemonte	B

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Castagne		Grosserius	Groussere
Ballocca	Ballocca	Ildubba	Ilduba
Bastardo Rosso	Bastarda Rossa	Inserta	N' zita
Biancherizza	Biancherina	Inserta Palermiti	Nzerta Palermiti
Biancola	Biancherina	Inserta Rossa	Nzerta Rossa
Bionda	Bionda di Mercogliano	Inzita	Linzita
Bon Entoz	Bounente	Ionta G.	Ionta
Bounèinte	Bounente	Jonna	Bionda di Mercogliano
Bounenta	Bounente	Linz	Linzita
Bounentin	Bounente	Luccheddu	Loccheddu
Boun-Hentoz	Bounente	Lucida	Lucente
Canalina	Madonna	Luìn	Lüina
Canalutta	Canalute	Madonna di Canale	Madonna
Capranica Prenestina	Mosciarella di Capranica	Mandistolle	Mondistollo
Cardaccia di Borgo a Mozzano	Cardaccio	Marroncino di Melfi	Castagna di Melfi
Carrarese	Carpinese	Marrone di Fontanaluccia	Tosca
Castagna	Castagna di Vallerano	Marzara	Marzatica
Castagna del Cicolano	Rossa del Cicolano	Maschio	Castagna di Vallerano
Castagna di Montella	Palummina	Mazzangaio	Mazzangaia
Ciria	Siria	Mazzara	Marzatica
Ciuffa	Čufa	Miae	Miaie
Conche	Pizzutella	Mianes	Miaie
Di Teano	Paccuta	Murelin	Mourelin
Djénotte	Genotte	Neretta	Nerona
Donasche	Donnasche	Nérette	Mourelin
Donathse	Donnasche	Nerone	Nerona
Donnac	Donnasche	Nostrana	Castagna di Melfi
Donnastche	Donnasche	Nsalernitana	Nzalernitana
Dounahtche	Donnasche	Nsalernitana Speciale	Nzalernitana Speciale
Dounahtse	Donnasche	Nserta Palermiti	Nzerta Palermiti
Dzénotte	Genotte	Nserta Rossa	Nzerta Rossa
Gabbiana	Gabiana	Nserta Tardiva	Nzerta Tardiva
Giuvigliasca	Gioviasca	Nzerta	Inserta di Roccadaspide
Grosser	Groussere	Ohtëntse	Ostence
Grossere	Groussere	Olefarella	Ufarella
		Osteynche	Ostence

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Ourtènich	Ostence	Roussane	Rossane
Ourtèntse	Ostence	Roussanhe	Rossane
Pacona	Paccuta	Ruffinette	Rouffinette
Pacuta	Paccuta	Rusée	Rossera
Pastanese	Pastinese	Ruséra	Rossera
Pastonese	Pastinese	Russéra	Rossera
Paténié	Patanau	Salenga	Solenca
Pelodecc	Pelada	Sborgà rosso	Sborgà nero
Pelosa	Pelosora	Sborgato	Sborgà nero
Pelosaro	Pelosora	Scuna	Garfagnina
Pelusa	Pelada	Serta	Inserta di Roccadaspide
Perticcaccio	Pertegassa	Servaj	Gentile
Piaquine	Piatine	Tardiva	Marzatica
Piatlina	Piatine	Tempestiva di Roccamonfina	Tempestiva
Pilosola	Pelosora	Verdeis	Verdesa
Pilùsa	Pelada	Yeuya	Yeullaz
Pinc	Pinca	Tempestiva	Tempuriva
Pinta	Pinca		
Pioumboése	Piombese	Marroni	
Piuombése	Piombese	Avellinese	Marrone di Serino
Plombeys	Piombese	Castagna	Premutico
Pontecosi	Pontecosa	Castagna	Marrone di Serino
Precoce di Conca della Campania	Tempestiva	Castagna dei Picentini	Marrone dei Picentini
Precoce di Roccamonfina	Tempestiva	Castagna del Faito	Marrona di Scala
Precoce di Teano	Tempestiva	Castagna della Rocca	Marronedì Roccadaspide
Primitiva	Tempestiva	Castagna di Agerola	Marrona di Scala
Punticoso	Pontecosa	Enzeta	Nzerta di Acerno
Réchane	Rossane	Fiorentina	Marrone Fiorentino
Reggiolana	Raggiolana	Fiorentina	Marrone Fiorentino del Viterbese
Riccia Napoletana	Napoletana	Fiorentino	Marrone Fiorentino del Viterbese
Ricciola	Riggiola	Fiorentino	Premutico
Rossa	Rossa di Roccadaspide	Marrone di Bruzolo	Marrone della Valle di Susa
Rossa dou Ban	Rosse dou Ban	Marrone di Meana di Susa	Marrone della Valle di Susa
Rossan	Rossane	Marrone di S. Antonino di Susa	Marrone della Valle di Susa
Rossana	Ruiana	Marrone di S. Giorio di Susa	Marrone della Valle di Susa
Rossella	Rossola	Marrone di San Mango del Cilento	Marrone di Serino
Rossola	Rossolella	Marrone di Villar Focchiardo	Marrone della Valle di Susa
Rossole	Rossola		

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Marone di Brentonico	Marone Trentino	Marrone di La Montagnola	Marrone di Stroncone
Marone di Castione	Marone Trentino	Marrone di Luserna	Villar Pellice
Marone di Darzo	Marone Trentino	Marrone di Lusernetta	Villar Pellice
Marone di Drena	Marone Trentino	Marrone di Marradi	Marrone Buono di Marradi
Marone di Lodrone	Marone Trentino	Marrone di Monte Castellari	Marrone di Santa Restituta
Marone di Roncegno	Marone Trentino	Marrone di Monte Gusciani	Marrone della Garfagnana
Marone di Sardagna	Marone Trentino	Marrone di Monte Santa Tiberina	Marrone di Città di Castello
Marone di Spera	Marone Trentino	Marrone di Montecchio	Marrone di Santa Restituta
Marron Buono	Marrone Fiorentino	Marrone di Monzone	Marrone di Pavullo
Marron Buono	Marrone del Monte Amiata	Marrone di Morra Marzana	Marrone di Città di Castello
Marroncino di Borgo Velino	Marrone di Antrodoto	Marrone di Petina	Marronedì Roccadaspide
Marroncino Etneo	Marrone Etneo	Marrone di Prati	Marrone di Stroncone
Marrone	Premutico	Marrone di Preggio	Marrone di Città di Castello
Marrone	Marrone Fiorentino del Viterbese	Marrone di S.Giustino	Marrone di Corposano
Marrone	Marrone Fiorentino	Marrone di Sicignano	Marronedì Roccadaspide
Marrone	Marrone di Serino	Marrone di Torre Pellice	Villar Pellice
Marrone	Marronedì Roccadaspide	Marrone di Umbertide	Marrone di Città di Castello
Marrone	Marrone di Caprese Michelangelo	Marrone di Valle S. Martino	Marrone di San Martino
Marrone	Marrone di Amatrice	Marrone di Verghereto	Marrone di Bagno di Romagna
Marrone	Marrona di Scala	Marrone di Zocca	Marrone di Pavullo
Marrone Antrodoto	Marrone di Antrodoto	Marrone Poderuccio	Marrone di Siena
Marrone Avellinese	Marrone di Serino	Marrone Pozzo	Marrone di Siena
Marrone Casentinese	Marrone Fiorentino	Marrone Premutico	Premutico
Marrone di Alfero	Marrone di Bagno di Romagna	Marrone Primaticcio	Premutico
Marrone di Borgo Velino	Marrone di Antrodoto	Marrone San Mauro dei Monti Lessini Veronesi	Marrone di San Mauro
Marrone di Casola Valsenio	Marrone di Brisighella	Marrone Segnino	Marrone di Segni
Marrone di Forlì	Marrone di Bagno di Romagna	Marrone Toscano	Marrone Fiorentino

Bibliografia

- AA.VV., 2003. Il Castagno. CNR, Roma.
- AA.VV., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica. Regione Lazio. Tip New Interstampa s.r.l. Roma: 15-16.
- AA.VV., 2006. Il castagno da frutto. Gal Appennino Bolognese.
- AA.VV., Progetto “Caratterizzazione genetica e valutazione della qualità per la valorizzazione delle cultivar delle Valli di Lanzo”, Università degli Studi di Torino - Comunità Montana Valli di Lanzo, Ceronda e Casternone.
- AA.VV., Progetto Europeo MANCHEST (Università degli Studi di Torino - IPLA, Istituto per le Piante da Legno e l’Ambiente).
- Adua M., 2002. Storia del Castagno. ISTAT, Roma.
- Aira-Rodriguez M.J., Ramil-Rego P., 1995. Paleobotanical data from northern Portugal (Baixo Minho) from pollen analysis and fossil seeds. *Lagascalia* 18: 25-38.
- Alias S., 1998. Bilancio e miglioramento del castagno nella provincia di Nuoro - Sardegna centrale: 572-573. Mostra pomologica Sud Italia: 617. Atti Convegno nazionale sul castagno, Cison di Valmarino (TV), 23-25 ott. 1997.
- Antognozzi E., 1988. Osservazioni sulle cultivar di castagno da frutto in Umbria. Atti Giornate di studio sul castagno, Caprarola (VT), 6-7 novembre 1986. Tip. Vicini, Ciampino (RM): 37-57.
- Antognozzi E., Casulli V., Famiani F., Farinelli D., Ferranti F., Pilli M., Postini M., Reale L., Romano B., 2006. Caratterizzazione biologica, pomologica ed organolettica di ecotipi di castagno da frutto presenti nel territorio dell’Alta Valle del Tevere. Atti IV Conv. Naz. ‘Castagno 2005’, Montella 20-22 ott.: 252-255.
- Antonaroli R., Bassi D., 1999. Il Castagno, le varietà dell’Emilia-Romagna. Il divulgatore, anno XXII n.10-ott.: 5-34.
- Antoniazzi P., 2014. Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto. Regione del Veneto – Dipart. Agricoltura e Sviluppo Rurale: 193-194. (<http://www.venetoagricoltura.org/basic.php?ID=5272>).
- Associazione dei Produttori dei Marrone di Combai. (<http://www.marronedicombai.it/>).
- Avolio S., Dettori S., Grassi G., 1998. Stato attuale della castanicoltura nelle regioni dell’Italia Meridionale. Atti Convegno Nazionale sul Castagno. Cison di Valmarino (TV) 23-25 ott. 1997: 68-82.
- Bagnaresi U., Bassi D., Casini E., Conticini L., Magnani G.P., 1979. Contributo alla individuazione delle cultivar di castagno tosco-emiliane. Descrizione e profili di marroni e castagne della Toscana. Giornata del Castagno, Caprese Michelangelo (AR) 3 dicembre 1977: 201-233.
- Baldini E., 1959. Contributo allo studio delle cultivar di castagno della provincia di Arezzo. Centro di Studio sul Castagno, pubbl. n. 5, Supplemento a *La Ricerca Scientifica* n. 29: 17-65.
- Barrel A., 1998. Un triennio di indagini sulla castanicoltura da frutto in Valle d’Aosta. Tesi di laurea.
- Barrel A., 2002. Indagine conoscitiva delle cultivar di castagno presenti sul territorio della Comunità Montana Dora Baltea Canavesana. Regione Piemonte.
- Bazzanella G., Gilli G., Tomasi G., 2011. Il Castagno. In *Il castagno ed il noce nella Provincia di Trento*. Artimedia Casa Editrice, Trento.
- Beccaro G.L., 2002. Impiego e valutazione di tecniche di caratterizzazione varietale su *Castanea sativa* Mill. in Piemonte. Tesi di dottorato.
- Beccaro G.L., Mellano M.G., Barrel A., Trasino C., 2009. Restoration of old and abandoned chestnut plantations in northern Italy. *Acta Horticulturae* - ISSN:0567-7572, vol. 815: 885-890.
- Beccaro G.L., Mellano M.G., Bounous G., 2007. Situazione e prospettive della coltura del castagno da frutto in Italia e nel mondo. *Annali dell’Accademia di Agricoltura di Torino*, vol.148. Torino: 163-177.
- Bellini E. (Editor), 2007. Le Specie Legnose da Frutto. Liste dei caratteri descrittivi (The Fruit Woody Species Descriptor List). ARSIA-Regione Toscana, Firenze.
- Bellini E., 2017a. Il Centro di Studio e Documentazione sul Castagno e il Suo Settore Espositivo. CSDC, 2009-2017, Marradi (Firenze).
- Bellini E., 2017b. Marrone Buono di Marradi. Utilizzazione e Trasformazione dei Frutti con Ricette Marradesi. Quarta edizione riveduta. CSDC Marradi (Firenze). Edizioni C&C.
- Bellini E., Benelli C., Giordani E., 1998. “GENRES 29” Un progetto europeo per la conservazione, valutazione, utilizzazione e raccolta di fruttiferi minori. Atti IV Convegno Nazionale “Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione”, Alghero, 8-11 settembre 1998, vol. II: 673.
- Bellini E., Giordani E., Ferri A., Lelli L., Turchi R., 2006a. Caratterizzazione morfologica di genotipi di castagno dell’Amiata. Atti IV Convegno Nazionale “Castagno 2005”, Montella 20-22 ott.: 147-150.
- Bellini E., Giordani E., Morelli D., Ferri A., 2006b. Distinzione morfologica di accessioni di castagno per il recupero e la salvaguardia del germoplasma nell’area di produzione della Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P. In *Tre anni di studio sulla caratterizzazione della Farina di Neccio della Garfagnana*. ARSIA, Regione Toscana: 35-66.
- Bellini E., Giordani E., C. Marinelli, 2011. Marrone del Mugello IGP. Tradizione e Qualità. Quarta edizione integrata. Camera di Commercio di Firenze. Ercoli e Lombardi di Pontassieve (FI).

- Bellini E., Giordani E., Morelli D., Ferri A., Paradisi G., Fattorini M., Autino A., Cresti M., 2009. Schede descrittive delle varietà di castagno della Garfagnana. Le varietà di castagno della Garfagnana nel Repertorio Regionale Toscano (LR 64/04). ARSIA, Regione Toscana: 1-146.
- Bertolani-Marchetti D., 1984. Dall'Appennino campano alle Serre calabre. Cenni palinologici. Biogeografia, 10: 67-86.
- Biagioni P., 2005. Il castagno in Garfagnana. Storia e attualità. Ed. Maria Pacini Fazzi, Lucca: 11 e 12.
- Bignami C., Mastrantonio A., 1988. Popolazioni di castagno da frutto dei Monti Cimini. Atti Giornate di studio sul castagno. Caprarola (VT), 6-7 novembre 1986: 19-27.
- Bocchialini F., 1913.- I marroni di Campora. Cattedra ambulante d'Agricoltura per la provincia di Parma, sezione di Langhirano.
- Boriani M., D'Adda S., Molinari M., 2013. Il castagno da frutto nella Bergamasca. Provincia di Bergamo, pp 97.
- Bounous G., 1999. Tra i castagni del Cuneese. Ed. Metafore, Cuneo.
- Bounous G., 2001. Ecological, Biological, Silvicultural and Economical Management for Optimisation of Chestnut Wood and Alimentary Production within a Sustainable Development Frame. MANCHEST Contract No: QLK5-2001-0029.
- Bounous G. (a cura di), 2014. Il Castagno. Edagricole - Edizioni Agricole New Business Media srl. Milano, pp 420.
- Bounous G., Barrel A., Beccaro G., Lovisolo C., Pereira J.A.G., 2001. Inventory of Chestnut Research, Germplasm and References. FAO Regional Office for Europe Interregional Cooperative Research Network on Nuts (SCORENA), pp 174.
- Bounous G., Barrel A., Pividori M., 1998. Stato attuale della castanicoltura nelle regioni dell'arco alpino e in Liguria. Atti Convegno Nazionale sul Castagno. Cison di Valmarino (TV) 23-24-25 ott. 1997: 49-56.
- Bourgeois C., 1992. Le châtaigner, un arbre, un bois. Inst. pour le Development Forestier, Parigi, pp 367.
- Breviglieri N., 1955. Indagini ed osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno. Centro di Studio sul Castagno, pubbl. n. 2, Supplemento a La Ricerca Scientifica n. 25: 27-166.
- Breviglieri N., 1958. Indagini ed osservazioni sulle cultivar di castagno di Lucca. Centro di Studio sul Castagno, pubbl. n. 4, Supplemento a La Ricerca Scientifica n. 28: 65-136.
- Buccianti M., n.d. Il castagno in Provincia di Lucca. Storia strutture economia. S. Marco, Lucca.
- Buzzetti I., 2005. Castagneti da frutto, un patrimonio valtellinese da salvaguardare. ERSAF, Lombardia, pp 24.
- Cascino A., De Masi L., Galderisi U., Izzo P.P., Santangelo I., 1998. Caratterizzazione genetica del germoplasma campano di castagno da frutto con l'ausilio dei marcatori RAPD. Atti Conv. Naz. sul Castagno, Cison di Valmarino (TV), 23-25 ott. 1997: 133-142.
- Casini E., Marrucelli A., 1980. Aspetti scientifici e colturali della castanicoltura da frutto. Quaderni ETSAF per la qualificazione dell'assistenza tecnica, vol. IV, Marradi 18 ott. 1980: 21-86.
- Chiarugi A., 1939. La vegetazione dell'Appennino nei suoi aspetti di ambiente e di storia del popolamento montano. Atti della 27° Riunione della Società It. Per il Progresso delle Scienze, Bologna, pp 137.
- Consorzio Castanicoltori Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio (VA). (<http://www.consorzio-castanicoltori.it>).
- Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno DOP. (<http://www.marronedisanzeno.it/>).
- Cristinzio G., Testa A. (a cura di), 2006. Il castagno in Campania. Regione Campania, Assessorato Agricoltura. Ed. Imago Media, Dragoni (CE), pp 250.
- Cristofori V., Cappelletti A., Ferramondo S., Gasbarra S., Rugini E., 2009. Caratterizzazione carpologica di ecotipi di castagno da frutto dei Monti Cimini. Atti V Convegno Nazionale sul Castagno, I European Congress on Chestnut. Cuneo, 14-16 ott.: 239-245.
- Cutino I., La Mantia T., Caruso T., Cartabellotta D., Pulvirenti G., 2006. Caratteristiche dei frutti di una popolazione di castagno (*Castanea sativa* Mill.) autoctona dell'Etna. Italus Hortus vol. 13 (2): 206-209. ISBN/ISSN: 1127-3496.
- Cutino I., Marchese A., Marra F.P., Caruso T., 2010. Genetic improvement of sweet chestnut in Sicily (*Castanea sativa* Mill.) by the selection of superior autochthonous genotypes. Acta Horticulturae 866: 175-180.
- D'Adda S., Poli S., Rapella A., 2003. Castagne e castagneti delle terre lariane. Manuale tecnico e descrittivo per la conoscenza il recupero il mantenimento dei castagneti della provincia di Como. Corponove, Bergamo, pp 84.
- D'Agostino G., 1988. Il miglioramento genetico della castanicoltura irpina. Economia Irpina, XXVI, n.3, N.S., pp 18.
- De Philippis A., 1956. Le problème du châtaigner en Italie. Schweizerische Zeitschrift für Forstwesen, 107 (7): 377-392.
- Emiliani G., Giannini R., Maltoni A., Mariotti B., Paffetti D., Tani A. 2006. Applicazione di dati molecolari, di parametri architeturali e di caratteri morfologici fogliari nella discriminazione di cultivar di *Castanea sativa*. Atti del IV Convegno Nazionale Castagno 2005, Montella (AV), 20-22 ott.: 167-170.
- ERSAF, 2005. Castagneti da frutto. Un patrimonio valtellinese da salvaguardare. Progetto pilota per il recupero dei castagneti da frutto nel Comune di Castello dell'Acqua (SO).
- Fattorini M., Paradisi G., Cantini C., Redi A., Cresti M., Turchi R., Autino A., 2006. Caratterizzazione genetica di genotipi di castagno dell'Amiata. Atti del IV Convegno Nazionale Castagno 2005, Montella (AV), 20-22 ott.: 171-173.
- Fenaroli L., 1945. Il Castagno. Trattati di Agricoltura. Vol. I, REDA, Roma, pp 224.
- Fideghelli C. (a cura di), 2009. Le Sagre della frutta. CRA Centro per la Ricerca in Frutticoltura, Roma, pp 527.

- Fondazione Slow Food. Presidio Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo.
- Galderisi U., Cipollaro M., Di Bernardo G., De Masi L., Galano G., Cascino A., 1998. Molecular typing of Italian sweet chestnut cultivars by random amplified polymorphic DNA analysis. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology* 73 (2): 259-263.
- Garcea A., Grassi G., Molfese S., Scalise A., Scalzi T., 2001. Raccolta e studio di germoplasma castanicolo nella Presila catanzarese. *Atti Convegno Nazionale "Castagno 2001"*, Marradi (FI) 25-27 ott. 2001: 80-85.
- Garcea A., Grassi G., Scalise A., Scalzi T., 2002a. Adattabilità di 70 cultivar di castagno all'ambiente pedoclimatico della Presila catanzarese. *Atti del Convegno "Il castagno in Calabria: stato attuale, ricerca scientifica e prospettive"*. Camigliatello Silano (CS), 24-25 ott..
- Garcea A., Grassi G., Scalise A., Scalzi T., 2002b. Fasi fenologiche e morfologia fiorale di 27 cv di castagno calabresi. *Atti del Convegno "Il castagno in Calabria: stato attuale, ricerca scientifica e prospettive"*. Camigliatello Silano (CS), 24-25 ott..
- Garcea A., Scalise A., Scalzi T., 2006. Dati morfologici di 25 cultivar di castagne calabresi. *Atti IV Convegno Nazionale "Castagno 2005"*, Montella (AV) 20, 21, 22 ott. 2005: 185-186.
- Giambastiani M., Maltoni A., 2002. Indagine sulla consistenza del patrimonio varietale in alcune zone della Provincia di Lucca. *Atti Convegno Nazionale "Castagno 2001"*, Marradi (FI) 25-27ott 2001:126-130.
- Giardiello A., Madaio A.R., Verneau F., 1995. La Castagna di Montella. *Prodotti agro-alimentari tipici della Campania*. Portici (NA): 231-256.
- Grassi G., 1990. La coltivazione del castagno. *Atti del Convegno Possibilità di sviluppo della arboricoltura nelle zone collinari e montane delle Alpi orientali*, Cividale del Friuli (UD), 16 giugno: 63-79.
- Grassi G., 2006. Germoplasma e biodiversità del castagno da frutto in Campania. In *Il Castagno in Campania, problematiche e prospettive della filiera*. Ed. ImagoMedia, Dragoni (CE): 62-73.
- Grassi G., Izzo P.P., Mingione G., 1998. Indagini carpologiche sulle cultivar di castagno da frutto dell'alto casertano. *Atti Convegno Nazionale sul Castagno*, Cison di Valmarino (TV), 23-25 ott. 1997: 143-174.
- Gretter B., Bassi L., 2001. Disciplinary di produzione della DOP "Marone Trentino". (<https://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-dop-igp-stg>).
- Huang H., Dane F., Kubisiak T., 1998. Allozyme and RAPD analysis of the genetic diversity and geographic variation in wild populations of the American chestnut *Castanea dentata* (Fagaceae). *Amer. J. of Botany* 85: 1013-1021.
- Huang H., Dane F., Norton J.D., 1994. Allozyme diversity in chinese, seguin and American chestnut. *Theor. Appl. Genet.* 88: 981-985.
- I.R.I.P.A., 1999. L'albero del pane in Garfagnana. Federazione Regionale Coltivatori Diretti della Toscana, Firenze.
- Jacoboni A., 2002. La coltivazione del castagno e i marroni dello Spolefino. *Com.Mont. Monti Martani e Serano*. Del Gallo Ed., Spoleto (PG).
- Lopinto M., 2006. Indagine pomologica su alcune cultivar nei cedui castanili da frutto del Vulture (Basilicata). *Atti IV Convegno Nazionale "Castagno 2005"*, Montella (AV) 20-22 ott.2005: 160-163.
- Luciani F., 2006. I prodotti tradizionali della Regione Marche. *Ass.ato Agricolt., Alimentaz. e Pesca, Regione Marche*. http://agricoltura.regione.marche.it/Portals/0/Documenti/qualita/prodotti%20tradizionali/Tradizioni_RegioneOK.pdf
- Manchon N., Burel L., Lefranc M., Frascaria-Lacoste N., 1997. Evidence of genetic drift in chestnut populations. *Can. J. For. Res.* 26: 905-908.
- Mariani, 1674. Commercio delle castagne. *Archivio storico del Comune di Pergine Valsugana* (TN).
- Marinoni D., Botta R., Akkak A., Ferrara A.M., Bounous G., 2002. Diversità genetica del germoplasma di castagno (*Castanea sativa* Mill.) coltivato in Piemonte. *Atti Convegno Nazionale "Castagno 2001"*, Marradi (FI) 25,27 ott.2001: 74-79.
- Martín M.A., Mattioni C., Cherubini M., Turchini D., Villani F., 2010. Genetic characterization of traditional chestnut varieties in Italy using microsatellites (simple sequence repeats) markers. *Annals of Applied Biology* 157: 37-44.
- Mellano M.G., Bounous G., Botta R., 2006. Valutazione mediante analisi sensoriale dei frutti Piemontesi di castagno. *Atti IV Convegno Nazionale "Castagno 2005"*, Montella (AV) 20,21,22 ott.2005: 274-277.
- Mellano M.G., Beccaro G.L., Donno D., Torello Marinoni D., Boccacci P., Canterino S., Cerutti A.K., Bounous G., 2012. *Castanea* spp. biodiversity conservation: collection and characterization of the genetic diversity of an endangered species. *Genetic Resources and Crop Evolution* 59 (8): 1727-1741.
- Milella A., Dettori S., 1987. La castanicoltura sarda: indagine pomologica su alcune varietà di frutto. *Cellulosa e Carta*, 2: 9-16.
- Minotta G., Bassi D., 1998. Stato attuale della castanicoltura nelle regioni dell'Italia Centrale. *Atti Conv. Naz. sul Castagno*, Cison di Valmarino (TV), 23-25 ott. 1997: 57-67.
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 1996. Disciplinary di produz. della IGP "Castagna di Montella".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 1996. Disciplinary di produz. della IGP "Marrone del Mugello".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 1996. Disciplinary di produz. della IGP "Marrone di Castel del Rio".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2000. Disciplinary di produz. della IGP "Castagna del Monte Amiata".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2003. Disciplinary di produz. della DOP "Marrone di San Zeno".

- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2004. Disciplinare di produz. della DOP "Farina di neccio della Garfagnana".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2004. Disciplinare di produz. della DOP "Miele della Lunigiana".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2007. Disciplinare di produz. della IGP "Castagna Cuneo".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2008. Disciplinare di produz. della IGP "Marrone di Roccadaspide".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2009. Disciplinare di produz. della IGP "Marrone di Combai".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2009. Disciplinare di produz. della IGP "Marroni del Monfenera".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2009. Disciplinare di produz. della DOP "Castagna di Vallerano".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2009. Disciplinare di produz. della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2010. Disciplinare di produz. della IGP "Marrone della Valle di Susa".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2011. Disciplinare di produz. della DOP "Farina di castagne della Lunigiana".
- MiPAAF (Min. Politiche Agric. Alim. For.), 2014. Quattordicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 350/1999.
- Morettini A., Saccardi A., 1951. Le varietà di castagni da frutto coltivati nel Monte Amiata. Centro di Studio sul Castagno, pubbl. n. 1, Supplemento a La Ricerca Scientifica n. 21: 51-68.
- Muganu M., Cristofori V., Bertazza G., Graziosi P., Bignami C., 2006. Caratterizzazione e valutazione qualitativa di germoplasma di castagno (*Castanea sativa* Miller) del Lazio. Atti IV Convegno Nazionale "Castagno 2005", Montella (AV) 20-22 ott.2015: 281-284.
- Muganu M., Paolocci M., Brandi D., Cristofori V., 2014. Coltivazione del castagno da frutto nel Lazio: stato attuale, problematiche e prospettive di coltivazione. *Corylus & co.*, Anno V, n. 1, pp 17.
- Murri G., (dati non pubblicati).
- Negri G., 1931. Distribuzione geografica del castagno e del faggio in Italia. *L'Alpe*, 18 (12): 589-594.
- Nieddu S., 2008. Studi sulla struttura delle popolazioni di *Cryphonectria parasitica* dei castagneti del centro Sardegna finalizzati alla selezione di ceppi ipovirulenti da utilizzare nella lotta biologica. Tesi di dottorato A.A. 2007-2008.
- Paffetti D., Vettori C., Giannini R., 2001. Filogenesi del genere *Castanea* Miller (Fagaceae). In: Atti del Convegno Nazionale Castagno 2001, Marradi (FI), 25-27 ott..
- Paganelli A., Miola A., 1991. Chestnut (*Castanea sativa* Mill.) as an indigenous species in Northern Italy. *Quaternario*, 1a: 99-106.
- Paglietta R., 1991. Castagno da frutto. In *Frutticoltura speciale*. REDA, Roma.
- Paglietta R., Bounous G., 1979. Il castagno da frutto. Edagricole, Bologna.
- Pavari A., 1931. Le condizioni di vegetazione del castagno e del faggio in Italia. *L'Alpe*: 595-599.
- Perini, 1852. Manoscritti delle castagne. Archivio storico del Comune di Pergine Valsugana (TN).
- Piccioli L., 1922a. Monografia del castagno. Stab. tipo-litografico G.Spinelli & C., Firenze.
- Piccioli L., 1922b. Il castagno nel problema forestale. In: «Settimana del Castagno», 24-29 ott. 1922. Atti pubblicati a cura della Camera di Commercio e Industria di Cuneo:75-84.
- Ponchia G., Borghese I., 2002. Ulteriori ricerche sulle caratteristiche morfologiche e carpometriche di cultivar di castagno delle valli del Natisone. Atti Convegno Nazionale "Castagno 2001", Marradi (FI) 25,27 ott.2001: 131-136.
- Rachewiltz (de) S.W., 1992. La cultura del Castagno in Alto Adige. Silandro, Arunda, pp 152.
- Raimondi M., 2014. Sperimentazione raccolta castagne per valorizzazione varietale autunno 2011 – autunno 2013. Progetto "I castagneti dell'Insubria". Programma Interreg IIIA Italia Svizzera 2007-2013, pp 64. (www.consorziocastanicoltori.it).
- Regione Emilia-Romagna, Agricoltura e pesca, Agrobiodiversità vegetale, castagno. (http://ambiente.regione.emilia-romagna.it/agricoltura/agrobiodiversita/doc/agrobiodiversita-vegetale/copy_of_castagno).
- Regione Veneto, Agricoltura Foreste, Disciplinari DOP, IGP, STG, Marrone di Monfenera.
- Scenini L., 2014. La castanicoltura in Valchiavenna. Progetto "I castagneti dell'Insubria". Programma Interreg IIIA Italia Svizzera 2007-2013, pp 145.
- Sebastiani L., Camangi F., Stefani A., Mariotti F., Bandini S., 2006. Indagine conoscitiva e caratterizzazione morfobiometrica di alcune varietà di castagno diffuse nella Val di Vara (SP). *Italus Hortus* 13 (2): 323-326.
- Serrano J.F., Fernández P.J.S., Robríguez J.A.S., Gutiérrez F.J.del P., Martínez P.M., 2001. El castaño-manual y guía didáctica. ed. Irma. S.L. – Instituto de Restauración y Medio Ambiente, La Virgen del Camin-León (España).
- Stival O., Mapelli N., 2014. Il Castagno da frutto. Progetto "I castagneti dell'Insubria". Programma Interreg IIIA Italia Svizzera 2007-2013, pp 55 (www.castagnetidell'Insubria.eu). (http://www.associazionecastanicoltoriariorientale.it/doc/elenco_varieta_R_04.pdf).
- Targioni Tozzetti O., 1809. Dizionario botanico italiano. Firenze.
- Trasino C., 2006. Il Paese delle Castagne. Programma comunitario Leader+ (2000-2006), pp 11.
- Ughini V., Crotti C., Noris M., 2002. Recupero e valorizzazione della castanicoltura in Valle Imagna (BG). Atti Convegno Nazionale "Castagno 2001", Marradi (FI) 25,27 ott.2001: 176-181.

Vaninetti S., La castagna in Valtellina. Museo Vanseraf . Molino del Dosso (SO). (<http://docplayer.it/5292492-La-castagna-in-valtellina-aspettando-il-suo-riflusso.html>).

Vigiani D., 1908. Il Castagno. Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato/Alessandria.

Vigiani D., 1943. La coltivazione del castagno. Casa editrice Dante Alighieri, Firenze.

Villani F., Pigliucci M., Lauteri M., Cherubini M., 1994. Evolution of *Castanea sativa* Mill. in Turkey and Europe. Genetic Research Cambridge 63: 109-116.

Villani F., Sansotta A., Cherubini M., Sbordon V., 1999. Genetic structure of natural populations of *C. sativa* in Turkey: evidence of a hybrid zone. Journal of Evolutionary Biology 12: 233-244.

Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., 2000. Pomologia friulana. Supplemento al Notiziario ERSa n. 5, pp 255.

Ciliegio



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

Coordinatori: M. Palasciano, G. Bassi

Autori: G. Bassi, C. Buscaroli, M. Busconi, V. Cristofori, I. Dalla Ragione, G. D'Hallewin, L. De Pau, G. Della Strada, P. Engel, G. Giacalone, D. Giovannini, M. Gramaccia, E. Lipari, R. Mafrica, R. Manganiello, F. Massetani, A. Micheletti, D. Missere, M. Mulas, R. Muleo, G. Murri, M. Palasciano, R. Pavia, P. Pellegrino, F. Pennone, E. Peterlunger, R. Petruccelli, D. Satta, S. Sirri, R. Testolin, M. C. Todisco, V. Ughini

Introduzione

M. Palasciano

Origine e diffusione in Italia

Il ciliegio da frutto fa parte della famiglia delle *Rosaceae*, genere *Prunus*, sottogenere *Cerasus* (Webster, 1996).

La quasi totalità delle varietà coltivate appartiene a due sole specie: *Prunus avium* L. che è diploide ($n = 8$) e *Prunus cerasus* L. che è tetraploide ($n = 16$). Si ritiene che il ciliegio acido sia derivato da una ibridazione spontanea tra *P. fruticosa* Pall. ($n = 16$) e ciliegio dolce. Al genere *Prunus*, sottogenere *Cerasus*, appartengono numerose altre specie, solo occasionalmente coltivate per i loro frutti. Più spesso, queste specie sono utilizzate come ornamentali o come portinnesti del ciliegio dolce ed acido, sia in purezza che sottoforma di ibridi tra di loro o con *P. avium*. Fra di esse sono da ricordare *P. mahaleb* L., *P. fruticosa* Pall., *P. besseyi* Bailey, *P. pseudocerasus* Lindl., *P. canescens* Bois.

Per il ciliegio dolce sono stati proposti numerosi metodi di classificazione delle varietà basati su colore della buccia, consistenza e colore della polpa, colore del succo o epoca di maturazione. In Italia, le varietà di ciliegio dolce sono distinte in due gruppi principali: ciliegie a polpa tenera (*tenerine*) e ciliegie a polpa consistente (*duroni*) (Bargioni, 1996). Ciascuno di questi gruppi principali è distinto in altri due, quello con frutti a buccia di colore rosso scuro e quello con frutti a buccia chiara. Solitamente, il primo gruppo ha buccia di colore rosso scuro e polpa e succo di colore rosso o rosso scuro. Il gruppo delle varietà a buccia chiara (talvolta con piccole chiazze di sovraccolore rosso), ha la polpa di colore giallo, giallo chiaro o bianco e succo giallo o incolore (Bargioni, 1996). Il gruppo di varietà definite dagli inglesi *Dukes*, con frutti cordiformi, buccia di colore rosso scuro e succo semiacido o sub-acido, è stato saltuariamente raggruppato nell'ambito del ciliegio dolce (Webster, 1996). Queste varietà, tetraploidi, sono ritenute ibridi tra *P. avium* e *P. cerasus* e sono ascritte alla specie *P. x gondouinii* Rehd. (Kappel *et al.*, 2012).

Attualmente, la maggior parte degli Autori distingue le varietà di ciliegio acido in due gruppi principali, *Amarene* e *Visciole* (Webster, 1996). Le varietà appartenenti al gruppo delle amarene sono caratterizzate da frutti di colore rosso chiaro, piuttosto grossi, depressi ai poli, con sapore abbastanza dolce e succo incolore (es. Montmorency). I frutti delle varietà incluse nel gruppo delle visciole sono tendenzialmente di colore rosso scuro, di forma sferica, con succo rossastro e dal sapore asprigno (es. Schattenmorelle). Linneo (1753) aveva attribuito alle amarene il nome di *P. cerasus* var. *α caproniana* ed alle visciole quello di *P. cerasus* var. *β austera*. In passato, veniva indicato anche un ulteriore

gruppo di varietà, quello delle *Marasche* (*P. cerasus* var. *marasca* RCHB), con frutti piccoli, con succo rosso scuro dal sapore amaro, molto acido ed aromatico, coltivato prevalentemente in Croazia per la produzione del maraschino (Kappel *et al.*, 2012).

La maggior parte degli studiosi è concorde nel ritenere quale zona di origine del ciliegio dolce una vasta area di territorio sita a sud del Caucaso e compresa tra il Mar Nero ed il Mar Caspio (Webster, 1996). Contrastanti sono invece le tesi degli studiosi circa la zona di origine del ciliegio acido; secondo alcuni potrebbe essere la stessa area indicata per il ciliegio dolce (Webster, 1996).



La festa dei ciliegi in fiore è uno degli eventi più celebrati, in tanti paesi come annuncio della primavera dopo i freddi mesi invernali

La diffusione del ciliegio dai centri di origine è stata operata da animali, uccelli e dall'uomo. Scavi archeologici hanno permesso di stabilire che l'uomo ha iniziato ad utilizzare le ciliegie come alimento già nel 5000-4000 a.C. (Kolesnikova, 1975).

Hedrick (1915) asserisce che i primi a coltivare il ciliegio siano stati i greci, come è riportato dallo storico greco Teofrasto nel 300 a.C. Dalla Grecia, il ciliegio sarebbe stato introdotto per la prima volta in Italia dai romani nel 73 a.C. ad opera del generale Lucio Licinio Lucullo il quale, dopo aver vinto Mitridate re del Ponto, avrebbe portato a Roma come bottino di guerra alberi di ciliegio provenienti da una città della storica Cappadocia: l'antica Cerasunte oggi Giresun (Bargioni, 1982). In breve tempo la coltivazione si estese a tutto l'Impero Romano, fino alla Britannia. Sembra tuttavia fuor di dubbio che il ciliegio esistesse in Italia già molto tempo prima; infatti, solo 100 anni dopo la presunta introduzione ad opera di Lucullo, testimonianze storiche dell'epoca parlano di almeno dieci varietà coltivate nell'intero Impero Romano; un tale numero di varietà non si concilia con il troppo breve periodo di tempo

intercorso e fanno supporre l'esistenza di una diffusa coltivazione del ciliegio in Italia prima del 73 a.C. (Bargioni, 1982; Webster, 1996).

Sebbene coltivato da oltre 2000 anni, il ciliegio è rimasto, almeno fino ad un secolo e mezzo fa, una coltura relegata al solo consumo familiare. Questo è attribuibile all'elevata deperibilità dei frutti ed alla inefficienza dei mezzi di trasporto di allora (Webster, 1996).

Il miglioramento genetico del ciliegio attraverso incroci controllati è stato avviato solo a partire dal diciottesimo secolo; prima di allora, il miglioramento varietale era ottenuto unicamente attraverso la selezione operata nell'ambito di popolazioni locali (Webster, 1996).



Vignola (MO) è tra le più note località italiane per la produzione di ciliegie. Nella foto, il Castello e piante di ciliegio in fiore

Oggi il ciliegio è diffuso in quasi tutti i paesi compresi tra 35° e 55° di latitudine Nord e Sud e in quelle zone che, sebbene al di fuori di questi estremi, presentano condizioni climatiche similari.

La produzione media mondiale di ciliegie ha raggiunto, nel quinquennio 2010-2014, circa 3,5 milioni di tonnellate annue, 63% di ciliegie dolci, 37% di ciliegie acide (dati FAOSTAT Database, 2016). L'Italia con una produzione media di ciliegie dolci pari a circa 113.000 tonnellate annue (media 2010-2014) si colloca al quarto posto nel mondo ed al primo in Europa. Molto più bassa è invece la produzione italiana di ciliegie acide che, nello stesso quinquennio, è stata pari a circa 7.000 tonnellate annue (dati FAOSTAT Database, 2016).

In Italia il ciliegio occupa oggi circa 30.000 ettari ed è diffuso praticamente in tutto il territorio nazionale, specie nella collina e nella bassa montagna. La superficie occupata dal ciliegio è distribuita per quasi il 18% nell'Italia settentrionale, per poco meno del 4% nell'Italia centrale e per quasi il 78% nel Meridione e nelle Isole (dati Istat). La Puglia è la regione più importante dal punto di vista delle quantità prodotte (37%), seguita dalla Campania (23%), dal Veneto (13%) e dall'Emilia Romagna (11%); da queste quattro regioni deriva quasi l'84% della produzione nazionale di ciliegie (dati Istat 2011-2015).

Le varietà autoctone

Come già accennato avanti, la coltivazione del ciliegio in Italia era già ampiamente diffusa prima dell'era cristiana. Notizie sulla coltivazione del ciliegio possono ritrovarsi in due Autori latini: Varrone (116-27

a.C.), che nel *De Re Rustica* dedica un intero capitolo al ciliegio e alla sua coltivazione, e Plinio Il Vecchio (23-79 d.C.), che nel Libro XV della sua *Naturalis Historia* cita 10 biotipi di ciliegie che secondo lui erano già coltivati in Italia alcuni secoli prima di Cristo. Tra i biotipi citati si ricordano le rosse *Aproniane*, le nerissime *Lutazie*, le rotonde *Ceciliane*, le dolci e tenerissime *Giuniane* e, in particolare, le *Pliniane* della Campania e le *Lusitanie* coltivate in Fiandra che erano le più apprezzate ed importanti per quell'epoca.

Per avere notizie più circostanziate sulla cerasicoltura nazionale bisogna aspettare l'inizio dell'era moderna, periodo in cui opere letterarie e pittoriche lasciano comprendere come già a quell'epoca il ciliegio fosse ampiamente diffuso e conosciuto nel nostro Paese, con una chiara distinzione fra ciliegie dolci e ciliegie acide (Bargioni, 1991). Il Baldini (1955), in un approfondito studio sulle varietà della provincia di Firenze, indica un codice manoscritto di Autore anonimo in cui sono elencate, tra le specie coltivate nella campagna fiorentina del XV Secolo, le ciliegie *Marchiane*, *Moraiole*, *Duracine*, *Amarene*, *Agostane*, *Di San Giovanni*, *Acquaiole*, *Bondi*, alcune delle quali ancora presenti nel territorio del capoluogo toscano.

Sin dal 1400 furono numerose le opere d'arte che testimoniano l'importanza di questa coltura in Italia. In due dipinti, Antonello da Messina (1430-1479) ritrae la Madonna che offre ciliegie a Gesù Bambino. Frutti di ciliegio sono anche presenti in due dipinti del Ghirlandaio (1449-1494) raffiguranti entrambi l'Ultima Cena. Similmente, Crivelli (1453-1493) e Botticelli (1445-1510) dipinsero ciliegie nelle loro rappresentazioni religiose. Da questo periodo in poi, molti altri artisti, come Vincenzo Foppa, Bronzino, Mantegna, Schiavone, Pontorno, Caravaggio e Tiziano, raffigurarono nelle loro opere pittoriche i frutti del ciliegio.

Nel 1554 il medico senese Mattioli (Bargioni, 1982), nei suoi *Discorsi intorno a sei libri della materia medica di P. Dioscoride Anazerbeo*, descrive sommariamente diversi tipi di ciliegie, fra i quali alcuni già descritti nel ricordato manoscritto anonimo del XV Secolo, ed aggiunge altre notizie ricavate da osservazioni personali: *'Non credo che sia hoggi di albero in Italia più conosciuto che i Ciregi. ...Sonone di diverse spetie, cioè dolci, acide, austere, amarette e insipide, come è noto a ciascuno, che di mangiarle si diletta'*. Il Mattioli sottolinea anche come le più pregevoli ciliegie dell'epoca fossero le *Marchiane* e le *Duracine*. Lo stesso Autore, inoltre, cita l'opinione di un famoso collega dell'antichità, Galeno, riguardo le facoltà curative del ciliegio ed esprime anche alcuni commenti personali: *'Le ciregie mangiate fresche lubrificano il corpo, e secche, lo restringono. La gomma dell'albero, bevuta in vino inacquato, giova alla tosse antica, fa buon colore, acuisce il vedere e provoca l'appetito. Bevuta nel vino, vale al mal della pietra'*.

Tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo, per la munificenza della Corte Medicea, Firenze si arricchisce di numerose specie di fruttiferi di svariata

origine. In un manoscritto P. A. Micheli (*Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa della A.R. e del Ser.mo Granduca di Toscana*) elenca ben 45 varietà di ciliegio (Bargioni, 1998). Di quasi tutte il pittore Bartolomeo Bimbi (1648-1729) dipinse i frutti in due quadri che, grazie a specifici studi, hanno permesso di individuare varietà come Marchiana, Napoletana e Turca coltivate ancora tutt'oggi (Basso, 1982; Bargioni, 1982 e 1998).

Nel XVIII secolo, in Italia, si registrò un diffuso disinteresse per la coltura del ciliegio, contrariamente a quanto avveniva in altre nazioni europee, come ad esempio la Germania (Bargioni, 1998). In questa nazione in particolare, l'accresciuto interesse per la coltura portò alla selezione di varietà ancora oggi coltivate, come la Germersdorfer, diffusa anche in altre nazioni europee con altri nomi. Della seconda metà di questo secolo sono anche la tedesca Napoleon, forse la varietà più diffusa al mondo, e la francese Moreau, tuttora importante varietà a maturazione precoce (Bargioni, 1998).

La ricchezza del germoplasma frutticolo italiano del XIX secolo viene evidenziata e descritta da Gallesio (1817-1839) nel *Giornale dei Viaggi*. Riguardo al ciliegio, egli ne individuò e descrisse sommariamente numerosi tipi ritrovati nei mercati dell'Italia settentrionale e centrale (Bargioni, 1998). Ulteriori dati sulla cerasicoltura italiana della seconda metà del 1800 possono essere ricercati negli *Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (denominata *Inchiesta Jacini*) pubblicata a Roma nel 1882 (Bargioni, 1998). In questo documento vengono riportati più che altro le aree di produzione di un certo interesse nelle differenti circoscrizioni geografiche e solo in alcuni casi sono riportati i nomi delle varietà più importanti.

Alla fine del secondo conflitto mondiale, la coltivazione del ciliegio in Italia ha mostrato un costante incremento delle produzioni tanto da raggiungere nel decennio 1961-1970 valori record di poco superiori alle 200.000 tonnellate annue (dati Istat). Tali produzioni, ad oggi, non sono più state registrate dalle statistiche ufficiali nazionali. Negli anni successivi, a partire dalla seconda metà degli anni '70, fattori di natura diversa determinarono un costante declino delle produzioni che si sono via via stabilizzate sui valori attuali.

Tra le cause che hanno certamente contribuito a questo trend negativo della cerasicoltura nazionale sono da includere le mutate esigenze del mercato e la necessità di ridurre i costi di produzione, ad esempio attraverso l'adozione di tecniche colturali moderne.

Questi drastici cambiamenti hanno coinvolto anche l'evoluzione della piattaforma varietale nazionale che, fino agli anni '70 del secolo scorso, era rimasta quasi del tutto ancorata alle varietà locali, ben distinte e differenti tra i diversi comprensori cerasicoli nazionali, come si può ben rilevare dallo studio coordinato da Baldini nel 1973 (AA.VV.). Buona parte delle varietà descritte in questa indagine non risultava avere i requisiti richiesti dai nuovi modelli colturali che si

andavano delineando per il ciliegio. Molte di esse, ad esempio, erano caratterizzate da vigore elevato, lenta messa a frutto, bassa produttività, frutti di piccola pezzatura, con polpa soffice e scarsamente resistenti alle manipolazioni ed ai trasporti, ecc. Ciò ha determinato, di fatto, un notevole impoverimento del patrimonio varietale nazionale nelle diverse aree di produzione, poiché, dove la coltura è riuscita a stabilizzarsi o addirittura a svilupparsi ulteriormente, come ad esempio è avvenuto in Puglia, sono state utilizzate poche varietà, tra vecchie e nuove, ma idonee alle esigenze del mercato moderno.

L'attività di indagine effettuata per questo Atlante ha portato al reperimento di ben 742 nomi di varietà indigene di ciliegio dolce, provenienti da tutte le regioni italiane. Nonostante vi sia la quasi certezza di aver trascurato alcuni genotipi autoctoni, i numeri ottenuti permettono di affermare che questa ricchezza di biodiversità può essere considerata il risultato del forte radicamento e dell'ampia diffusione che la coltura del ciliegio ha avuto in Italia da oltre 2000 anni, com'è stato prima evidenziato nella sintetica analisi storica.

Poco più del 30% delle varietà censite è stato individuato nelle regioni dell'Italia settentrionale, con Piemonte ed Emilia Romagna che hanno mostrato le più ricche concentrazioni di germoplasma cerasicolo.

Poco meno del 23% delle varietà censite è stato individuato nelle regioni dell'Italia centrale, da segnalare che a questa percentuale ha contribuito in maniera significativa la regione Toscana con ben 124 varietà individuate.



Passeggiata tra ciliegi in fiore a Turi (BA) con carretti tradizionali

Circa il 46% delle varietà autoctone di ciliegio dolce è risultato provenire dalle regioni meridionali e insulari. In quest'area ha predominato la Campania nei cui territori è stato possibile individuare la coltivazione, recente o passata, di ben 146 genotipi diversi. Con la sola eccezione della Basilicata, le rimanenti regioni del Sud hanno tuttavia fornito un importante contributo ai fini di questo Atlante.

Nonostante questi numeri elevati, è stato possibile evidenziare che solo una parte relativamente piccola dei genotipi individuati riveste ancora una certa importanza dal punto di vista genetico e/o commerciale. È emerso

infatti che solo il 15% ed il 17% del totale censito è stato inserito, rispettivamente, nel gruppo delle varietà A e nel gruppo delle varietà B. Il restante 66%, pari a 492 genotipi, è stato ritenuto di valore minore ed in parte risulta di difficile reperimento.



Ferrovia e Precoce della Marca, due cultivar da molti considerate autoctone, sono in effetti di antica origine straniera, la prima corrisponde alla tedesca Germersdorfer e la seconda è di origine francese

In Italia, fino a qualche tempo fa, si conosceva come autocompatibile naturale solo la varietà siciliana Kronio, (Calabrese *et al.*, 1984). Le indagini condotte hanno permesso di ampliare il numero di biotipi in possesso di questo importante carattere biologico, molto raro nella specie in questione, grazie all'individuazione di alcune varietà autofertili presenti nel comprensorio del comune di Bonnanaro in Sardegna.

Negli elenchi non sono riportate alcune, anche importanti, varietà di ciliegio dolce perché non originarie del territorio nazionale, come erroneamente si è ritenuto fino ad alcuni anni fa. Il caso forse più rilevante è quello relativo alla 'pugliese' Ferrovia, che, introdotta in Puglia probabilmente dopo l'ultimo conflitto mondiale (Donno, 1966, Godini; 1968), ha contribuito in maniera importante allo sviluppo della cerasicoltura di quella regione. Numerosi studi hanno infatti accertato la sua identità genetica con una vecchia varietà tedesca, la 'Germersdorfer' o 'Grosse Germersdorfer', sinonimo di 'Schneiders (röte) Späte Knorpelkirsche', entrambe diffuse in Germania da oltre due secoli (Fideghelli e Albertini, 1981; Sonnante *et al.*, 1998; Corona *et al.*, 1998; Wunsch e Hormada, 2002; Palasciano *et al.*, 2006; Palasciano *et al.*, 2009).

Per la già menzionata scarsa diffusione in Italia del ciliegio acido, è stato possibile individuare solo 100 nomi di varietà ascrivibili a questa specie. Il 59% del germoplasma censito è stato individuato nelle regioni dell'Italia settentrionale, il 17% nelle regioni dell'Italia centrale ed il restante 24% al Sud. Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna sono risultate le regioni con il più ricco germoplasma autoctono di ciliegie acide.

Cultivar autoctone segnalate nelle varie Regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più Regioni

Regione	Classificazione							
	A		B		C		TOTALE	
	dolce	acido	dolce	acido	dolce	acido	dolce	acido
Valle D'Aosta	-	-	2	-	7	1	9	1
Piemonte	8	2	8	-	61	24	77	26
Lombardia	2	1	1	3	2	3	5	7
Alto Adige	-	-	-	-	2	-	2	-
Trentino	-	-	6	-	17	5	23	5
Friuli Venezia Giulia	5	1	1	-	16	-	22	1
Liguria	-	1	2	-	2	-	4	1
Veneto	10	1	12	6	22	8	44	15
Emilia-Romagna	18	4	18	2	25	9	61	15
Toscana	10	1	21	-	93	2	124	3
Marche	1	2	2	2	3	3	6	7
Umbria	-	-	5	-	5	-	10	-
Lazio	5	2	8	-	6	-	19	2
Abruzzo	-	1	-	-	1	3	1	4
Molise	1	1	-	-	1	1	2	2
Campania	13	1	13	-	120	6	146	7
Puglia	4	1	11	-	19	6	34	7
Basilicata	-	1	-	-	9	1	9	2
Calabria	9	1	24	-	12	3	45	4
Sardegna	4	1	14	-	40	5	58	6
Sicilia	6	1	13	-	38	2	57	3
Non note	-	-	-	-	3	-	3	-
Totale regioni	96	23	161	13	504	82	661	118
Totale Italia	94	7	156	13	490	79	740	99



Cultivar A
Ciliegio Acido

Amarena Piacentina

Sinonimi *Marena*



Origine cultivar emiliana di origine ignota. Dall'inizio del '900 utilizzata nella Bassa Val d'Arda sia come frutto, sia come portinnesto nanizzante delle cultivar locali di ciliegio dolce

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** brindilli, **fioritura** medio-tardiva, di entità elevata, **impollinatori** non noti, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore giallo-rosa, tenera, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a Monilia ed afide nero

Valutazione d'insieme

apprezzata per il consumo fresco e per la preparazione casalinga di confetture e succhi. Nel passato c'era anche una discreta richiesta dell'industria dolciaria

Riferimenti bibliografici

Albertini *et al.*, 1988; AA.VV., 2003

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Marinone I

Sinonimi *Marinone primo, Marenone I*



Origine varietà emiliana di origine ignota, diffusa nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** medio-precoce, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** medio-scarso

Frutto

dimensione medio-piccola, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro, di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore discreto, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa resistenza alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco, ancora apprezzata localmente per l'epoca di maturazione e come tutte le "amarene", ha una discreta domanda per un consumo di "nicchia"

Riferimenti bibliografici

Albertini e Della Strada, 2001; AA.VV., 2003

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Marinone II

Sinonimi *Marinone secondo, Marenone II*



Origine varietà emiliana di origine ignota, diffusa nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** rami misti, **fioritura** medio-precoce, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso scuro, di spessore medio, **polpa** di colore giallo-rosa, tenera, di sapore discreto, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio-piccolo, di forma ellittico-allargata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa resistenza alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

Adatta al consumo fresco e, come tutte le "amarene", ancora adesso ha una discreta domanda per un consumo di "nicchia"

Riferimenti bibliografici

Albertini e Della Strada, 2001; AA.VV., 2003

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Marisa

Sinonimi *Amarena Barbero*



Origine varietà piemontese proveniente probabilmente dal pinerolese, provincia di Torino; presenta una notevole somiglianza con l'amarena francese *Cerise de la Reine Hortense*. Introdotta nella zona di Pecetto torinese negli anni '60 del secolo scorso è diffusa nei comuni della collina torinese

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione molto grossa, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, molto tenera, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** molto piccolo, di forma ellittica

Maturazione intermedia.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai parassiti.

Valutazione d'insieme

il frutto ha una buona pezzatura e non è troppo acido. Apprezzato per il consumo fresco oltre che per la trasformazione

Riferimenti bibliografici

Vilmorin *et al.*, 1867; Radicati *et al.*, 1997

A cura di G. Giacalone

Progressiflora

Sinonimi *Prunus cerasus* var. *semperflorens* Koch., *Prunus semperflorens* Ehrh., *Cerasus semperflorens* De Candolle



Origine secondo alcuni botanici è una varietà botanica del ciliegio acido (*Prunus cerasus* var. *semperflorens* Koch.), secondo altri è una specie a sé (*Cerasus semperflorens* De Candolle, *Prunus semperflorens* Ehrh.). È diffuso sporadicamente in quasi tutte le regioni, più come pianta ornamentale che come pianta da frutto, per il suo portamento pendulo, la fioritura e maturazione molto scalari. Descritta da Gallesio nella sua celebre Pomona

Albero

vigoria media, **portamento** pendulo, **ramo a frutto prevalente** dardi, **fioritura** scalare, da maggio ad agosto, **impollinatori** autofertile **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** molto lungo e sottile, **forma** reniforme, **buccia** di colore rosso scuro, **polpa** rosa, di consistenza acquosa, con succo rosa, di qualità da mediocre a discreta, con sapore amarognolo e acidulo, R.S.R. 15,9° Brix, acidità titolabile (%ac. malico) 33,0 **nocciolo** piccolo, ellissoidale, aderente

Maturazione scalare, da fine giugno a settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevate

Valutazione d'insieme

data la fioritura scalare che si protrae per quattro mesi, la pianta presenta contemporaneamente fiori e frutti. Valida unicamente come pianta ornamentale. I frutti vengono utilizzati anche per confetture

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1817

A cura di R. Pavia

Visciola di Cantiano

Sinonimi *Guisciola*



Origine varietà marchigiana diffusa in gruppi di piante nell'area del Montefeltro e nel comune di Cantiano, dove, fino agli anni '70 del secolo scorso, era usata per la trasformazione e la produzione di sciroppi. La Visciola era molto usata nel territorio sin dalla fine del 1500 nella cucina popolare e aristocratica (il duca Federico da Montefeltro beveva il vino di visciole alla fine del 1400) e se ne conoscevano le proprietà medicinali. la Guisciola viene citata nel 1565 dal medico erborista del Montefeltro Costanzo Felici

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente sui rami misti e meno sui brindilli, **fioritura** medio-tardiva, concentrata nel periodo di maggio, **produttività**, elevata ma soggetto ad alternanza

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** lungo e ricadente con brattee medie, **forma** reniforme-obolata, **buccia** a maturità di colore rosso scuro-nerastro, **polpa** rosso scuro, di media consistenza, ad alta acidità **sapore** acidulo

Raccolta tardiva (fine giugno-inizio luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

in generale poco sensibile ad avversità salvo a moniliosi

Valutazione d'insieme

varietà idonea alla media e alta collina e montagna, anche in terreni poveri e non particolarmente ricchi di acqua; raccolta esclusivamente a mano; utilizzata per vari usi tradizionali, come la scioppatura, praticata da diverse ditte locali, la produzione di vino aromatizzato (Visner o Visciolato), marmellate o composte o la distillazione. In passato veniva essiccata

Riferimenti bibliografici

Felici C., 1565; Albertini e Della Strada, 2001; AA.VV. 2003; Roselli *et al.*, 2006

A cura di G.Murri, F. Massetani, I. Dalla Ragione, A. Micheletti

Visciola nana dei Castelli

Sinonimi *Visciola*



Origine varietà di origine non nota, diffusa in molte aree dei “Castelli Romani”, provincia di Roma

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** II decade aprile, di entità medio-elevata, **impollinatori** autocompatibile, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccolo (g 2,9), **peduncolo** corto (mm 27,5), **forma** reniforme, **buccia** di colore rosso scuro, **polpa** di colore rosso scuro, succo nero-rosso, di buona qualità gustativa; aderente al nocciolo. R.S.R.: 16,0 °Brix; pH 2,7; acidità titolabile ($^{\circ}/_{00}$ ac. malico): 40,2. **nocciolo** piccolo, globoso

Maturazione seconda decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile agli afidi

Valutazione d'insieme

i frutti sono utilizzati per confetture, marmellate e la produzione di una tipica bevanda alcolica, “Ratafià”. La specie è particolarmente pollonifera e la moltiplicazione avviene quasi esclusivamente per pollone radicale; gli alberi sono di piccola taglia ma vigorosi, i rami hanno internodi molto ravvicinati e conferiscono alla pianta il tipico aspetto compatto. Varietà valida come pianta ornamentale e idonea per una frutticoltura amatoriale

Riferimenti bibliografici

Albertini e Della Strada 2001

A cura di R. Pavia



Cultivar A
Ciliegio Dolce

Abenavoli Nero



Origine ignota. Diffusa in provincia di Reggio Calabria nella fascia pedemontana dell'Aspromonte

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore nerastro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, di consistenza media, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** molto grosso, di forma ellittico-allargata

Maturazione 51-55 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile agli attacchi di mosca

Valutazione d'insieme

frutti regolari dal colore attraente e dalla polpa pigmentata e di media consistenza

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.* 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Bella di Arezzo

Sinonimi *Durona di Arezzo*



Origine vecchia cultivar toscana di origine non nota, diffusa nella provincia di Arezzo

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Gavorgnana, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e spessa, **polpa** rosso scuro, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione molto tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili alla Monilia e allo spacco da pioggia, frutti molto sensibili agli attacchi della mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

cultivar interessante ed apprezzata per le caratteristiche del frutto e la buona resistenza ai trasporti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996; Mariotti e Roselli, 2004; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Bella di Garbagna

Sinonimi *Da Spirito, Garbagnina*



Origine vecchia cultivar piemontese originaria della Valle Curone, provincia di Alessandria; è stata selezionata da seme. Attualmente è diffusa nel territorio del comune di Garbagna e in tutti i comuni delle Valli Curone, Grue e in Val Borbera, nell'Alessandrino

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** Duracina di Garbagna, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** molto piccolo, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

buona varietà adatta anche alla trasformazione industriale, non eccessivamente produttiva e poco resistente allo spacco

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Agabbio *et al.*, 1994a.

A cura di G. Giacalone

Bertiello

Sinonimi *Bertuello*



Origine cultivar di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Somma Vesuviana, provincia di Napoli. Coltivata in passato nella zona vesuviana, prevalentemente nel comune di Somma Vesuviana, attualmente poco diffusa

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per la resistenza dei frutti allo spacco, caratteristica interessante anche per l'impiego in programmi di miglioramento genetico

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 2003; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Bianca di Bonnanaro



Origine vecchia cultivar della Sardegna, originaria del territorio di Bonnanaro, provincia di Sassari; attualmente diffusa in provincia di Sassari

Albero

vigoria scarsa, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** rami misti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore giallo, sottile, **polpa** di colore giallo, tenera, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile al Corineo

Valutazione d'insieme

accesione molto interessante per il colore giallo del frutto; risulta avere una produttività scarsa, ma è apprezzata nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Falqui e Fiori, 1992a; Satta *et al.*, 2016

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Bombardune



Origine vecchia cultivar calabrese di origine ignota, diffusa nel versante ionico meridionale della provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** corto, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, di consistenza media, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittico-allargata

Maturazione 32-36 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pocosensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

frutti di buone dimensioni e con polpa di media consistenza, prevalentemente destinati al consumo fresco

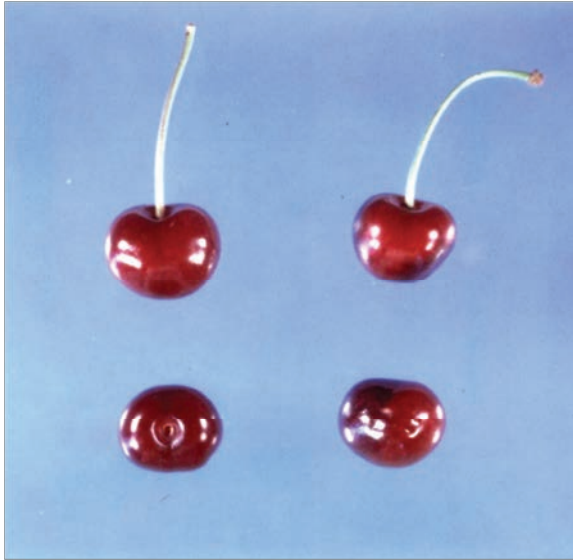
Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.* 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Capellino

Sinonimi *Capellina, Gabellino*



Origine vecchia cultivar toscana di origine non nota, diffusa in provincia di Arezzo

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** medio-tardiva, di entità media, **impollinatori** Napoletana, Durona di Vignola, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **peduncolo** lungo, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro, di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, molto dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili agli attacchi di mosca delle ciliegie, frutti resistenti allo spacco da pioggia

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per le caratteristiche estetiche ed organolettiche dei frutti, la resistenza agli stress biotici ed abiotici, alle manipolazioni ed ai trasporti

Riferimenti bibliografici

Mariotti e Roselli, 2004; Roselli *et al.*, 2006; Camangi e Segantini, 2011

A cura di R. Petruccelli

Capo di Serpe

Sinonimi *Capo e' serpe, Testa di serpe*



Origine sconosciuta, diffusa sporadicamente in quasi tutti i territori della provincia di Bari e particolarmente in quelli situati nel Sud-Est (Conversano)

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità scarsa, **impollinatori** non noti, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore bianco crema, di consistenza dura, di sapore mediocre, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità molto bassa alle malattie ed alla mosca

Valutazione d'insieme

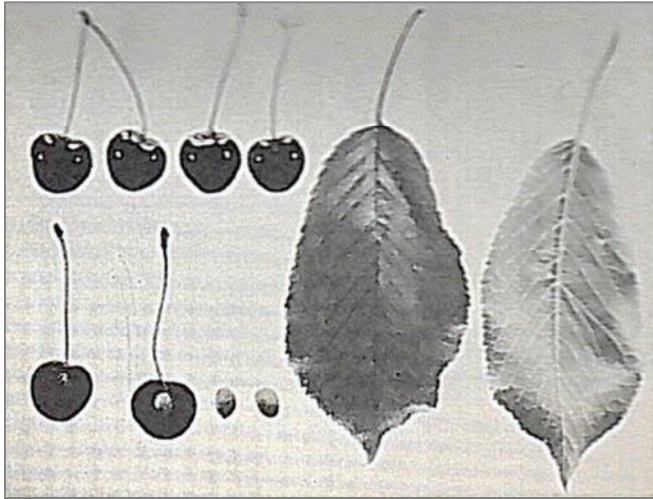
nonostante la varietà sia stata da decenni quasi completamente abbandonata per la diffusione di altre varietà più produttive e di pregio per la stessa epoca di maturazione, potrebbe ancora essere interessante per la resistenza alla mosca che le è stata attribuita dall'Autore che per primo l'ha descritta, carattere questo molto raro tra le varietà coltivate di ciliegio

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1938; Donno, 1965; Baldini *et al.*, 1973

A cura di E. Lipari, M. Palasciano, M.C. Todisco

Cappuccia



(da Spina, 1959)

Origine antica cultivar siciliana, di genealogia non nota, diffusa principalmente in provincia di Palermo

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Carrubbedda, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma arrotondata

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco resistente ai trasporti

Valutazione d'insieme

cultivar che presenta buone caratteristiche estetiche ed organolettiche dei frutti che localmente riscontra un buon valore commerciale

Riferimenti bibliografici

Spina, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Continella *et al.*, 2011

A cura di E.Lipari, M. C.Todisco

Casanova



Origine vecchia cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Carinola, provincia di Caserta, in località Casanova. Coltivata in passato prevalentemente nel comune di Carinola e nei comuni vicini, attualmente meno diffusa

Albero

vigoria scarsa, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Poco sensibile alla Monilia; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di un certo interesse per le caratteristiche del frutto e per la resistenza allo spacco

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Cassadora

Sinonimi *Cacciatora, Moncalera*



Origine varietà piemontese probabilmente originaria della Valle Bronda. Introdotta sulla collina torinese negli anni '20 del secolo scorso, è diffusa nel comune di Pecetto Torinese, Moncalieri e Trofarello

Albero

vigoria scarsa, **portamento** ricadente, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** molto precoce, di entità scarsa, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di medio spessore, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** piccolo e arrotondato

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

frutto di buona pezzatura con un gusto tendenzialmente aspro, interessante per l'epoca di maturazione

Riferimenti bibliografici

Radicati *et al.*, 2008; AA.VV., 1973

A cura di G. Giacalone

Ciliegia del Fiore

Sinonimi *Ciliegia del Fiore, Forlì, Precoce del Fiore*



Origine non nota, diffusa in tutto il Forlivese. In Puglia è nota con il nome di **Forlì**; in questa regione è ancora presente nei territori di Castellana Grotte, di Conversano e, seppur meno, di Turi e Putignano

Albero

vigorìa media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso e sottile, **polpa** di colore giallo-rosa, tenera, di sapore buono, spicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittico-allargata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla Monilia, poco sensibile alla mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per la produttività e l'epoca di maturazione; i frutti sono destinati principalmente ai mercati locali

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1938; Donno, 1965; Del Gaudio e Pedone, 1966; Baldini *et al.*, 1973, Branzanti *et al.*, 1973; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994b; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di D. Giovannini; E. Lipari, M. Palasciano, S. Sirri e M.C. Todisco M.

Ciliegia di Osini



Origine varietà della Sardegna originaria del territorio di Osini, provincia di Nuoro

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** rami misti, **fioritura** intermedia, di entità scarsa, **impollinatori** non accertati, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro, sottile, **polpa** di colore rosso, di consistenza media, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente al Corineo

Valutazione d'insieme

accesione interessante per il frutto di bell'aspetto, dalle grosse dimensioni e dal colore rosso intenso

Riferimenti bibliografici

Satta *et al.*, 2011; Falqui e Fiori, 1992a

A cura di L. De Pau, D. Satta, G. D'Hallewin, M. Mulas

Ciliegia di Ottobre



Origine sconosciuta. È una cultivar poco o nulla diffusa a causa delle modeste caratteristiche del frutto, ma molto interessante per il miglioramento genetico per la maturazione più tardiva di tutte le altre cultivar del germoplasma censito

Albero

vigoria media, **portamento** da assurgente a aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi, **fioritura** tardiva, **impollinatori** non noti, **produttività** medio-scarso

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** lungo e sottile, **forma** sferoidale-depresso, **buccia** di colore giallo con rosso chiaro sul 60-90% della superficie, **polpa** giallo chiaro, di consistenza media, poco succosa, di sapore amarognolo, **nocciolo** piccolo, ellissoidale, aderente

Maturazione prima decade di Agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

valida solo per programmi di miglioramento genetico

Riferimenti bibliografici

CREA-FRU, dati non pubblicati

A cura di G. Della Strada

Ciliegia di Santa Maria



Origine antica varietà della Sardegna originaria del territorio di Bonnanaro, provincia di Sassari

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** rami misti, **fioritura** molto precoce, di entità molto elevata, autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso, sottile, **polpa** di colore bianco-crema, tenera, di sapore buono, spicca, **nocciolo** medio di forma ellittico-allargata

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile al Corineo

Valutazione d'insieme

accessione di grande interesse per la elevata produttività anche se presenta frutti dalle piccole dimensioni

Riferimenti bibliografici

Falqui e Fiori, 1992a ; Satta *et al.* 2011

A cura di L. De Pau, D. Satta, G. D'Hallewin, M. Mulas

Core

Sinonimi *Durona*



Origine non nota. Differisce per caratteristiche morfologiche e organolettiche da altre cultivar toscane a denominazione simile, Cuore o del Cuore, descritte nell'*Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia* (Baldini *et al.*, 1973)

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti e rami misti, **fioritura** intermedia, **impollinatori** Ravenna Precoce, Ferrovia, Stella, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola (g 5), presenta un buon rapporto polpa/nocciolo (91,5%), **peduncolo** medio (cm 3,07), **forma** cordiforme (da cui il nome), **buccia** di colore rosso su sfondo giallo, **polpac** olor crema e succo incolore, consistenza croccante, R.S.R.: 14,0°Brix; pH 3,84; acidità titolabile ($^{\circ}/_{00}$ ac. malico): 5,46, **nocciolo** piccolo, sferoidale

Maturazione prima settimana di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile a Monilia

Valutazione d'insieme

è stata individuata e caratterizzata nel Comune di Viterbo in località S. Angelo di Roccalvecce; è coltivata in orti famigliari anche negli areali cerasicoli di Celleno (VT). Oggi è una varietà a rischio di estinzione, superata da nuove cultivar che trovano la preferenza dei consumatori

Riferimenti bibliografici

Targioni Tozzetti, 1802; Tamaro, 1940; Baldini *et al.*, 1973; Manzo, 1973; Garuti, 1989; Piazza *et al.*, 2003;

A cura di V.Cristofori, R. Muleo

Corniola

Sinonimi *Barzizza, Cornetta, Cornina, Cornum, Cornuzza, Durone Cornalino*



Origine antica cultivar romagnola diffusa nel territorio di Cesena. I frutti sono ritratti negli acquarelli del botanico forlivese Majoli (1746-1823). Nella regione Marche, nei territori dell'ascolano e del Montefeltro (provincia di Pesaro-Urbino), è diffusa la cultivar **Cornetta** (sinonimo: Corniola) con caratteristiche molto simili, eccetto la colorazione della polpa che è giallastra

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità elevata, **impollinatori** non noti, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro, spessa, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti resistenti alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

apprezzata per la pezzatura e per l'aspetto attraente dei frutti destinati prevalentemente al consumo fresco. Tipico nocciolo allungato. La Cornetta marchigiana viene consigliata per la media e alta collina e montagna ed è ottima per il consumo fresco e marmellate

Riferimenti bibliografici

Felici, 1565; Branzanti *et al.*, 1973; Baldini *et al.*, 1973; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996; Giovannini *et al.*, 2011 e 2013; Sirri, 2012

A cura di D. Giovannini, S. Sirri, C. Buscaroli, D. Missere, G. Murri, F. Massetani

Cuore



Origine vecchia cultivar toscana di origine non nota, diffusa in provincia di Pisa

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** rami misti e dardi o mazzetti, **fioritura** medio-tardiva, di entità media, **impollinatori** Marchianella, Del Paretaio, Montemagno, Corniola, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili allo spacco da pioggia, frutti molto sensibili agli attacchi della mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

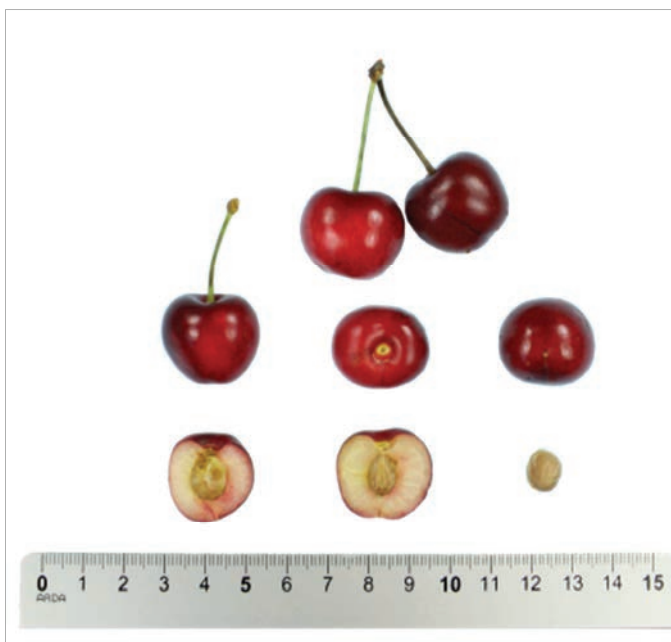
cultivar caratterizzata da produttività elevata e costante e frutti di buone qualità organolettiche, serbevoli e resistenti ai trasporti

Riferimenti bibliografici

Basso e Natale, 1959; Basso, 1964; Roselli e Mariotti, 1999; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Cuore Aspromonte



Origine vecchia cultivar calabrese di origine ignota, diffusa nel versante tirrenico meridionale della provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** corto, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore bianco-crema, di consistenza media, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio di forma arrotondata

Maturazione 22-28 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

apprezzata per le caratteristiche organolettiche e la consistenza della polpa

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.* 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Del Monte

Sinonimi *Ciliegia della Montagna, Durona del Monte, Monte, Pampanara*



Origine cultivar campana di genealogia sconosciuta, rinvenuta nella (Masseria Bellavista) nel comune di Somma Vesuviana (NA). Coltivata in passato nella provincia di Napoli in particolare nella zona vesuviana, attualmente coltivata prevalentemente nel comune di Somma Vesuviana (Napoli); diffusione in calo

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Burlat, Moreau, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** medio di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti; buona resistenza dei frutti allo spacco

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Pennone *et al.*, 2011; Lugli *et al.*, 1995; Godini, 1997

A cura di F. Pennone

Della Recca

Sinonimi *Recca, Rex*



Origine cultivar di origine campana, rinvenuta nel comune di Marano (Masseria Recca). Diffusa inizialmente nella provincia di Napoli, poi diffusasi anche nel casertano, meno diffusa nelle altre provincie campane

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità elevata, **impollinatori** Burlat, Giulia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme depressa, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore bianco-crema, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di pregio, richiesta sia per il consumo fresco che per la trasformazione industriale

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Lugli *et al.*,1995; Godini, 1997, Pennone e Abbate, 2001; Guidi e Turrone, 2011; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Don Antoni

Sinonimi *Ciliegia di Don Antoni, Donn'Antoni, Mastr'Antonio, Mastrantoni, Raffiuna di Trecastagni*



Origine probabile ibridazione spontanea di una varietà diffusa sull'Etna, la Raffiuna di Trecastagni. Individuata nella seconda metà dell'800 nella proprietà dell'avvocato Antonio Gangemi, da cui il nome

Albero

vgoria molto elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità elevata, **impollinatori** Toscana, Napoleona, Genovese, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore nerastro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione media

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

è la cultivar più apprezzata del germoplasma siciliano per la precoce messa a frutto, per l'eccezionale produttività e per le ottime caratteristiche organolettiche del frutto, che riesce a spuntare prezzi molto elevati sui mercati. Ha ricevuto nel 2011 il riconoscimento della DOP "Ciliegia dell'Etna"

Riferimenti bibliografici

Spina, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Raimondo *et al.*, 2006; Marchese *et al.*, 2007a e b; Guidi e Turrone, 2011; Continella *et al.*, 2011; Bonfanti *et al.*, 2012

A cura di E.Lipari, M.C. Todisco

Duracina di Tarcento

Sinonimi *Durancina di Tarcento, Durone di Tarcento, Tarcentina, Tarčéntka, Tarcentuka, Tarčínka, Turcentola*



Origine vecchia varietà friulana di genealogia non nota, originaria della zona di Tarcento. Coltivata prevalentemente nella provincia di Udine, ma presente anche nel Collio sloveno

Albero

vigoria media, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola (5,5 g), **forma** cuoriforme, **buccia** rosso scuro, **polpa** rosso scuro, consistenza medio-elevata, semispicca, sapore buono, **nocciolo** piccolo (0,25-0,33 g), ellittico

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevata

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la costante ed elevata produttività e per le ottime caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Youssef, 1980; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996; Youssef *et al.*, 2000; Bianco *et al.*, 2014

A cura di E. Peterlunger

Durona del Chiampo

Sinonimi *Durona di Vicenza, Durona Vicentina*



Origine vecchia varietà veneta, originaria della provincia di Vicenza dove è ancora coltivata

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro, spessa, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore ottimo, spicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

frutti apprezzati per la croccantezza e per la resistenza alle manipolazioni. Presenta un peduncolo spesso che consente un'ottima shelf-life

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996; Dal Grande, 2005

A cura di G. Bassi

Durona Milanese



(Dip. S.A.A.P.T.A. UNI.MI)

Origine ignota, diffusa in provincia di Milano

Albero

vigoria media, **portamento** da assurgente ad aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità medio-scarso, **impollinatori** non noti, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso, spessa, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore discreto, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili alla Monilia

Valutazione d'insieme

cultivar apprezzata nei mercati locali del milanese

Riferimenti bibliografici

Albertini e Della Strada, 1996

A cura di E. Lipari, M. C. Todisco

Duroncella Nera



Origine vecchia cultivar campana di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Riardo (CE). Poco diffusa in coltivazione

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, molto dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per la resistenza dei frutti allo spacco, caratteristica interessante anche per l'impiego in programmi di miglioramento genetico

Riferimenti bibliografici

Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Duroncina della Goccia

Sinonimi *Morin, Morin del Ghezzi, Morin del Gusa*



Origine antica varietà emiliana di origine ignota, diffusa da metà del secolo scorso nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Flamengo, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** medio-corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e spessa, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio-piccolo, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente allo spacco ed alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

apprezzata per il consumo fresco perché attraente e di buon sapore, tuttavia la raccolta è disagiata per la relativa brevità del peduncolo e la resistenza al distacco

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Duroncino di Cesena

Sinonimi *Bacille, Durella di Cesena, Marciana Piccola, Marcianina,*



Origine vecchia varietà romagnola di genealogia sconosciuta, diffusa nella zona di Cesena

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, spicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

fiori e frutti poco sensibili a Monilia

Valutazione d'insieme

molto produttiva, dalle buone caratteristiche organolettiche dei frutti, utilizzata prevalentemente per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Branzanti *et al.*, 1963; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di D. Giovannini, S. Sirri

Durone dell'Anella

Sinonimi *Anella, Durone Nero*



Origine non nota, è diffusa sulla collina bolognese e nelle vallate del Reno e del Samoggia. Coltivata in provincia di Bologna e di Forlì-Cesena, non corrisponde a quella coltivata in provincia di Vicenza

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Ciliegia ultima, Durone della Marca, Durone nero II, Durone nero III, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e spessa, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti mediamente sensibili allo spacco ed alla Botrite, resistenti alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar i cui frutti, per dimensioni e caratteri organolettici, sono in fase di valorizzazione e molto apprezzati per il consumo diretto. Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

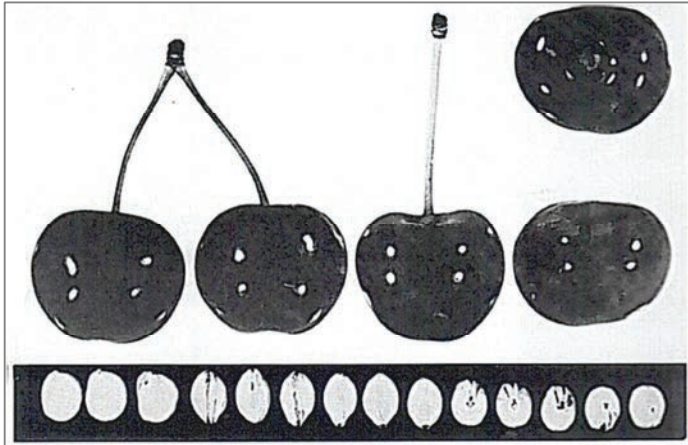
Riferimenti bibliografici

Faccioli, 1964; Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di C. Buscaroli

Durone dell'Anella Tardivo

Sinonimi *Anellone*



(da Bargioni *et al.*, 1973)

Origine vecchia cultivar emiliana di origine non nota, diffusa soprattutto nelle province di Modena e Bologna

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Durone dell'Anella, Durone della Marca, Durone nero I, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso e sottile, **polpa** di colore bianco-crema, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** medio-grossi, di forma arrotondata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti mediamente sensibili allo spacco da pioggia

Valutazione d'insieme

cultivar in fase di valorizzazione, molto apprezzata per le qualità estetiche ed organolettiche dei frutti. Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Lugli *et al.*, 1995

A cura di C. Buscaroli

Durone della Marca

Sinonimi *Durona della Marca, Durone Bianco, Durone Marchigiano, Graffioni, Marchigiano Bianco*



Origine non nota, diffusa nelle province di Modena e Bologna già nel secolo scorso

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** medio-tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Durone dell'Anella, Durone nero I, Durone nero II, Durone nero III, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e spessa, **polpa** di colore bianco-crema, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** grosso di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti molto sensibili alla Monilia, molto resistenti alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar ancora diffusa e in fase di valorizzazione per le sue eccellenti caratteristiche organolettiche e che, per le caratteristiche estetiche dei frutti, è particolarmente indicata per l'uso industriale (ciliegie sotto spirito). Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

Riferimenti bibliografici

Faccioli, 1964; Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Lugli *et al.*, 1995; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di C. Buscaroli

Durone di Cesena

Sinonimi *Marciana*



Origine vecchia varietà romagnola diffusa nel territorio di Cesena. Nel 1912, il giornale della locale Cattedra Ambulante documenta esportazioni all'estero dei frutti di questa varietà

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** grosso di forma ellittico-allargata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti mediamente sensibili alla Monilia

Valutazione d'insieme

complessivamente la cultivar presenta buone caratteristiche pomologiche. Oggi utilizzata prevalentemente per il consumo fresco, un tempo i frutti venivano conservati anche sotto spirito

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Branzanti *et al.*, 1973; Albertini, 1880; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di D. Giovannini, S. Sirri

Durone di Marostica

Sinonimi *Durone rosso*



Origine varietà del Veneto di origine sconosciuta, presente nella zona di Marostica, provincia di Vicenza

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica-cuoriforme, **buccia** di colore rosso mattone e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, molto dura, di sapore ottimo, aderente al nocciolo, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

varietà di notevole interesse nella zona di Marostica per la elevata e costante produttività e per la qualità del frutto

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi *et al.*, 1988; Albertini e Della Strada, 1996.

A cura di G. Bassi

Durone Nero I

Sinonimi *Durone di Modena, Durone di Vignola, Durone Nero Precoce, Grosso Precoce di Vignola, Nero Primo di Vignola*



Origine antica varietà emiliana originaria del Vignolese, attualmente diffusa largamente nella provincia di Modena

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Durone della Marca, Mora di Vignola, Durone nero II, Durone nero III, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di media lunghezza, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro-nerastro e spessa, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alle virosi ed allo *Pseudomonas*, poco sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

cultivar considerata la migliore delle vignolesi per produttività e caratteristiche del frutto adatto anche all'esportazione in virtù della resistenza ai trasporti. Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

Riferimenti bibliografici

Faccioli, 1964; Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980; Lugli *et al.*, 1995; Albertini e Della Strada, 1996; Godini, 1997

A cura di D. Giovannini, S. Sirri

Durone Nero II

Sinonimi *Durone II, Durone nero II di Vignola, Nero II di Vignola, Secondo*



Origine antica cultivar emiliana originaria del Vignolese, diffusa soprattutto nella zona di Spilamberto, provincia di Modena

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** Mora di Vignola, Durone della Marca, Durone nero I, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro-nerastro e spessa, **polpa** di colore rossa, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti mediamente sensibili alla Monilia

Valutazione d'insieme

cultivar molto apprezzata sul mercato, dalle caratteristiche simili a Durone nero I di cui prosegue il calendario di maturazione. Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

Riferimenti bibliografici

Faccioli, 1964; Baldini *et al*, 1973; Albertini, 1980; Albertini e Della Strada, 1996; Godini, 1997

A cura di D. Giovannini, S. Sirri

Durone Tardivo di Valstaffora

Sinonimi *Durone Moglie, Elisa*



Origine ignota. Semenzale rinvenuto in frazione Moglie di Ponte Nizza (Pavia) ed introdotto in coltivazione agli inizi degli anni '90. Coltivata prevalentemente in valle Staffora (Pavia)

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità medio-elevata, **impollinatori** non noti, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro, spessa, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio-piccolo, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla Monilia ed alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco, è molto interessante per l'epoca di maturazione. Al di fuori dell'ambiente di origine non ha mostrato costanza produttiva

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 2001

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Flamengo

Sinonimi *Fiament (dialettale locale), Fiammengo, Fiammenghi, Fiammingo, Flamento*



Origine varietà emiliana di origine ignota; si ritiene derivata da un semenzale rinvenuto nel territorio. È costituita da alcuni cloni diffusi nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda; in particolare il clone Flamengo SRIM si caratterizza per la facilità di distacco del frutto dal peduncolo risultando perciò molto adatto alla raccolta meccanica

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Durone di Modena, Mora, Busella, Pavese, Smirne, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **peduncolo** medio-lungo, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso su fondo giallo, di spessore medio, **polpa** di colore bianco-crema, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio-grande, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente allo spacco ed alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco ed alla lavorazione industriale (all'alcool, canditi e mostarde), facilmente conservabile, nel passato era la cultivar più diffusa localmente per la costante elevata di produttività

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Francia



Origine varietà pugliese di origine non nota, diffusa nel territorio di Conversano, provincia di Bari

Albero

vigoria scarsa, **portamento** da aperto a ricadente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Palombara, Montagnola **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** lungo, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, di consistenza media, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità molto bassa alla mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

apprezzata per il consumo fresco, per la precocità di maturazione, il calibro e l'aspetto attraente dei frutti

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1938; Donno, 1965; Del Gaudio e Pedone, 1966; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di E. Lipari, M. Palasciano, M.C. Todisco

Galucio

Sinonimi *Galuciu, Galuciu di Pecetto*



Origine cultivar piemontese di genealogia sconosciuta. Introdotta nella zona di Pecetto torinese negli anni '30 del secolo scorso, è diffusa nei comuni della collina torinese (TO)

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità elevata, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione molto grossa, **peduncolo** di media lunghezza, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e spessa, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore buono, semispicca **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

pianta rustica, il cui frutto è caratterizzato da ottima conservabilità

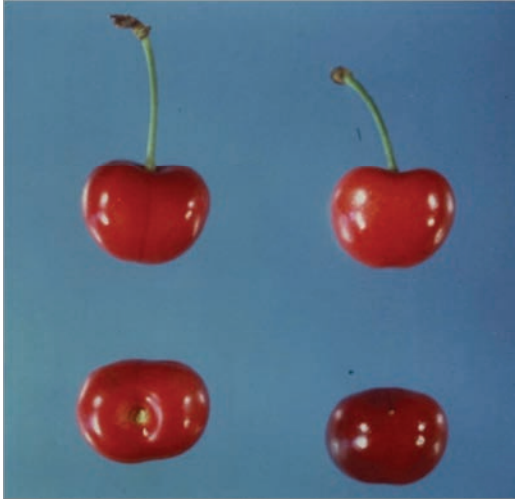
Riferimenti bibliografici

Radicati *et al.*, 1997; Radicati *et al.*, 2008

A cura di G. Giacalone

Gavorgnana

Sinonimi *Gavorrana, Gragnone*



Origine non nota, diffusa in provincia di Arezzo

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** rami misti e dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Bella di Arezzo, Primaticcia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

valida per le interessanti caratteristiche agronomiche, per l'epoca di maturazione e per le caratteristiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996; Roselli e Mariotti, 1999; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

GF. Petrarca 1



Origine varietà della Sardegna originaria del comune di Bonnanaro, provincia di Sassari

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** rami misti, **fioritura** molto precoce, di entità media, autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** lungo, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso, sottile, **polpa** di colore bianco-crema, tenera, di sapore buono, spicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittico-allargata

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile al Corineo

Valutazione d'insieme

accessione interessante per la produttività elevata e per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Falqui e Fiori, 1992b; Satta *et al.* 2011

A cura di L. De Pau, M. Mulas, D. Satta, G. D'Hallewin

Graffione Bianco

Sinonimi *Graffione del Piemonte, Graffion Blanc, Graffion da spirit*



Origine antica cultivar piemontese di genealogia sconosciuta, diffusa in Valle di Susa e nella zona collinare della provincia di Torino

Albero

vigorìa media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Bianca di Verona, Durone della Marca, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di media lunghezza, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e sottile, **polpa** di colore bianco-crema, dura, di sapore buono, spicca, **nocciolo** piccolo, arrotondato

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

tipico frutto utilizzato per la trasformazione industriale o in pasticceria. Sapore dolce con retrogusto amarognolo

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di G. Giacalone

Grammendula 1



Origine varietà calabrese di origine e genealogia ignote, diffusa nel versante tirrenico meridionale della provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola, **peduncolo** corto, **forma** ovoidale-allungata, **buccia** di colore rosso scuro, spessa, **polpa** di colore rosso, di media consistenza, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione 20-26 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

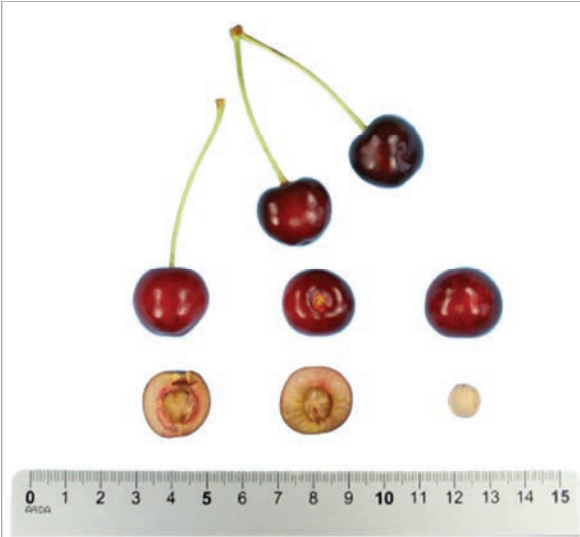
da segnalare per le buone caratteristiche dei frutti e per la particolare forma allungata (amigdaliforme) dalla quale prende il nome

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.*, 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Grammendula 2



Origine varietà calabrese di origine e genealogia ignote, diffusa nel versante tirrenico meridionale della provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** medio, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore mediocre, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma arrotondata

Maturazione: 11-16 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile agli attacchi della mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

apprezzata per l'elevata consistenza della polpa e per il sapore bilanciato dei frutti

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.*, 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Imperiale



Origine cultivar di genealogia sconosciuta, diffusa nelle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli. Ritenuta da alcuni autori (Casella e Picariello, 1973) sinonimo di B. Napoleone, si differenzia per alcuni caratteri. Un'ecotipo simile è diffuso nella regione Molise con il nome “**Imperiale del Molise**”

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità elevata, **impollinatori** Hedelfinger, Lapins, Malizia, Tamburella a mazzetto, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti, resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per la resistenza dei frutti allo spacco e alle manipolazioni; molto richiesta dall'industria di trasformazione per la preparazione di ciliegie solforate e allo sciroppo

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Lugli *et al.*, 1995; Pennone *et al.*, 2011; www.politicheagricole.it

A cura di F. Pennone, G. Della Strada

Karnjuka

Sinonimi *Karnijevka, Karnjuka*



Origine genetica non nota. Il nome deriva da Carnia in Friuli (Alpi Carniche), regione dalla quale fu introdotto nel goriziano agli inizi del 1800. Diffusione storica e diffusione attuale nel Collio goriziano (provincia di Gorizia)

Albero

vigoria elevata, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola (5,5 g) **forma** cuoriforme **buccia** rosso scuro, **polpa** rossa, consistenza media, semi-spicca, sapore buono, zuccherino e lievemente acidulo, **nocciolo** medio (0,34-0,42 g), arrotondato

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la costante e buona produttività, per l'ottima qualità e serbevolezza dei frutti e per la buona resistenza allo spacco dei frutti in seguito alle piogge

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Youssef, 1980; Agabbio *et al.*, 1994a; Youssef *et al.*, 2000; Bianco *et al.*, 2014

A cura di E. Peterlunger, R. Testolin

Kozanka

Sinonimi *Kozenke*



Origine genetica non nota. Proviene da Kozana, una località slovena vicina al confine con il Friuli Venezia Giulia (un tempo territorio italiano). È diffusa nel Collio goriziano, provincia di Gorizia

Albero

vigoria media, **fioritura** intermedia, **produttività** media con fruttificazione alternante

Frutto

dimensione medio (5,9 g), **forma** cuoriforme depressa, **buccia** nerastra, **polpa** rosso scuro, consistenza soda, semi-spicca, sapore buono, zuccherino e leggermente acidulo, **nocciolo** medio (0,34-0,42 g), ellittico

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevata

Valutazione d'insieme

i frutti si distaccano facilmente dal peduncolo a maturità; talvolta si verifica un'importante cascola pre-raccolta. Varietà abbastanza interessante per le discrete rese produttive e per la buone qualità gustative ed organolettiche dei frutti; presenta tuttavia alternanza di produzione

Riferimenti bibliografici

Youssef, 1980; Agabbio *et al.*, 1994a; Youssef *et al.*, 2000

A cura di E. Peterlunger, R Testolin.

Kronio

Sinonimi *Acquaiola, Primintia*



Origine varietà siciliana di origine non nota, diffusa nelle zone costiere delle province di Palermo (Termini Imerese), Trapani (Marsala) e Agrigento (Sciacca)

Albero

vigorìa media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** molto precoce, di entità media, autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica

Maturazione precocissima

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

cultivar molto interessante per l'autocompatibilità e la precoce epoca di maturazione che, nonostante le non elevate qualità organolettiche dei frutti, permette di spuntare prezzi elevati sui mercati locali. Un altro carattere di grande interesse per il miglioramento genetico è il basso fabbisogno in freddo: fiorisce e germoglia circa 20 giorni prima di tutte le altre cultivar

Bibliografia

Calabrese *et al.*, 1984; Raimondo *et al.*, 2006; Marchese *et al.*, 2007a e b.

A cura di E. Lipari, M.C. Todisco

Maggiolina



Origine non nota. In letteratura si trova la varietà toscana “Maggiola”, molto simile a Maggiolina per i caratteri morfologici e qualitativi (Baldini *et al.*, 1973). La varietà è stata descritta da Garuti nel 1989

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, **impollinatori** Ravenna a gambo corto, Durone, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola (g 3,9), buon rapporto polpa/nocciolo (92,8%), **peduncolo** lungo (cm 4,47), **forma** sferoidale appiattita, **buccia** di colore rosso scuro-nero, **polpa** e succo di colore rosso scuro, consistenza tenera, R.S.R.: 20,3° Brix; pH 3,50; acidità titolabile ($^0/_{00}$ ac. malico): 9,84, **nocciolo** medio-piccolo, sferoidale

Maturazione II^a-III^a decade di maggio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

ottima resistenza ai fitofagi (Garuti, 1989)

Valutazione d'insieme

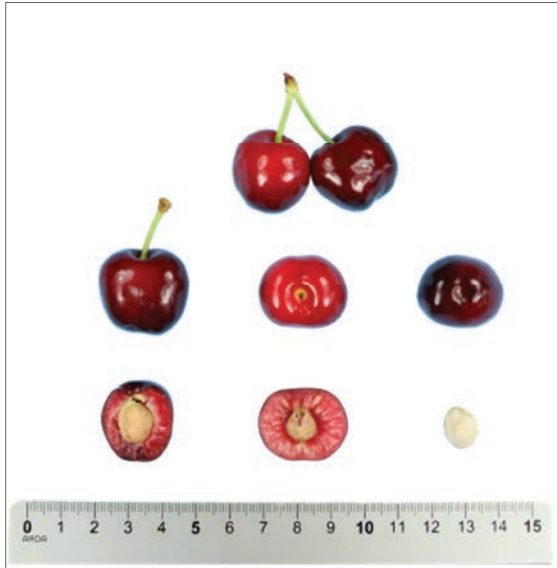
coltivata a S. Angelo di Roccalvece (Viterbo) dove è apprezzata per la precocità di maturazione, ed è impiegata per la preparazione di marmellate “di ciliegia Maggiolina”, vendute in occasione della Sagra delle Ciliegie del paese e molto apprezzata dai consumatori

Riferimenti bibliografici

Targioni Tozzetti, 1802; Tamaro, 1929 e 1940; Manzo, 1973; Garuti, 1989; Piazza *et al.*, 2003

A cura di V. Cristofori, R. Muleo

Maiolina Serre



Origine varietà calabrese di origine ignota, diffusa nel territorio delle Serre in provincia di Vibo Valentia

Albero

vigoria media, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso scuro, sottile, **polpa** di colore rosso, tenera, di sapore discreto, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione 0–5 giorni prima di Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile agli attacchi di mosca

Valutazione d'insieme

da segnalare per la precoce maturazione e le discrete caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.*, 2011.

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Malizia

Sinonimi *Melizia, Milizia*



Origine cultivar campana di genealogia sconosciuta rinvenuta nel comune di Somma Vesuviana (Napoli), nella masseria Malizia. Coltivata prevalentemente nelle provincie di Napoli e Caserta, è poco diffusa nelle altre aree di coltivazione

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Imperiale, Sunburst e Lapins, **produttività** media

Frutto

dimensione molto grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore ottimo, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma arrotondata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla Monilia ed allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di lenta entrata in produzione, ma dotata di ottime caratteristiche gustative, oltre che commerciali; molto richiesta dai mercati locali dove spunta prezzi elevati

Riferimenti bibliografici:

Baldini *et al.*, 1973; Lugli *et al.*, 1995; Godini, 1997; Albertini e Della Strada, 2001; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Malizia Falsa

Sinonimi *Falsa Malizia, Melizia Falsa*



Origine cultivar campana di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Somma Vesuviana (Napoli). Diffusa prevalentemente nell'area vesuviana e nelle altre aree di coltivazione del ciliegio in provincia di Napoli; attualmente poco diffusa in coltivazione

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità elevata, **impollinatori** Ferrovia, Giorgia, Lambert, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore ottimo, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti ed allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per le caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Lugli *et al.*, 1995; Godini, 1997; Albertini e Della Strada, 2001; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Marchiana

Sinonimi *Marchiale, Marchiana del Colle*



Origine non nota, la sua coltivazione è diffusa nel comune di Lari (Pisa). Con questo nome in Toscana sono conosciute, da moltissimo tempo, cultivar diverse che prendono il nome della zona di origine (di Lucca, di Grosseto, Avorio, etc); quella di Pisa risulta la migliore

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** Marchianella, Crognolo, Cuore, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore ottimo, spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti sensibili agli attacchi della mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

di interesse per la pezzatura e le eccellenti caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Basso e Natali, 1959; Basso, 1964; Baldini *et al.*, 1973; Roselli e Mariotti, 1999; Camangi e Segantini, 2011

A cura di R. Petruccelli

Martini



Origine varietà piemontese, potrebbe trattarsi di una mutazione gemmaria della cultivar Vittona. Introdotta nella zona di Pecetto torinese negli anni '30 del secolo scorso dal dott. Eugenio Martini (cattedra ambulante di agricoltura) che l'aveva notata in un giardino di Moncalieri (Torino). È diffusa nei comuni della collina torinese

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** molto precoce, di entità elevata, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di media lunghezza, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** piccolo, di forma ellittica.

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto tollerante alla Monilia e allo spacco

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per la buona tenuta in pianta e per il sapore del frutto, adatto al consumo fresco nonostante la pezzatura a volte possa risultare insufficiente

Riferimenti bibliografici

Eynard e Paglietta, 1963; Baldini *et al.*, 1973; Agabbio *et al.*, 1994a

A cura di G. Giacalone

Mora della Punta



Origine vecchia varietà del Veneto di genealogia sconosciuta, originaria del territorio di Verona. Attualmente diffusa nel veronese e nel vicentino

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Modenese e Durone, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme depressa, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di ottimo sapore, spicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

più produttiva di Mora di Cazzano anche se le qualità del frutto sono leggermente inferiori. Risulta ancora coltivata soprattutto nell'est veronese e nel vicentino confinante

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Lugli *et al.*, 1995; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di G. Bassi

Mora di Castegnero

Sinonimi *Castegnero*



Origine varietà veneta originaria del territorio di Castegnero, provincia di Vicenza

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile a Monilia, poco sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

varietà molto produttiva che mantiene ancora un importante mercato di nicchia nella zona di Castegnero

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994a; Dal Grande, 2005

A cura di G. Bassi

Mora di Cazzano

Sinonimi *Durone di Verona, Mora, Mora di Verona*



Origine varietà del Veneto individuata nella zona di Cazzano in Val Tramigna (Verona). Attualmente diffusa nel veronese e nel vicentino

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Modenese, Caccianese, Durone, Adriana, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso, spessa, **polpa** di colore rosso, molto dura, di sapore ottimo, semi-spicca, **nocciolo** grosso di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

risulta ancora la principale varietà coltivata nel veronese, nonostante la produttività non elevata e la lenta messa a frutto, per l'eccellente qualità del frutto

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al*, 1973; Albertini, 1980; Lugli *et al.*, 1995; Albertini e Della Strada, 1996; Godini, 1997

A cura di G. Bassi

Mora di Maser

Sinonimi *Mora, Morona*



Origine vecchia cultivar del Veneto originaria della provincia di Treviso dove è ancora oggi diffusa

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Padovana, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, di consistenza media, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

mantiene una nicchia di mercato nel Trevigiano

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973

A cura di G. Bassi

Mora Piacentina

Sinonimi *Mora, More*



Origine varietà emiliana di origine ignota diffusa nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda, soprattutto nei comuni di Castelvetro Piacentino, Villanova sull'Arda, San Pietro in Cerro e Monticelli d'Ongina. Nella prima metà del '900 rappresentava un importante prodotto per l'economia cerasicola locale perché, data la precocità, costituiva una delle prime fonti di reddito stagionale

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità medio-elevata, **impollinatori** Flamengo, Pavesi, Durone di Modena, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** medio-lungo, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro, di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-precocce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alla Monilia ed alle manipolazioni. Scarsa shelf life. Resistente allo spacco

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco, molto apprezzata localmente dove tra gli anziani è ritenuta tra le migliori cultivar locali

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Morellona



Origine vecchia varietà toscana di origine non nota; la sua coltivazione è diffusa nel comune di Lari, provincia di Pisa

Albero

vigorìa elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Di Giardino, Papalina, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** lungo, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro-nerastro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore buono, spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

cultivar di interesse per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Basso e Natali, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Roselli e Mariotti, 1999; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Morettina di Vignola

Sinonimi *Ciliegia Mora, Ciliegia Nera, Mora di Vignola, Moretta di Vignola*



Origine vecchia varietà emiliana originaria del Vignolese dove è conosciuta sin dal secolo scorso ed assai diffusa

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Ciliegia primaticcia, Durone dell'Anella, Durone nero I, Durone nero II, Durone nero III, Durone della Marca, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** lungo, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro-nerastro e spessa, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore ottimo, semi-spicca, **nocciolo** medio-grosso di forma arrotondata

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

cultivar ripresa in considerazione negli ultimi anni per le caratteristiche estetiche ed organolettiche dei frutti, tali da renderla una delle più apprezzate sui mercati interni ed esteri. Utilizzata anche per l'industria di trasformazione. Sono noti diversi cloni, simili ma con alcune differenze nelle caratteristiche pomologiche e nelle caratteristiche organolettiche. Inclusa nel disciplinare IGP "Ciliegia di Vignola"

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Faccioli, 1964; Albertini, 1980; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di C. Buscaroli

Mori

Sinonimi *Mor* (nome dialettale)



Origine varietà emiliana di origine ignota, diffusa nella zona cerasicola Piacentina della Bassa Val d'Arda

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** medio-precoce, di entità media, **impollinatori** Pavese, Durone di Modena, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro-nerastro, di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore discreto, spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alla Cocciniglia ed alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco, abbastanza diffusa nel passato, oggi praticamente abbandonata anche se di un certo interesse per la spiccata colorazione scura

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di V. Ughini

Mulegnana



Origine vecchia cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Sant'Anastasia (Napoli). Coltivata in passato nella zona vesuviana, prevalentemente in provincia di Napoli, attualmente poco diffusa oltre i mercati locali

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, semispicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per la resistenza dei frutti allo spacco, caratteristica interessante anche per l'impiego in programmi di miglioramento genetico

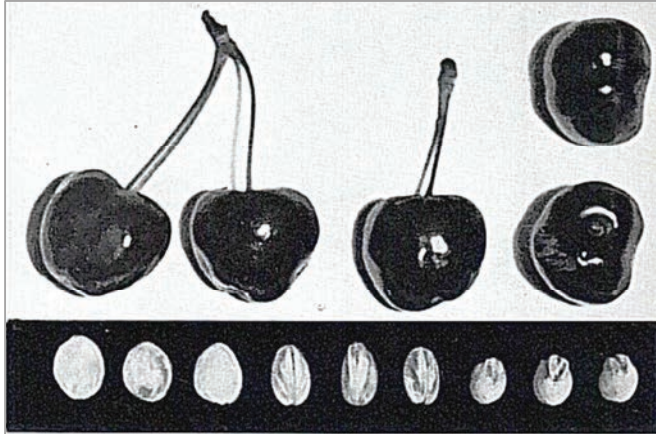
Riferimenti bibliografici

Pennone, 1992; Agabbio *et al.*, 1994a; Pennone e Abbate, 2001

A cura di F. Pennone

Napoleona

Sinonimi *Napuliuna*



(da Baldini et al. 1973)

Origine cultivar siciliana di genealogia non nota, diffusa principalmente nel territorio della provincia di Catania

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità medio-scarso, **impollinatori** Napoleona precoce, Napoletana, Toscana, **produttività** medio-scarso

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

cultivar di messa a frutto tardiva ma in possesso di caratteristiche qualitative dei frutti di gran pregio

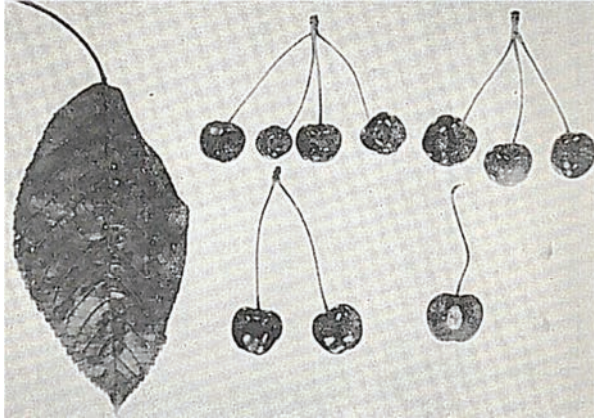
Bibliografia

Spina, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Raimondo *et al.*, 2006

A cura di Lipari E., Todisco M.C.

Napoleona a Rappu

Sinonimi *Napoleona Precoce, Napuliuna Prummintiva*



(da Spina, 1959)

Origine varietà siciliana di origine non nota, diffusa in provincia di Catania

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** medio-precoce, di entità media, **impollinatori** Maiolina a grappolo, Napoletana, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore bianco crema, dura, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

prima cultivar di pregio a maturare nella zona etnea, è in possesso di frutti dai buoni caratteri qualitativi che alimentano anche una certa corrente di esportazione. Ha ricevuto nel 2011 il riconoscimento della DOP "Ciliegia dell'Etna"

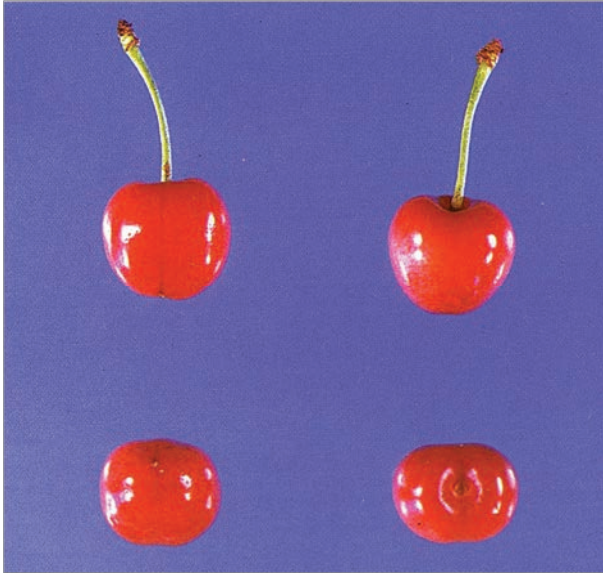
Bibliografia

Spina, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Raimondo *et al.*, 2006; Marchese *et al.*, 2007a e b; Continella *et al.*, 2011; Bonfanti *et al.*, 2012

A cura di E. Lipari, M.C. Todisco

Napoletana

Sinonimi *Grossa di Pistoia*



Origine varietà della Toscana di origine non nota, diffusa in coltura nella provincia di Pistoia (Montecatini, Monsummano Terme, Serravalle Pistoiese)

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Ferrovia, Bigarreau Moreau, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** ellissoidale, **buccia** di colore rosso e sottile, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore mediocre, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili alla Monilia; mediamente sensibili allo spacco da pioggia

Valutazione d'insieme

cultivar di un certo interesse per la consistenza e le caratteristiche di conservabilità e resistenza alle manipolazioni e trasporti dei frutti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996; Mariotti e Roselli, 2004; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Nerona

Sinonimi Nero



Origine varietà della Toscana di origine non nota, diffusa in coltura nella provincia di Arezzo (Valle di Chio)

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Moscatella, Sotto l'Acquavite, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** corto, **forma** ellissoidale, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non note

Valutazione d'insieme

interessante per la consistenza e le caratteristiche di conservabilità e resistenza alle manipolazioni e trasporti dei frutti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Mariotti e Roselli, 2004; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Pagliaccio

Sinonimi *Pagliaccia, Pazzaccia*



Origine cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Montoro Inferiore, provincia di Avellino. Coltivata in passato prevalentemente nei comuni di Montoro e comuni limitrofi, attualmente meno diffusa

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità elevata, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, soda, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** grosso, di forma arrotondata

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti; molto sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti e apprezzata nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Pennone *et al.*, 1997; Pennone e Abbate, 2006; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Patanara

Sinonimi *Patanera*



Origine cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Cercola, provincia di Napoli. Coltivata in passato prevalentemente nel comune di Cercola e nelle aree limitrofe, attualmente non presente in coltivazione

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, dura, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla Monilia sui fiori; resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti, la resistenza allo spacco e alla Monilia

Riferimenti bibliografici

Bargioni, 1992; Pennone, 1992; Agabbio *et al.*, 1994a; Pennone e Abbate, 2001; Petriccione *et al.*, 2012

A cura di F. Pennone

Pavesi

Sinonimi *Graffion, Grafion e Paves* (nomi dialettali)



Origine cultivar emiliana di origine ignota, diffusa nella zona cerasicola di Piacenza della Bassa Val d'Arda

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità medio-elevata, **impollinatori** Flamengo, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso su fondo giallo, sottile, **polpa** di colore giallo, dura, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio-grosso, di forma ellittica

Maturazione medio-tadiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alla cilindrosporiosi ed allo spacco

Valutazione d'insieme

di ottime caratteristiche organolettiche e commerciali, è molto apprezzata per il consumo fresco, soprattutto sui mercati della vicina Lombardia. Utilizzata anche nelle preparazioni di ciliegie sottospirito, boeri e canditi. Sono noti alcuni cloni che si differenziano per produttività e predisposizione all'alternanza

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 2001

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Piede Corto



Origine varietà calabrese di origine non nota, diffusa nella fascia pedemontana dell'Aspromonte in provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola, **peduncolo** corto, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, dura, di buon sapore, semi-spicca, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione 22-28 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla Monilia

Valutazione d'insieme

frutti molto apprezzati per le ottime caratteristiche organolettiche dei frutti e l'elevata consistenza della polpa.

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.*, 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Pokelca

Sinonimi *Pokelce, Pukelca*



Origine genetica non nota, diffusa nel Collio goriziano, provincia di Gorizia. Il nome deriva dal verbo sloveno "pokati" che significa "spaccare", con riferimento al fatto che i frutti vanno soggetti a spaccatura in caso di pioggia a maturità

Albero

vigoria elevata, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (6,4 g), **forma** sferico appuntita, **buccia** rosso arancio, **polpa** rosa, consistenza soda, sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** medio (0,34-0,42 g), ellittico

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevata

Valutazione d'insieme

distacco dal peduncolo non facile, frutti soggetti a spaccatura in caso di piogge alla raccolta. Varietà molto interessante per la produzione costante ed elevata e le ottime caratteristiche qualitative dei frutti, che risultano molto resistenti alle manipolazioni e ai trasporti

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Youssef, 1980; Agabbio *et al.*, 1994a

A cura di E. Peterlunger, R. Testolin

Raffiuna

Sinonimi *Raffiuni*



Origine varietà siciliana di origine on nota, diffusa in provincia di Catania

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e spessa, **polpa** di colore rosso scuro, dura, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** grosso di forma ellittica.

Maturazione tardiva.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevate

Valutazione d'insieme

cultivar di messa a frutto precoce e dotata di frutti grossi e resistenti ai trasporti. Ha ricevuto nel 2011 il riconoscimento della DOP "Ciliegia dell'Etna.

Bibliografia

Spina, 1959; Baldini *et al.*, 1973; Continella *et al.*, 2011; Bonfanti *et al.*, 2012

A cura di E. Lipari, M.C. Todisco

Ravenna

Sinonimi *Ravenna a gambo lungo, Ravenna Tardiva*



Origine antica cultivar laziale, diffusa prevalentemente nella Sabina romana ma anche in altri territori cerasicoli del Lazio con leggere variazioni fenotipiche sulla colorazione della polpa e lunghezza del peduncolo

Albero

vigorìa medio-elevata, **portamento** assurgente-espanso, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti e rami misti, **fioritura** intermedia, di entità medio-elevata, **impollinatori** Ferrovia, Stella, Sumburst, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **peduncolo** lungo, **forma** reniforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, succo rosso scuro, consistenza media (kg 1,43 con puntale da 6,0 mm), di ottima qualità gustativa, semi-spicca al nocciolo. R.S.R.: 15,8 °Brix; pH 3,96; acidità titolabile ($^0/_{00}$ acido malico): 8,64, **nocciolo** medio, sferoidale, con creste rilevate

Maturazione seconda decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piuttosto resistente alla Monilia

Valutazione d'insieme

i frutti, resistenti alle manipolazioni, sono utilizzati sia per il consumo diretto e molto apprezzati e richiesti sul mercato di Roma, che per la produzione di ciliegie sotto spirito. La diffusione di questa cultivar si è rallentata negli ultimi anni per fenomeni di moria delle piante da cause non ancora accertate. E' stato osservato uno scarso accrescimento degli astoni nei primi anni d'impianto e tardiva messa a frutto

Riferimenti bibliografici

Manzo, 1973; Albertini e Della Strada, 1996; Piazza *et al.*, 2003

A cura di V. Cristofori, R. Muleo, R. Pavia

Ravenna a gambo corto

Sinonimi *Ravenna a gambo corto precoce*



Origine cultivar laziale di origine e genealogia non note, diffusa in provincia di Viterbo

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, **impollinatori** Ferrovia, Stella, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (g 6,92), **peduncolo** corto (cm 2,4), **forma** tra sferoidale e cordiforme, **buccia** di colore rosso scuro, **polpa** e succo di colore rosso, consistenza croccante, R.S.R.: 16,6°Brix; pH 3,58; acidità titolabile ($^{\circ}/_{00}$ ac. malico): 9,48, **nocciolo** medio, sferoidale

Maturazione prima decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla Monilia e alle spaccature

Valutazione d'insieme

valorizzata e apprezzata negli areali cerasicoli e mercati locali del Comune di Celleno in provincia di Viterbo

Riferimenti bibliografici

Manzo, 1973; Garuti, 1989; Piazza *et al.*, 2003

A cura di V. Cristofori, R. Muleo, R. Pavia

Ravenna Precoce

Sinonimi *Ravenna del Papa, Ravenna Primotica*



Origine cultivar laziale di origine non nota, già coltivata nello Stato Pontificio con il nome di Ravenna del Papa

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità medio-elevata, **impollinatori** non noti, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa (g 8,53), **peduncolo** medio, **forma** reniforme o sferoidale appiattita, **buccia** di colore rosso scuro, **polpa** di colore aranciato, succo rosa-rosso, consistenza medio-scarso (kg 0,76 con puntale da 6,0 mm), di buona qualità gustativa, semi-aderente al nocciolo. R.S.R.: 15,9°Brix; pH 3,81; acidità titolabile ($^{\circ}/_{00}$ ac. malico): 15, **nocciolo** grosso, elissoideale, con creste rilevate

Maturazione fine maggio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla Monilia e soggetta a spaccature dell'epidermide

Valutazione d'insieme

diffusa prevalentemente nelle aree pedemontane della Sabina romana. Per le caratteristiche organolettiche e la precocità di maturazione i frutti sono molto apprezzati e richiesti sul mercato di Roma

Riferimenti bibliografici

Manzo, 1973; Albertini e Della Strada, 1996; Piazza *et al.*, 2003

A cura di R. Pavia

Roana Precoce

Sinonimi *Roana*



(foto di Enzo Maioli)

Origine cultivar del Veneto di origine sconosciuta, attualmente diffusa in provincia di Vicenza e di Treviso

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità elevata, **impollinatori** Sandra precoce e Mora di Maser, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso chiaro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, tenera, di sapore discreto, spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

varietà coltivata nel vicentino ancora interessante per il mercato per la sua precocità. Presenta una pianta molto virosata e questo può creare problemi di coltivazione e di pezzatura del frutto

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di G. Bassi

Roma



Origine varietà pugliese di origine non nota, di coltivazione recente, diffusa particolarmente nei territori situati a nord di Bari

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Durona, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** molto lungo, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso chiaro e di spessore medio, **polpa** bianco-crema, di consistenza media, di sapore buono, spicca, **nocciolo** grosso di forma arrotondata

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle malattie crittogamiche ed alla mosca delle ciliegie

Valutazione d'insieme

frutto ottimo per la grossa pezzatura e per le caratteristiche qualitative, destinato esclusivamente al consumo diretto

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Godini, 1997; Monteforte *et al.*, 2011

A cura di M. Palasciano, E. Lipari, M.C. Todisco

Romana



Origine sconosciuta, attualmente presente nel Veneto in provincia di Vicenza

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** tardiva, di entità media, **impollinatori** Padovana, Sandra Precoce, Roana tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore ottimo, spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

è il primo durone della zona di Marostica, ben pagato anche se molto soggetto a cracking e quindi molto a rischio dato il periodo di maturazione

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di G. Bassi

Sandra Precoce

Sinonimi *Sandra, Jandra*



Origine varietà del Veneto di origine sconosciuta, diffusa in provincia di Vicenza e di Treviso

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** Padovana, Romana e Roana precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore discreto, spicca, **nocciolo** piccolo di forma arrotondata

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile a *Monilia* ed allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

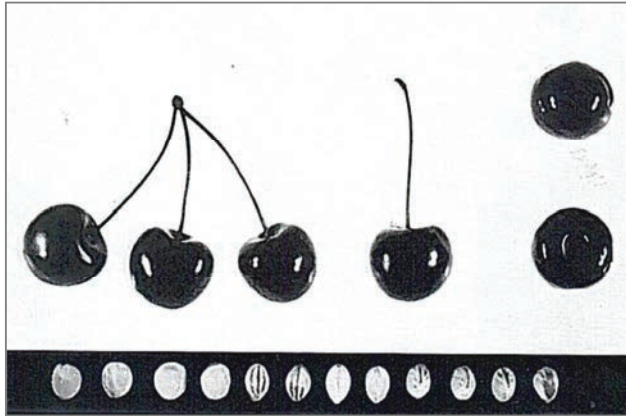
coltivata nella zona di Vicenza (Marostica) per la sua precocità

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980

A cura di Bassi G.

Sandra Tardiva



(da Baldini *et al.* 1973)

Origine cultivar del Veneto di origine sconosciuta, attualmente diffusa in provincia di Vicenza

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Padovana, Romana, Roana precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, di consistenza media, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** medio di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

ancora coltivata nella zona di Vicenza (Marostica)

Riferimenti bibliografici

Baldini *et al.*, 1973; Albertini, 1980

A cura di G. Bassi

Santa Nutrice



Origine varietà calabrese di origine ignota, diffusa nel territorio delle Serre in provincia di Vibo Valentia

Albero

vigoria scarsa, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** medio, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso su fondo giallo e di spessore medio, **polpa** di colore giallo, di media consistenza, di sapore mediocre, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione 20-26 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile agli attacchi di mosca

Valutazione d'insieme

frutti molto attraenti per il particolare sovraccolore rosso della buccia e la buona consistenza della polpa

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.*, 2011

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Seconda Nera



Origine cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Somma Vesuviana, provincia di Napoli. Coltivata in passato prevalentemente nei comuni vesuviani; attualmente poco diffusa in coltivazione.

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità elevata, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, tenera, di sapore buono, aderente al nocciolo, **nocciolo** medio, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti, poco sensibile allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per la precoce epoca di maturazione e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Pennone *et al.*, 1992; Agabbio *et al.*, 1994a; Pennone e Abbate, 2001

A cura di F. Pennone

Siso



Origine cultivar toscana di origine non nota, la sua coltivazione è diffusa nel comune di Lari, provincia di Pisa

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Precoce di Cevoli, Di Nello, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **peduncolo** corto, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso e sottile, **polpa** di colore rosa, dura, di sapore ottimo, semi-spicca, **nocciolo** medio di forma ellittica

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti sensibili allo spacco da pioggia

Valutazione d'insieme

di un certo interesse per la consistenza e le caratteristiche organolettiche e di serbevolezza dei frutti

Riferimenti bibliografici

Basso, 1964; Baldini *et al.*, 1973; Roselli e Mariotti, 1999; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Smirne

Sinonimi *Smirn*



Origine ignota. Diffusa in Bassa Val d'Arda, soprattutto nei comuni di Villanova sull'Arda e Castelvetro Piacentino, provincia di Piacenza

Albero

vigoria elevata, **portamento** da aperto a ricadente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non noti, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **peduncolo** medio-corto, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro, di spessore medio, **polpa** di colore rosso, dura, di sapore buono, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma ellittico-allargata

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla Monilia ed allo spacco, molto resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

adatta al consumo fresco; in passato veniva raccolta prima della completa colorazione dei frutti e messa sotto spirito

Riferimenti bibliografici

Scaramuzzi *et al.*, 1988; Agabbio *et al.*, 1994a; Albertini e Della Strada, 1996

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Spernocchia

Sinonimi *Dura di Mugnano*



Origine cultivar della Campania di genealogia sconosciuta, rinvenuta nel comune di Bracigliano, provincia di Salerno. Coltivata in passato prevalentemente nei comuni di Bracigliano, Siano e Angri, attualmente rimane diffusa nelle stesse aree geografiche

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto grossa, **peduncolo** di lunghezza media, **forma** sferico appiattita, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, di consistenza media, di sapore ottimo, aderente al nocciolo, **nocciolo** grosso, di forma ellittica

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti, resistente allo spacco dei frutti

Valutazione d'insieme

cultivar di notevole interesse per le buone caratteristiche pomologiche e organolettiche dei frutti, nonché per la resistenza degli stessi allo spacco

Riferimenti bibliografici

Pennone *et al.*, 1997; Pennone e Abbate, 2001; Pennone *et al.*, 2011

A cura di F. Pennone

Usigliano

Sinonimi *Parasecoli*



Origine cultivar della Toscana di origine non nota. La sua coltivazione è diffusa nel comune di Lari, provincia di Pisa

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** Cuore, Di Nello, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso e sottile, **polpa** di colore rosato, dura, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** medio, di forma arrotondata

Maturazione medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti poco sensibili allo spacco da pioggia

Valutazione d'insieme

di un certo interesse per le caratteristiche organolettiche e di serbevolezza dei frutti

Riferimenti bibliografici

Roselli e Mariotti, 1999; AA.VV., 2003; <http://pomologia.ivalsa.cnr.it>

A cura di R. Petruccelli

Vigevano



Origine cultivar piemontese di genealogia sconosciuta. Introdotta nella zona di Pecetto torinese negli anni '30 del secolo scorso è diffusa nei comuni della collina torinese

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** tronco-conica, **buccia** di colore rosso e di spessore medio, **polpa** di colore rosso, di consistenza media, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** molto piccolo, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla gommosi

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per l'epoca di maturazione e la pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Messori e Ferrero, 1965; AA.VV. 2003

A cura di G. Giacalone

Vipauka

Sinonimi *Cepljenika, Drugobernica, Goriziana, Vipauke, Vipavka*



Origine cultivar friulana di genealogia non nota, diffusa nel Collio goriziano, provincia di Gorizia

Albero

vigoria medio-elevata, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola (5,3g), **forma** cuoriforme, **buccia** rosso chiaro, **polpa** rosa, consistenza media, sapore buono, **spicca**, **nocciolo** medio (0,34-0,42 g), ellittico

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non rilevata

Valutazione d'insieme

varietà degna di interesse per la buona e costante produzione e le apprezzabili caratteristiche qualitative dei frutti

Riferimenti bibliografici

Baldini, 1973; Youssef, 1980; Agabbio *et al.*, 1994a

A cura di E. Peterlunger, R. Testolin

Vittona

Sinonimi *Viton-a*



Origine probabilmente introdotta dalla Francia nei primi anni del IX secolo nel Chierese (Torino) e nel Torinese da cui si è poi diffusa nelle zone limitrofe. Diffusa nella zona di Pecetto Torinese e sui versanti meridionali della Collina Torinese

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** lungo, **forma** sferico-appiattita, **buccia** di colore rosso scuro e sottile, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore ottimo, aderente al nocciolo, **nocciolo** molto piccolo, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

cultivar molto interessante per le ottime caratteristiche organolettiche e nutraceutiche del frutto contenente un elevato quantitativo di antociani e polifenoli

Riferimenti bibliografici

Eynard e Paglietta, 1963; Messori e Ferrero, 1965; Baldini *et al.*, 1973

A cura di G. Giacalone

Vittona della Spiga

Sinonimi *Ciliegia della spiga, Viton-a d'le Spi, Vittona Spi*



Origine antica cultivar piemontese della provincia di Torino di genealogia sconosciuta. Attualmente diffusa nel comune di Pecetto torinese e comuni limitrofi

Albero

vigoria scarsa, **portamento** assurgente, **ramo a frutto prevalente** uniforme, **fioritura** precoce, di entità media, **impollinatori** non accertati, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione grossa, **peduncolo** di media lunghezza, **forma** cuoriforme, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosso scuro, di consistenza media, di sapore ottimo, aderente al nocciolo, **nocciolo** molto piccolo, di forma ellittica

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ai parassiti

Valutazione d'insieme

cultivar adatta al consumo fresco per il sapore del frutto che risulta dolce, piacevolmente acidulo con retrogusto amarognolo. La diffusione è limitata per la scarsa produttività

Riferimenti bibliografici

Eynard e Paglietta, 1963; Messori e Ferrero, 1965; Baldini *et al.*, 1973; Agabbio *et al.*, 1994a

A cura di G. Giacalone

Zuccarigna



Origine cultivar calabrese di origine ignota, diffusa nella fascia pedemontana dell'Aspromonte in provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria elevata, **portamento** standard, **ramo a frutto prevalente** dardi o mazzetti, **fioritura** intermedia, di entità media, **impollinatori** sconosciuti, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **peduncolo** corto, **forma** sferica, **buccia** di colore rosso scuro e di spessore medio, **polpa** di colore rosa, tenera, di sapore discreto, semi-spicca, **nocciolo** grosso di forma arrotondata.

Maturazione 21-26 giorni dopo Burlat

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile agli attacchi di mosca

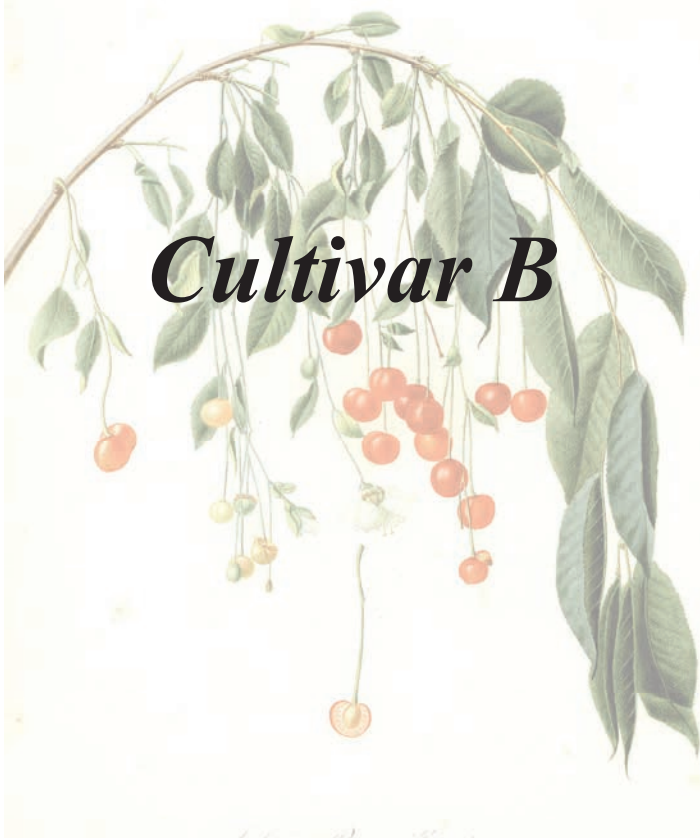
Valutazione d'insieme

l'elevato tenore zuccherino della polpa la rende particolarmente indicata per la preparazione di marmellate

Riferimenti bibliografici

R. Mafrica, dati non pubblicati

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino



Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Ciliegio acido							
Amarena di Castelvetro	Emilia-Romagna, provincia di Modena	inizio 1900	media	aperto	elevata	grossa	sferica
Amarena di S. Colombano	Lombardia, provincia di Milano	antica	media	ricadente	media	grossa	cuoriforme-sferica
Amarena Grossa di San Colombano <i>Amarena Grossa</i>	Lombardia, provincia di Brescia	antica	media	ricadente	scarsa	media	sferica
Amarena di Vigo	Emilia-Romagna, località Vigo, frazione di Bologna	inizio 1900	media	aperto	elevata	media	sferica
Marasca di Verona	Veneto, provincia di Verona	antica	media	standard	elevata	media	sferica
Marasca Nera	Veneto, provincia di Verona	antica	scarsa	aperto	scarsa	grossa	sferico-appiattita
Marascone di Verona	Veneto, provincia di Verona	antica	scarsa	aperto	scarsa	grossa	sferico-appiattita
Marascone Secondo	Veneto	antica	media	standard	scarsa	grossa	sferica

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso	giallo	tenera	buono	intermedia	medio-precocce	http://www.agraria.org/prodottitipici/amarenebruschedimodena.htm	Idonea per la trasformazione industriale, la raccolta meccanica e il consumo fresco. Utilizzata come portinnesto per il ciliegio dolce (CAB 11E). <i>Buscaroli C.</i>
rosso	giallo	tenera	mediocre	intermedia	medio-precocce	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003	Frutti mediamente sensibili alla Monilia. Utilizzata prevalentemente per marmellate. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso	giallo	tenera	mediocre	intermedia	intermedia	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003	Frutti poco sensibili alla Monilia. Utilizzata prevalentemente per marmellate. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso	giallo	media	discreto	intermedia	medio-precocce	http://www.agraria.org/prodottitipici/amarenebruschedimodena.htm	Idonea per la trasformazione industriale e per la raccolta meccanica. Utilizzata come portinnesto per il ciliegio dolce (CAB 6P). <i>Buscaroli C.</i>
rosso	giallo	tenera	buono	intermedia	intermedia	Albertini e Della Strada 2001	Idonea per la trasformazione industriale (sotto spirito, confetture, distillati) e il consumo fresco. <i>Bassi G.</i>
nerastro	rosso scuro	tenera	discreto	precocce	intermedia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001	Idonea per la trasformazione industriale (sciroppati, sotto spirito, distillati, pasticceria) e il consumo fresco. <i>Bassi G.</i>
rosso scuro	rosso scuro	tenera	discreto	tardiva	precocce	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001	Per il mercato fresco. <i>Bassi G.</i>
rosso	giallo	media	discreto	intermedia	intermedia	Albertini e Della Strada 2001	Per il mercato fresco. <i>Bassi G.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Marenone di San Colombano	Lombardia, provincia di Milano	antica	medio-scarso	aperto	scarsa	grossa	sferica
Visciola di Carpegna	Marche, provincia di Pesaro	antica	scarsa	assurgente	media	piccola	sferica-depressa
Visciola di Cerreto d'Esi	Marche, provincia di Ancona	antica	media	standard	media	piccola	sferica
Visciola di Montagna	Veneto, provincia di Verona	antica	media	assurgente	scarsa	grossa	cuoriforme
Visciola Nera di Verona	Veneto, provincia di Verona	antica	scarsa	standard	scarsa	grossa	sferico-appiattita
Ciliegio dolce							
Abenavoli Bianco	Calabria	–	elevata	assurgente	media	piccola	sferica
Alvera	Sardegna	–	media		scarsa	media	sferica
Angiolina	Toscana, comune di Montecatini (Pistoia)	1956	media	aperto	medio-elevata	media	sferico-appiattita
Ardonda	Emilia-Romagna	inizio 1900	media	assurgente	medio-scarso	media	sferica
Bassanese	Veneto, provincia di Vicenza	–	media	assurgente espanso	media	medio-piccola	sferico -cordiforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso	rosso	tenera	discreto	precoce	intermedia	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003	Frutti poco sensibili alla Monilia. Idonea solo per il mercato fresco. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso vinoso	rosso scuro	media	discreto	intermedia	intermedia	Albertini e Della Strada 2001	Frutti poco sensibili alla Monilia, idonei alla raccolta meccanica e alla trasformazione industriale. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
rosso	giallo	media	discreto	intermedia	fine giugno-inizio luglio	Balducci 1954, Picchi 2006, Dalla Ragione 2010	Per conserve e sotto spirito; resistente a numerose patologie. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
rosso scuro	rosso scuro	media	buono	intermedia	intermedia	Scaramuzzi 1959, Albertini e Della Strada 2001	Idonea per la trasformazione industriale (sciropati) e il consumo fresco. <i>Bassi G.</i>
rosso scuro	rosso	media	buono	precoce	precoce	Albertini e Della Strada 2001	Per il mercato fresco. <i>Bassi G.</i>
rosso-arancio	giallo	media	buono	intermedia	21-26 giorni dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso	bianco crema	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. <i>Satta D., De Paul L.</i>
rosso	rosa	dura	buono	intermedia	medio-precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, AA.VV. 2003, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Napoletana; frutti poco sensibili a Monilia, Mosca e spaccature. <i>Petruccelli R.</i>
rosso	rosa	tenera	mediocre	medio-precoce	precoce	Scaramuzzi 1988, Agabbio 1994, Albertini e Della Strada 1996, AA.VV. 2003	Soggetta all'alternanza di produzione; frutti poco sensibili allo spacco. <i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	aranciato	tenera	discreto	intermedia	precoce	Albertini e Della Strada 1996	<i>Bassi G.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Bella di Barbanti	Veneto	–	elevata	da assurgente ad aperto	media	media	sferico -cordiforme
Bella di Firenze	Puglia, provincia di Bari	–	media	assurgente	elevata	piccola	cuoriforme
Bella di Pistoia <i>Bigarreau d'Italie, Duracina d'Italia, Pistoiese</i>	Toscana	–	molto elevata	aperto	medio-scarsa	media	sferico-appiattita
Bella Italia <i>Cuor di Bue</i>	provincia di Trento	–	media	da assurgente ad aperto	media	media	cuoriforme
Bianca Limona	Toscana, Umbria	–	elevata	aperto	elevata	media	sferica
Bianca di Nuchis	Sardegna, comune di Nuchis (OT)	–	scarsa	standard	scarsa	grossa	sferica
Bianca Marosticana	Veneto	–	media	aperto	scarsa	media	cuoriforme
Biancona di Garbagna	Piemonte, Comune di Garbagna (AL)	–	media	standard	scarsa	media	cuoriforme
Biancona di Velletri	Lazio, comune di Velletri (RM)	–	media	assurgente	media	medio-grossa	sferoidale allungata

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosa	media	buono	intermedia	tardiva	Scaramuzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Bella Italia, Caccianese, Mora di Cazzano, Mestre, Meraviglia dell'Alpone; frutti non soggetti allo spacco. Bassi G.
rosso scuro	rosso scuro	molto tenera	ottimo	intermedia	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Fuciletta di Bisceglie; elevata sensibilità alle malattie e alla Mosca. Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.
rosso chiaro	bianco crema	dura	buono	tardiva	tardiva	Basso 1964, Baldini <i>et al.</i> 1973, AA.VV. 2003	Impollinatori: Boneca, Crognolo, Morellona, Papalona; frutti molto sensibili alla Mosca. Petrucelli R.
rosso scuro	rosso scuro	dura	buono	medio - precoce	medio-tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Durone dell'Anella, Durone Nero I, Meraviglia Alpone, Mora di Cazzano, Moretta. Lipari E., Todisco M.C.
giallo	bianco crema	tenera	buono	intermedia	medio-tardiva	Camangi e Segantini 2011, http://germoplasma.arsia.toscana.it	Frutti molto sensibili alla Mosca, mediamente sensibili alla Monilia. Petrucelli R.
rosso su fondo giallo	bianco-crema	dura	ottimo	molto precoce	intermedia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Chesca <i>et al.</i> 1992, Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b	Poco sensibile al Corineo. Satta D., De Paul L.
giallo	giallo	dura	buono	tardiva	intermedia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Bella Italia. Bassi G.
rosso giallo	bianco crema	media	mediocre	molto precoce	intermedia	Agabbio <i>et al.</i> 1994, AA.VV. 2003	Giacalone G.
rosso giallo	crema	buona	discreto	fine marzo	metà di giugno	Piazza <i>et al.</i> 2003	Della Strada G., Engel P.

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Blantsie <i>Blanstarde,</i> <i>Blantchie</i>	Valle d'Aosta	–	media	aperto	media	grossa	sferico-appiattita
Boneca	Toscana, provincia di Firenze	prima metà del 1900	elevata	aperto	media	media	cuoriforme
Bonnanaro Antica <i>Antica di Bonnanaro, Bonnanaro Chindula</i>	Sardegna, comune di Bonnanaro (SS)	–	scarsa	standard	scarsa	molto piccola	ovoidale
Burcei	Sardegna, comune di Burcei (CA)	–	scarsa	standard	elevata	piccola	sferico-appiattita
Busella	Emilia-Romagna	inizio 1900	media	assurgente	elevata	medio-piccola	sferico-appiattita
Caccianese <i>Caccianella,</i> <i>Caccianelle</i>	Veneto, provincia di Verona	–	scarsa	standard	elevata	media	sferica
Cannamela <i>Cannamele</i>	Calabria, Campania	–	media	aperto	media	piccola	sferica
Cappuccia di Chiusa Sclafani <i>Caddusa</i>	Sicilia, provincia di Palermo	–		standard	media	media	cuoriforme
Cappucciaria Cardeto	Calabria	–	molto elevata	standard	media	media	sferica
Cappucciaria San Lorenzo	Calabria	–	media	aperto	media	piccola	sferica
Carrafune	Calabria	–	elevata	aperto	media	media	cuoriforme
Carrafune Bianco	Calabria	–	media	aperto	media	piccola	cuoriforme
Carrafune Biondo	Calabria	–	media	aperto	media	media	cuoriforme
Carrafune Nero	Calabria	–	media	assurgente	media	piccola	cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso giallo	bianco crema	media	discreto	tardiva	medio-tardiva	Barrel <i>et al.</i> 2008	Adatta anche per preparazioni dolciarie. Lipari E., Todisco M.C.
rosso scuro	rosso	tenera	buono	medio-precoce	precoce	Basso 1964, Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Biagiotto, Del Cuore. Precoce della Marca; frutti poco suscettibili allo spacco e attacchi di Mosca, poco serbevoli. Petrucci R.
rosso scuro	rosso scuro	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Falqui e Fiori 1992a, Tedde e Nuvoli 2010	Satta D., De Paul L.
rosso chiaro	bianco-crema	media	buono	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Poco sensibile al Corineo. Satta D., De Paul L.
rosso su fondo giallo	giallo	dura	discreto	intermedia	medio-tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Idonea alla raccolta meccanica. Buscaroli C.
rosso scuro	rosa	media	buono	molto precoce	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Bella di Pistoia, Durona del Chiampo, Mora di Cazzano, Principe; i frutti non sono soggetti allo spacco. Bassi G.
rosso su fondo giallo	giallo	dura	buono	intermedia	22-28 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso scuro	rosa-rosso	dura	buono	intermedia	intermedia	Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Guidi e Turrone 2011	Lipari E., Todisco M.C.
rosso-arancio	giallo	tenera	discreto	intermedia	11-16 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso scuro	rosso scuro	media	discreto	intermedia	31-36 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso	rosa	media	mediocre	intermedia	10-15 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso	rosa	dura	discreto	intermedia	11-16 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso-arancio	rosa	media	buono	intermedia	20-25 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso scuro	rosso	media	buono	intermedia	10-15 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Carramendula 1	Provincia di Calabria	–	elevata	standard	media	media	sferica
Carramendula 2	Provincia di Reggio Calabria	–	elevata	standard	media	media	ovoidale
Carriadogia	Sardegna, comune di Bonnanaro (SS)	–	media	aperto	scarsa	piccola	sferica
Cerasa a Sacco	comuni di Velletri e Lariano (Roma)	–	medio-elevata	da aperto a ricadente	medio-elevata	media	reniforme
Cerasone	Campania, provincia di Benevento	–	media	standard	media	grossa	cordiforme
Ciliegia di Cantiano <i>Ciliegia del Cantiano, Oca di Cantiano, Ocola, Ocola di Cantiano, Ocolo</i>	Marche, comune di Cantiano, provincia di Pesaro-Urbino	antica	elevata	espanso	elevata	media	cordata appuntita umbonata
Cirasa Bianca <i>Cirasa Bianca</i>	Sicilia, provincia di Catania	–	media	aperto	media	piccola	tronco-conica
Citra	Calabria	–	elevata	aperto	media	molto piccola	sferica
Colafemmina <i>Ciliegia 'a cupeta', Duro-ne Acquaviva delle Fonti</i>	Puglia	–	media	ricadente	elevata	media	sferica
Cornala Dura	provincia di Trento	–	medio-elevata	assurgente	elevata	media	cuoriforme
Cornala Trentina	provincia di Trento	–	medio-elevata	assurgente	elevata	media	cuoriforme
Corvina <i>Corvina di Caianello</i>	Campania	–	media	standard	elevata	piccola	cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso arancio	giallo	dura	ottimo	intermedia	21-26 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mediamente sensibile alla Mosca. <i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	51-56 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso chiaro	bianco-crema	tenera	buono	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Molto sensibile al Corineo. <i>De Pau L., Satta D.</i>
rosso scuro	rosso scuro	media	buono	inizio aprile	I decade di Giugno	Pavia R., dati non pubblicati	Frutti idonei anche per confetture; i frutti si staccano facilmente dal peduncolo senza provocare lesioni. <i>Della Strada G.</i>
rosso su fondo giallo	giallo	dura	discreto	intermedia	precoce	AA.VV. 2003, Soprano <i>et al.</i> 2011	Frutti poco soggetti allo spacco. <i>Pennone F.</i>
giallo-rosso intenso	giallo chiaro	media	ottimo	tardiva	II decade di Giugno	Dalla Ragione i. e L. 2009, Mariotti e Roselli 2004, Roselli <i>et al.</i> 2006	<i>Murri G., Masettani F.</i>
giallo	bianco-crema	media	discreto	medio-tardiva	medio-tardiva	Spina 1959, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso giallo	giallo	dura	discreto	medio-precoce	22-27 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso	dura	discreto	precoce	molto tardiva	Reina e Giorgio 1981, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Monteforte <i>et al.</i> 2011	Autocompatibile; frutti mediamente sensibili alla Mosca. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.</i>
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosa	dura	buono	precoce	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosso scuro	molto dura	buono	intermedia	tardiva	Pennone <i>et al.</i> 1997 e 2011, Soprano <i>et al.</i> 2011, Petriccione <i>et al.</i> 2012	Media sensibilità allo spacco dei frutti; ottima resistenza dei frutti alle manipolazioni. <i>Pennone F.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Črna Cepika <i>Črna hrustavka, Di Brisca, Durieska Nera, Durona Nera</i>	Collio goriziano e Collio sloveno	–	elevata	standard	scarsa	medio	tronco-conica
Crognolina di Maenza <i>Cerasa Tosta</i>	Lazio, comune di Maenza (FR)	–	media	aperto	media	medio-piccola	sferoidale appiattita
Crognolina di Marcellina	Lazio, comune di Marcellina (RM)	–	media	aperto	medio-elevata	media	sferoidale appiattita
Crognolo di Celleno	Lazio, comune di Celleno (VT)	–	media	assurgente	medio-elevata	medio-piccola	sferoidale oblungo
Cuore Serre	Calabria	–	elevata	standard	media	grossa	tronco-conica
Da Ciappa <i>Durona la Ciappa</i>	Liguria, comune di Chiavari (GE)	–	media	aperto	media	medio	sferica
Di Giardino <i>Giardino</i>	Toscana	1920 circa	elevata	assurgente	elevata	piccola	sferoidale - cordiforme
Di Guglielmo	Toscana, provincia di Pisa	–	media	aperto	media	piccola	sferico-appiattita
Di Nello	Toscana	1920 circa	media	assurgente	media	piccola	sferica
Ducignola Nera	Sicilia	XIX secolo	media	molto assurgente	media	molto piccola	tronco-conica
Dura del Reddito <i>Ciliegia del Reddito, Reddito</i>	Puglia, comune di Bisceglie (Bari)	–	media	da aperto a ricadente	media	media	cuoriforme

Frutto				Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosso scuro	dura	buono	intermedia	intermedia	Youssef <i>et al.</i> 1980, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988	<i>Peterlunger E.</i>
rosso - rosso scuro	rosso aranciato	medio-scarsa	discreto	I decade di aprile	II decade di giugno	Pavia R., dati non pubblicati	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
rosso scuro	rosso scuro	medio-scarsa	buono	I decade di aprile	III decade di giugno	Pavia R., dati non pubblicati	Frutti idonei anche per confetture. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
rosso scuro	rosso scuro	soda	medio-scarso	fine marzo-pri- mi aprile	III decade di giugno	Piazza <i>et al.</i> 2003	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
rosso-marrone	rosso	media	discreto	intermedia	21-26 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	buono	intermedia	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Sensibilità bassa agli afidi, media alla gommosi; frutti poco sog- getti allo spacco. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosa	tenera	mediocre	medio-precoce	precoce	Basso 1959, Roselli e Ma- riotti 1999, AA.VV. 2003	Impollinatori: Gambolungo, Montegrappa, Orlando. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosa	tenera	discreto	intermedia	precoce	Basso e Natali 1959, Roselli e Mariotti 1999, AA.VV. 2003	Frutti poco sen- sibili alla Mosca. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	media	buono	intermedia	medio-precoce	Basso e Natali 1959, Basso 1964, Baldini <i>et al.</i> 1973, Al- bertini e Della Strada 1996, Roselli e Ma- riotti 1999	Secondo alcuni potrebbe essere la Precoce di Will. Impollinatori: Precoce della Marca, Precoce di Cevoli, Siso. Frutti non sog- getti allo spacco, mediamente sen- sibili alla Monilia. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	molto dura	discreto	medio-tardiva	medio-tardiva (II decade di giugno)	Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso	bianco crema	molto dura	discreto	tardiva	intermedia	La Notte 1930, Donno 1965, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Cor- ona <i>et al.</i> 1997	Fiori molto sensi- bili alle avversità climatiche; frutti mediamente sen- sibili alla Mosca. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Li- pari E.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Duracina Bianca <i>Duracina Piccola, Duracina Rossa</i>	provincia di Trento	–	media	assurgente	elevata	media	sferica
Durona <i>Durona di Bisceglie, Duroncina di Bisceglie, Tosta</i>	Puglia, provincia di Bari	–	media	aperto	elevata	media	cuoriforme
Durona di Misciano <i>Precoce di Misciano</i>	Toscana	inizio 1800	medio-elevata	aperto	medio-elevata	media	sferica
Durona di S. Giovanni <i>San-giovanna</i>	Emilia-Romagna	–	media	standard	elevata	media	sferica
Duroncino di Costasavina <i>Costasavina, Durone Costasavina</i>	provincia di Trento	–	elevata	da assurgente a espanso	media	media	cuoriforme
Durone <i>Durone a manego curto, Durone Grosso, Durone Nostrano</i>	Veneto, provincia di Vicenza	–	media	standard	elevata	media	sferica
Durone dell'Anella <i>Anella, Durone dall'Anella, Durone Nero</i>	Veneto	–	molto elevata	assurgente	elevata	grossa	cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso chiaro	bianco crema	dura	buono	precoce	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973	Lipari E., Todisco M.C.
rosso	bianco crema	molto dura	discreto	medio-precoce	I° decade di giugno	La Notte 1930, Donno 1965, Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988	Autocompatibile; frutti non soggetti allo spacco, mediamente sensibili alla Mosca. Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	medio-precoce	Mariotti e Roselli 2004, Roselli <i>et al.</i> 2006, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Poponcina, Turca; frutti mediamente sensibili allo spacco, Monilia e Mosca. Petruccelli R.
rosso	rosso	molto dura	buono	intermedia	tardiva		Buscaroli C.
rosso scuro	rosso scuro	dura	discreto	precoce	medio - tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001	Impollinatori: Bella Italia, Ferrovia, Sunburst; frutti poco sensibili alla Monilia. Esiste una selezione, Clone Zanei, che matura una settimana prima. Lipari E., Todisco M.C.
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973	Impollinatori: Caccianella, Mora dalla Punta, Mora di Cazzano. In passato apriva, nel veronese, la stagione dei duri. Bassi G.
rosso scuro	rosso scuro	dura	ottimo	intermedia	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973	Impollinatori: Padovana, Roana Precoce, Romana, Visciola; frutti molto sensibili allo spacco. Non corrisponde all'omonima coltivata in provincia di Bologna e Forlì-Cesena. Bassi G.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Farlon	Emilia-Romagna	inizio 1900	medio-elevata	assurgente	elevata	media	sferico-appiattita
Favisciola <i>Cuore Nero favisciola</i>	Emilia-Romagna	inizio 1900	medio-elevata	ricadente	elevata	media	sferica
Fuciletta Nostrale <i>Cefalletta, Fuciletta di Bisceglie, Fuciletta seconda</i>	Puglia	–	molto elevata	da assurgente ad aperto	media	medio-piccola	cuoriforme - sferica
Fuciletta Primizia <i>Fuciletta Precoce, Fuciletta Prima, Precoce di Molfetta</i>	Puglia	–	molto elevata	assurgente	media	piccola	sferica
Gabbaladri	Sicilia	–	elevata	ricadente	media	media	sferico-appiattita
Gambacorta <i>Don Carmelo</i>	Campania	–	elevata	aperto	media	media	cordiforme
Gambolungo	Toscana	–	elevata	assurgente	scarsa	piccola	sferica
Gambolungo di Garbagna	Piemonte	–	medio-scarsa	standard	elevata	grossa	ellissoidale
Gambolungo di Montecastello	Piemonte	–	elevata	standard	media	piccola	cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso su fondo giallo	giallo	dura	discreto	medio-precoce	intermedia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Idonea alla raccolta meccanica; frutti sensibili allo spacco e alle manipolazioni, poco serbevoli. <i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	buono	medio-precoce	medio-tardiva	Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Per il consumo fresco e conservazione sotto spirito. <i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	rosso	media	buono	precoce	intermedia	La Notte 1930, Donno 1965, Del Gaudio e Pedone 1966, Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988	Frutti non sensibili alla Mosca. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.</i>
rosso scuro	rosso	molto tenera	discreto	molto precoce	precoce (metà maggio)	Baldini <i>et al.</i> 1973	Autocompatibile; frutti sensibili allo spacco e non sensibili alla Mosca. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.</i>
rosso chiaro	rosso	media	discreto	medio-tardiva (I decade di aprile)	tardiva (III decade di giugno)	Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	Deve il nome al fatto che anche a piena maturazione i frutti presentano una colorazione chiara ed elevata acidità. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso	rosso	dura	buono	precoce	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone e Abbate 1996, Pennone <i>et al.</i> 1997	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti non soggetti allo spacco, molto resistenti alle manipolazioni, idonei alla trasformazione industriale. <i>Pennone F.</i>
rosso scuro	rosso scuro	media	discreto	intermedia	precoce	Basso e Natali 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Rosselli e Mariotti 1999, AA.VV. 2003	Impollinatori: Di Giardino, Morella, Morellona, Montegrappa, Orlando, Papalina. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	mediocre	precoce	intermedia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	<i>Giacalone G.</i>
rosso scuro	rosso	media	discreto	precoce	precoce	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	<i>Giacalone G.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Gemella	Emilia-Romagna	–	media	standard	elevata	media	cuoriforme
Genovese <i>Ginovisa, Ginuvisa, Ginuvisa</i>	Sicilia	XIX secolo	media	aperto	media	media	sferica
GF. Petrarca 2	Sardegna, Comune di Bonnanaro (SS)	–	media	standard	scarsa	piccola	sferica
GF. Tola	Sardegna, Comune di Bonnanaro (SS)	–	media	standard	media	piccola	sferica
Ghisu	Sardegna, Comune di Bonnanaro (SS)	–	scarsa	standard	scarsa	molto piccola	ovoidale
Giurdan	Emilia-Romagna	inizio 1900	media	aperto	elevata	media	sferico-appiattita
Graffiona <i>Graffione, Laf-fiona</i>	Puglia	–	scarsa	aperto	scarsa	media	cuoriforme
Graffione di Palombara Sabina	Lazio, areale pedemontano della Sabina romana	–	medio-elevata	espanso - ricadente	elevata	medio-piccola	reniforme o sferoidale-appiattita
Graffione Foresto	Piemonte	–	media	standard	media	grossa	sferico-appiattita

colore buccia	Frutto		sapore	Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza		epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosso scuro	media	discreto	intermedia	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996, AA.VV. 2003	Caratteristiche diverse dalla Gemella diffusa in Veneto. Frutti mediamente sensibili alla Monilia e allo spacco. Buscaroli C.
rosso scuro	bianco crema	dura	discreto	tardiva	medio-tardiva (II decade di giugno)	Spina 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Guidi e Turroni 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	Lenta messa a frutto, buona resistenza ai trasporti e buona conservabilità in frigorifero. Lipari E., Todisco M.C.
rosso	bianco crema	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Mediamente sensibile al Corineo. De Pau L., Satta D.
rosso	bianco crema	media	mediocre	molto precoce	intermedia	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Mediamente sensibile al Corineo. De Pau L., Satta D.
rosso	giallo	media	mediocre	molto precoce	intermedia	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Poco sensibile al Corineo. De Pau L., Satta D.
rosso su fondo giallo	giallo	dura	buono	medio-tardiva	tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	Idonea alla raccolta meccanica; frutti poco sensibili allo spacco e alle manipolazioni. Buscaroli C.
rosso su fondo giallo	rosa	dura	discreto	molto tardiva	molto tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973	Molto sensibile a malattie e Mosca; frutti idonei per la conservazione sotto spirito. Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.
rosso	rosa - rosso chiaro	media	buono	I decade di aprile	fine maggio	Piazza <i>et al.</i> 2003	Frutti sensibili alle spaccature. Della Strada G., Engel P.
rosso scuro	rosso	dura	buono	precoce	intermedia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	Frutti mediamente sensibili allo spacco. Giacalone G.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Grafiòn Rodzo	Valle d'Aosta	1700 circa	media	ricadente	media	grossa	cuoriforme
Iancuzza Napoletana	Calabria	–	media	aperto	media	piccola	sferoidale
Ilene	Campania	–	elevata	assurgente	media	media	cuoriforme
Lappione	Umbria, comune di Norcia (PG)	–	elevata	aperto	media	media	sferoidale
Limone	Puglia, comune di Conversano (BA)	–	elevata	da assurgente ad aperto	elevata	medio-grossa	cuoriforme
Lingua di Fuori <i>Lengua Fori, Linguaccia</i>	areale pedemontano della Sabina romana	–	media	aperto	medio-elevata	media	reniforme
Lombardune	Calabria	–	media	aperto	media	piccola	tronco-conica
Maggenga <i>Ciliegio Maggengo, Primaticcia</i>	Lombardia	–	molto elevata	standard	medio-elevata	media	sferoidale
Maggiarola <i>Bella di Maggio, Bianca di Maggio, Biancona</i>	Marche, provincia di Ascoli	–	medio-elevata	semi-eretto	elevata	medio-grossa	reniforme
Maggiola	Toscana	–	medio-elevata	assurgente	media	piccola	cuoriforme
Maggiolina <i>Maggioline</i>	Piemonte	–	elevata	standard	elevata	piccola	sferica
Maiatica Rossa	Calabria	–	media	aperto	media	piccola	cuoriforme

Frutto		Fenologia		Riferimenti	Note Curatore		
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore			epoca fioritura	epoca / data maturazione
rosso scuro	rosso	media	buono	tardiva (metà aprile)	medio-tardiva (metà giugno)	Barrel <i>et al.</i> 2008	Frutti poco serbevoli. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso su fondo giallo	giallo	media	buono	medio-precoce	11-16 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, AA.VV. 2003, Pennone <i>et al.</i> 2011	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti molto resistenti alle manipolazioni. <i>Pennone F.</i>
rosso	bianco crema - rosa	dura	buono	tardiva (II dec. di aprile)	tardiva (II-III dec. di giugno)	AA.VV. 2005	Foliazione contemporanea alla fioritura; polpa semispicca. <i>Gramaccia M.</i>
giallo	bianco crema	molto dura	mediocre - acidula	intermedia	tardiva	Fanelli 1938, Donno 1965, Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Guidi e Turroni 2011	Autocompatibile; frutti mediamente sensibili alla Mosca; idonea solo per l'industria della solforazione. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.</i>
rosso scuro	rosso	medio-scarso	buono	intermedia	fine maggio	Pavia R., dati non pubblicati	Frutti spesso gemellati. <i>Della Strada G.</i>
rosso scuro	giallo	tenera	discreto	intermedia	51-56 gg dopo Burlat	Mafrica R. <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	tenera	buono	non rilevata	precoce	Mazzeo 2007	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
bianco-crema, rosso	crema chiaro	media	buono	precoce	molto precoce	Micheletti A. e Romagnoli E. 2015	Attofertile. Frutti poco suscettibili allo spacco, delicati, di difficile conservazione. <i>Murri G., Masettani F.</i>
rosso scuro - nerastro	rosso scuro	media	discreto	precoce	medio-precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Papale; frutti mediamente sensibili alla Mosca e con un alto contenuto di composti bioattivi. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	discreto	precoce	precoce	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	<i>Giacalone G.</i>
rosso	rosa	molto dura	buono	medio-precoce	0-5 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Maiolina <i>Maiolina Prummintiva, Maiolina a cocciu, Maiolina Verifica</i>	Sicilia	–	media	assurgente	media	piccola	cuoriforme
Maiolina a Grappolo <i>Maiolina a Rappu</i>	Sicilia, provincia di Catania	–	molto elevata	aperto	medio-scarso	piccola	cuoriforme
Maiolina Piana	Calabria	–	media	aperto	elevata	piccola	ovoidale
Marchianella	Toscana	–	elevata	aperto	medio-scarso	media	sferica
Maria Luisa	Campania	–	media	standard	media	grossa	cuoriforme
Marracocca	Sardegna, comune di Lanusei (OG)	–	scarsa	standard	scarsa	piccola	sferica
Melella	Campania	–	media	standard	media	grossa	cuoriforme
Meraviglia dell'Alpone	Veneto, Brognoligo (VR) in Valle d'Alpone	–	molto elevata	aperto	scarsa	grossa	cuoriforme depresso
Minnulara	Sicilia	XIX secolo	media	ricadente	media	piccola	ellissoidale
Moddacchia	Calabria	–	scarsa	aperto	media	molto piccola	sferico-appiattita
Modenese	Veneto	–	elevata	aperto	media	media	sferico-cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosso scuro	tenera	mediocre	precoce	precocissima (fine aprile-prima metà di maggio)	Spina 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Continella <i>et al.</i> 2011	Messa a frutto precoce. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosso scuro	tenera	discreto	molto precoce	precoce	Spina 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011	Impollinatori: Maiolina; poco sensibile alle malattie, esente da attacchi della Mosca. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso	rosso	molto tenera	discreto	medio-precoce	5-0 gg prima di Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso	giallo	tenera	mediocre	tardiva	medio-tardiva	Basso e Natali 1959, Basso 1964, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Crognolo, Cuore, Del Paretaio; frutti molto sensibili alla Mosca. <i>Petrucelli R.</i>
rosso giallo	giallo	dura	buono	intermedia	precoce	Pennone e Abbate 2001, AA.VV. 2003	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti mediamente resistenti alle manipolazioni. <i>Pennone F.</i>
rosso scuro	rosso	media	buono	molto precoce	intermedia	Dettori <i>et al.</i> 1992, Satta <i>et al.</i> 2016	Mediamente sensibile al Corineo. <i>De Pau L., Satta D.</i>
rosso giallo	giallo	dura	discreto	precoce	intermedia	Pennone <i>et al.</i> 1997, AA.VV. 2003, Pennone <i>et al.</i> 2011	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti poco sensibili allo spacco. <i>Pennone F.</i>
rosso scuro	rosso scuro	molto dura	ottimo	tardiva	tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973	Impollinatori: Durona, Mora della Punta. <i>Bassi G.</i>
rosso scuro	rosso	dura	mediocre	medio-tardiva	tardiva (III decade di giugno)	Spina 1959, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	Impollinatore di Don Antoni. I frutti sono poco succosi e dolci con retrogusto di mandorla amara. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
nerastro	rosso scuro	molto tenera	mediocre	medio-precoce	20-25 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	molto dura	buono	tardiva	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Mora dalla Punta, Mora di Cazzano, Sandra Precoce. <i>Bassi G.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Moncalera	Piemonte	–	media	standard	media	media	sferica
Moncalieri <i>Precoce Moncalera Precoce</i>	Piemonte	–	scarsa	standard	scarsa	piccola	sferica
Montagnola <i>Montagnole</i>	Puglia, comune di Castellana Grotte (Bari)	–	media	da aperto a ricadente	media	media	cuoriforme
Monte Santu	Sardegna, comune di Bonnanaro (SS)	–	elevata	assurgente	elevata	media	sferica
Montenero	Campania, comune di Sant'Anastasia (NA)	–	media	aperto	elevata	grossa	sferica
Moretta di Cesena <i>Mora, Morandina, Moretta dal Gambo Corto, Morina</i>	Emilia-Romagna	XIX secolo	media	aperto	elevata	media	sferica
Morbiana	Veneto	–	elevata	standard	elevata	media	cuoriforme
Morella <i>Morellina</i>	Toscana, Umbria	1816	elevata	assurgente	elevata	piccola	cuoriforme
Morena	Emilia-Romagna	–	media	aperto	scarsa	media	sferica
Moretta <i>Primaticcia</i>	provincia di Trento	–	media	aperto	medio-elevata	medio-piccola	sferica
Morettona a peduncolo corto <i>Durona Nostrana a peduncolo corto</i>	Emilia-Romagna	inizio 1900	media	aperto	elevata	medio-grossa	sferica

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso	rosso	media	mediocre	intermedia	intermedia	AA.VV. 2003	<i>Giacalone G.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	Frutti idonei alla raccolta meccanica. <i>Giacalone G.</i>
rosso	bianco crema	molto dura	mediocre	precoce	molto tardiva	Fanelli 1938, Donno 1965, Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Francia, Palombara. Destinata esclusivamente all'industria della solforazione. <i>Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.</i>
rosso	bianco crema	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Poco sensibile al Corineo. <i>De Pau L., Satta D.</i>
rosso	rosso	dura	buono	precoce	precoce	Pennone 1992, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Petriccione <i>et al.</i> 2012	Poco sensibile alla Monilia. Attualmente presente solo nelle collezioni varietali. <i>Pennone F.</i>
rosso scuro	rosso	dura	discreto	intermedia	tardiva	Capucci 1949, Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988	Frutti resistenti ai trasporti. <i>Buscaroli C.</i>
rosso giallo	giallo	tenera	buono	intermedia	tardiva	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996	<i>Bassi G.</i>
rosso scuro - nerastro	giallo-rosa	media	buono	intermedia	precoce	Basso e Natali 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Rosselli e Mariotti 1999, AA.VV. 2003	Impollinatori: Durona di Lari, Gambolungo, Orlando, Papalina; frutti sensibili alla Mosca e resistenti ai trasporti. <i>Petrucelli R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	media	discreto	intermedia	intermedia		<i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	discreto	precoce	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Frutti con scarsa resistenza alle manipolazioni. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosso	dura	ottimo	intermedia	medio-tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Bargioni 1992, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Precoce messa a frutto. Rilanciata per le caratteristiche organolettiche. <i>Buscaroli C.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Morettona Tardiva <i>Durona Nostrana, Durona Vera</i>	Emilia-Romagna	inizio 1900	media	aperto	elevata	media	sferica
Moscattella	Toscana, provincia di Arezzo	–	media	aperto	media	medio-piccola	cuoriforme
Napoletana	Calabria	–	media	standard	media	piccola	sferico-appiattita
Napoletana Ciliegio Napoletano	Campania	–	elevata	aperto	media	grossa	cuoriforme
Napoletana Napulitana	Sicilia	–	media	aperto e ricadente	media	piccola	sferico-appiattita
Nera di Amelia <i>Mora, Morazza</i>	Umbria, comune di Amelia (TR)	–	elevata	standard	media	media	sferica
Nera di Mugnano <i>Dura di Mugnano</i>	Campania, provincia di Avellino	–	elevata	aperto	elevata	media	cuoriforme
Nera di Tempio	Sardegna	–	elevata		scarsa	molto piccola	tronco-conica
Niredda	Calabria	–	elevata	assurgente	elevata	molto piccola	sferica
Nostrana	Emilia-Romagna	metà 1900	elevata	assurgente	medio-scarsa	medio-grossa	cuoriforme
Padovana di Treviso <i>Ciliegia del Santo</i>	Veneto, provincia di Treviso	–	media	assurgente	media	media	sferica
Padovana di Vicenza	Veneto, provincia di Vicenza	–	scarsa	aperto	media	media	sferica

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosso	media	ottimo	intermedia	medio-tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Precoce messa a frutto. Rilanciata per le caratteristiche organolettiche. Buscaroli C.
rosso su fondo giallo	bianco crema	dura	buono	intermedia	medio-tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996, Mariotti <i>et al.</i> 2008, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Maggese Bianca, Maggese Rossa, Precoce della Marca; frutti poco sensibili alla Monilia, sensibili alla Mosca. Petrucelli R.
rosso chiaro	giallo	media	discreto	medio-precoce	11-16 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso giallo	giallo	dura	buono	precoce	tardiva	Pennone e Abbate 2001	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti poco sensibili allo spacco. Pennone F.
rosso	giallo	media	mediocre	tardiva	medio-tardiva (II decade di giugno)	Spina 1959, Baldini <i>et al.</i> 1973, Continella <i>et al.</i> 2011	Messa a frutto tardiva, buona resistenza alle malattie, scarso valore commerciale dei frutti. Lipari E., Todisco M.C.
rosso scuro-nerastro	rosso scuro	tenera	buono	non nota	precoce	AA.VV. 2013	Gramaccia M.
rosso scuro	rosso	dura	buono	intermedia	intermedia	Pennone <i>et al.</i> 1997, Soprano <i>et al.</i> 2011, Petriccione <i>et al.</i> 2012	Mediamente sensibile ai parassiti. Pennone F.
rosso scuro	rosso scuro	tenera	mediocre	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Satta D., De Paul L.
nerastro	rosso scuro	tenera	buono	medio-precoce	21-26 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso chiaro	giallo	tenera	ottimo	medio-precoce	medio-tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Frutti poco sensibili allo spacco. Buscaroli C.
rosso	rosso	molto tenera	discreto	precoce	molto precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Mora di Maser, Sandra Precoce. Bassi G.
rosso	rosso scuro	molto tenera	discreto	intermedia	precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973	Impollinatori: Romana, Roana, Sandra Precoce. Bassi G.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Pagliarsa <i>Ciliegia senza preoccupazione, Pagliarsa</i>	Puglia	–	media	ricadente	elevata	media	sferica
Palermitana	Campania	–	elevata	aperto	elevata	piccola	sferica
Palombina	Umbria, Toscana	–	elevata	assurgente	elevata	molto piccola	sferica - appiattita
Papalina	Toscana	antica	media	aperto	elevata	molto piccola	cuoriforme
Papalona	Toscana, provincia di Lucca	–	elevata	assurgente	media	grossa	cuoriforme
Passaguai	Campania, agro vesuviano	–	elevata	aperto	elevata	media	sferica
Peigolu Cortu	Liguria, entroterra del comune di Chiavari	–	media	assurgente	scarsa	grossa	sferico-appiattita
Petrocca	Lazio, areale pedemontano della Sabina romana	–	da media a medio-elevata	assurgente	medio-elevata	media	cordiforme o sferoidale-appiattita
Picaion <i>Picalon</i>	Emilia-Romagna	inizio 1900	elevata	aperto	media	media	sferica

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosa	dura	discreto	tardiva	molto tardiva	Reina e Giorgio 1981, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Monteforte <i>et al.</i> 2011	Frutti mediamente sensibili alla Mosca, resistenti allo spacco e alle manipolazioni. Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.
rosso scuro	rosso	tenera	discreto	precoce	molto precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, AA.VV. 2003, Pennone <i>et al.</i> 2011	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti mediamente resistenti alle manipolazioni. Pennone F.
rosso	rosso	media	discreto	fine marzo	tardiva (II-III dec. giugno)	AA.VV. 2005	Foliazione successiva alla fioritura, polpa semispicca. Gramaccia M.
rosso scuro	rosso scuro	tenera	buono	precoce	medio-precoce	Basso e Natali 1959, Roselli e Mariotti 1999, AA.VV. 2003	Impollinatori: Di Giardino, Gambolungo, Morellona. Petruccelli R.
rosso scuro	rosso	dura	buono	tardiva	medio-precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Bella di Pistoia, Durona di Lari, Morellona; frutti resistenti a trasporti e manipolazioni, poco sensibili a spacco e Monilia, sensibili a Mosca. Petruccelli R.
rosso scuro	rosso scuro	tenera	discreto	molto precoce	molto precoce	Baldini <i>et al.</i> 1973, Bargioni 1992, Pennone <i>et al.</i> 1997, AA.VV. 2003, Pennone <i>et al.</i> 2011	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti mediamente sensibili allo spacco. Pennone F.
rosso scuro	rosso scuro	dura	buono	non definita	intermedia	Baldini <i>et al.</i> 1973	Sensibilità bassa agli afidi, elevata alla gommosi; frutti molto soggetti allo spacco. Lipari E., Todisco M.C.
rosso	rosso chiaro - rosso	media	buono	I decade di aprile	I settimana di giugno	AA.VV. 1973, Manzo 1973	Frutti sensibili alle spaccature. Pavia R.
rosso giallo	giallo	tenera	discreto	medio-tardiva	medio-tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Idonea alla raccolta meccanica. Buscaroli C.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Picanlon	Emilia-Romagna, provincia di Piacenza	inizio 1900	medio-elevata	aperto	media	medio-grossa	sferico-appiattita
Poponcina	Toscana	forse inizio 1700	medio-elevata	aperto	media	medio-grossa	sferica
Precoce di Cevoli <i>Precoce della Marca di Pisa</i>	Toscana	–	elevata	aperto	elevata	molto piccola	sferica
Prima	Emilia-Romagna, Bassa Val d'Arda (PC)	–	molto elevata	assurgente	medio-elevata	medio-piccola	sferico-appiattita
Primissima	Emilia-Romagna	inizio 1900	elevata	assurgente	medio-scarso	piccola	sferica
Puntalazzese	Sicilia	–	elevata	ricadente	media	media	sferica
Raffiuna dell'Etna <i>Napoleonica Verifica o Virifica</i>	Sicilia	XIX secolo	elevata	aperto	media	media	tronco-conica
Roana Tardiva	Veneto	–	elevata	aperto	media	media	cuoriforme

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso su fondo giallo	giallo	dura	buono	intermedia	medio-tardiva	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994, Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003	Idonea alla raccolta meccanica e alla conservazione sotto spirito; fiori mediamente suscettibili alla <i>Monilia</i> ; frutti poco sensibili allo spacco. <i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	rosso	dura	buono	tardiva	intermedia	Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it	Impollinatori: Durona di Misciano, Durona di Vignola; frutti poco sensibili alla <i>Monilia</i> , molto sensibili alla Mosca. <i>Petruccelli R.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	buono	precoce	precoce	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi	Impollinatori: Di Nello, Siso. Molto apprezzata per la precocità di maturazione. Frutti sensibili allo spacco. <i>Petruccelli R.</i>
rosso scuro	rosso scuro	tenera	discreto	precoce	precoce	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Mediamente sensibile alla <i>Monilia</i> ed allo spacco. <i>Ughini V.</i>
rosso scuro	rosso	tenera	mediocre	molto precoce	molto precoce	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Fiori mediamente sensibili alla <i>Monilia</i> ; frutti sensibili allo spacco. <i>Buscaroli C.</i>
rosso scuro	rosso	dura	discreto	medio-tardiva	tardiva (I decade di luglio)	Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosso	media	discreto	intermedia (III decade di marzo)	medio-tardiva (II decade di giugno)	Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	Attualmente poco diffusa. <i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso scuro	rosa	media	buono	tardiva	tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 1996	Impollinatori: Sandra Precoce, Visciola. <i>Bassi G.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
San Giorgio	Campania, provincia di Salerno	–	elevata	standard	media	grossa	sferica
San Giuliano	Emilia-Romagna	–	media	aperto	media	medio-piccola	sferica
San Pietro Cardeto	Calabria	–	elevata	standard	media	piccola	cuoriforme
San Pietro San Lazzaro	Calabria	–	media	standard	media	molto piccola	cuoriforme
Sanpitrisa <i>Sampitrisa</i>	Sicilia	XIX secolo	media	standard	media	molto piccola	tronco-conica
Sant'Anna	Campania	–	media	standard	media	grossa	cuoriforme
Selvaticona di Magnano <i>Montana, Mora di Diolo, Mora di Ma, Selvatico Magnano</i>	Emilia-Romagna, provincia di Piacenza	XIX secolo	elevata	aperto	media	media	cuoriforme
SF. Giagu	Sardegna, Comune di Bonnanaro (SS)	–	media	standard	media	media	sferica
Sotto l'Acquavite	Toscana	–	media	assurgente	media	piccola	cuoriforme
Spargola di Bonnanaro	Sardegna, comune di Bonnanaro (SS)	–	media		elevata	piccola	sferica

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso scuro	rosso	media	buono	intermedia	precoce	Pennone e Abbate 2001, AA.VV. 2003	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti mediamente sensibili allo spacco e alle manipolazioni. <i>Pennone F.</i>
rosso	rosso	tenera	discreto	intermedia	precoce	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a	Destinata soprattutto per il consumo fresco, idonea alla raccolta meccanica. <i>Ughini V.</i>
rosso	giallo	dura	discreto	intermedia	10-15 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso	giallo	media	buono		11-16 gg dopo Burlat	Mafrica <i>et al.</i> 2011	<i>Mafrica R.</i>
rosso scuro	rosso	media	discreto	tardiva (II decade di aprile)	tardiva (fine giugno-primi di luglio)	Spina 1959, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	<i>Lipari E., Todisco M.C.</i>
rosso su fondo giallo	giallo	media	discreto	intermedia	tardiva	Pennone <i>et al.</i> 1997, Petriccione <i>et al.</i> 2012	Mediamente sensibile alla Monilia; frutti poco sensibili allo spacco e mediamente resistenti alle manipolazioni. <i>Pennone F.</i>
rosso scuro	rosso scuro	tenera	buono	precoce	medio-precoce	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003	Mediamente sensibile alla Mosca, allo spacco e alle manipolazioni. <i>Ughini V.</i>
rosso	bianco-crema	molto tenera	buono	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. Mediamente sensibile al Corineo e molto sensibile al <i>Myzus cerasi</i> . <i>De Pau L., Satta D.</i>
rosso	giallo-rosa	molto dura	discreto	tardiva	tardiva	Baldini <i>et al.</i> 1973, AA.VV. 2003, Mariotti <i>et al.</i> 2008	Impollinatori: Dalla Punta, Moscatella; frutti apprezzati dal mercato locale per la conservazione sotto spirito. <i>Petrucelli R.</i>
rosso	bianco crema	media	mediocre	molto precoce	precoce	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Autocompatibile. <i>Satta D., De Pau L.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Stacca di Bonnanaro	Sardegna, Comune di Bonnanaro (SS)	–	molto elevata	standard	elevata	piccola	sferica
Toscana <i>Tuscanà</i>	Sicilia	XIX secolo	molto elevata	aperto	medio-elevata	media	sferica
Vallescura 1	Calabria	–	elevata	aperto	media	piccola	sferica
Vallescura 2	Calabria	–	elevata	standard	media	piccola	sferica
Vittonetta	Piemonte, provincia di Torino	–	elevata	standard	media	piccola	sferico-appiattita
Zuccaredda	Calabria	–	media	assurgente	media	piccola	sferica
Zuccherina di Bitonto <i>Zuccaro, Cirasa a zucchero, Zucchero</i>	Puglia, comune di Bitonto (Bari)	–	media	aperto	scarsa	piccola	cuoriforme
Visciola di Montagna	Veneto, provincia di Verona	antica	media	assurgente	scarsa	grossa	cuoriforme
Visciola Nera di Verona	Veneto, provincia di Verona	antica	scarsa	standard	scarsa	grossa	sferico-appiattita

colore buccia	Frutto			Fenologia		Riferimenti	Note Curatore
	colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso	bianco-crema	tenera	ottimo	molto precoce	intermedia	Satta D. <i>et al.</i> 2016	Resistente al Corineo. Satta D., De Pau L.
nerastro	rosso scuro	tenera	discreto	medio-precoce (III decade di marzo)	intermedia (I decade di giugno)	Spina 1959, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Continella <i>et al.</i> 2011, Bonfanti <i>et al.</i> 2012	Impollinato-re: Raffiuna. Poco sensibile alle malattie. Lipari E., Todisco M.C.
rosso-arancio	rosso scuro	media	discreto	intermedia	30-35 gg dopo Burlat	Mafrica R. <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso scuro	rosso	media	discreto	intermedia	31-36 gg dopo Burlat	Mafrica R. <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso scuro	rosso scuro	tenera	discreto	intermedia	precoce	Eynard e Paglietta 1963, Messori e Ferrero 1965, Baldini <i>et al.</i> 1973,	Giacalone G.
rosso-arancio	giallo	media	buono	intermedia	10-15 gg dopo Burlat	Mafrica R. <i>et al.</i> 2011	Mafrica R.
rosso	giallo	media	buono	tardiva	intermedia	La Notte 1930, Baldini <i>et al.</i> 1973, Albertini e Della Strada 2001, Monteforte <i>et al.</i> 2011	Sensibilità elevata alle malattie e alla Mosca. Palasciano M., Todisco M.C., Lipari E.
rosso scuro	rosso scuro	media	buono	intermedia	intermedia	Scaramuzzi 1959, Albertini e Della Strada 2001	Idonea per la trasformazione industriale (sciropati) e il consumo fresco. Bassi G.
rosso scuro	rosso	media	buono	precoce	precoce	Albertini e Della Strada 2001	Per il mercato fresco. Bassi G.



A cura di: G. Della Strada, R. Manganiello, M. Palasciano, M.C. Todisco, E. Lipari

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Ciliegio acido			
Acquaviva	Ciliegio acido di Acquaviva	Puglia	Giorgio e Gallotta 1999
Agriota Leverone	Griotta Leverone	Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003
Amarena		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b
Amarena Bianca		Piemonte	Parisio 1986
Amarena Cup bà Rico	Amarena Cup	Piemonte	Parisio 1986, Agabbio <i>et al.</i> 1994, AA.VV. 2003, Radicati <i>et al.</i> 2008
Amarena del Canalese		Piemonte	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Amarena del Saluzzese	Amarena di Saluzzo	Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Amarena di Alfonso		Emilia-Romagna	Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Amarena di Bruzolo		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Agabbio <i>et al.</i> 1994, AA.VV. 2003
Amarena di Foresto		Piemonte	AA.VV. 1994
Amarena di Mattarello		Trentino	Albertini <i>et al.</i> 1988, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Amarena di Mentoulles		Piemonte	Parisio 1986
Amarena di Monte Pelao		Sardegna	Falqui e Fiori, 1992b
Amarena di Monte Santo		Sardegna	Falqui e Fiori, 1992b
Amarena di Pesaro	Amarena di Chieti, Amarena di Francavilla, Amarena di Pescara	Abruzzo, Marche	Scaramuzzi 1959, Albertini <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001
Amarena di Pescara sel. Morettini		Toscana	Scaramuzzi 1959, Albertini <i>et al.</i> 1988, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Amarena di Ripa		Marche	Albertini <i>et al.</i> 1988
Amarena di S. Carlo		Veneto	Albertini e Della Strada 2001
Amarena di Savignano		Emilia-Romagna	Albertini <i>et al.</i> 1988
Amarena di Trofarello		Piemonte	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Amarena di Verona a peduncolo corto		Veneto	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Amarena di Verona a peduncolo lungo		Veneto	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Amarena di Vignola a peduncolo corto	Amarena di Vignola I	Emilia-Romagna	Scaramuzzi 1959, Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Amarena di Vignola a peduncolo lungo		Emilia-Romagna	Scaramuzzi 1959, Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Amarena di Vulcano		Sicilia	Forconi e Guidi 2013
Amarena Grange		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Amarena Piccola		Veneto	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Amarena Piemonte- se Rossa		Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Amarena Pusino		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Amarena Nera		Piemonte	Parisio 1986
Calusetto	Amarena Calusetto	Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003
Castellana Grotte	Castellana	Puglia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001
Catanzaro sel. 80		Calabria	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Chieti sel .80		Abruzzo	Albertini e Della Strada 2001
Ciliegio Amaro	Amarenone	Lombardia	Mazzeo 2006
Cosenza sel. 80		Calabria	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Crevalcore		Emilia-Romagna	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Erle		Veneto	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Foresta	Amarena Foresto, Griotta Foresto	Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, AA.VV. 2003, Radicati <i>et al.</i> 2008
Griotta	Guèriotta	Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Griotta Davi		Piemonte	AA.VV. 1994
Griotta precoce		Piemonte	Parisio 1986, Me <i>et al.</i> 1992, Radicati <i>et al.</i> 2008
Issula Nera		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Issula Rossa		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Marasca del Ca- nalese		Piemonte	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Marasca del Monte		Sardegna	Falqui e Fiori 1992 b
Marasca del Pie- monte		Piemonte	Albertini <i>et al.</i> 1988, AA.VV. 2003
Marasca del Sa- luzzese		Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Marasca del Savena		Emilia-Romagna	Albertini <i>et al.</i> 1988
Marasca di Chieti		Marche	Albertini <i>et al.</i> 1988
Marasca di Maz- zano		Lombardia	Mazzeo 2006
Marasca di Povo		Trentino	Albertini <i>et al.</i> 1988, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Marasca Prima		Abruzzo	Albertini e Della Strada 2001
Marasca Prima di Verona	Marasca di Verona I	Veneto	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001
Marascone		Emilia-Romagna	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Massa Carrara		Toscana	Albertini e Della Strada 2001, Roselli <i>et al.</i> 2006, AA.VV. 2003
Messina sel. 80		Sicilia	Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Napoli Clone 3		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Napoli Clone 4		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Napoli Clone 5		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Napoli Clone 6		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Santeramo		Puglia	Giorgio e Gallotta 1999

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Tenalgi Gulza		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989, Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Nieddu e Mulas 1994
Teramo sel. 80		Molise	Albertini e Della Strada 2001
Toscana sel. 80		Toscana	Albertini e Della Strada 2001
Trento sel. 3-80		Trentino	Albertini e Della Strada 2001
Trento sel. 5-80		Trentino	Albertini e Della Strada 2001
Visciola		Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Visciola del Ben 1		Veneto	Albertini e Della Strada 2001
Visciola del Ben 2		Veneto	Albertini e Della Strada 2001
Visciola di Ariano		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Visciola di Avellino		Campania	Albertini e Della Strada 2001
Visciola di Mattarello		Trentino	Albertini <i>et al.</i> 1988
Visciola di Ninno		Puglia	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Visciola di Sannicandro		Puglia	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Visciola di Vignola		Emilia-Romagna	Scaramuzzi 1959, Albertini e Della Strada 2001, AA.VV. 2003
Visciola Magli	Amarena Visciola Magli	Basilicata, Calabria, Puglia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Albertini e Della Strada 2001
Visciola Nera		Emilia-Romagna	AA.VV. 1973, Faccioli 1964, Baldini 1973, Albertini <i>et al.</i> 1988
Visciola Nera del Piemonte	Visciola Piemonte Nero	Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Visciola Paiosa		Lombardia	Albertini e Della strada 2001, AA.VV. 2003
Ciliegio dolce			
Abbondanza		Toscana	Petrucelli, com. pers.
Acquaiola		Toscana	Camangi e Segantini 2011, Quadretti 2002, http:// germoplasma.arsia.toscana.it
Acquaiola dell'Amiata		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Addosa		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Agostana		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Agostina		Campania, Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Albanot	Albanotte	Emilia-Romagna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi 1988
Amarone		Emilia-Romagna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Scaramuzzi 1988
Antonella		Emilia-Romagna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Scaramuzzi 1988
Antuono		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Ascensione	Ciliegia dell'Assensa, Sessarola	Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008, Taricco <i>et al.</i> 2008
Aspra		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Avigliana		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Avorio	Marchiana di Grosseto	Toscana	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso 1964, Roselli <i>et al.</i> 2006
Avorio dell'Amiata		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Bà Rico 1		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Bà Rico 2		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Barracocco Bianco	Barracocca	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Bargioni 1992, Chessa <i>et al.</i> 1992, Forconi <i>et al.</i> 2015, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Barracocco de Ispiritu		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990
Battista		Molise	Bianco <i>et al.</i> 2014
Bella di Arezzo II		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Biagiotto		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso 1964
Bianca		Sardegna	Falqui e Fiori 1992 b
Bianca	Ciliegia Bianca, Ciliegia di Acquaviva	Puglia	Del Gaudio e Pedone 1966, Donno 1965, Fanelli 1938
Bianca di Aritzo		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Forconi <i>et al.</i> 2015, Nieddu <i>et al.</i> 1990
Bianca di Monte		Lombardia	Oasi Galbusera Bianca
Bianca di Morfasso		Emilia-Romagna	Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Bianca di Soragna		Emilia-Romagna	Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Bianca di Villanova		Emilia-Romagna	Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Bianca rosata del Piemonte		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Biancaia		Emilia-Romagna	AA.VV. 1994
Biancolella		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Biancolina		Piemonte	AA.VV. 1973
Biancona		Veneto	Dal Grande 2005
Biancona	Biancone	Toscana	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Biotipo A		Campania	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Pennone 1992, Pennone e Abbate 2001
Bologna		Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Petricione <i>et al.</i> 2012
Bolognese		Trentino	Albertini e Della Strada 1996
Bolzanina di Romagnano		Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Bargioni 1992
Bombino		Calabria	Scalzi e Scalise 2011
Bondi		Toscana	Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Bonnanaro	Bonnanaro Comune	Sardegna	Falqui e Fiori 1992 a, Forconi <i>et al.</i> 2015, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Tedde e Nuvoli 2010
Bonnanaro Chi Ruede		Sardegna	Falqui e Fiori 1992 a
Bonnanaro Precoce	Bonnanaro Primaria	Sardegna	Falqui e Fiori 1992 a
Bonorive di Romagnano		Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994, Albertini e Della Strada 1996
Borella		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Borellona di Montecastello		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Borgognese		Toscana	Quadretti 2002
Boznerkirsche		Alto Adige	Albertini e Della Strada 1996

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Briganzone		Toscana	Quadretti 2002
Bruzolo		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Buiera		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Taricco <i>et al.</i> 2008
Bussoleno 1	Nera di Bussoleno	Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Caffè		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Calizzu		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Calorniana		Toscana	Camangi e Segantini 2011, Camangi <i>et al.</i> 2013, Mariotti e Roselli 2004
Calusetto Giugno Tumà	Calusetto di Tumà, Calusetto Tumà		AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Taricco 2008
Campanara		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Campanarella		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Camponica		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Canadesi		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997
Cannamela	Cannamele	Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Cantona		Piemonte	AA.VV. 2003, Radicati <i>et al.</i> 2008
Capellina		Campania	Penone <i>et al.</i> 2007, Soprano <i>et al.</i> 2011
Cappuccia dell'Etna	Cappuccia Doppia	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Spina 1959
Cappuccia di Bivona		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Cappuccia di Castelbuono		Sicilia	Baldini <i>et al.</i> 1973, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Cappuccia Imperiale		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Spina 1959
Cappuccia Pizzuta		Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011
Cariasa di Bidda		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Carluccia	Carluccio, Carlucella	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997, Soprano <i>et al.</i> 2011
Carrafale	Carruffale	Sardegna	Falqui e Fiori 1992 b, Tedde e Nuvoli 2010
Carrubbedda	Carrabbedda	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Carruffale di Bonnanaro	Bonnàro	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990, Nieddu e Mulas 1994
Carruffale di Nuchis		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Carta Tuedda 1		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Carta Tuedda 2		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Casale		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Casertana	Chiapparella, Primitiva di Caserta	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Castagnara Nera		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Catena		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Cavaliere		Campania	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Soprano <i>et al.</i> 2011

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Cavallaro		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b
Cellanese	Ciliegia di Celleno	Lazio	Cristofori <i>et al.</i> 2009, Cristofori <i>et al.</i> 2011
Cerasa Bianca		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Cerasa Nera		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Cerasa Uva		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Cerasuola		Puglia	Donno 1965
Ceresa Colombè		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Radicati <i>et al.</i> 2008
Ceresa di Montecastello		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Radicati <i>et al.</i> 2008
Cerio		Campania	Pennone, com. pers.
Cervina	Cervone	Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Cervino		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997
Cervona		Campania	Pennone e Abbate 2001, AA.VV. 2003
Chiaccherona		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Chianocco Colombè		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Chiusa San Michele		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Ciambellana		Toscana	Camangi e Segantini 2011, Camangi <i>et al.</i> 2013
Ciambello		Toscana	Petrucelli, com. pers.
Cianfrona		Campania	Bargioni 1992, Pennone 1992, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Pennone e Abbate 2001
Ciassarola		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Ciauzara		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Cicalona		Puglia	Donno 1965
Cifrona		Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973
Ciliegia a cuore	Ciliegia Zambella, Zambella	Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Ciliegia Bianca	Limone	Toscana, Umbria	Dalla Ragione I e L. 2009, http://germoplasma.arsia.toscana.it
Ciliegia Bianca	Bianca, Bianca del Piemonte	Piemonte	AA.VV. 2003, Eynard e Paglietta 1963, Messori e Ferrero 1965
Ciliegia Cavaliere			AA.VV. 2010
Ciliegia da Spirito		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Ciliegia della Marina		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> 2010
Ciliegia di Castalbiano		Liguria	www.agriligurianet.it
Ciliegia di Faeta		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Ciliegia di Matraia		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Ciliegia di San Francesco		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Ciliegia di Udine	Ciliegione	Friuli Venezia Giulia	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996
Ciliegia Duronata	Ciliegia Ultima a polpa dura, Ciliegia Ultima duracina	Emilia-Romagna	AA.VV. 1973, Agabbio 1994a, Baldini 1973, Bargioni 1992, Scaramuzzi 1988

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Ciliegia Pallone		Abruzzo	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Ciliegia Primaticcia	Ciliegia Bolognese, Acquaiola, Acquarola, Fior di Maggio, Primaticcia	Emilia-Romagna, Marche	AA.VV. 2003, Agabbio 1994a, Albertini e Della Strada 1996, Baldini 1973, Bargioni 1992, Branzanti 1973, Scaramuzzi 1988
Ciliegia Rossa	Cerasa Rossa, Cerasella, Cirasella, Comune	Puglia	Donno 1965, Fanelli 1938
Ciliegia Ultima	Ciliegia Montanara, Ciliegia Ultima a polpa tenera, Ciliegia Ultima tenerina	Emilia-Romagna	AA.VV. 1973, Agabbio 1994a, Baldini 1973, Bargioni 1992, Faccioli 1964, Scaramuzzi 1988
Ciliegio albino		Marche	Murri, com. pers.
Ciliegio Castello di Bossi		Toscana	Giordani e Morelli 2011
Ciliegio di Battifolle		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Ciliegio di Besana		Lombardia	www.isprambiente.gov.it
Ciliegio Durone	Durone Antico, Durone a Cuore, Durone a Melone, Maitico nero, Primitivo Locale	Basilicata	AA.VV. 2010
Ciliegio Napolitano	Ciliegio Bianco	Basilicata	AA.VV. 2010
Ciliegio Nero	Gustarico, Locale nera, Nero antico, Nivura, Tufigno	Basilicata	AA.VV. 2010
Ciliegio Scheggiola		Toscana	Petruccelli, com. pers.
Cirasuni		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> 2012
Cirio		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Coldimosso 1	C1, C1 Col di Mosso	Piemonte	AA.VV. 1994, AA.VV. 2003, Me <i>et al.</i> 1992
Coldimosso 2		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Comune	Comune di Aritzo	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989, Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994
Confetto		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Bargioni 1992, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Confetto Clone		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Bargioni 1992, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Cordada Niedda		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Bargioni 1992, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Coriolina		Piemonte	AA.VV. 2003
Corittu		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989 e 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990, Nieddu e Mulas 1994
Cornaioia		Campania	Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 2011, Petriccione <i>et al.</i> 2012, Santangelo e Padovani 2002
Cornala	Cornala tardiva, Cornale	Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996, Bargioni 1992
Corniola		Campania, Umbria	Dalla Ragione I. e L. 2009, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Corniola di Montecatini		Toscana	AA.VV. 2003

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Corniola di Partina		Toscana	Camangi e Segantini 2011, Giordani e Morelli 2011, www.casentino.toscana.it
Corniola di Quota		Toscana	Camangi e Segantini 2011, Giordani e Morelli 2011, www.casentino.toscana.it
Corona		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Soprano <i>et al.</i> 2011
Corvina cl. di Serino		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997
Corvina cl. Somma V		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997
Corvina nera	Corvino Nero	Campania	Albertini e Della Strada 1996, Pennone e Abbate 2001
Corvina tardiva		Campania	Pennone e Abbate 2001
Crabione		Sardegna	Satta, De Pau, com. pers.
Crognola		Toscana	Mariotti e Roselli 2004, Roselli <i>et al.</i> 2006
Crognolo		Toscana	AA.VV. 2003, Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso 1964, Basso e Natali 1959, Roselli e Mariotti 1999, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Čuferca 1	Mora dal Ciuffo, Ciliegia dal Ciuffo, Zuffola, Cufarica, Cufarca	Friuli Venezia Giulia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Youssef <i>et al.</i> 1980
Čuferca 2	Mora dal Ciuffo, Ciliegia dal Ciuffo, Zuffola, Cufarica, Cufarca	Friuli Venezia Giulia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Youssef <i>et al.</i> 1980
Culacchia		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Cummina		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Cuor di Cappone	Cuor Cappone	Emilia-Romagna	Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Cuore		Campania, Emilia-Romagna	Soprano <i>et al.</i> 2011, Ughini <i>et al.</i> 1998
Cuore Nero		Emilia-Romagna	Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Dalla Punta		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Godini 1997, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Dalla Punta Polvano		Toscana	AA.VV. 2003, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
De Rema		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
De Vesan		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Decollatura		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999
Del Canonico		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio 1994a, Scaramuzzi 1988
Del Cuore		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Del Meini	Morella del Meini	Toscana	Basso 1964, Basso e Natali 1959, www.regione.toscana.it
Del Paretaio		Toscana	Basso 1964, Basso e Natali 1959
Della Calce		Campania	Pennone e Abbate 2001, Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Della Signora	La Signora	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 1997
Desideri		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Di Donoratico		Toscana	AA.VV. 2003, Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Dinga	Dinga di Desulo	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Forconi <i>et al.</i> 2015, Nieddu e Mulas 1994, Nieddu <i>et al.</i> 1990
Don Vincenzo		Campania	Pennone e Abbate 2001, Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Donna Luisa	Napoletana (in Puglia)	Campania, Puglia	Fanelli 1938, Donno 1965, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Donnalella		Puglia	Donno 1965, Fanelli 1938
Drugenberenka		Friuli Venezia Giulia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Youssef <i>et al.</i> 1980
Dugarepka	Dolgorepka, Ciliegia Goriziana, Rossa a mani lunc	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 2000
Duherepke	Peduncolo lungo del Friuli	Friuli Venezia Giulia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Youssef <i>et al.</i> 1980
Dujaka (Divjaka, Dujake)		Friuli Venezia Giulia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Youssef <i>et al.</i> 1980
Dura	Dura succosa	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Dura di Mugnano		Campania	Pennone e Abbate 2001, AA.VV. 2003, Pennone <i>et al.</i> 2011
Duracina a punta		Friuli Venezia Giulia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Duracina bianca grossa		non nota	Tamaro 1929
Duracina clone 3		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994
Duracina di Garbagna	Durona di Garbagna, Grisona, Grisonino, Grigione di Garbagna	Piemonte	AA.VV. 1994, Albertini e Della Strada 2001, Baldini <i>et al.</i> 1973, Fregoni e Zioni 1964
Duracina Gambolungo		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Duracina nera grossa		non nota	Tamaro 1929
Duracina rossa grossa	Bigarreau Roux Gros	non nota	Tamaro 1929
Durona		Trentino	Albertini e Della Strada 1996
Durona bianca		Piemonte	AA.VV. 1973
Durona dei Campini		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Durona di Coredo	Durone di Coredo	Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996
Durona di Lari	forse Durona di Vignola	Toscana	AA.VV. 2003, Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Durona di Mattarello	Durone di Mattarello	Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996
Durona di Povo		Trentino	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Durona di Vignola		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Scaramuzzi 1988
Duroncina di Garbagna		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Duroncina Tardiva		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi 1988
Duroncino dei Gobbi		Trentino	Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Duroncino di Cazzano	Duroncino	Veneto	Albertini e Della Strada 1996, Bargioni 1960

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Duroncino Montanaro		Emilia-Romagna	AA.VV. 1973, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Baldini 1973
Durone Aris		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Durone di Foresto	Durone Foresto	Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Durone di Orsini		Sardegna	Dettori <i>et al.</i> 1992
Durone di Villardora (Durone Villardora)	Durone di Villardora (Durone Villardora)	Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Durone nero		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Durone Nero III	Durone Nero Ultimo, Durone Tardivo, Durone Mantovano, Durone Montanaro, Durone Montanaro Rosso, Durone Cornalino, Durone Tardivo	Emilia-Romagna	AA.VV. 1973, AA.VV. 2003, Albertini 1980, Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Faccioli 1964
Durone Piemonte		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Durone Ricciarda		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Durone Sarzanese		Liguria	www.agriligurianet.it
Duroni		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Nieddu <i>et al.</i> 1990
Duroni 3		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003
E Ispirito	E Spirito, Ispirito, Furistera	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989 e 1994a e b, Bargioni 1992, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990, Nieddu e Mulas 1994
Etiche		non nota	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Fargiona	Forgiona, Furgione, Forgione, Furgiona	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997, AA.VV. 2003
Fior di Maggio		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Francesina	Francetta	Puglia	Reina e Giorgio 1981, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Francoska	Franzoske	Friuli Venezia Giulia	AA.VV. 1973, Youssef 1980
Fratin		Emilia-Romagna, Piemonte	AA.VV. 1994, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Baldini <i>et al.</i> 1973, Bargioni 1992, Scaramuzzi 1988
Gallinetta		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Galucia		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Radicati <i>et al.</i> 1997
Gambalò	Gambalarga, Gambalona, Gambalonga, Gambalunga, Gambolò	Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Baldini <i>et al.</i> 1973, Radicati <i>et al.</i> 2008
Gambolungo	Gambo lungo	Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999, Guidi e Turrone 2011, Scalzi e Scalise 2011
Gariolina	Gariolin-a	Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Gemella		Veneto	Albertini e Della Strada 1996
Genovese di Sant'Alfio		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Ghisu Ruia		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Giapponese		Trentino	Albertini e Della Strada 2001, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Giulio Salice		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Golucio Aris		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Gouluciu Nebbie		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Graffione Bianco di Bardonecchia		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Graffione da spirito di Revigliasco d'Asti		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Graffione di Pecetto	Grafion da Spirit, Grafion d'le Spi	Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Graffione nero Col di Mosso		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Grafiòn Bianc		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Grafioni		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999, Guidi e Turrone 2011
Imperatore		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Imperiale Nera		Campania	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Inculamerli		Umbria	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Istiddi		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Istiddi Aritzo		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989
Itala		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Laffione Bianco	Laffiona bianca	Puglia	La Notte 1930, Monteforte <i>et al.</i> 2011
Laffione Nero	Laffiona nera	Puglia	La Notte 1930, Monteforte <i>et al.</i> 2011
Lattacci	Lattaccia	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997, Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Lauretana		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012, Soprano <i>et al.</i> 2011
Lettere		Campania	Pennone e Abbate 2001, Soprano <i>et al.</i> 2011
Limona	Bianca	Umbria	Dalla Ragione 2010, Dalla Ragione <i>et al.</i> 2004
Limoncella		Campania	Pennone, com. pers.
Lo Conte		non nota	Albertini e Della Strada 2001
Luisa	Bella Luisa	Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008
Lustrina	Lustrina del Casentino	Toscana	Basso 1964, Camangi <i>et al.</i> 2013
Maddalena		Emilia-Romagna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Scaramuzzi 1988
Maggese Bianca		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Maggese corrente		Toscana	Basso 1964
Maggese Rossa		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Maggiaiola		Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 1997
Maggiaiola	Acquaiola	Umbria	AA.VV. 2013
Maggiaiolella		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997
Maggiolina		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990, Nieddu e Mulas 1994
Maggiolino dell'Amiata		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Maiatica	Cannedda, Cannella, Miatica	Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011, Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone <i>et al.</i> 1997, Spina 1959
Maiatica	Bianca fragolina, Carmaigna, Gialla, Giallina, Muoddo, Primitivo, Zuccherò e cannella	Basilicata, Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone <i>et al.</i> 1997, AA.VV. 2010
Maiatica di Taurasi		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Petriccione <i>et al.</i> 2012
Maiatica di Telese		Campania	Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 1997
Maiatica piccola	Miriddera	Basilicata	AA.VV. 2010
Maiatico		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999, Scalzi e Scalise 2011
Maiolina dell'Etna		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Maiolina di Capizzi		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Maiolina di Castelbuono		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Maiolina di Santa Lucia del Mela		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Manico Corto vecchio		non nota	Albertini e Della Strada 2001
Marchiana di Arezzo		Toscana	Mariotti e Roselli 2004, www.bordeaux.inra.fr
Marchiana di Lari		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Marchiana di Lucca		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Marchiana di Pisa		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Marchiana Gambocorto		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Marchiana Gambolungo		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Marchianella di Lari		Toscana	www.toscanaonline.info
Marchianella di Pisa		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Marchianella di Siena		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Marchiano della Garfagnana		Toscana	http://pomologia.ivalsa.cnr.it , www.ucgarfagnana.lu.it
Marciana		Veneto	Baldini <i>et al.</i> 1973
Maredda		Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011, Spina 1959
Marfatana		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012
Marlengo		Alto Adige	Albertini 1980, Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Marostegana		Trentino	Albertini 1980, Albertini e Della Strada 1996, Forconi <i>et al.</i> 2012
Marselèntse		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Martellina		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Martignana		Trentino	Albertini e Della Strada 1996
Mast'Antonio		Campania	Guidi e Turroni 2011
Matinera		Piemonte	Leroy 1877, Messori e Ferrero 1965, Molon 1901, Radicati <i>et al.</i> 2008

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Mazzetti di Maggio		Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone <i>et al.</i> 1997
Merlina		Veneto	Dal Grande 2005
Mestre		Veneto	Albertini e Della Strada 1996
Meuredda	Dei Merli	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994
Mielina		Veneto	Dal Grande 2005
Moddedda		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Forconi <i>et al.</i> 2015, Nieddu e Mulas 1994
Molfetta Nera	Molfetta, Molfettana, Molfettese	Puglia	AA.VV. 1973, Del Gaudio e Pedone 1966, Donno 1965, Fanelli 1938
Molfetta Rossa	Cerasa rossa		Baldini <i>et al.</i> 1973
Mollana	Molan-a	Piemonte	Eynard e Paglietta 1965, Messori e Ferrero 1965, Radicati <i>et al.</i> 2008
Molvena		Veneto	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Bargioni 1992
Montanara		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Scaramuzzi 1988
Montegrappa		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso e Natali 1959
Montemagno	Angela	Toscana	Basso e Natali 1959, www.regione.toscana.it
Morella		Umbria	Dalla Ragione <i>et al.</i> 2004
Morella di Cantiano		Marche	Mariotti e Roselli 2004, Roselli <i>et al.</i> 2006
Morellina del Casentino		Toscana	www.ucgarfagnana.lu.it
Morellina di Vignola		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Morellina di Vignola II		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Morellona Tardiva		Toscana	www.toscanaonline.info
Morellone del Casero	Morellona del Casero	Toscana	Giordani e Morelli 2011, http://germoplasma.arsia.toscana.it
Moretta	Cristallina	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Spina 1959
Moretta di Cazzano			Albertini e Della Strada 1996, Bargioni 1960
Moretta di Povo		Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Morettone		Toscana	Petrucelli, com. pers.
Morettone Manico lungo	Morettone a peduncolo lungo	Toscana	Albertini e Della Strada 2001
Morona		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Morona di S. Angelo		Lazio	Piazza <i>et al.</i> 2003
Moscarella		Campania, Sicilia	Pennone, com. pers.
Moscattella		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Moscattella bianca		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Moscattella del Cassero		Toscana	Giordani e Morelli 2011, http://germoplasma.arsia.toscana.it
Moscattella gialla		Toscana	www.iltiglio.altervista.org
Muddisa		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007, Raimondo <i>et al.</i> 2006

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Mulegnana Nera		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997, Pennone <i>et al.</i> 2007, Petriccione <i>et al.</i> 2012
Mulegnana Riccia		Campania	Guidi e Turroni 2011, Pennone <i>et al.</i> 1997, Soprano <i>et al.</i> 2011
Murana		Campania	AA.VV. 2003, Pennone e Abbate 2001
Mussuta		Basilicata	AA.VV. 2010
Napoleona		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Napoleona Forestiera	Napoleona furistera	Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011, Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Napoleona tardiva		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Napoletana	Ciliegio Napoletano	Basilicata	Baldini <i>et al.</i> 1973, Del Gaudio e Pedone 1966, Gallesio 1817
Napoletana dell'Etna	Durona, Durona dell'Etna	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Napoletana di Castelbuono		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Napoletana Doppia		Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011
Napoletana precoce		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Napoletana tardiva		Toscana, Umbria	Roselli <i>et al.</i> 2006
Neirana	Neiran-a	Piemonte	Eynard e Paglietta 1965, Messori e Ferrero 1965, Radicati <i>et al.</i> 2008
Nemske		Friuli Venezia Giulia	Youssef 1980
Nera		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Nera Bà Rico Cup		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992
Nera di Bussolengo		Veneto	AA.VV. 1994, AA.VV. 2003
Nera di Campagnola		Campania	Pastore e Genovese 1997
Nera di Nuchis		Sardegna	AA.VV. , Agabbio <i>et al.</i> 1989, Chessa <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Nera di Razzano		Campania	Pennone e Abbate 2001
Nera di Vairano		Campania	Pastore e Genovese 1997
Nera II Dur Mugnano		Campania	Pennone <i>et al.</i> 1997
Nero Sersale			Garcea <i>et al.</i> 1999
Nero Stagli			Garcea <i>et al.</i> 1999
Nicastrese Duro		Calabria	Guidi e Turroni 2011
Nicastrese Grosso		Calabria	Guidi e Turroni 2011
Niedda		Sardegna	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996
Niredda Cappuccia		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Niura dell'Etna		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Nizzarda Grossa		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Nizzarda Piccola		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Nucigliara		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Nunziata		Puglia	Monteforte <i>et al.</i> 2011
Olpina		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994, Nieddu e Mulas 1994, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Orlando		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso e Natali 1959
Pacona		Campania	Pennone, com. pers.
Paesanella		Campania	Pennone e Abbate 2001, Petriccione <i>et al.</i> 2012
Pagliaccio Bianca		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Pagliarella		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012
Palazzola		Campania	Pennone, com. pers.
Palermina	Palermino	Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso 1964, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Palermina I		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Palermina II		Toscana	Mariotti e Roselli 2004
Palombina		Toscana	AA.VV. 2005, Mariotti e Roselli 2004
Panteri		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994, Bargioni 1992
Papale		Toscana	AA.VV. 2003, Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Parrocchiana		Campania	Pennone, com. pers.
Pasqualina		Campania	Pennone, com. pers.
Patrei Nera		Lazio	Pavia R., dati non pubblicati
Patrei Rossa		Lazio	Pavia R., dati non pubblicati
Pellicciara		Campania	Pennone, com. pers.
Petruka	Petruke, San Pietro	Friuli Venezia Giulia	AA.VV. 1973, Youssef <i>et al.</i> 1980, Youssef <i>et al.</i> 2000
Pigliolla		Campania	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Pennone 1992, Pennone e Abbate 2001
Pina Gavorgnana		Toscana	Basso 1964
Piota Lunga		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Pisanisca		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1989 e 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu e Mulas 1994
Pisciacchiara		Puglia	Donno 1965
Pisciona		Veneto	Baldini <i>et al.</i> 1973
Pizzuta Rossa		Puglia	Donno 1965
Pollaio		Veneto	Mipaf, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Pomella		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012
Pomina		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Posino		Calabria, Campania	Garcea <i>et al.</i> 1999, Guidi e Turrone 2011
Precoce Boerio	Primiticcia dr. Boerio	Veneto	Albertini e Della Strada 1996
Precoce della Marca di Firenze		Toscana	Basso 1964
Precoce di Griognano		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004
Precoce di Griognano II		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Mariotti e Roselli 2004
Precoce di Rivarone		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> 2008

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Precoce Sersale		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999
Precoce Tosi	Precoce di Tosi	Toscana	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Precocissima di Montecatini		Toscana	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996
Prècotsie		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Prima		Friuli Venezia Giulia	Agabbio 1994
Primaticcia A		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Primaticcia B		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Prime precoci		non nota	Albertini e Della Strada 2001
Primitiva		Campania	
Primitiva Nera		Campania	Pennone e Abbate 2001
Punta di Diamante	Ciliegia della Punta, Ciliegia dalla Punta	Veneto	Baldini <i>et al.</i> 1973
Quarantana		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Raffaella		Emilia-Romagna	AA.VV. 1994, Roversi 1992, Ughini <i>et al.</i> 1998
Raffiuna di Capizzi		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Raffiuna di Santa Maria del Mela		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Raffiuna Messina	Forma di Cuore	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Ravenna Nana		Lazio	Albertini e Della Strada 1996
Recca Nera		Campania	Pennone e Abbate 2001
Reccuccia		Campania	Pennone, com. pers.
Regina		Campania	Soprano <i>et al.</i> 2011
Regina del Mercato		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997
Roccamonfina della Norma		Campania	AA.VV. 2003, Roversi e Monteforte 2001
Roccamonfina Tabellaria		Campania	AA.VV. 2003, Roversi e Monteforte 2001
Roccamonfina tardiva		Campania	Roversi e Monteforte 2001
Rodze		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Rosea		Toscana	Basso 1964
S. Felice		Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987
S. Michele		Campania	Pennone, com. pers.
S. Pietro		Campania	Pennone, com. pers.
Saccoccia	Bonora, Buonora, Moretta, Primaticcia, Primotica	Lazio	Manzo 1973, Piazza <i>et al.</i> 2003
Sampitrisa B		Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007a e b, Raimondo <i>et al.</i> 2006
San Giovanni		Piemonte	Me <i>et al.</i> 1992, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
San Giovanni	Ciliegio di Montisogni, San Giovannino	Toscana	Mariotti e Roselli 2004, http://pomologia.ivalsa.cnr.it

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
San Giovanni Martarese		Puglia	Palmissano <i>et al.</i> 2011
San Potito		Campania	Pennone e Abbate 2001
San Pruna	Sanpruna	Campania	Pennone, com. pers.
Sangue di Bue		Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone <i>et al.</i> 1997, Soprano <i>et al.</i> 2011
Sangue di Bue II		Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997
Sangue di Bufalo		Campania	Pennone e Abbate 2001
Santa Teresa		Campania	Pennone, com. pers.
Sant'Ambrogio	Gambalunga di S.Ambrogio	Piemonte	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Sant'Angelo		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Sant'Antonio	Santantonio	Campania, Puglia	Monteforte <i>et al.</i> 2011, Savastano 1910
Saracio nero		Toscana	Mariotti e Roselli 2004, Roselli <i>et al.</i> 2006
Sbarbato		Campania	AA.VV. 2003, Pennone e Abbate 2001
Sciazza		Campania	AA.VV. 2003, Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 2011
Seconda		Veneto	Bargioni 1960, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Seconda Malizia		Campania	Pennone e Abbate 2001
Selvatico nero		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Selvatico nero	Salegna, Selvatico	Basilicata	AA.VV. 2010
Signora	Signora di Montecalvo	Campania	AA.VV. 2003, Albertini e Della Strada 1996
Silvestre		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012
Simona		Puglia	Donno 1965
Soldi		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Sommaiola		Campania	Pennone, com. pers.
Sottocase		Calabria	Garcea <i>et al.</i> 1999
Spagnole		Valle d'Aosta	Barrell <i>et al.</i> 2008
Spizade		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 1980
Stoppa		Campania	Pennone e Abbate 2001, Pennone <i>et al.</i> 1997
Štrekelca	Misulka, Progovka, Strekla 1	Friuli Venezia Giulia	Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988, Youssef <i>et al.</i> 1980, Youssef <i>et al.</i> 2000
Strekla 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> 1980
Succhitta di Bonnanaro		Sardegna	Satta D. <i>et al.</i> 2016
Taggia 2		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Taggiasca tipica		Emilia-Romagna	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a
Tamburella		Campania	Forlani <i>et al.</i> 1987, Pennone <i>et al.</i> 1997
Tamburella I		Campania	Albertini e Della Strada 1996, Baldini <i>et al.</i> 1973
Tamburella II		Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973
Tamburella Maz-zetto		Campania	Pennone e Abbate 2001

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Tamburella Molle		Campania	Pennone e Abbate 2001
Tanasci Curza	Tanasci Corza	Sardegna	AA.VV. 1994, Chessa e Mulas 1992
Tàniga		Sardegna	Tedde e Nuvoli 2010
Tardiva		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973
Tassullo Tardiva		Trentino	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Albertini 1980, Albertini e Della Strada 1996, Bargioni 1992
Tedesca		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Tenerina lucente		Toscana	Basso 1964
Tenerina precoce		Toscana	Basso 1964
Tenta di Serino	Tentolella	Campania	Baldini <i>et al.</i> 1973, Pennone <i>et al.</i> 1997
Terlizzi	Terlizzone	Puglia	Fanelli 1938
Terranova		Toscana	AA.VV. 2003, Baldini <i>et al.</i> 1973, http://pomologia.ivalsa.cnr.it
Tinta Nera		Campania	Abbate 2011
Tintona		Campania	Pennone, com. pers.
Toscanello	Tuscanedda	Sicilia	Marchese <i>et al.</i> 2007, Raimondo <i>et al.</i> 2006, Spina 1959
Tosone		Campania	Pennone, com. pers.
Triella		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Turca clone 1		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Turca clone 2		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Turca clone 3		Toscana	Roselli <i>et al.</i> 2006
Usinesa		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> 1994a e b, Chessa <i>et al.</i> 1992, Nieddu <i>et al.</i> 1990, Tedde e Nuvoli 2010
Vescovo		Toscana	Petrucelli, com. pers.
Vesentina		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Viciani		Toscana	Baldini <i>et al.</i> 1973, Basso 1964
Villardora		Piemonte	AA.VV. 2003, Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Me <i>et al.</i> 1992
Virgulisa		Sicilia	Raimondo <i>et al.</i> 2006
Winklerca	Winklerce, Wintlerca	Friuli Venezia Giulia	Agabbio <i>et al.</i> 1994a, Bargioni 1992, Youssef <i>et al.</i> 1980, Youssef <i>et al.</i> 2000
Zambana		Trentino	Albertini e Della Strada 1996, Scaramuzzi <i>et al.</i> 1988
Zennaro		non nota	Albertini e Della Strada 1996
Zio Peppino	Zu Pippinu	Sicilia	Continella <i>et al.</i> 2011, Raimondo <i>et al.</i> 2006
Zuccarella		Campania	Pennone, com. pers.
Zuccarenella		Campania	Petriccione <i>et al.</i> 2012
Visciola Nera del Piemonte	Visciola Piemonte Nero	Piemonte	Albertini e Della Strada 2001
Visciola Paiosa		Lombardia	Albertini e Della strada 2001, AA.VV. 2003

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ciliegio acido			
Acquaviva	Ciliegio acido di Acquaviva	Puglia	C
Amarena di Pesaro	Amarena di Chieti, Amarena di Francavilla, Amarena di Pescara	Abruzzo, Marche	C
Agriota Leverone	Griotta Leverone	Piemonte	C
Amarena		Sardegna	C
Amarena Bianca		Piemonte	C
Amarena Cup bà Rico	Amarena Cup	Piemonte	C
Amarena del Canalese		Piemonte	C
Amarena del Saluzzese	Amarena di Saluzzo	Piemonte	C
Amarena di Alfonsine		Emilia-Romagna	C
Amarena di Bruzolo		Piemonte	C
Amarena di Castelvetro		Emilia-Romagna	B
Amarena di Foresto		Piemonte	C
Amarena di Mattarello		Trentino	C
Amarena di Mentoulles		Piemonte	C
Amarena di Monte Pelao		Sardegna	C
Amarena di Monte Santo		Sardegna	C
Amarena di Pescara sel. Morettini		Toscana	C
Amarena di Ripa		Marche	C
Amarena di S. Carlo		Veneto	C
Amarena di S. Colombano		Lombardia	B
Amarena di Savignano		Emilia-Romagna	C
Amarena di Trofarello		Piemonte	C
Amarena di Verona a peduncolo corto		Veneto	C
Amarena di Verona a peduncolo lungo		Veneto	C
Amarena di Vignola a peduncolo corto	Amarena di Vignola I	Emilia-Romagna	C
Amarena di Vignola a peduncolo lungo		Emilia-Romagna	C
Amarena di Vigo		Emilia-Romagna	B
Amarena di Vulcano		Sicilia	C
Amarena Grange		Piemonte	C
Amarena Grossa di San Colombano	Amarena Grossa	Lombardia	B
Amarena Nera		Piemonte	C
Amarena Piacentina	Marena	Emilia-Romagna	A
Amarena Piccola		Veneto	C
Amarena Piemontese Rossa		Piemonte	C
Amarena Pusino		Piemonte	C
Calusetto	Amarena Calusetto	Piemonte	C
Castellana Grotte	Castellana	Puglia	C
Catanzaro sel. 80		Calabria	C
Chieti sel. 80		Abruzzo	C
Ciliegio Amaro	Amarenone	Lombardia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ciliegio Progressiflora	<i>Prunus cerasus</i> var. <i>semperflorens</i> Koch, <i>Prunus semperflorens</i> Ehrh.	Tutte le regioni tranne la Valle d'Aosta, Trentin, Alto Adige, Umbria	A
Cosenza sel. 80		Calabria	C
Crevalcore		Emilia-Romagna	C
Erle		Veneto	C
Foresta	Amarena Foresto, Griotta Foresto	Piemonte	C
Griotta	Guèriotta	Valle d'Aosta	C
Griotta Davi		Piemonte	C
Griotta precoce		Piemonte	C
Issula Nera		Piemonte	C
Issula Rossa		Piemonte	C
Marasca del Canalese		Piemonte	C
Marasca del Monte		Sardegna	C
Marasca del Piemonte		Piemonte	C
Marasca del Saluzzese		Piemonte	C
Marasca del Savena		Emilia-Romagna	C
Marasca di Chieti		Marche	C
Marasca di Mazzano		Lombardia	C
Marasca di Povo		Trentino	C
Marasca di Verona		Veneto	B
Marasca Nera		Veneto	B
Marasca Prima		Abruzzo	C
Marasca Prima di Verona	Marasca di Verona I	Veneto	C
Marascone		Emilia-Romagna	C
Marascone di Verona		Veneto	B
Marascone Secondo		Veneto	B
Marenone di S. Colombano		Lombardia	B
Marinone I	Marenone I, Marinone Primo	Emilia-Romagna	A
Marinone II	Marenone II, Marinone Secondo	Emilia-Romagna	A
Marisa	Amarena Barbero	Piemonte	A
Massa Carrara		Toscana	C
Messina sel.80		Sicilia	C
Napoli Clone 3		Campania	C
Napoli Clone 4		Campania	C
Napoli Clone 5		Campania	C
Napoli Clone 6		Campania	C
Santeramo		Puglia	C
Tenalgi Gulza		Sardegna	C
Teramo sel. 80		Molise	C
Toscana sel. 80		Toscana	C
Trento sel. 3-80		Trentino	C
Trento sel. 5-80		Trentino	C
Visciola		Piemonte	C
Visciola del Ben 1		Veneto	C
Visciola del Ben 2		Veneto	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Visciola di Ariano		Campania	C
Visciola di Avellino		Campania	C
Visciola di Cantiano	Guisciola	Marche	A
Visciola di Carpegna		Marche	B
Visciola di Cerreto d'Esi		Marche	B
Visciola di Mattarello		Trentino	C
Visciola di Montagna		Veneto	B
Visciola di Ninno		Puglia	C
Visciola di Sannicandro		Puglia	C
Visciola di Vignola		Emilia-Romagna	C
Visciola Magli	Amarena Visciola Magli	Basilicata, Calabria, Puglia	C
Visciola Nana dei Castelli		Lazio	A
Visciola Nera		Emilia-Romagna	C
Visciola Nera del Piemonte	Visciola Piemonte Nero	Piemonte	C
Visciola Nera di Verona		Veneto	B
Visciola Paiosa		Lombardia	C
Ciliegio dolce			
Abbondanza		Toscana	C
Abenavoli Bianco		Calabria	B
Abenavoli Nero		Calabria	A
Acquaiola		Toscana	C
Acquaiola dell'Amiata		Toscana	C
Addosa		Sardegna	C
Agostana		Campania	C
Agostina		Campania, Sicilia	C
Albanot	Albanotte	Emilia-Romagna	C
Alvera		Sardegna	B
Amarone		Emilia-Romagna	C
Angiolina		Toscana	B
Antonella		Emilia-Romagna	C
Antuono		Campania	C
Ardonda		Emilia-Romagna	B
Ascensione	Ciliegia dell'Assensa, Sessaròla	Piemonte	C
Aspra		Campania	C
Avigliana		Piemonte	C
Avorio	Marchiana di Grosseto	Toscana	C
Avorio dell'Amiata		Toscana	C
Bà Rico 1		Piemonte	C
Bà Rico 2		Piemonte	C
Barracocco Bianco	Barracocca	Sardegna	C
Barracocco de Ispiritu		Sardegna	C
Bassanese		Veneto	B
Battista		Molise	C
Bella di Arezzo	Durona di Arezzo	Toscana	A
Bella di Arezzo II		Toscana	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Bella di Barbanti		Veneto	B
Bella di Firenze		Puglia	B
Bella di Garbagna	Garbagnina, Da Spirito	Piemonte	A
Bella di Pistoia	Bigarreau d'Italie, Duracina d'Italia, Durona d'Italia, Pistoiese	Toscana	B
Bella Italia	Cuor di Bue	Trentino	B
Bertiello	Bertuello	Campania	A
Biagiotto		Toscana	C
Bianca		Sardegna	C
Bianca	Ciliegia Bianca, Ciliegia di Acquaviva	Puglia	C
Bianca	Limona	Toscana, Umbria	B
Bianca di Aritzo		Sardegna	C
Bianca di Bonnanaro		Sardegna	A
Bianca di Monte		Lombardia	C
Bianca di Morfasso		Emilia-Romagna	C
Bianca di Nuchis		Sardegna	B
Bianca di Soragna		Emilia-Romagna	C
Bianca di Villanova		Emilia-Romagna	C
Bianca Marosticana		Veneto	B
Bianca rosata del Piemonte		Piemonte	C
Biancaia		Emilia-Romagna	C
Biancolella		Campania	C
Biancolina		Piemonte	C
Biancona		Veneto	C
Biancona	Biancone	Toscana	C
Biancona di Garbagna		Piemonte	B
Biancona di Velletri		Lazio	B
Biotipo A		Campania	C
Blantsie	Blantchie, Blantsarde	Valle d'Aosta	B
Bologna		Campania	C
Bolognese		Trentino	C
Bolzanina di Romagnano		Trentino	C
Bombardune		Calabria	A
Bombino		Calabria	C
Bondi		Toscana	C
Boneca		Toscana	B
Bonnanaro	Bonnanaro Comune	Sardegna	C
Bonnanaro Antica	Bonnanaro Chindula, Ciliegia antica di Bonnanaro	Sardegna	B
Bonnanaro Chi Ruede		Sardegna	C
Bonnanaro Precoce	Bonnanaro Primaria	Sardegna	C
Bonorive di Romagnano		Trentino	C
Borella		Piemonte	C
Borellona di Montecastello		Piemonte	C
Borgognese		Toscana	C
Boznerkirsche		Alto Adige	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Briganzone		Toscana	C
Bruzolo		Piemonte	C
Buiera		Piemonte	C
Burcei		Sardegna	B
Busella		Emilia-Romagna	B
Bussoleno 1	Nera di Bussoleno	Piemonte	C
Caccianese	Caccianella, Caccianelle	Veneto	B
Caffè		Campania	C
Calizzu		nn	C
Calorniana		Toscana	C
Calusetto Giugno Tumà	Calusetto di Tumà, Calusetto Tumà	Piemonte	C
Campanara		Campania	C
Campanarella		Campania	C
Camponica		Campania	C
Canadesi		Campania	C
Cannamela	Cannamele	Calabria, Campania	C
Cantona		Piemonte	C
Capellina		Campania	C
Capellino	Capellina, Gabellino	Toscana	A
Capo di Serpe	Capo e' Serpe, Testa di Serpe	Puglia	A
Cappuccia		Sicilia	A
Cappuccia dell'Etna	Cappuccia Doppia	Sicilia	C
Cappuccia di Bivona		Sicilia	C
Cappuccia di Castelbuono		Sicilia	C
Cappuccia di Chiusa Sclafani	Caddusa	Sicilia	B
Cappuccia Imperiale		Sicilia	C
Cappuccia Pizzuta		Sicilia	C
Cappucciarica Cardeto		Calabria	B
Cappucciarica San Lorenzo		Calabria	B
Cariasa di Bidda		Sardegna	C
Carluccia	Carluccio, Carluccella	Campania	C
Carrafale	Carruffale	Sardegna	C
Carraffune		Calabria	B
Carraffune Bianco		Calabria	B
Carraffune Biondo		Calabria	B
Carraffune Nero		Calabria	B
Carrammendula 1		Calabria	B
Carrammendula 2		Calabria	B
Carriadogia		Sardegna	B
Carrubbedda	Carrabbedda	Sicilia	C
Carruffale di Bonnanaro	Bonnàro	Sardegna	C
Carruffale di Nuchis		Sardegna	C
Carta Tuedda 1		Sardegna	C
Carta Tuedda 2		Sardegna	C
Casale		Campania	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Casanova		Campania	A
Casertana	Chiapparella, Primitiva di Caserta	Campania	C
Cassadora	Cacciatora, Moncalera	Piemonte	A
Castagnara Nera		Campania	C
Catena	Catena	Campania	C
Cavaliere		Campania	C
Cavallaro		Sicilia	C
Cellanese	Ciliegia di Celleno	Lazio	C
Cerasa a sacco		Lazio	B
Cerasa Bianca		Campania	C
Cerasa Nera		Campania	C
Cerasa Uva		Campania	C
Cerasone		Campania	B
Cerasuola		Puglia	C
Ceresa Colombè		Piemonte	C
Ceresa di Montecastello		Piemonte	C
Cerio		Campania	C
Cervina	Cervone	Campania	C
Cervino		Campania	C
Cervona		Campania	C
Chiaccherona		Campania	C
Chianocco Colombè		Piemonte	C
Chiusa San Michele		Piemonte	C
Ciambellana		Toscana	C
Ciambello		Toscana	C
Cianfrona		Campania	C
Ciassarola		nn	C
Ciauzara		Campania	C
Cicalona		Puglia	C
Cifrona		Campania	C
Ciliegia a cuore	Ciliegia Zambella, Zambella	Toscana	C
Ciliegia Bianca	Limone	Toscana, Umbria	C
Ciliegia Bianca	Bianca, Bianca del Piemonte	Piemonte	C
Ciliegia Cavaliere		Basilicata	C
Ciliegia da Spirito		Piemonte	C
Ciliegia del Fiore	Ciliegio del Fiore, Forlì, Precoce del Fiore	Emilia-Romagna, Puglia	A
Ciliegia di Cantiano	Ciliegia del Cantiano, Oca di Cantiano, Ocola, Ocola di Cantiano, Ocolo	Marche, Toscana	B
Ciliegia della Marina		Puglia	C
Ciliegia di Castelbianco		Liguria	C
Ciliegia di Faeta		Toscana	C
Ciliegia di Matraia		Toscana	C
Ciliegia di Osini		Sardegna	A
Ciliegia di San Francesco		Sardegna	C
Ciliegia di Santa Maria		Sardegna	A
Ciliegia di Udine	Ciliegione	Friuli Venezia Giulia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ciliegia d'ottobre		nn	A
Ciliegia Duronata	Ciliegia Ultima a polpa dura, Ciliegia Ultima duracina	Emilia-Romagna	C
Ciliegia Pallone		Abruzzo	C
Ciliegia Primaticcia	Ciliegia Bolognese, Acquaiola, Acquarola, Fior di Maggio, Primaticcia	Emilia-Romagna, Marche	C
Ciliegia Rossa	Cerasa Rossa, Cerasella, Cirasella, Comune	Puglia	C
Ciliegia Ultima	Ciliegia Montanara, Ciliegia Ultima a polpa tenera, Ciliegia Ultima tenerina	Emilia-Romagna	C
Ciliegio albino		Marche	C
Ciliegio Castello di Bossi		Toscana	C
Ciliegio di Battifolle		Toscana	C
Ciliegio di Besana		Lombardia	C
Ciliegio Durone	Durone Antico, Durone a Cuore, Durone a Melone, Maiatico nero, Primitivo Locale	Basilicata	C
Ciliegio Napolitano	Ciliegio Bianco	Basilicata	C
Ciliegio Nero	Gustarico, Locale nera, Nero antico, Nivura, Tufigno	Basilicata	C
Ciliegio Scheggiola		Toscana	C
Cirasa Bianca	Cirasa ianca	Sicilia	B
Cirasuni		Sicilia	C
Cirio		Campania	C
Citra		Calabria	B
Cola femmina	Ciliegia 'a cupeta', Duroncina, Durone di Acquaviva delle Fonti	Puglia	B
Coldimosso 1	C1, C1 Col di Mosso	Piemonte	C
Coldimosso 2	C2, C2 Col di Mosso	Piemonte	C
Comune	Comune di Aritzo	Sardegna	C
Confetto		Sardegna	C
Confetto Clone		Sardegna	C
Cordada Niedda		Sardegna	C
Core	Durona	Lazio	A
Coriolina		Piemonte	C
Corittu		Sardegna	C
Cornaioia		Campania	C
Cornala	Cornala tardiva, Cornale	Trentino	C
Cornala Dura		Trentino	B
Cornala Trentina		Trentino	B
Corniola		Campania	C
Corniola		Umbria	C
Corniola	Cornuzza, Cornina, Cornetta, Durone Cornalino, Cornun, Barzizza	Emilia-Romagna	A
Corniola di Montecatini		Toscana	C
Corniola di Partina		Toscana	C
Corniola di Quota		Toscana	C
Corona		Campania	C
Corvina	Corvina di Caianello	Campania	B
Corvina cl. di Serino		Campania	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Corvina cl. Somma V		Campania	C
Corvina nera	Corvino Nero	Campania	C
Corvina tardiva		Campania	C
Crabione		Sardegna	C
Črna Cepika	Durieska nera, Durona nera, Crna hrustavka, Di Brisca	Friuli Venezia Giulia	B
Crognola		Toscana	C
Crognolina di Maenza	Cerasa Tosta	Lazio	B
Crognolina di Marcellina		Lazio	B
Crognolo		Toscana	C
Crognolo di Celleno		Lazio	B
Čuferca 1	Mora dal Ciuffo, Ciliegia dal Ciuffo, Zuffola, Cufarica, Cufarca	Friuli Venezia Giulia	C
Čuferca 2	Mora dal Ciuffo, Ciliegia dal Ciuffo, Zuffola, Cufarica, Cufarca	Friuli Venezia Giulia	C
Culacchia		Campania	C
Cummina		Piemonte	C
Cuor di Cappone	Cuor Cappone	Emilia-Romagna	C
Cuore		Campania	C
Cuore		Emilia-Romagna	C
Cuore		Toscana	A
Cuore Aspromonte		Calabria	A
Cuore Nero		Emilia-Romagna	C
Cuore Serre		Calabria	B
Da Ciappa	Durona La Ciappa	Liguria	B
Dalla Punta		Toscana	C
Dalla Punta Polvano		Toscana	C
De Rema		Valle d'Aosta	C
De Vesan		Valle d'Aosta	C
Decollatura		Calabria	C
Del Canonico		Emilia-Romagna	C
Del Cuore		Toscana	C
Del Meini	Morella del Meini	Toscana	C
Del Monte	Pampanara, Monte, Ciliegia della Montagna, Durona del Monte	Campania	A
Del Paretaio		Toscana	C
Della Calce		Campania	C
Della Recca	Recca, Rex	Campania	A
Della Signora	La Signora	Campania	C
Desideri		Toscana	C
Di Donoratico		Toscana	C
Di Giardino	Giardino	Toscana	B
Di Guglielmo		Toscana	B
Di Nello		Toscana	B
Dinga	Dinga di Desulo	Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Don Antoni	Ciliegia di don Antoni, Donn'Antoni, Raf- fiuna di Trecastagni, Mastr'Antonio, Ma- strantoni	Sicilia	A
Don Vincenzo		Campania	C
Donna Luisa	Napoletana (in Puglia)	Campania, Puglia	C
Donnalella		Puglia	C
Drugenberenka		Friuli Venezia Giulia	C
Ducignola Nera		Sicilia	B
Dugarepka	Dolgorepka, Ciliegia Goriziana, Rossa a mani lunc	Friuli Venezia Giulia	C
Duherepke	Peduncolo lungo del Friuli	Friuli Venezia Giulia	C
Dujaka	Divjaka, Dujake	Friuli Venezia Giulia	C
Dura	Dura succosa	Sicilia	C
Dura del Reddito	Reddito, Ciliegia del Reddito	Puglia	B
Dura di Mugnano		Campania	C
Duracina a punta		Friuli Venezia Giulia	C
Duracina Bianca	Duracina Rossa, Duracina piccola	Trentino	B
Duracina bianca grossa		nn	C
Duracina clone 3		Piemonte	C
Duracina di Garbagna	Durona di Garbagna, Grisona, Grisonino, Grigione di Garbagna	Piemonte	C
Duracina di Tarcento	Durancina di Tarcento, Durone di Tarcento, Tarcentola, Tarcentina, Tarcentuka, Tarcen- tka, Tarcinka	Friuli Venezia Giulia	A
Duracina Gambolungo		Piemonte	C
Duracina nera grossa		nn	C
Duracina rossa grossa	Bigarreau Roux Gros	nn	C
Durona		Trentino	C
Durona	Dura di Bisceglie, Durona di Bisceglie, Du- roncina di Bisceglie, Tosta	Puglia	B
Durona bianca		Piemonte	C
Durona dei Campini		Toscana	C
Durona del Chiampo	Durona di Vicenza, Durona vicentina	Veneto	A
Durona di Coredo	Durone di Coredo	Trentino	C
Durona di Lari		Toscana	C
Durona di Mattarello	Durone di Mattarello	Trentino	C
Durona di Misciano	Precoce di Misciano	Toscana	B
Durona di Povo		Trentino	C
Durona di San Giovanni	Sangiovana	Emilia-Romagna	B
Durona di Vignola		Emilia-Romagna	C
Durona Milanese		Lombardia	A
Duroncella Nera		Campania	A
Durancina della Goccia	Morin del Ghezzi, Morin del Gusa, Murin	Emilia-Romagna	A
Durancina di Garbagna		Piemonte	C
Durancina Tardiva		Emilia-Romagna	C
Durancino dei Gobbi		Trentino	C
Durancino di Cazzano	Durancino	Veneto	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Duroncino di Cesena	Bacille, Durella di Cesena, Marciana Piccola, Marcianina	Emilia-Romagna	A
Duroncino di Costasavina	Costasavina, Durone Costasavina	Trentino	B
Duroncino Montanaro		Emilia-Romagna	C
Durone	Durone Nostrano, Durone Grosso, Durone a manego curto	Veneto	B
Durone Aris		Piemonte	C
Durone dell'Anella	Anella, Durone dall'Anella, Durone Nero	Veneto	B
Durone dell'Anella	Anella, Durone dall'Anella, Durone Nero	Emilia-Romagna	A
Durone dell'Anella Tardivo	Anellone	Emilia-Romagna	A
Durone della Marca	Durone Bianco, Durone Marchigiano, Marchigiano Bianco, Durone della Marca, Graffioni	Emilia-Romagna	A
Durone di Cesena	Marciana	Emilia-Romagna	A
Durone di Foresto	Durone Foresto	Piemonte	C
Durone di Marostica	Durone Rosso	Veneto	A
Durone di Orsini		Sardegna	C
Durone di Villardora	Durone Villardora	Piemonte	C
Durone nero		Piemonte	C
Durone Nero I	Durone Nero Precoce, Nero Primo di Vignola, Durone di Modena, Grosso Precoce di Vignola, Durone di Vignola	Emilia-Romagna	A
Durone Nero II	Durone II, Secondo, Durone nero II di Vignola, Nero II di Vignola	Emilia-Romagna	A
Durone Nero III	Durone Nero Ultimo, Durone Tardivo, Durone Mantovano, Durone Montanaro, Durone Montanaro Rosso, Durone Cornalino, Durone Tardivo	Emilia-Romagna	C
Durone Piemonte		Piemonte	C
Durone Ricciarda		Piemonte	C
Durone Sarzanese		Liguria	C
Durone Tardivo di Valstaffora	Durone Moglie, Elisa	Emilia-Romagna	A
Duroni		Sardegna	C
Duroni 3		Emilia-Romagna	C
E Ispirito	E Spirito, Ispirito, Furistera	Sardegna	C
Etiche		non nota	C
Fargiona	Forgiona, Furgione, Forgione, Furgiona	Campania	C
Farlon		Emilia-Romagna	B
Favisciola	Cuore nero favisciola	Emilia-Romagna	B
Fior di Maggio		Piemonte	C
Flamengo	Fiammengo, Fiammenghi, Fiamminga, Flamento, Fiamment	Emilia-Romagna	A
Francesina	Francetta	Puglia	C
Francia		Puglia	A
Francoska	Franzoske	Friuli Venezia Giulia	C
Fratin		Emilia-Romagna, Piemonte	C
Fuciletta Nostrale	Fuciletta, Fuciletta di Bisceglie, Fuciletta Nostrana, Fuciletta seconda, Cefaletta	Puglia	B
Fuciletta Primizia	Precoce di Molfetta, Fuciletta precoce, Fuciletta prima	Puglia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Gabbaladri		Sicilia	B
Gallinetta		Piemonte	C
Galucia		Piemonte	C
Galucio	Galuciu, Galuciu di Pecetto	Piemonte	A
Gambacorta	Don Carmelo	Campania	B
Gambalò	Gambalarga, Gambalona, Gambalonga, Gambalunga, Gambolò	Piemonte	C
Gambolungo		Toscana	B
Gambolungo	Gambo lungo	Calabria	C
Gambolungo di Garbagna		Piemonte	B
Gambolungo di Montecastello		Piemonte	B
Gariolina	Gariolin-a	Piemonte	C
Gavorgnana	Gavorrana, Gragnone	Toscana	A
Gemella		Emilia-Romagna	B
Gemella		Veneto	C
Genovese	Ginovisa, Ginuisa, Ginuvisa	Sicilia	B
Genovese di Sant'Alfio		Sicilia	C
GF. Petrarca 1		Sardegna	A
GF. Petrarca 2		Sardegna	B
GF. Tola		Sardegna	B
Ghisu		Sardegna	B
Ghisu Ruia		Sardegna	C
Giapponese		Trentino	C
Giulio Salice		Campania	C
Giurdan		Emilia-Romagna	B
Golucio Aris		Piemonte	C
Gouluciu Nebbie		Piemonte	C
Graffiona	Graffione, Laffiona	Puglia	B
Graffione Bianco	Graffione del Piemonte, Graffioni del Piemonte, Grafion blanc, Grafion da Spirit	Piemonte	A
Graffione Bianco di Bardonecchia		Piemonte	C
Graffione da spirito di Revigliasco d'Asti		Piemonte	C
Graffione di Palombara Sabina		Lazio	B
Graffione di Pecetto	Grafion da Spirit, Grafion d'le Spi	Piemonte	C
Graffione Foresto		Piemonte	B
Graffione nero Col di Mosso		Piemonte	C
Grafiòn Bianco		Valle d'Aosta	C
Grafiòn Rodzo		Valle d'Aosta	B
Graffioni		Calabria	C
Grammendula 1		Calabria	A
Grammendula 2		Calabria	A
Iancuzza napoletana		Calabria	B
Ilene		Campania	B
Imperatore		Campania	C
Imperiale		Campania	A
Imperiale del Molise		Molise	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Imperiale Nera		Campania	C
Inculamerli		Umbria	C
Istiddi		Sardegna	C
Istiddi Aritzo		Sardegna	C
Itala		Sicilia	C
Karnjuka	Karniuke, Karnijevka	Friuli Venezia Giulia	A
Kozanka	Kozenke	Friuli Venezia Giulia	A
Kronio	Acquaiola, Primintia	Sicilia	A
Laffione Bianco	Laffiona bianca	Puglia	C
Laffione Nero	Laffiona nera	Puglia	C
Lappione	Ciliegio Lappione	Umbria	B
Lattacci	Lattaccia	Campania	C
Lauretana		Campania	C
Lettere		Campania	C
Limoncella		Campania	C
Limone		Puglia	B
Lingua de Fori	Lengua Fori, Linguaccia	Lazio	B
Lo Conte		nn	C
Lombardune		Calabria	B
Luisa	Bella Luisa	Piemonte	C
Lustrina	Lustrina del Casentino	Toscana	C
Maddalena		Emilia-Romagna	C
Maggenga	Ciliegio Maggengo, Maggenga lombarda, Primaticcia	Lombardia	B
Maggese Bianca		Toscana	C
Maggese corrente		Toscana	C
Maggese Rossa		Toscana	C
Maggiola		Campania	C
Maggiola	Acquaiola	Umbria	C
Maggioloella		Campania	C
Maggiarola	Bella di Maggio, Biancona, Bianca di Maggio	Marche	B
Maggiola		Toscana	B
Maggiolina		Lazio	A
Maggiolina		Sardegna	C
Maggiolina	Maggioline	Piemonte	B
Maggiolino dell'Amiata		Toscana	C
Maiatica	Bianca fragolina, Carmagna, Gialla, Giallina, Muoddo, Primitivo, Zuccherero e cannella	Basilicata, Campania	C
Maiatica	Cannedda, Cannella, Miatca	Sicilia	C
Maiatica di Taurasi		Campania	C
Maiatica di Telese		Campania	C
Maiatica piccola	Miriddera	Basilicata	C
Maiatica Rossa		Calabria	B
Maiatico		Calabria	C
Maiolina	Maiulina verifica, Maiolina prummintiva, Maiulina a cocciu	Sicilia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Maiolina a Grappolo	Maiulina a rappu	Sicilia	B
Maiolina dell'Etna		Sicilia	C
Maiolina di Capizzi		Sicilia	C
Maiolina di Castelbuono		Sicilia	C
Maiolina di Santa Lucia del Mela		Sicilia	C
Maiolina Piana		Calabria	B
Maiolina Serre		Calabria	A
Malizia	Melizia, Milizia	Campania	A
Malizia Falsa	Falsa Malizia	Campania	A
Manico Corto vecchio		nn	C
Marchiana	Marchiale, Marchiana del Colle	Toscana	A
Marchiana di Arezzo		Toscana	C
Marchiana di Lari		Toscana	C
Marchiana di Lucca		Toscana	C
Marchiana di Pisa		Toscana	C
Marchiana Gambocorto		Toscana	C
Marchiana Gambolungo		Toscana	C
Marchianella		Toscana	B
Marchianella di Lari		Toscana	C
Marchianella di Pisa		Toscana	C
Marchianella di Siena		Toscana	C
Marchiano della Garfagnana		Toscana	C
Marciana		Veneto	C
Maredda		Sicilia	C
Marfatana		Campania	C
Maria Luisa		Campania	B
Marlengo		Alto Adige	C
Marostegana		Trentino	C
Marracocca		Sardegna	B
Marselëntse		Valle d'Aosta	C
Martellina		Toscana	C
Martignana		Trentino	C
Martini		Piemonte	A
Mast'Antonio		Campania	C
Matinera		Piemonte	C
Mazzetti di Maggio		Campania	C
Melella		Campania	B
Meraviglia dell'Alpone		Veneto	B
Merlina		Veneto	C
Mestre		Veneto	C
Meuredda	Dei Merli	Sardegna	C
Mielina		Veneto	C
Minnulara		Sicilia	B
Moddacchia		Calabria	B
Moddedda		Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Modenese		Veneto	B
Molfetta Nera	Molfetta, Molfettana, Molfettese	Puglia	C
Molfetta Rossa	Cerasa Rossa	Puglia	C
Mollana	Molan-a	Piemonte	C
Molvana		Veneto	C
Moncalera		Piemonte	B
Moncalieri precoce	Moncalera precoce	Piemonte	B
Montagnola	Montagnole	Puglia	B
Montanara		Emilia-Romagna	C
Monte Santu		Sardegna	B
Montegrappa		Toscana	C
Montemagno	Angela	Toscana	C
Montenero		Campania	B
Mora dalla Punta		Veneto	A
Mora di Castegnero	Castegnero	Veneto	A
Mora di Cazzano	Durone di Verona, Mora di Verona, Mora	Veneto	A
Mora di Maser	Mora, Morona	Veneto	A
Mora Piacentina	Mora, More	Emilia-Romagna	A
Morbiana		Veneto	B
Morella	Morellina	Toscana, Umbria	B
Morella di Cantiano		Marche	B
Morellina del Casentino		Toscana	C
Morellina di Vignola		Toscana	C
Morellina di Vignola II		Toscana	C
Morellona		Toscana	A
Morellona Tardiva		Toscana	C
Morellone del Cassero	Morellona del Cassero	Toscana	C
Morena		Emilia-Romagna	B
Moretta	Cristallina	Sicilia	C
Moretta	Primaticcia	Trentino	B
Moretta di Cazzano		Veneto	C
Moretta di Cesena	Mora, Morina, Morandina, Moretta dal Gambo Corto	Emilia-Romagna	B
Moretta di Povo		Trentino	C
Morettina di Vignola	Moretta di Vignola, Ciliegia Nera, Ciliegia Mora, Mora di Vignola	Emilia-Romagna	A
Morettone a peduncolo corto	Durona Nostrana a peduncolo corto	Emilia-Romagna	B
Morettone Tardiva	Durona Nostrana, Durona Vera	Emilia-Romagna	B
Morettone		Toscana	C
Morettone Manico lungo	Morettone a peduncolo lungo	Toscana	C
Mori	Mor	Emilia-Romagna	A
Morona		Toscana	C
Morona di S. Angelo		Lazio	C
Moscarella		Campania, Sicilia	C
Moscatella		Toscana	B
Moscatella bianca		Toscana	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Moscattella del Cassero		Toscana	C
Moscattella gialla		Toscana	C
Muddisa		Sicilia	C
Mulegnana		Campania	A
Mulegnana Nera		Campania	C
Mulegnana Riccia		Campania	C
Murana		Campania	C
Mussuta		Basilicata	C
Napoleona		Piemonte	C
Napoleona	Napuliuna	Sicilia	A
Napoleona a rappu	Napoleona precoce, Napuliuna Prummintiva	Sicilia	A
Napoleona Forestiera	Napoleona furistera	Sicilia	C
Napoleona tardiva		Sicilia	C
Napoletana		Calabria	B
Napoletana	Ciliegio Napoletano	Basilicata, Campania	C
Napoletana	Grossa di Pistoia	Toscana	A
Napoletana	Napulitana	Sicilia	B
Napoletana dell'Etna	Durona, Durona dell'Etna	Sicilia	C
Napoletana di Castelbuono		Sicilia	C
Napoletana Doppia		Sicilia	C
Napoletana precoce		Toscana	C
Napoletana tardiva		Toscana, Umbria	C
Neirana	Neiran-a	Piemonte	C
Nemske		Friuli Venezia Giulia	C
Nera		Sardegna	C
Nera Bà Rico Cup		Piemonte	C
Nera di Amelia	Mora, Morazza	Umbria	B
Nera di Bussolengo		Veneto	C
Nera di Campagnola		Campania	C
Nera di Mugnano	Dura di Mugnano	Campania	B
Nera di Nuchis		Sardegna	C
Nera di Razzano		Campania	C
Nera di Tempio		Sardegna	B
Nera di Vairano		Campania	C
Nera II Dur Mugnano		Campania	C
Nero Sersale		Calabria	C
Nero Stagli		Calabria	C
Nerona	Nero	Toscana	A
Nicastrese Duro		Calabria	C
Nicastrese Grosso		Calabria	C
Niedda		Sardegna	C
Niredda		Calabria	B
Niredda Cappuccia		Sicilia	C
Niura dell'Etna		Sicilia	C
Nizzarda Grossa		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Nizzarda Piccola		Piemonte	C
Nostrana		Emilia-Romagna	B
Nucigliara		Sicilia	C
Nunziata		Puglia	C
Olpina		Sardegna	C
Orlando		Toscana	C
Pacona		Campania	C
Padovana di Treviso	Ciliegia del Santo	Veneto	B
Padovana di Vicenza		Veneto	B
Paesanella		Campania	C
Pagliaccio	Pagliaccia, Pallaccio, Pazzaccia	Campania	A
Pagliaccio Bianca		Campania	C
Pagliarella		Campania	C
Pagliarsa	Pagliaarsa, Ciliegia senza preoccupazione	Puglia	B
Palazzola		Campania	C
Palermina	Palermino	Toscana	C
Palermina I		Toscana	C
Palermina II		Toscana	C
Palermitana		Campania	B
Palombina		Toscana, Umbria	C
Panteri		Piemonte	C
Papale		Toscana	C
Papalina		Toscana	B
Papalona		Toscana	B
Parrocchiana		Campania	C
Pasqualina		Campania	C
Passaguai		Campania	B
Patanara	Patanera	Campania	A
Patrei Nera		Lazio	C
Patrei Rossa		Lazio	C
Pavesi	Paves, Grafion, Graffioni	Emilia-Romagna	A
Peigolu Cortu		Liguria	B
Pellicciara		Campania	C
Petrocca		Lazio	B
Petruka	Petruke, San Pietro	Friuli Venezia Giulia	C
Picaion	Picalon	Emilia-Romagna	B
Picanlon		Emilia-Romagna	B
Piede Corto		Calabria	A
Pigliolla		Campania	C
Pina Gavorgnana		Toscana	C
Piota Lunga		Piemonte	C
Pisanisca		Sardegna	C
Pisciaccchiara		Puglia	C
Pisciona		Veneto	C
Pizzuta Rossa		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Pokelca	Pokelce, Pukelca	Friuli Venezia Giulia	A
Pollaio		Veneto	C
Pomella		Campania	C
Pomina		Piemonte	C
Poponcina		Toscana	B
Posino		Calabria, Campania	C
Precoce Boerio	Primaticcia dr. Boerio	Veneto	C
Precoce della Marca di Firenze		Toscana	C
Precoce di Cevoli	Precoce della Marca di Pisa	Toscana	B
Precoce di Gricignano		Toscana	C
Precoce di Gricignano II		Toscana	C
Precoce di Rivarone		Piemonte	C
Precoce Sersale		Calabria	C
Precoce Tosi	Precoce di Tosi	Toscana	C
Precocissima di Montecatini		Toscana	C
Prècotsie		Valle d'Aosta	C
Prima		Friuli Venezia Giulia	C
Prima		Emilia-Romagna	B
Primaticcia A		Toscana	C
Primaticcia B		Toscana	C
Prime precoci		nn	C
Primissima		Emilia-Romagna	B
Primitiva		Campania	C
Primitiva Nera		Campania	C
Punta di Diamante	Ciliegia della Punta, Ciliegia dalla Punta	Veneto	C
Puntalazzese		Sicilia	B
Quarantana		Sicilia	C
Raffaella		Emilia-Romagna	C
Raffiuna	Raffiuni	Sicilia	A
Raffiuna dell'Etna	Napoleona Verifica, Napoleona Virifica	Sicilia	B
Raffiuna di Capizzi		Sicilia	C
Raffiuna di Santa Maria del Mela		Sicilia	C
Raffiuna Messina	Forma di Cuore	Sicilia	C
Ravenna	Ravenna Tardiva, Ravenna a gambo lungo	Lazio	A
Ravenna a gambo corto	Ravenna a gambo corto precoce	Lazio	A
Ravenna Nana		Lazio	C
Ravenna Precoce	Ravenna primitiva, Ravenna del Papa	Lazio	A
Recca Nera		Campania	C
Reccuccia		Campania	C
Regina		Campania	C
Regina del Mercato		Campania	C
Roana Precoce	Roana	Veneto	A
Roana Tardiva		Veneto	B
Roccamonfina della Norma		Campania	C
Roccamonfina Tabellaria		Campania	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Roccamonfina tardiva		Campania	C
Rodze		Valle d'Aosta	C
Roma		Puglia	A
Romana		Veneto	A
Rosea		Toscana	C
S. Felice		Campania	C
S. Giorgio	Imperiale Nera	Campania	B
S. Michele		Campania	C
S. Pietro		Campania	C
Saccoccia	Bonora, Buonora, Moretta, Primaticcia, Primitica	Lazio	C
Sampitrisa B		Sicilia	C
San Giovanni		Piemonte	C
San Giovanni	Ciliegio di Montisoni, San Giovannino	Toscana	C
San Giovanni Matarrese		Puglia	C
San Giuliano		Emilia-Romagna	B
San Pietro Cardeto		Calabria	B
San Pietro San Lorenzo		Calabria	B
San Potito		Campania	C
San Pruna	Sanpruna	Campania	C
Sandra Precoce	Sandra, Jandra	Veneto	A
Sandra Tardiva		Veneto	A
Sangue di Bue		Campania	C
Sangue di Bue II		Campania	C
Sangue di Bufalo		Campania	C
Sanpitrisa	Sampitrisa	Sicilia	B
Santa Nutrice		Calabria	A
Santa Teresa		Campania	C
Sant'Ambrogio	Gambalunga S. Ambrogio	Piemonte	C
Sant'Angelo		Sicilia	C
Sant'Anna		Campania	B
Sant'Antonio	Santantonio	Campania, Puglia	C
Saracio nero		Toscana	C
Sbarbato		Campania	C
Sciazza		Campania	C
Seconda		Veneto	C
Seconda Malizia		Campania	C
Seconda Nera		Campania	A
Selvatico nero		Toscana	C
Selvatico nero	Salegna, Selvatico	Basilicata	C
Selvaticona di Magnano	Mora di Ma, Mora di Diolo, Montana, Selvatico Magnano	Emilia-Romagna	B
SF. Giagu		Sardegna	B
Signora	Signora di Montecalvo	Campania	C
Silvestre		Campania	C
Simona		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Siso		Toscana	A
Smirne	Smirn	Emilia-Romagna	A
Soldi		nn	C
Sommaiola		Campania	C
Sotto l'Acquavite		Toscana	B
Sottocase		Calabria	C
Spagnole		Valle d'Aosta	C
Spargola di Bonnanaro		Sardegna	B
Spernocchia		Campania	A
Spizade		Friuli Venezia Giulia	C
Stacca di Bonnanaro		Sardegna	B
Stoppa		Campania	C
Štrekelca	Misulka, Progovka, Strekla 1	Friuli Venezia Giulia	C
Strekla 2		Friuli Venezia Giulia	C
Succhitta di Bonnanaro		Sardegna	C
Taggia 2		Emilia-Romagna	C
Taggiasca tipica		Emilia-Romagna	C
Tamburella		Campania	C
Tamburella I		Campania	C
Tamburella II		Campania	C
Tamburella Mazzetto		Campania	C
Tamburella Molle		Campania	C
Tanasci Curza	Tanasci Corza	Sardegna	C
Tàniga		Sardegna	C
Tardiva		Toscana	C
Tassullo Tardiva		Trentino	C
Tedesca		nn	C
Tenerina lucente		Toscana	C
Tenerina precoce		Toscana	C
Tenta di Serino	Tentolella	Campania	C
Terlizzi	Terlizzese	Puglia	C
Terranova		Toscana	C
Tinta Nera		Campania	C
Tintona		Campania	C
Toscana	Tuscana	Sicilia	B
Toscanella	Tuscanedda	Sicilia	C
Tosone		Campania	C
Triella		nn	C
Turca	Bigarreau Turca	Toscana	B
Turca clone 1		Toscana	C
Turca clone 2		Toscana	C
Turca clone 3		Toscana	C
Usigliano	Parasecoli, Montegrappa	Toscana	A
Usinesa		Sardegna	C
Vallescura 1		Calabria	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Vallescura 2		Calabria	B
Vescovo		Toscana	C
Vesentina		nn	C
Viciani		Toscana	C
Vigevano		Piemonte	A
Villardora		Piemonte	C
Vipauka	Vipauke, Vipavka, Goriziana, Drugobernica, Capljenika	Friuli Venezia Giulia	A
Virgulisa		Sicilia	C
Vittona	Viton-a	Piemonte	A
Vittona della Spiga	Ciliegia della Spiga, Vittona Spi, Viton-a d'le Spi	Piemonte	A
Vittonetta		Piemonte	B
Winklerca	Winklerce, Wintlerca	Friuli Venezia Giulia	C
Zambana		Trentino	C
Zennaro		nn	C
Zio Peppino	Zu Pippinu	Sicilia	C
Zuccaredda		Calabria	B
Zuccarella		Campania	C
Zuccarenella		Campania	C
Zuccarigna		Calabria	A
Zuccherina di Bitonto	Zuccaro, Cirasa a zucchero, Zucchero	Puglia	B
Visciola Nana dei Castelli		Lazio	A
Visciola Nera		Emilia-Romagna	C
Visciola Nera del Piemonte	Visciola Piemonte Nero	Piemonte	C
Visciola Nera di Verona		Veneto	B
Visciola Paiosa		Lombardia	C

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Ciliegio acido		Bacille	Durancino di Cesena
Amarena Barbero	Marisa	Barracocca	Barracocco Bianco
Amarena Calusetto	Calusetto	Barzizza	Corniola
Amarena Cup	Amarena Cup bà Rico	Bella di Maggio	Maggiarola
Amarena di Chieti	Amarena di Pesaro	Bella Luisa	Luisa
Amarena di Francavilla	Amarena di Pesaro	Bertuello	Bertiello
Amarena di Pescara	Amarena di Pesaro	Bianca	Ciliegia Bianca
Amarena di Saluzzo	Amarena del Saluzzese	Bianca del Piemonte	Ciliegia Bianca
Amarena di Vignola I	Amarena di Vignola a peduncolo corto	Bianca di Maggio	Maggiarola
Amarena Foresto	Foresta	Bianca fragolina	Maiatica
Amarena Grossa di S. Colombano	Amarena Grossa	Biancona	Maggiarola
Amarena Visciola Magli	Visciola Magli	Biancone	Biancona
Amarenone	Ciliegio Amaro	Bigarreau d'Italie	Bella di Pistoia
Castellana	Castellana Grotte	Bigarreau Roux Gros	Duracina rossa grossa
Ciliiegio acido di Acquaviva	Acquaviva	Bigarreau Turca	Turca
Griotta Foresto	Foresta	Blanchie	Blantsie
Griotta Leverone	Agriotta Leverone	Blantsarde	Blantsie
Guèriotta	Griotta	Bonnanaro Chindula	Bonnanaro Antica
Guisciola	Visciola di Cantiano	Bonnanaro Comune	Bonnanaro
Marasca di Verona I	Marasca Prima di Verona	Bonnanaro Primaria	Bonnanaro Precoce
Marena	Amarena Piacentina	Bonnàro	Carruffale di Bonnanaro
Marenone I	Marinone I	Bonora	Saccoccia
Marenone II	Marinone II	Buonora	Saccoccia
Marinone Primo	Marinone I	C1	Coldimosso 1
Marinone Secondo	Marinone II	C1 Col di Mosso	Coldimosso 1
Prunus cerasus var. <i>semperflorens</i> Koch, <i>Prunus semperflorens</i> Ehrh.	Ciliegio Progressiflora	C2	Coldimosso 2
Visciola Piemonte Nero	Visciola Nera del Piemonte	C2 Col di Mosso	Coldimosso 2
Ciliegio dolce		Caccianella	Caccianese
Acquaiola	Ciliegia Primaticcia	Caccianelle	Caccianese
Acquaiola	Kronio	Cacciatora	Cassadora
Acquaiola	Maggiaiola	Caddusa	Cappuccia di Chiusa Sclafani
Albanotte	Albanot	Calusetto di Tumà	Calusetto Giugno Tumà
Anella	Durone dell'Anella	Calusetto Tumà	Calusetto Giugno Tumà
Anellone	Durone dell'Anella Tardivo	Cannamele	Cannamela
Angela	Montemagno	Cannedda	Maiatica
		Cannella	Maiatica
		Capellina	Capellino
		Capo e' Serpe	Capo di Serpe
		Cappuccia Doppia	Cappuccia dell'Etna
		Carluccella	Carluccia

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Carluccio	Carluccia	Ciliegia Ultima duracina	Ciliegia Duronata
Carmaigna	Maiatica	Ciliegia Ultima tenerina	Ciliegia Ultima
Carrabbedda	Carrubbedda	Ciliegia Zambella	Ciliegia a cuore
Carruffale	Carrafale	Ciliegio Bianco	Ciliegio Napolitano
Castegnero	Mora di Castegnero	Ciliegio di Montisoni	San Giovanni
Catena	Catena	Ciliegio Lappione	Lappione
Cefaletta	Fuciletta Nostrale	Ciliegio Maggengo	Maggenga
Cepļjenika	Vipauka	Ciliegio Napoletano	Napoletana
Cerasa Rossa	Ciliegia Rossa	Ciliegiene	Ciliegia di Udine
Cerasa Rossa	Molfetta Rossa	Cirasa a zucchero	Zuccherina di Bitonto
Cerasa Tosta	Crognolina di Maenza	Cirasa ianca	Cirasa Bianca
Cerasella	Ciliegia Rossa	Comune	Ciliegia Rossa
Cervone	Cervina	Comune di Aritzo	Comune
Chiapparella	Casertana	Cornala tardiva	Cornala
Ciliegia 'a cupeta'	Colafemmina	Cornale	Cornala
Ciliegia antica di Bonnanaro	Bonnanaro Antica	Cornetta	Corniola
Ciliegia Bianca	Bianca	Cornina	Corniola
Ciliegia Bolognese	Ciliegia Primaticcia	Cornun	Corniola
Ciliegia dal Ciuffo	Čuferca 1	Cornuzza	Corniola
Ciliegia dal Ciuffo	Čuferca 2	Corvina di Caianello	Corvina
Ciliegia dalla Punta	Punta di Diamante	Corvino Nero	Corvina nera
Ciliegia del Cantiano	Ciliegia di Cantiano	Costasavina	Durancino di Costasavina
Ciliegia del Fiore	Ciliegio del Fiore	Cristallina	Moretta
Ciliegia del Reddito	Dura del Reddito	Crna hrustavka	Črna Cepika
Ciliegia del Santo	Padovana di Treviso	Cufarca	Čuferca 1
Ciliegia della Montagna	Del Monte	Cufarca	Čuferca 2
Ciliegia della Punta	Punta di Diamante	Cufarica	Čuferca 1
Ciliegia della Spiga	Vittona della Spiga	Cufarica	Čuferca 2
Ciliegia dell'Assensa	Ascensione	Cuor Cappone	Cuor di Cappone
Ciliegia di Acquaviva	Bianca	Cuor di Bue	Bella Italia
Ciliegia di Celleno	Cellanese	Cuore nero favisciola	Favisciola
Ciliegia di don Antoni	Don Antoni	Da Spirito	Bella di Garbagna
Ciliegia Goriziana	Dugarepka	Dei Merli	Meuredda
Ciliegia Montanara	Ciliegia Ultima	Di Brisca	Črna Cepika
Ciliegia Mora	Morettina di Vignola	Dinga di Desulo	Dinga
Ciliegia Nera	Morettina di Vignola	Divjaka	Dujaka
Ciliegia senza preoccupazione	Pagliarsa	Dolgorepka	Dugarepka
Ciliegia Ultima a polpa dura	Ciliegia Duronata	Don Carmelo	Gambacorta
Ciliegia Ultima a polpa tenera	Ciliegia Ultima	Donn'Antoni	Don Antoni
		Drugovernica	Vipauka
		Dujake	Dujaka
		Dura di Bisceglie	Durona

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Dura di Mugnano	Nera di Mugnano	Durone di Verona	Mora di Cazzano
Dura succosa	Dura	Durone di Vignola	Durone Nero I
Duracina d'Italia	Bella di Pistoia	Durone Foresto	Durone di Foresto
Duracina piccola	Duracina Bianca	Durone Grosso	Durone
Duracina Rossa	Duracina Bianca	Durone II	Durone Nero II
Durella di Cesena	Duroncino di Cesena	Durone Mantovano	Durone Nero III
Durieska nera	Črna Cepika	Durone Marchigiano	Durone della Marca
Durona	Core	Durone Moglie	Durone Tardivo di Valstaffora
Durona	Napoletana dell'Etna	Durone Montanaro	Durone Nero III
Durona del Monte	Del Monte	Durone Montanaro Rosso	Durone Nero III
Durona della Marca	Durone della Marca	Durone Nero	Durone dell'Anella
Durona dell'Etna	Napoletana dell'Etna	Durone nero II di Vignola	Durone Nero II
Durona di Arezzo	Bella di Arezzo	Durone Nero Precoce	Durone Nero I
Durona di Bisceglie	Durona	Durone Nero Ultimo	Durone Nero III
Durona di Garbagna	Duracina di Garbagna	Durone Nostrano	Durone
Durona di Vicenza	Durona del Chiampo	Durone Rosso	Durone di Marostica
Durona d'Italia	Bella di Pistoia	Durone Tardivo	Durone Nero III
Durona La Ciappa	Da Ciappa	Durone Tardivo	Durone Nero III
Durona nera	Črna Cepika	Durone Villardora	Durone di Villardora
Durona Nostrana	Morettona Tardiva	E Spirito	E Ispirito
Durona Nostrana a peduncolo corto	Morettona a peduncolo corto	Elisa	Durone Tardivo di Valstaffora
Durona Vera	Morettona Tardiva	Falsa Malizia	Malizia Falsa
Durona vicentina	Durona del Chiampo	Fiament	Flamengo
Duroncina	Colafemmina	Fiammenghi	Flamengo
Duroncina di Bisceglie	Durona	Fiammengo	Flamengo
Duroncina di Tarcento	Duracina di Tarcento	Fiamminga	Flamengo
Duroncino	Duroncino di Cazzano	Fior di Maggio	Ciliegia Primaticcia
Durone a Cuore	Ciliegio Durone	Fiore	Ciliegio del Fiore
Durone a manego curto	Durone	Flamento	Flamengo
Durone a Melone	Ciliegio Durone	Forgiona	Fargiona
Durone Antico	Ciliegio Durone	Forgione	Fargiona
Durone Bianco	Durone della Marca	Forli	Ciliegio del Fiore
Durone Cornalino	Corniola	Forma di Cuore	Raffuna Messina
Durone Cornalino	Durone Nero III	Francetta	Francesina
Durone Costasavina	Duroncino di Costasavina	Franzoske	Franzoska
Durone dall'Anella	Durone dell'Anella	Fuciletta	Fuciletta Nostrale
Durone di Acquaviva delle Fonti	Colafemmina	Fuciletta di Bisceglie	Fuciletta Nostrale
Durone di Coredo	Durona di Coredo	Fuciletta Nostrana	Fuciletta Nostrale
Durone di Mattarello	Durona di Mattarello	Fuciletta precoce	Fuciletta Primizia
Durone di Modena	Durone Nero I	Fuciletta prima	Fuciletta Primizia
Durone di Tarcento	Duracina di Tarcento	Fuciletta seconda	Fuciletta Nostrale
		Furgiona	Fargiona

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Furgione	Fargiona	Karniuke	Karnjuka
Furistera	E Ispiritu	Kozenke	Kozanka
Gabellino	Capellino	La Signora	Della Signora
Galuciu	Galucio	Laffiona	Graffiona
Galuciu di Pecetto	Galucio	Laffiona bianca	Laffione Bianco
Gambalarga	Gambalò	Laffiona nera	Laffione Nero
Gambalona	Gambalò	Lattaccia	Lattacci
Gambalunga	Gambalò	Lengua Fori	Lingua de Fori
Gambalunga	Gambalò	Limona	Bianca
Gambalunga di S. Ambrogio	Sant' Ambrogio	Limone	Ciliegia Bianca
Gambo lungo	Gambolungo	Linguaccia	Lingua de Fori
Gambolò	Gambalò	Locale nera	Ciliegio Nero
Garbagnina	Bella di Garbagna	Lustrina del Casentino	Lustrina
Gariolin-a	Gariolina	Maggenga lombarda	Maggenga
Gavorrana	Gavorgnana	Maggioline	Maggiolina
Gialla	Maiatica	Maiatico nero	Ciliegio Durone
Giallina	Maiatica	Maiolina prummintiva	Maiolina
Giardino	Di Giardino	Maiulina a cocciu	Maiolina
Ginovisa	Genovese	Maiulina a rappu	Maiolina a Grappolo
Ginuisa	Genovese	Maiulina verifica	Maiolina
Ginuisa	Genovese	Marchiale	Marchiana
Goriziana	Vipauka	Marchiana del Colle	Marchiana
Graffione	Graffiona	Marchiana di Grosseto	Avorio
Graffione del Piemonte	Graffione Bianco	Marchigiano Bianco	Durone della Marca
Graffioni	Durone della Marca	Marciana	Durone di Cesena
Graffioni	Pavesi	Marciana Piccola	Duroncino di Cesena
Graffioni del Piemonte	Graffione Bianco	Marcianina	Duroncino di Cesena
Grafion	Pavesi	Mastrantoni	Don Antoni
Grafion blanc	Graffione Bianco	Mastr'Antonio	Don Antoni
Grafion da Spirit	Graffione Bianco	Melizia	Malizia
Grafion da Spirit	Graffione di Pecetto	Miatica	Maiatica
Grafion d'le Spi	Graffione di Pecetto	Milizia	Malizia
Gragnone	Gavorgnana	Miriddera	Maiatica piccola
Grigione di Garbagna	Duracina di Garbagna	Misulka	Štrekelca
Grisona	Duracina di Garbagna	Molan-a	Mollana
Grisonino	Duracina di Garbagna	Molfetta	Molfetta Nera
Grossa di Pistoia	Napoletana	Molfettana	Molfetta Nera
Grosso Precoce di Vignola	Durone Nero I	Molfettese	Molfetta Nera
Gustarico	Ciliegio Nero	Moncalera	Cassadora
Ispiritu	E Ispiritu	Moncalera precoce	Moncalieri precoce
Jandra	Sandra Precoce	Montagnole	Montagnola
Karnijevka	Karnjuka	Montana	Selvaticona di Magnano
		Monte	Del Monte

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Montegrappa	Usigliano	Nero Primo di Vignola	Durone Nero I
Mor	Mori	Nivura	Ciliegio Nero
Mora	Mora di Cazzano	Oca di Cantiano	Ciliegia di Cantiano
Mora	Mora di Maser	Ocola	Ciliegia di Cantiano
Mora	Mora Piacentina	Ocola di Cantiano	Ciliegia di Cantiano
Mora	Moretta di Cesena	Ocolo	Ciliegia di Cantiano
Mora dal Ciuffo	Čuferca 1	Pagliaarsa	Pagliaarsa
Mora dal Ciuffo	Čuferca 2	Pagliaccia	Pagliaccio
Mora di Amelia	Nera di Amelia	Palermino	Palermina
Mora di Diolo	Selvaticona di Magnano	Pallaccio	Pagliaccio
Mora di Ma	Selvaticona di Magnano	Pampanara	Del Monte
Mora di Verona	Mora di Cazzano	Parasecoli	Usigliano
Mora di Vignola	Morettina di Vignola	Patanera	Patanara
Morandina	Moretta di Cesena	Paves	Pavesi
Morazza	Nera di Amelia	Pazzaccia	Pagliaccio
More	Mora Piacentina	Peduncolo lungo del Friuli	Duherepke
Morella del Meini	Del Meini	Petruke	Petruka
Morellina	Morella	Picalon	Picaion
Morellona del Cassero	Morellone del Cassero	Pistoiese	Bella di Pistoia
Moretta	Saccoccia	Pokelce	Pokelca
Moretta dal Gambo Corto	Moretta di Cesena	Precoce del Fiore	Ciliegio del Fiore
Moretta di Vignola	Morettina di Vignola	Precoce della Marca di Pisa	Precoce di Cevoli
Morettone a peduncolo lungo	Morettone Manico lungo	Precoce di Misciano	Durona di Misciano
Morin del Ghezzi	Duroncina della Goccia	Precoce di Molfetta	Fuciletta Primizia
Morin del Gusa	Duroncina della Goccia	Precoce di Tosi	Precoce Tosi
Morina	Moretta di Cesena	Primaticcia	Ciliegia Primaticcia
Morona	Mora di Maser	Primaticcia	Maggenga
Muoddo	Maiatica	Primaticcia	Saccoccia
Murin	Duroncina della Goccia	Primaticcia	Moretta
Napoleona furistera	Napoleona Forestiera	Primaticcia dr. Boerio	Precoce Boerio
Napoleona precoce	Napoleona a rappu	Primintia	Kronio
Napoleona Verifica	Raffiuna dell'Etna	Primitiva di Caserta	Casertana
Napoleona Virifica	Raffiuna dell'Etna	Primitivo	Maiatica
Napoletana	Donna Luisa	Primitivo Locale	Ciliegio Durone
Napulitana	Napoletana	Primotica	Saccoccia
Napuliuna	Napoleona	Progovka	Štrekelca
Napuliuna Prummintiva	Napoleona a rappu	Pukelca	Pokelca
Neiran-a	Neirana	Raffiuna di Trecastagni	Don Antoni
Nera di Bussoleno	Bussoleno I	Raffiuni	Raffiuna
Nero	Nerona	Ravenna a gambo corto precoce	Ravenna a gambo corto
Nero antico	Ciliegio Nero	Ravenna a gambo lungo	Ravenna
Nero II di Vignola	Durone Nero II	Ravenna del Papa	Ravenna Precoce

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Ravenna primotica	Ravenna Precoce	Tarcentola	Duracina di Tarcento
Ravenna Tardiva	Ravenna	Tarcentuka	Duracina di Tarcento
Recca	Della Recca	Tarcinka	Duracina di Tarcento
Reddito	Dura del Reddito	Tentolella	Tenta di Serino
Rex	Della Recca	Terlizzese	Terlizzi
Roana	Roana Precoce	Testa di Serpe	Capo di Serpe
Rossa a mani lunc	Dugarepka	Tosta	Durona
Salegna	Selvatico nero	Tufigno	Ciliegio Nero
Sampitrisa	Sanpitrisa	Tuscana	Toscana
San Giovannino	San Giovanni	Tuscanedda	Toscanella
San Pietro	Petruka	Vipauke	Vipauka
Sandra	Sandra Precoce	Vipavka	Vipauka
Sangiovanna	Durona di San Giovanni	Viton-a	Vittona
Sanpruna	San Pruna	Viton-a d'le Spi	Vittona della Spiga
Santantonio	Sant'Antonio	Vittona Spi	Vittona della Spiga
Secondo	Durone Nero II	Winklerce	Winklerca
Selvatico	Selvatico nero	Wintlerca	Winklerca
Selvatico Magnano	Selvaticona di Magnano	Zambella	Ciliegia a cuore
Sessaròla	Ascensione	Zu Pippinu	Zio Peppino
Signora di Montecalvo	Signora	Zuccaro	Zuccherina di Bitonto
Smirn	Smirne	Zucchero	Zuccherina di Bitonto
Strekla 1	Štrekelca	Zucchero e cannella	Maiatica
Tanasci Corza	Tanasci Curza	Zuffola	Čuferca 1
Tarcentina	Duracina di Tarcento	Zuffola	Čuferca 2
Tarcentka	Duracina di Tarcento		

Bibliografia

- AA.VV., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna.
- AA.VV., 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR, Carlo Delfino editore, Sassari.
- AA.VV., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia. Vol. 1 - Drupacee. Progetto Finalizzato Mipaf "Risorse Genetiche vegetali", Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma, pag. 87-199.
- AA.VV., 2005. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria; Specie Arboree da Frutto, Vol. 2. Regione Umbria: I Quaderni della Biodiversità n. 5.
- AA.VV., 2008. Antiche cultivar di ciliegio in Piemonte. Agricoltura e Ricerca, Regione Piemonte, Torino.
- AA.VV., 2010. Gli antichi fruttiferi del Pollino. I Quaderni dell'ALSIA, n. 5.
- AA.VV., 2013. Tra antiche mura... Uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Regione Umbria: I Quaderni della Biodiversità n. 2.
- Abbate V., 2011. Valorizzazione e innovazione di alcune cultivar di ciliegio acido in provincia di Caserta. In: Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio "Innovazione di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno 2011, pag. 142-143.
- Agabbio M. *et al.*, 1989. Caratteristiche qualitative dei frutti di alcune cultivar di ciliegio dolce del germoplasma della Sardegna. Atti del 4° Convegno Nazionale Biodiversità, Alghero, 8-11 settembre, pag. 563-567.
- Agabbio M., 1992. Sintesi di un decennio di ricerca e studio del germoplasma frutticolo della Sardegna. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 21.
- Agabbio M. *et al.*, 1994a. Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR, Carlo Delfino Editore, pag. 45-55.
- Agabbio M. *et al.*, 1994b. Patrimonio genetico di specie arboree da frutto: le vecchie varietà della Sardegna. Carlo Delfino Editore, pag. 149-181.
- Agabbio M., Delogu M., Rosas G., D'aquino S., Serra G.R., 1998. Caratteristiche qualitative dei frutti di alcune cultivar di ciliegio dolce del germoplasma della Sardegna. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 563.
- Albertini A., 1980. Le principali cultivar di ciliegio dolce. Atti "La coltura del ciliegio dolce: indirizzi e prospettive", Villa Chiozza, Scodovacca di Cervignano del Friuli (Udine), 12 luglio, pag. 43-80.
- Albertini A., Della Strada G., 1996. Monografia di cultivar di ciliegio dolce. Progetto Finalizzato Mipaf "Frutticoltura", Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma, Pubbl. n. 630.
- Albertini A., Della Strada G., 2001. Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido. Progetto Finalizzato Mipaf "Liste di orientamento varietale dei fruttiferi", Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma, Pubbl. n. 175: 1-349.
- Albertini A. (Coordinatore), Liverani A., Rivalta L., Cobianchi D., 1988. Monografia di cultivar di ciliegio acido, MAF-ISF Roma.
- Baldini E., 1955. Contributo allo studio delle cultivar della provincia di Firenze. Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, 3-4, 106-131; 5-6: 233-262.
- Baldini E. (Coordinatore), Bargioni G., Basso M., Bellini E., Bergamini G., Bini G., Boratti L., Branzanti E.C., Casella G., Casini E., Damigella P., Faccioli F., Fatta Del Bosco G., Ferrara E., Fregoni E., Gerin G., Godini A., Magherini R., Manoni P., Manzo P., Natali S., Paglietta R., Quaglino A., Picariello C., Ramina A., Roversi A., Zioni E., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, CNR, Bologna.
- Baldini E., 1995. Note e commento su "I giornali dei Viaggi-Trascrizione" di G. Gallesio. Supplemento a "I Georgofili". Atti dell'Accademia dei Georgofili, Settima serie, Vol. XLII, Firenze.
- Balducci D., 1954. Memorie storiche di Cerreto d'Esi. Premiata Tipografia Economica.
- Bargioni G., 1960. Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio in provincia di Verona. Ortoflorofrutticoltura, n° 3-4, pag. 103-128.
- Bargioni G., Bergamini A., Ramina A., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle ricerche, Bologna: 34-54.
- Bargioni G., 1982. *Il ciliegio dolce*, «Edagricole»: 340.
- Bargioni G., 1991. Ciliegio. In: Frutticoltura Speciale. REDA, Roma: 333-380.
- Bargioni G., 1992. Germoplasma italiano del ciliegio. In: Atti del Congresso su Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Carlo Delfino Editore, Alghero, 21-25 Settembre, pag. 371.
- Bargioni G., 1996. *Characteristics of the Principal Commercial Cultivars, Breeding Objectives and Methods*, In: Cherries: crop physiology, production and uses. Cab international, Wallingford: 73-112.
- Bargioni G., 1998. *Storia, problemi attuali e prospettive della coltura del ciliegio*. «Atti Accademia dei Georgofili di Firenze», Settima serie, Vol. XLIV, 173 dall'inizio, Firenze.
- Barrel P., Esposito Sommese R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta. Priuli & Verlucca editore, Aosta, Luglio 2008: 135-146.
- Basso M., Bellini E., Bini G., Casini E., Magherini R., Natali S., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 85-138.

- Basso M., 1964. Le principali cultivar di ciliegio della Toscana. In: Atti del I° Convegno Nazionale "La coltura del ciliegio", Verona, 13 Giugno, pag. 289-318.
- Basso M., 1982. Ciliegie. In Agrumi frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Parretti Grafiche, Firenze: 55-70.
- Basso M., Natali S., 1959. Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Pisa. Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana, Vol. XLIII. n. 9-10, pag. 420-448; Vol. XLIII n.11-12, pag. 508-540.
- Bianco P.M., Forconi V., Guidi S., 2014. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il Germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia. ISPRA, Roma, Quaderni Natura e Biodiversità, n. 6.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotta B., 2010. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Puglia, Emilia-Romagna. Quaderni "Natura e biodiversità" n.1/2010, ISPRA.
- Bonfanti C., Continella A., Gentile A., La Malfa S., 2012. Antichi frutti dell'Etna. Volume I. LetteraVentidue Edizioni, Luglio 2012: 17-69.
- Boratti L., Gerin G., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 21-26.
- Branzanti E. C., Faccioli F., Fregoni M., Roversi A., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 55-84.
- Calabrese F., Fenech L., Raimondo A., 1984. Kronio: una cultivar di ciliegio molto precoce e autocompatibile. Rivista di Fruitticoltura e di ortofloricoltura, 46 (5): 27-30.
- Camangi F., Segantini L., 2011. Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. Recupero caratteri e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare. Editore: Press Service srl, Sesto Fiorentino.
- Camangi F., Stefani A., Segantini L., Seravelli M., 2013. Alla riscoperta della frutta antica del Casentino, Ed. ETS.
- Capucci C., 1949. La ciliegia Moretta di Cesena. Rivista di Fruitticoltura, n. 2.
- Casella G., Picariello C., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 145-174.
- Chessa I., Nieddu G., Mulas M., 1992. Valutazione delle risorse genetiche in popolazioni locali di albicocco, ciliegio, mandorlo e susino. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 417-422.
- Continella A., Cicala A., Bonfanti C., Continella G., 2011. Reperimento, conservazione e valorizzazione del germoplasma cerasicolo etneo. In Atti del Convegno Nazionale del ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno, pag. 140-141.
- Corona M.G., Resta P., Fanizza G., Palasciano M. Godini A., 1997. Prima indagine su cultivar pugliesi di ciliegio dolce mediante lo studio di polimorfismi del DNA. Atti del 5° Convegno Nazionale Ciliegio, Valenzano, 19-21 giugno, pag. 201-213.
- Corona M.G., Resta P., Fanizza G., Palasciano M., Godini A., 1998. Prima indagine su cultivar pugliesi di ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) mediante lo studio dei polimorfismi del DNA (RAPDs). Atti Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Bari), 19-21 Giugno 1997: 201-214.
- Cristofori V., Cammilli C., Muleo R., Rugini E., Senni S., Bignami C., Gasbarra S., 2009. La cerasicoltura del comprensorio di Celleno, Sant'Angelo e Roccalvecce. Tutela della tradizione e prospettive di sviluppo. Stampa Agnesotti (VT). Monografia, pp. 58.
- Cristofori V., Montagnini D., Gasbarra S., Barbagioanni I., Cammilli C., Rugini E., Bignami C., Costanza M.T., Muleo R., 2011. Investigations of Agronomic Traits in Italian Sweet Cherry Cultivars. 28th International Horticultural Congress. Lisbon, Portugal, 22th-27th August 2010. Acta Horticulturae, n° 918: 759-764.
- Dal Grande P., 2005. Le ciliegie del territorio vicentino. Provincia di Vicenza: 1-67.
- Dalla Ragione I., 1992. Ricerca e ritrovamento di vecchie varietà fruttifere e biotipi locali in zone di alta collina e montagna dell'Umbria, tradizionalmente non vocate alla frutticoltura. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 719.
- Dalla Ragione I., 1998. Archeologia Arborea, ricerca e conservazione di vecchie varietà di fruttiferi nel Centro Italia. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 223.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., 2009. Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante. 3a edizione. Ali & editrice, Perugia.
- Dalla Ragione I., 2010. Frutti ritrovati 100 varietà antiche e rare da scoprire. Mondadori Arte editore: 36-43.
- Dalla Ragione I., Porfiri O., Torricelli R., Falcinelli M., 2004. Il prezioso patrimonio fruttifero della regione Umbria. Atti della Conferenza Nazionale "Ecotipi Varietali Italiani: una preziosa risorsa di variabilità genetica", Roma, 6-7 ottobre, Poster n. 19.
- Damigella P., Fatta Del Bosco G., 1973. In: Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 195-207.

- Del Gaudio S., Pedone L., 1966. Considerazioni sul ciliegio e descrizione di alcune varietà coltivate a sud della provincia di Bari. *Scienza e Tecnica Agraria*, vol.VI, n. 2, Febbraio.
- Dettoni S., Falqui A., Filigheddu M.R., 1992. Cultivar minori di ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) a confronto con altre di larga diffusione. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 375-382.
- Donno G., 1965. Situazione attuale e prospettive della coltivazione del ciliegio in provincia di Bari. *Scienza e Tecnica Agraria*, n. 1.
- Donno G., 1966. Situazione attuale e prospettive della coltivazione del ciliegio in provincia di Bari. Apicella - Molfetta.
- Eynard I., Paglietta R., 1963. Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Torino. Estratto da *Annali Accademia di Agricoltura di Torino*, n. 105.
- Eynard I., Paglietta R., 1965. Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino. Estratto da *Annali Accademia di Agricoltura di Torino*, n. 107.
- Faccioli F., 1964. Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio dolce in provincia di Modena. Atti del I° Convegno Nazionale "La coltura del Ciliegio", Verona, 13 Giugno, pag. 199-253.
- Falqui A., Fiori P.P., 1992a. La popolazione clonale del ciliegio di "Bonnanaro": analisi delle principali tipologie. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 383-388.
- Falqui A., Fiori P.P., 1992b. Studio preliminare su alcuni interessanti esemplari di ciliegio dolce e acido rinvenuti nel territorio del Meilogu (Sassari). In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 675-678.
- Fanelli L., 1938. L'industria delle ciliegie solforate in provincia di Bari. Stazione Agraria Sperimentale di Bari. Memoria n° 30, pag. 9-14.
- Felici C., 1565. *Scritti naturalistici I. dell'Insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del' homo*. Edizione Quattro Venti, Urbino 1986.
- Fideghelli C., Albertini A., 1981. Cultivar in "Il Ciliegio". Frutticoltura anni 80, REDA, Roma: 9-60.
- Forconi V., Guidi S., 2013. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il Germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Isole della Sicilia, Lombardia. ISPRA, Roma, Quaderni Natura e Biodiversità, n. 5, pag. 69.
- Forconi V., Guidi S., Bianco P.M., 2015. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il Germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Piemonte e Sardegna. ISPRA, Roma, Quaderni Natura e Biodiversità, n. 7.
- Forconi V., Guidi S., Piotto B., Spampinato G., 2012. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il Germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Calabria, Trentino, Alto Adige. ISPRA, Roma, Quaderni Natura e Biodiversità, n. 3.
- Forlani M., Pasquarella C., Pugliano G., D'Errico M., 1987. Indagine sulle cultivar di ciliegio dolce (*P. avium* L.) della Campania. I° Suscettibilità allo spacco. *Annali della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Napoli in Portici*. Serie IV, vol. XXI, pag. 81-87.
- Fregoni M., Zioni E., 1964. La 'Duracina di Garbagna' interessante cultivar di ciliegio dolce della provincia di Alessandria. Atti del I° Convegno Nazionale "La coltura del Ciliegio", Verona, 13 Giugno, pag. 285-288.
- Gallesio G., 1817-39. *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi*. Ed. D. Ferri, Venezia.
- Garcea A., Scalise A., Molfese S., Scalzi T., 1999. Raccolta e conservazione del germoplasma di castagno, melo, pero, pesco e ciliegio in provincia di Catanzaro. In: Atti del 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 222-223.
- Garuti A., 1989. Indagine sulla cerasicoltura nel viterbese: aspetti varietali e di biologia florale. Tesi di laurea, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo.
- Giordani E., Morelli D., 2011. Germoplasma autoctono del territorio senese.
- Giorgio V., Gallotta A., 1999. Valutazione del comportamento vegeto-produttivo di ecotipi pugliesi di ciliegio acido (*Prunus cerasus* L., var. *austera*). In: Atti n.13 del 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 229-232.
- Giovannini D., Leone A., Liverani A., Sirri S., Tellarini S., 2013. Studi di caratterizzazione molecolare di vecchie varietà romagnole. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, n. 4, pag. 62-65.
- Giovannini D., Quacquarelli I., Liverani A., Sirri S., 2011. Caratteristiche pomologiche e biochimiche di accessioni di Corniola, varietà di punta della tradizione cerasicola romagnola. In: Atti Convegno Nazionale del Ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno, pag. 127.
- Godini A., 1968. Contributo alla conoscenza delle cultivar di ciliegio dolce (*Prunus avium* L.) della provincia di Bari. *Annali Facoltà di Agraria Università di Bari*, XXII: 3-86.
- Godini A., 1997. Ciliegio dolce: le scelte varietali. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Bari), 19-21 Giugno, pag. 161-188.

- Godini A., Cozzi G., Palasciano M., Di Pierro A., Petrucci G., Logoluso V., 1998. Individuazione di nuovi impollinatori di Burlat e di Ferrovia per la Puglia. Atti Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Bari), 19-21 Giugno 1997: 247-256.
- Godini A., Ferrara E., 1973. In Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna, pag. 120-121.
- Guidi L., Turrone P., 2011. Valutazioni chimico-fisiche e sensoriali di varietà del germoplasma nazionale. In: Atti del Convegno Nazionale del ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno, pag. 120-121.
- Hedrick U. P., 1915. The history of cultivated cherries. In: The cherries of New York., ed Albany, JB Lyon, NY: 39-64.
- Kappel, F., Granger, A., Hrotkó, K., Schuster, M., 2012. Cherry, in: Fruit Breeding. Springer, New York, USA: 459-504.
- Kolesnikova, A. F., 1975. Breeding and some biological characteristics of sour cherry in central Russia (in Russian). Priokskogo Izd-vo, Orel, U.S.S.R., 328 p.
- La Notte F.S., 1930. Produzione e commercio delle ciliegie a Bisceglie. Stazione Agraria Sperimentale di Bari, Pubblicazione n° 18, pag. 16-30.
- Leroy A., 1877. Dictionnaire de Pomologie. Paris, Vol. V, pag. 213-214.
- Linnaeus C., 1753. Species Plantarum, 1st edn. Holmiae.
- Lugli S., Madinelli C., Pennone F., Godini A., 1995. Scelte varietali nelle principali aree cerasicole italiane, L'Informatore Agrario, n. 47: 45-58.
- Mafrica R., Marra F.P., Pangallo S., Pellegrino P., Caruso T., 2011. Recupero e caratterizzazione delle accessioni di ciliegio (*Prunus avium* L.) del germoplasma autoctono della Calabria. In Atti del Convegno Nazionale del ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno, pag. 137-138.
- Manzo P., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse nel Lazio. Annali Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, Vol. IV, pag. 75-88.
- Marchese A., Boskovic R.I., Caruso T., Raimondo A., Cutuli M., Tobutt K.R., 2007a. A new self-compatibility haplotype in the sweet cherry 'Kronio'. Attributable to a pollen-part mutation in the *SFB* gene. Journal of Experimental Botany, vo. 58, n. 15-16, pag. 4347-4356.
- Marchese A., Tobutt K.R., Raimondo A., Motisi A., Boskovic R.I., Clarke J., Caruso T., 2007b. Morphological characteristics, microsatellite fingerprinting and determination of incompatibility genotypes of Sicilian sweet cherry cultivars. The Journal of horticultural Science and Biotechnology, 82 (1): 41-48.
- Mariotti P., Roselli G. (a cura di), 2004. Il germoplasma del ciliegio. 2. Province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Lucca, Pistoia. IVaLSA-CNR, Sesto Fiorentino.
- Mazzeo F., Tommasi L., 2007. Antiche varietà frutticole lecchesi - Conoscere e valorizzare l'agro-biodiversità. Provincia di Lecco, Progetto Pr.I.M.A.V.E.R.A., vol. 9, pag. 26-27.
- Me G., Miaja M.L., Parisio M., 1992. Indagine sul germoplasma del ciliegio presente in Valle di Susa. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 389-395.
- Messori A., Ferrero M., 1965. Le ciliegie dei colli di Torino.
- Micheletti A., Romagnoli E., 2015. La biodiversità agraria delle Marche. Assam, Regione Marche, Errebi Grafiche Ripesi, Falconara Marittima.
- Mi.P.A.A.F., Registro Nazionale dei Fruttiferi.
- Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli editore, Milano.
- Monteforte A., Roversi A., Malvacini G.L., 2011. Germoplasma di ciliegio dolce delle Puglie a rischio di estinzione. In: Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Vignola, 8-10 Giugno, vol. poster, pag. 119.
- Nieddu G., Mulas M., D'Hallewin G., 1990. Bioagronomic characteristics of cherry varieties with Sardinian germplasm. In: Abstracts of XIII International Horticultural Congress, Firenze, 27 Agosto - 1 Settembre 1990: 4013.
- Paglietta R. *et al.*, 1973. In Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna, pag. 7-17.
- Paglietta R., Manoni P., 1973. In Baldini E., Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna, pag. 18-20.
- Palasciano M.A., Godini A., Fanizza G., Palasciano M., Resta P., 2006. Leading sweet cherry Apulian cv. Ferrovia (*Prunus avium* L.) appears genetically akin to several central-eastern European cultivars. Proceedings of the 50th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress, Ischia, Italy, Sept. 10/14. Poster Abstract A. 37.
- Palasciano M.A., Fanizza G., Resta P., 2009. Le varietà locali non sono sempre autoctone: l'esempio della ciliegia "Ferrovia" (*Prunus avium* L.). Italian Journal of Agronomy, 4, suppl. 4: 699-704.
- Palmisano F., Barletta L., Venerito P., Pollastro P., Trisciuzzi N., Savino V., 2011. Germoplasma di ciliegio autoctono pugliese: stato sanitario. In: Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Vignola, 8-10 Giugno, pag. 133-134.

- Parisio M., 1986. Indagini sul germoplasma del ciliegio presente in Valle di Susa. Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria.
- Pastore M., Genovese M.R., 1997. Ricerca di un ecotipo di ciliegio dolce campano autocompatibile pomologicamente interessante. In: Atti del 5° Convegno Nazionale sul Ciliegio, Valenzano, 19-21 giugno, pag. 571-575.
- Pennone F., 1992. Il germoplasma del ciliegio dolce in Campania: individuazione, conservazione e valutazione delle più interessanti varietà. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 397-402.
- Pennone F., Abbate V., 2001. Studio delle cultivar di ciliegio autoctone della Campania. In: Atti del VI° Convegno Biodiversità, Bari, 6-7 Settembre, Vol. 2, pag. 627-637.
- Pennone F., Carbone A., Scarpato L., Fusani P., 2011. Il germoplasma autoctono del ciliegio dolce in Campania: non solo un patrimonio da conservare, ma anche una risorsa per innovare. Riassunti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Vignola 8-10 giugno, Vol. poster, pag. 122-123.
- Pennone F., Santangelo I., Casato G., 1997. Il ciliegio in Campania: principali aspetti tecnici e possibilità della coltura. Atti del 5° Convegno Nazionale Ciliegio, Valenzano, 19-21 Giugno: 97-103.
- Peterlunger E., Stasi G., 1982. Osservazioni pomologiche su cultivar di ciliegio dolce diffuse nella zona del Collio goriziano. In Atti 2° Convegno Internazionale di Frutticoltura montana, Saint Vincent (Aosta), 16-17 novembre 1982: 215-220.
- Petriccione M., Migliozzi F., Pasquariello M.S., Capuano L.R., Di Cecco I., Di Parre D., Scognamiglio G., Rega P., Capriolo G., Scortichini M., 2012. Caratterizzazione bio-agronomica e molecolare del germoplasma frutticolo campano. In: Calabrese G. *et al.*, Atti del IX° Convegno Nazionale Biodiversità, Valenzano (BA), 5-7 Settembre, pag. 17-24.
- Piazza M.G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Cammilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica. Regione Lazio, Programma triennale di ricerca agricola, agroambientale e agroindustriale del Lazio (PRAL).
- Picchi G., 2006. I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona. Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.
- Quadretti R., 2002. Censimento delle vecchie varietà da frutto nel parco nazionale delle foreste casentinesi, Montefaltona e Campigna. Regione Toscana.
- Radicati L., Me C., Miranti E., 2008. Antiche cultivar di ciliegio in Piemonte. Quaderni della regione Piemonte, supplemento 60, pag. 21-74.
- Radicati L., Miaja M.L., Valentini N., Tabasso R., 1997. Galuciu (*Prunus avium* L.) e Marisa (*Prunus cerasus* L.), due interessanti cultivar piemontesi di ciliegio. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Bari), 19-21 Giugno, pag. 549-556.
- Raimondo A., Motisi A., Campisi G., Cutuli M., Occorso G., Marchese A., Caruso T., Cartabellotta D., Zappia R., Tobutt K.R., 2006. Le cultivar siciliane di ciliegio dolce: aspetti fenologici, morfologici e genetico-molecolari. Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura, n. 9, pag. 44-49.
- Reina A., Giorgio V., 1981. Indagine sulle cultivar di ciliegio dolce diffuse in Puglia (2° contributo). Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, Volume XXIII - 1981-1983, pag. 665-674.
- Roselli G., Mariotti P., 1999. Il Germoplasma di ciliegio. 1. Provincia di Pisa. Regione Toscana, IV ALSA-CNR.
- Roselli G., Mariotti P., Castellari L., Mulinacci N., Giaccherini C., Castellani S., 2006. Caratterizzazione morfofisiologica e delle proprietà salutistiche di cultivar di ciliegio toscane ed umbre. Rivista di Frutticoltura 9: 50-53.
- Roversi A., 1992. Studio e valutazione delle cultivar locali di ciliegio dolce della provincia di Piacenza. In: Atti del Congresso Germoplasma Frutticolo, Alghero, 21-25 settembre, pag. 679-682.
- Roversi A., 1998. Ulteriori indagini su germoplasma di ciliegio dolce della provincia di Piacenza. Atti del 4° Convegno Nazionale Biodiversità, Alghero, 8-11 settembre: 287-290.
- Roversi A., Monteforte A., 2001. Incidenza di alcune avversità su 15 cultivar di ciliegio dolce da industria in regime di produzione integrata. In: Atti VI Convegno sulla Biodiversità, Bari 2001, Vol. 2 : 163.
- Santangelo I., Padovani L., 2002. La ciliegia Cornaiola, napoletana di gran cuore. Campania Agricoltura, ottobre-novembre, pag. 8-9.
- Satta D., Sgarangela M., De Pau L., 2016. Caratterizzazione pomologica di una collezione varietale autoctona di ciliegio. XI Giornate Scientifiche SOI, Bolzano, 14-16 Settembre.
- Satta D., Sedda M. e De Pau L. 2011. Risultati di un quinquennio di sperimentazione su alcune cultivar di ciliegio allevate in Sardegna. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-19 giugno 2011, pag. 38-39
- Savastano L., 1910. La coltivazione delle pomacee e drupacee nel napoletano. Studio critico. Bollettino della Arboricoltura italiana, pag. 113-215.
- Scalzi T., Scalise A., 2011. Antiche cultivar di ciliegio in Calabria. In: Atti del Convegno Nazionale del ciliegio "Innovazioni di prodotto e di processo per una cerasicoltura di qualità". Vignola, 8-10 Giugno, pag. 124.
- Scaramuzzi F., 1959. Contributo allo studio delle cultivar locali italiane di ciliegio acido. Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana, Vol. XLIII, febbraio: 34-51.

- Scaramuzzi F., 1959. Contributo allo studio delle cultivar locali italiane di ciliegio acido. Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana, Vol. XLIII, marzo-aprile: 120-146.
- Scaramuzzi F. *et al.*, 1988. Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia. CNR, Parretti Grafiche Firenze, pag. 25-33.
- Scheda pomologica, 2004. Crognola. L'Informatore Agrario n. 49.
- Scheda pomologica, 2004. Durona di Misciano. L'Informatore Agrario n. 49.
- Scheda pomologica, 2004. Duroni 3. Frutticoltura n. 45.
- Scheda pomologica, 2004. Napoletana. L'Informatore Agrario n. 49.
- Sirri S., 2012. Cornetta. Notiziario RGV, n. 4, pag. 7.
- Sonnante G., Perrino P., Palasciano M., Godini A., 1998. Ferrovia e Germersdorfer: caratterizzazioni isoenzimatiche a confronto. Atti Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (Bari), 19-21 Giugno 1997: 617-622.
- Soprano M., Sorrentino G., Russo M., Sorrentino E., 2011. Principali misure per la salvaguardia del patrimonio cerasicolo campano. Riassunti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Vignola, 8-10 Giugno, vol. poster, pag. 131-132.
- Spina P., 1959. La coltura del ciliegio nella zona etnea. Ricerche sulla biologia fiorale e descrizione delle cultivar. Annali della Sperimentazione Agraria. N.S., XIII (4): XLII-CXXXII
- Tamaro D., 1929. Frutta di grande reddito. Organizzazione della Frutticoltura. Hoepli ed., Milano
- Tamaro D., 1940. Trattato di frutticoltura. VI° edizione. Hoepli editore, Milano.
- Targioni Tozzetti O., 1802. Lezioni di Agricoltura. Presso Guglielmo Piatti, Firenze.
- Taricco *et al.*, 2008. Antiche cultivar di ciliegio del Piemonte. Agricoltura e Ricerca, Regione Piemonte, Torino.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Il germoplasma frutticolo autoctono. La storia e la ricerca. AGRIS Sardegna, Sassari.
- Ughini V., Scocco C., Roversi A., 1998. Osservazioni fenologiche e carpometriche su cultivar locali di ciliegio dolce piacentine. In: Atti del 4° Convegno Nazionale Biodiversità, Alghero, 8-11 settembre, pag. 555-558.
- Vilmorin H., Decaisne J., Naudin C., Neuman Pepin D., 1867. Le bon jardinier. Librairie agricole de la Maison rustique, Paris: 345-349.
- Webster A. D., 1996. The taxonomic classification of sweet and sour cherries and a brief history of their cultivation. In: Cherries: crop physiology, production and uses. Cab international, Wallingford: 3-23.
- Wünsch A., Hormaza J.L., 2002. Molecular characterization of sweet cherry (*Prunus avium* L.) genotypes using peach [*Prunus persica* (L.) Batsch] SSR sequences. Heredity, 89: 56-63.
- Youssef J., 1980. Cultivar di ciliegio dolce presenti nel Friuli-Venezia Giulia. Atti "La coltura del ciliegio dolce: indirizzi e prospettive", Villa Chiozza, Scodovacca di Cervignano del Friuli (Udine), 12 luglio, pag. 23-41.
- Youssef J., Peterlunger E., Stasi G., 1980. Cultivar di ciliegio dolce presenti nel Friuli-Venezia Giulia. In: Atti del Convegno "La coltura del ciliegio dolce: indirizzi e prospettive", Villa Chiozza, Scodovacca di Cervignano del Friuli (Ud): 23-41.
- Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., 2000. Pomologia friulana. Varietà locali di melo, pero, susino, ciliegio e castagno. Supplemento al Notiziario ERSA n. 5. Arti Grafiche Friulane, Udine.

SITOGRAFIA

- www.agraria.org/prodottitipici/amarenebruschedimodena.htm
- www.fao.org/faostat/en/#data
- germoplasma.arsia.toscana.it
- pomologia.ivalsa.cnr.it
- www.agriligurianet.it
- www.bordeaux.inra.fr/eucherrydb/individual/3168
- www.casentino.toscana.it
- www.iltiglio.altervista.org
- www.portaledelverde.it
- www.regione.toscana.it
- www.toscanaonline.info
- www.ucgarfagnana.lu.it
- www.isprambiente.gov.it

Fico



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

Coordinatore: *G. Grassi*

Autori: *U. Adimari, P. Belloni, B. Berardi, N. Biscotti, M. Bruno, I. Chessa, L.F. Ciarmiello, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, L. De Pau, M. Di Domenico, C. Di Vaio, F. Famiani, G. Ferrara, U. Fiorini, E. Giordani, M. Gramaccia, G. Grassi, M. Greggio, N. Grillone, D. Lanza, R. Mafrica, A. Mazzeo, F. Minonne, G. Murri, V. Nencetti, G. Orrico, R. Pavone, F. Petrillo, P. Piccirillo, D. Satta, E. Scarbolo, R. Testolin, L. Tommasi, P. Venerito*

Introduzione

G. Grassi

Origine e diffusione in Italia

Nella famiglia *Moraceae* il genere *Ficus* è uno dei più importanti, con oltre 750 specie riscontrate nelle aree interne e prossime ai tropici. La specie *Ficus carica* L. è la più ricca di varietà eduli. Al suo interno si distinguono due tipi (prima considerate sottospecie diverse): *Ficus carica sativa* (tipo domestico, o comune, o femminile, nei cui frutti i fiori femminili sono fortemente predominanti o esclusivi) a frutti eduli, e *Ficus carica caprificus* (tipo selvatico, o caprifico, o maschile, con fiori unisessuali maschili e femminili) a frutti non eduli.

Correntemente viene detto frutto quello che botanicamente è un falso frutto, un “siconio” (ricettacolo carnoso, normalmente globoso o piriforme), o ipoantodio, entro il quale si trovano le infiorescenze e i veri frutti della specie (costituiti dai piccoli granellini tondi, diffusi nella polpa, botanicamente detti “achenii”).

La prima produzione del fico (da maggio a fine giugno) è costituita dai “fioroni” che nella cavità centrale contengono solo fiori; la seconda (da giugno in poi), è costituita dai “forniti” o “fichi veri” che contengono i veri frutti.

Studi fitogeografici basati sulla distribuzione dei geni trasmessi per via materna, hanno rivelato che nel Mediterraneo il fico selvatico era presente ovunque, forse già prima dell’ultima glaciazione prima della sua domesticazione da parte dell’uomo, e che i caprifici spontanei sono geneticamente differenziabili chiaramente in più gruppi: libanese, siriano-turco, italiano, franco-spagnolo, corso, marocchino. Dunque la riproduzione per via sessuale presumibilmente ha avuto ruolo importante nella differenziazione dei tipi domesticabili, cioè delle numerose cultivar note, la cui diversità genetica e biologica tuttora è poco esplorata. (Chessa *et al.*, 2014).

I fichi risultano in testi sumerici, babilonesi, coranici, ebraici (la Bibbia lo cita 34 volte). Ma culla della fichicoltura italiana fu la “mezzaluna fertile” in cui risiedevano i Fenici.

I Fenici, insediati sulle coste quasi corrispondenti all’attuale Libano, erano specialisti non solo in mariniera, ma anche in agricoltura, che estesero verso le coste di Cipro. Dai primi secoli del II millennio a.C. fino al 1400 a.C. circa, i Cretesi mantennero l’egemonia commerciale e politica sul Mediterraneo orientale e, insieme ai Fenici, portarono con sé fichi ovunque, anche in Sicilia e Sardegna.

Dal 1500 circa a.C. erano giunti nella penisola greca da nord Achei e Ioni, per lo più pastori (ne parlava Omero, il cui Polifemo avrebbe cagliato il latte di capra mediante il lattice di fico), che assorbono la civiltà cretese. Gli Ioni si concentrarono in Tessaglia e Attica,

Atene dettò civiltà umanistiche, politiche, agricole in tutte le isole dell’Egeo e coste dell’Asia minore che erano state già colonizzate. In quell’area maturò anche una vera e propria civiltà del fico, che è alla base del sapere su questa specie botanica e della successiva coltivazione nel Mezzogiorno italiano. (Capano 2013, Grassi 2012).

Dal IX secolo a.C. i Greci espandono la loro influenza nel Mediterraneo e nel VI secolo a.C. sono insediati stabilmente lungo le coste dell’intera Sicilia, del Tirreno sino alla grande Napoli, dello Ionio da Lokroi (Locri) alla potente Taras (Taranto) e oltre. Han già portato con sé le migliori varietà, le migliori tecniche di caprificazione, di lavorazione e di conservazione.

Nel V secolo a.C. i Greci avevano colonizzato anche la Caria (regione dell’attuale Anatolia turca sud occidentale, poco a sud di Smirne, la cui fertilità, il clima mite e sempre ventilato, ne fanno ancora oggi la principale valle fichicola della Turchia. I Romani chiamarono “carica” i fichi perché arrivavano dalla Caria; e per quel “carica” Linneo ha poi dato nome *Ficus carica* alla specie domestica. (Grassi 2012).



Fioroni maturi e forniti in formazione, in cv bifera

I Romani, dall’VIII secolo a. C. vincono e si espandono in tutte le direzioni. Dopo il III secolo cadono anche le ultime città della Magna Grecia e Pirro (275 a.C.), quindi Cartagine (che i Fenici avevano fondato nel IX secolo a.C. trasferendovi anche fichi) nel 202 e 146 a.C..

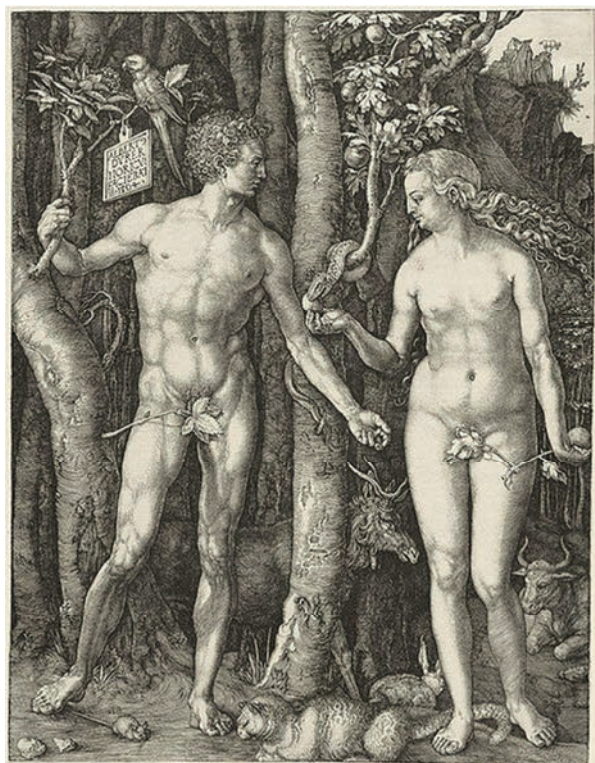
Governando altri territori (mediterranei e non), i Romani importano e fanno proprie le civiltà altrui, risorse naturali comprese. La fichicoltura a Roma si estende e interessa coltivatori e studiosi (la letteratura romana si intensifica di citazioni su cultivar e tecniche); vengono coinvolte tutte le altre aree italiane: si attinge anche dalla “Calabria” romana. (Capano 2014).

Caduto l'Impero Romano, il fico viene trasferito dagli eserciti invasori che occupavano e poi si insediavano in territori italici.

All'interno dei territori molti trasferimenti varietali furono poi effettuati da ordini religiosi che esercitavano e migliorarono l'agricoltura (monasteri di vari ordini).

Mitologie e credenze popolari

Il fico da sempre è stato associato agli aspetti mitologici e simbolici della generazione e della protezione, del femminile: nacque dal grembo della dea Gea, per proteggere Sukeus dagli strali di Zeus; fu Eva che, incuriosita, lo assaggiò e offrì ad Adamo; per coprire le proprie nudità Eva ne intrecciò le foglie (c'è chi pensa fossero non di *Ficus carica* ma di *Musa paradisiaca*); nel Giardino-frutteto dell'Eden la Genesi parla di tre piante, che perciò assumono importanza: l'albero della Conoscenza, quello della Vita, e il Fico che coprì le nudità. Potrebbero essere la stessa pianta: Conoscenza che dal divino l'Uomo estende alla natura creata da Dio, alla conoscenza dell'altro sesso; Vita che la Natura mette in grembo alla donna; Fico cui ricorrere per gli utilizzi pratici che dona (fruttificazione gratuita e prolungata, prodotto nutriente e serbevole, pianta rustica, adattabile ai suoli e alla siccità, facilissima da propagare e da gestire) e simbolici (protezione da fame, da assoluta aridità, da malattie).



Durer A: Adamo ed Eva, 1504. Eva e il serpente porgono a Adamo una mela, prodotta dall'albero che però ha foglie di fico; Eva è coperta con foglie di fico, Adamo con foglie di melo (che simboleggiò forza, conoscenza, fecondità, poi male)

Ad Adamo era stato dato il compito di dar nome agli oggetti creati, si può dedurre che fu lui a chiamare fico quella pianta; l'adamo di allora (come questo odierno) chiamò e chiama il frutto col nome dell'organo che gli dona il più intenso piacere naturale umano. E che gli dà figli e successione nel tempo.

In Grecia verghe e frutti assunsero significati sessuali, era piantato davanti a casa per proteggere dai fulmini divini (altro Dio aveva già cacciato gli umani dal Paradiso Terrestre).

In Geremia (600 ca. a.C.) molti riferimenti agricoli diventano simbolici: i fichi "ottimi come i fichi primaticci" sono cari a Iahvé quanto i figli di Giuda deportati, ma Sedecia sarà trattato peggio dei "pessimi fichi, da non poterli mangiare tanto son cattivi" (Ger. 24.1). Nei Vangeli il fico è albero che dà buoni frutti non solo fisici, utili a chi medita e riflette: Natanaele sta nella sua ombra quando Gesù riconosce in lui "un israelita in cui non c'è falsità"; "Come mi conosci?" e Gesù "ti ho visto quando eri sotto il fico" (Gv 1, 45-50). Poi Gesù usa il fico per un messaggio spirituale: si avvicina a un fico cercandone i frutti fuori stagione, ci son solo foglie, lo maledice e il fico nella notte secca fin dalle radici (Mc 11, 12-21); il fico simboleggia il Tempio di Gerusalemme (in cui Gesù irrompe il giorno dopo per cacciarne i cambiavalute), che non dava più frutti spirituali ma mercato.

Il fico favorì la nascita di Roma e per i Romani diventa pianta sacra (come vite e olivo): era dedicata a Marte, anche perché (Tito Livio spiega) quel dio aveva ingravidato la nolente Rea Silvia, da cui erano nati gli illegittimi Romolo e Remo, che abbandonati su una cesta nelle acque del Tevere erano stati fermati da un fico selvatico, sotto il quale la lupa li allattò e salvò. La storia del fico detto "ruminale" e della nascita di Roma ha però varie versioni (Plinio il vecchio, Tito Livio, Plutarco e altri).

Il fico alimentava e nutriva efficacemente gli umani già nel neolitico (5000 a.C.): forse l'importanza nutrizionale assunta da questo frutto ha indotto (inconsiamente) ad appellare diverse varietà di fichi facendo riferimenti alle similitudini che mostrano alle mammelle materne: "Poppa", "Minna di capra", "Minna di vacca" (cioè capezzolo di capra, di mucca).

Uso dei frutti e del legno

L'uso prevalente dei frutti del fico è alimentare.

I fichi freschi furono i frutti più apprezzati dai tempi più antichi: non solo da Eva (secondo Genesi), ma da chi li mangiò prima di 11.200 anni fa (per quanto testimoniano reperti di fichi eduli carbonizzati) e dai semi reperiti in Palestina in villaggi non fortificati risalenti al 5000 a.C.). Del fico fresco si apprezzava molto la bontà (dolci, gustosi, dissetanti, sazianti, nutrienti, ora sappiamo che ha le vitamine A, la niacina ad azione antipellagrosa, la tiamina o B1 o antineuritica, la riboflavina o B2): in Val d'Aosta si consumava la De la Balma con fette di polenta fredda durante la vendemmia. Ma era importante l'essiccato, per

l'utilissimo e concentrato apporto di zuccheri, sali (potassio, sodio, magnesio, calcio, fosforo, ferro) e fibre. Si imparò presto a conservarlo pressato con spezie, poi a migliorarne la conservabilità infornandolo. Schiacciate di essiccato non mancavano mai negli approvvigionamenti delle carovane nel deserto e nelle stive delle navi fenice, greche, poi di quelle romane. In Egitto, civiltà agricola antichissima, è documentato che nel 2700 a.C. ca. (4° dinastia, ai tempi di Snefrou) il fico era sostentamento per popolazione ed eserciti; a Davide, Amigail offrì "200 schiacciate di fichi secchi" (Bibbia, in Samuele 25.18, ca 1180 a.C.); per i Romani costituivano quota di razione e di paga ai lavoranti; nella razione dei combattenti italiani della prima guerra mondiale c'erano fichi secchi.



Egitto, 2500-2400 a.C., 12° dinastia

Ancora oggi nei frutti freschi si apprezzano le caratteristiche estetiche ma soprattutto gustative: sapore gradevole, morbidezza e succosità della polpa, ricchezza zuccherina, struttura con presenza di acheni non fastidiosi. Il sapore è specifico delle cultivar e ne differenzia l' idoneità a utilizzi vari (accostamenti ad altri cibi, lavorazioni al forno, ottenimento di marmellate, "mosti", "mieli", ecc).

I fichi essiccati italiani sono internazionalmente riconosciuti ottimi, perché i biotipi partenocarpici Dottato Cosentino e Bianco del Cilento da cui derivano, hanno naturalmente particolare dolcezza, colore giallo dorato, e soprattutto polpa con pochi acheni, piccolissimi e vuoti. Tra le cultivar nere si apprezza il Brogiotto più di altre. Attualmente i mercati offrono sia preparazioni tradizionali (crocette, trecce, palloni, fichi rivestiti di cioccolato, imbottiti con essiccato o altri sapori, pelati fiorentini, ecc), sia elaborati diversamente raffinati (aromatizzati, impregnati, lavorati con tecnologie innovative, e vari altri).

Il legno del *Ficus carica* ha color chiaro quasi uniforme, ha tessitura per lo più omogenea, è poco scalfibile e duro: ne erano guarniti gli scudi dei Sanniti

(Chessa *et al.*, 2014) e i frati ne facevano zoccoli (Dalla Ragione 2010), si presta a lavorazioni artigianali esteticamente anche raffinate (sculture, modellini, spille e simili) ma si sfibra e non è idoneo a impieghi strutturali soggetti a forti pesi e tensioni. Le caratteristiche di lunghezza dei nodi, quantità e disposizione di rigonfiamenti esterni sul tronco (ovoli) variano con le varietà. Mal impiegabile come combustibile, dava la miglior lisciva (cenere bollita in acqua e filtrata) per ottenere bucati candeggiati.

In medicina i fichi hanno avuto importanti impieghi erboristici: Isaia fece porre "un impiastro di fichi sulla ferita" di Ezechia gravemente malato, che guarì (700 ca. a.C., in 2Re 20.7); le foglie curavano diabete, tosse, infiammazioni orali, riducono l'insulina nei diabetici. L'attuale uso dietetico valorizza soprattutto la presenza di sali minerali (calcio, potassio e vari altri, ottimi per ossa e denti), il ridotto sodio e l'assenza di grassi; però contengono ossalati che favoriscono i calcoli renali. Il potere calorico di 100g di polpa è ca. 60-65 calorie nel fresco e 250-300 nell'essiccato.

In farmaceutica sono vari gli utilizzi, poiché i diversi organi della specie mostrano proprietà assai eterogenee (dal causticante al lassativo).

Produzione

La fichicoltura italiana aveva nel passato una funzione di sostentamento alimentare molto importante, soprattutto nelle aree interne e meridionali dove la coltura era costituita in gran prevalenza da piante sparse.

Il baratto era praticato usualmente nelle aree interne italiane del Meridione, da chi non disponeva di denaro. In Cilento, ad esempio, si scambiavano fichi secchi con patate, grano, granone, orzo, mazzi di cipolle, fave, castagne essiccate ed altro. E i frutti del fico, come quelli del castagno, costituivano ed erano localmente detti "Pane dei poveri", preziosi in inverno. (Capano 2013).

I mutamenti socioeconomici e agronomici successivi alla seconda guerra mondiale, la successiva industrializzazione della agricoltura, hanno portato a un declino delle produzioni ben espresso dai seguenti dati produttivi e di superficie (Grassi 1990).

Le produzioni italiane precedenti al 1950 determinavano l'andamento dei grafici produttivi europei e mondiali FAO: quella degli anni 1948-52 era di 370.000t (pari al 42% dei paesi europei e al 21% del totale mondiale). Nel 1983 era calata a 43.000t (14% del europeo, 4,7 del mondiale), provenienti da superfici con fico in coltivazione principale di soli 1.973ha, contro i 42.879ha con fico in coltivazione secondaria. Nel 2013 era calata a circa 11.500t da circa 2.000ha.

Le regioni più produttive sono tradizionalmente Campania (Salerno), Calabria (Cosenza), Puglia (Bari, Brindisi, Lecce), Abruzzo (Pescara, Teramo). I mercati più attivi sono del fresco (i fioroni Petrelli baresi aprono le esportazioni verso il centro e nord Europa), e dell'essiccato campano (DOP Fico Bianco del Cilento)

e cosentino (DOP Fichi di Cosenza), cui segue l'utilizzo a scioppato (dal Bianco del Cilento o Dottato).

L'Italia importa soprattutto essiccato da Turchia (per il 76% circa) e da Grecia (24%).

Il fico, attualmente definito "specie minore" nell'ambito della frutticoltura italiana, è stato oggetto di iniziative italiane (Convegni nazionali nel 1986 e 2001, Grassi 1990) volte prioritariamente a recuperare una tradizionale risorsa delle aree del Mezzogiorno, ed europee volte anche a conservarne la biodiversità (Grassi 1990, Bellini e Giordani 1999, Bellini 2002).

La fichicoltura costituisce ora una risorsa plurivalente in impianti specializzati siti nel Mezzogiorno.



Impianto specializzato a 6x6 m

Le varietà autoctone

Le varietà domestiche selezionate nel Mediterraneo sono molto numerose. Difficile però selezionare le autoctone. Le varietà che oggi riscontriamo nella fichicoltura italiana (come europea) derivano da selezioni locali, da antiche introduzioni ed espansioni di semi e di cultivar dell'intero Bacino Mediterraneo, ad opera di naviganti e regnanti.

La "selezione da seme", effettuata spontaneamente ai primordi della agricoltura (costituisce la prima tecnica di miglioramento genetico applicata nel tempo) è proseguita ininterrottamente sino ad oggi. Era ritenuta principale causa delle origini di varie cv di fico sia nel 700, sia da Gasparrini (1845) ed altri (Chessa *et al.*, 2014), ma ancor oggi è applicata dai frutticoltori (sono ben noti in Italia i casi delle varietà frutticole vesuviane e cilentane). Da ciò deriva la nascita da seme di ecotipi di fico alquanto simili alle piante madri, ma differenziatisi o nella stessa area di coltivazione (es. in Puglia: colummi e colummoni, variegati) o in luoghi diversi da quelli materni, pertanto autoctoni di siti diversi (es. Dottato calabrese e Bianco del Cilento).

La gran quantità delle cultivar presenti dipende pure dal fatto che la specie genera frequenti chimere, come facilmente testimonia il fico Variegato (o Rigato verde e giallo o Zigarella o Zocchitta), visto nascere da Gasparrini (1845 a Portici, su ramo di cv Lardaro), da Grassi (1992 a Caserta su collezione ISF), e

differenziato geneticamente dalla francese Panaché (Lumare 2007).

La variabilità di caratteri, registrabile diffusamente nella popolazione italiana, è dovuta inoltre alla specifica biologia florale del fico, la cui scarsa autofertilità lo rende recettivo ai flussi di geni provenienti dai caprifichi, assai diffusi spontaneamente soprattutto nel Sud.

Per talea furono trasferite dall'antichità, soprattutto in zone costiere calde, le varietà già selezionate altrove da chi vi si insediava (il fico facilmente attecchisce e fruttifica, nutre senza impegnare nella coltivazione).

Pertanto non è possibile stabilire con sicurezza quali varietà sono assolutamente autoctone.

Come spiega Targioni-Tozzetti A. (1853), molte citazioni romane provano che il fico era conosciuto da secoli remoti come pianta spontanea presente in Italia, ma non che vi fossero varietà buone domestiche e mangiabili; Catone infatti ne nomina solo sei qualità. Con l'espandersi di Roma ne furono importate sempre più: Plinio ne registra 30 con nomi desunti dai paesi di origine o transito (Africani, Rodiotti, Alessandrini, Saguntini, ecc.) o di chi li importò o gradì (Pompeiani, Livi, ecc.): dopo due secoli, Macrobio nomina, tra i vari presenti, 25 tipi rispondenti a riferimenti diversi.

L'importazione in Italia proseguì nei secoli. E in Europa gli scambi di fruttiferi (migliorativi e innovativi rispetto a quelli noti localmente) caratterizzarono gli scambi diplomatici e matrimoniali tra i casati regnanti all'estero, dal secolo XV. Pittori francesi e italiani ne ricavarono tavole didattiche (nel 1696 a Firenze il Bimbi ne illustrò 51); Micheli in quegli anni ne descrisse 95 (in Targioni-Tozzetti A. 1853).

A studiar le sinonimie dedicarono molte attenzioni e tempo gli studiosi italiani dal XVII secolo ad oggi. Gallezio (1817-1839) ne rileva corrispondenze con quelli che descriverà come Albo (era il Valbicerale), Gentile (Tiburtino), Brogiotto nero (Vaffricano), Pissalutto (Liviano), Troiano (Liviana).

La selezione effettuata nei secoli, ha mantenuto in coltivazione, tramite la propagazione vegetativa, molte pregevoli varietà. Se ne ha prova storica (Baldini 1982) confrontando nomi, descrizioni e rappresentazioni effettuate sui frutti del Granducato di Toscana, da Del Riccio A. nel 1595, Micheli P.A. a inizio 1700, Lastri 1777 (Autori citati da Targioni-Tozzetti O. 1802-1804 e 1809), Gallezio tra il 1817 e il 1839, e poi da AA.VV. 1840 e Targioni-Tozzetti A. 1853, Roda M. e G. 1881, Baldini E. 1953, Basso M. 1960, Fiorini U. 2000.

Nell'ultimo decennio, le collezioni nazionali di fichi registravano più di 430 accessioni in Europa tra Italia, Spagna, Francia, circa 200 in Marocco e 250 in Turchia; 379 nella collezione USA provenivano da 17 paesi (Chessa *et al.*, 2014). Però la Spagna aveva riunito 350 varietà locali, la collezione internazionale di Crimea oltre 450, Condit (1955) ne aveva considerate 720 eduli e riferiva che Revue Horticole (1865, p.31) citava un italiano, Suffren di Salerno, che preparò una monografia di 360 varietà. In Italia l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura raccolse sino al 2000 490 cloni nel solo

Mezzogiorno; dal 1980 al 1987 studi approfonditi su 250 cloni permisero di costituire 50 “gruppi” varietali (a caratteri morfologici, fenologici, produttivi e carpologici corrispondenti) più 15 “gruppi” secondari (Grassi 1998).



Impianto pugliese tradizionale a 10 x 10m

Le sinonimie nel fico sono numerosissime: ogni area europea ha chiamato le proprie varietà con appellativi variabilissimi. In Italia, l'indagine per questo Atlante ha fatto registrare oltre 600 nomi diversi.

Troppe sono anche le omonimie ancor oggi riscontrabili, non corrispondenti a una stessa cultivar (né a cultivar tra loro simili), che causano differenze nelle forniture vivaistiche se non si risale alla origine vera del fico al quale quel nome fu dato. Errori derivano anche dalle semplificazioni interpretative dei nomi locali citati e tramandatici dal Gallesio nei suoi Viaggi. Un solo esempio: i fichi detti Della Marca. La “Marca” nacque come delimitazione di un territorio sottoposto a giurisdizione di un Marchese (nel sec XI l'Italia centrosettentrionale era già divisa in 11 Marche), e il Fico Della Marca toscano (cioè il Brogiotto nero fiorentino unifero) non è il Fico della Marca rilevato dal Gallesio nel Bergamasco (1821) che dava verdi fioroni enormi, né altre varietà tuttora rilevabili tra Emilia e Marche. Questo spiega perché varie segnalazioni di sinonimie e omonimie segnalate anche da Condit (1955) non corrispondono alla realtà italiana.

Nelle ricerche in proposito, si nota che non è facile rilevare tutte le similitudini interne alle cv pugliesi: la caprificazione incide sulle caratteristiche fisicochimiche carpologiche (grossezza, durezza, e soprattutto colore di polpa e qualità organolettiche dei frutti) e varia da 4 a 10 giorni le date di maturazione; la pratica della caprificazione, un tempo tradizionalmente applicata in Salento su quasi tutte le varietà, anche se non la richiedevano, avviene tuttora e quella spontanea è tuttora frequentissima.

L'applicazione di tecniche genetico-molecolari per l'individualizzazione dei genotipi, affiancate a quelle tradizionali descrittive del fenotipo, rappresenta pertanto un contributo essenziale nella gestione delle conoscenze sulle omonimie e sinonimie cui la specie fico è particolarmente soggetta (Chessa *et al.*, 2001). E può attestare la differenziazione che avviene nel tempo degli ecotipi rispetto alla pianta madre originaria, come nel caso del Fico Bianco del Cilento campano, rispetto

al Dottato calabrese (Galderisi *et al.*, 2001). L'univoca identificazione delle varietà dipende da futuri studi sulla diversità genetica, utilissimi dunque anche per interpretare meglio l'evoluzione della specie e i processi evolutivi della domesticazione e diversificazione nel tempo (Chessa *et al.*, 2014).

Elenco delle cultivar e loro classificazione

Giorgio Gallesio, membro della Accademia dei Georgofili, diede agli studiosi molti dettagli tecnici varietali, sinonimie e omonimie usate in Italia, tavole illustrative, nella sua celebre Pomona Italiana (1817-1839), nel Giornale d'Agricoltura e nel Giornale dei Viaggi; documenti, questi, oggetto di studi approfonditi effettuati a fine 1900 dalla Accademia dei Georgofili stessa (Baldini 1982, 1994, 1995, Ferraro 1996). Al poderoso lavoro di Gallesio si è fatto e si fa tuttora riferimento in ogni studio successivamente condotto nell'Italia settentrionale e in Toscana, Marche, Umbria, Lazio (Roda 1881, Targioni-Tozzetti A. 1853).

Invece, la estesa fichicoltura del Sud Italia, molto ricca di biodiversità soprattutto in Puglia, è stata oggetto di indagini più tardive e principalmente locali. Nel Mezzogiorno ha sempre avuto grande importanza alimentare, quindi commerciale (di essiccati, elaborati). Nel Salento pugliese è stata oggetto di attenzioni culturali ed economiche facenti capo alla Società economica di Terra d'Otranto (sec. XIX), finché Guglielmi G. (1908) e Vallese F. (1909) ne approfondirono vari aspetti con studi e monografia specifici (che tuttora restano punti di riferimento fondamentale per conoscere varietà, caprifici, coltivazione, essiccazione e avversità della fichicoltura di Lecce e Brindisi). Le varietà del Salento furono studiate poi da De Rosa F. 1911, Donno G. dal 1948 al 1972 (rif. 1948, 1951, 1959, 1972), da Minonne ed altri studiosi (Minonne 2001, 2002, 2007, 2008, 2009, 2011); quelle dell'area barese da Ferrara E. (rif. 1990, 1992, 1991, 1998, 2001).

A Napoli, descrisse varie cultivar Della Porta G.B. nel 1583 e 1592, seguito da studiosi della Reale Accademia delle Scienze di Napoli (tra cui Gasparrini G. 1845), del Reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli (tra cui Pasquale 1863, 1876, Celi 1908), della Real Scuola superiore di Agricoltura di Portici (1872-1935, poi Facoltà universitaria di Agraria), che sempre più si interessarono anche della frutticoltura di Calabria e Sicilia (Pellicano 1907, Portale 1910, Siniscalchi 1911, Casella 1933). Verso tutto il Mezzogiorno si rivolse l'opera dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma e Caserta (1976-2015, ora CREA), costituendo collezioni regionali e Convegni nazionali (Fideghelli *et al.*, 1988, 2000, 2009, Galderisi *et al.*, 2001, Grassi (1982, 1991, 1992, 2012), Grassi *et al.* (1990, 1998, 2001), Limongelli e De Benedictis 1990, Morico *et al.*, 1993, Sartori *et al.*, 2001, Vitellozzi *et al.*, 2003, Piccirillo 2015).

La fichicoltura della Sicilia è stata studiata soprattutto da ricercatori locali (tra cui Barbera 2000,

Manzo 1987, Perrino 1951, Portale 1910), come quella della Sardegna in modo approfondito (Manca Dell'Arca A. 1780, Milella 1958, Barberis *et al.*, 2001, Chessa *et al.*, 1990, 94, 98, 2001, 2015).

Nell'intento di salvaguardare la biodiversità esistente in Italia, varie indagini sono state effettuate nell'ultimo decennio da ISPRA, da singole Regioni e da enti locali, nell'intento anche di valorizzare le cultivar tradizionali a fini commerciali e culturali.

La classificazione delle cultivar di fico tradizionalmente applicata in Italia è basata sulle epoche di maturazione dei frutti (e tipo di frutto) e sul colore dei frutti, in 4 classi:

-- cultivar precoci (con produzione di soli fioroni, solitamente tra fine maggio a tardo giugno):

---- a frutti bianchi;

---- a frutti neri e violacei;

-- tardive (con produzione di soli fòrniti, solitamente da giugno a tardo ottobre), distinguendo le molto tardive (fòrniti che maturano in dicembre, o perdurano in pianta come frutti maturando a aprile):

---- a frutti bianchi;

---- a frutti neri e violacei.

La necessità di impollinazione (delle varietà caprificande) è un carattere distintivo non prevalente in Italia (invece lo è per chi studia germoplasma internazionale, Condit 1955), perché in Italia si sono estesamente affermate in coltivazione nel tempo le cultivar con sviluppo partenocarpico dei propri frutti.

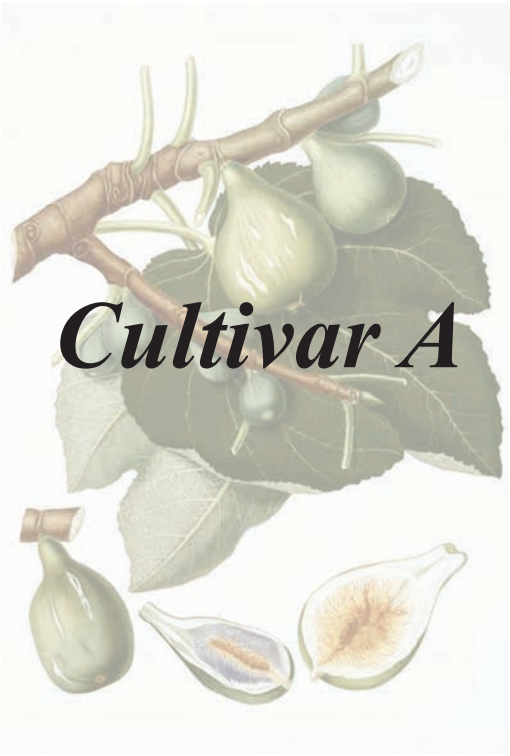
Tale classificazione non consente di discriminare le cultivar con esattezza, infatti alcune caratteristiche (tra cui la entità di fruttificazione in fioroni) variano col variare delle condizioni pedoclimatiche.

I caratteri presi in considerazione

Le schede descrittive del *Ficus carica* più analitiche di cui si dispone, sono: Grassi G., Pugliano G., 1984; Bellini E., Giordani E., Giannelli G., Picardi E., 2007. Queste seconde sono internazionalmente già molto diffuse e comprendono aspetti commerciali non considerati da Grassi e Pugliano 1984. Pertanto la loro terminologia è stata adottata anche nel presente Atlante.

Cultivar autoctone segnalate nelle varie Regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più Regioni

Regione	Classificazione			
	A	B	C	TOTALE
Valle D'Aosta	-	3	4	7
Piemonte	4	1	-	5
Lombardia	3	6	4	13
Alto Adige	-	-	-	-
Trentino	-	-	-	-
Friuli Venezia Giulia	1	-	2	3
Liguria	6	2	5	13
Veneto	5	3	-	8
Emilia-Romagna	6	2	5	13
Toscana	7	5	12	24
Marche	8	1	5	14
Umbria	6	1	14	21
Lazio	6	6	20	32
Abruzzo	2	5	8	15
Molise	4	1	2	7
Campania	9	18	30	57
Puglia	12	30	24	66
Basilicata	5	4	25	34
Calabria	6	14	23	43
Sardegna	7	15	11	33
Sicilia	5	8	23	36
Totale regioni	102	125	217	440
Totale Italia	33	87	200	320



Cultivar A

Albanera

Sinonimi Campania: *Calvarina, Albinera, Arboneura, Livinera, Neura*; Puglia: *Casciteddha* (con forniti detti Schiavoni se caprificati, Canibianchi se non), *Albanegra, Calimera, Napulitana, Niura, Potentino*. Ed errando, in altre regioni: *Colombo, Culummu, S.Piero*



Origine non nota. Molto diffusa da secoli in Campania (Cilento) (Della Porta G. B. 1592) e in Puglia Leccese. Presente anche in Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** semieretto, **lamina fogliare** tri e pentalobata stretta con lobo centrale spatolato, crenata ai bordi, **tipo di fruttificazione** bifera, ma i fioroni sono pochi, **produttività** media

Frutto

forniti (e fioroni): dimensione media (nei fioroni grossa), forma piriforme con peduncolo corto e spesso, compressa alla base, buccia nera sottile fessurata longitudinalmente, molto screziata a piena maturità, polpa bianca, succosa, con pochi acheni, sapore molto dolce, leggermente profumato

Maturazione precoce nei fioroni, nei forniti è precoce ma protratta sino a ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta resistente alla siccità. I frutti non spaccano dopo le piogge ma la buccia sottile e molto fessurata ne limita le manipolazioni

Valutazione d'insieme

ottima per consumo fresco. I forniti sono anche essiccabili, interi

Riferimenti bibliografici

Donno 1951, Ferrari 1912, Minonne *et al.* 2011, Piccirillo 2015

A cura di P. Belloni, B. Berardi, L.F. Ciarmiello, F. Minonne, P. Piccirillo

Albo

Sinonimi Emilia (Piacentino): *Fichi d'oro*, (Bolognese): *Gentile*; Lombardia: *Biancolino, Dorato, Moscatello*; Toscana: *Bianchetto, Bianco, Fico d'oro, Moscatello, Torlo d'uovo*; Umbria e Abruzzi: *Albicello, Alvo*; Lunigiana (MC e SP): *Mattaro*; Veronese: *Zentil*



Origine secondo Gallesio 1817 1821 era il *Ficus Albiceratae* di Colummella (Hort) e Plinio (De Ficis gen. e 18. P.264), presente tanto lungo le coste quanto sull'Appennino Lombardo, sconosciuto in Spagna e in Provenza. Gasparini 1845 descrive come Albo un ecotipo napoletano diffusissimo, ma poco rispondente alle descrizioni di Gallesio

Albero

vigoria media, **portamento** semieretto, **lamina fogliare** trilobate e pentalobate, lembo largo, lobi lunghi, **tipo di fruttificazione** bifera, con netta prevalenza di fioroni ma con forniti pregiati, **produttività** media o elevata

Frutto

fioroni (e forniti): dimensione media (nei forniti è piccola), **forma** campaniforme compressi alla corona, con collo largo e peduncolo corto (forniti sferico appiattiti con peduncolo legnoso), **buccia** verde chiaro che vira al giallo dorato nei fioroni (giallo verde nei forniti), **polpa** ambrata e rosata nei fioroni (rossastra nei forniti) succosa, **sapore** delicato, mielato, mai caustico

Maturazione precoce nei fioroni, intermedia nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la cultivar è sensibile alla *Botrytis cinerea* e alle piogge che provocano spaccature

Valutazione d'insieme

varietà valida e diffusa, perché resiste ai freddi (se ben esposto produce anche in alta collina) e dà frutti gradevolissimi al palato, ottimi per marmellate

Riferimenti bibliografici

Arice 2013, Fiorini 2000, Baldini 1995, Mazzeo e Tommasi 2007, Nanni 1987

A cura di U. Fiorini, E. Giordani, G. Grassi, V. Nencetti, L. Tommasi

Brogiotto Bianco

Sinonimi Lazio: *Brucettino bianco*, *Processottolo bianco*; Liguria: *Genovese*, *Gentile*; Sardegna: *Burdasciotta bianca*; Toscana e altrove: *Genovese*, *Brogiotto gentile*, *Brogiotto Pistoiese*, *Monaco*



Origine per Gallesio fu importata dalla Siria nelle Crociate o dai Genovesi che vi commerciavano, si ambientò in Liguria da cui passò ad altre regioni italiane solo a inizio sec. XVII; nel 1798 ne trovò rare piante in città di Spagna ove era stato portato recentemente da Genovesi.

Vari biotipi corrispondono al Genovese, con differenze da minime (il Brogiotto bianco Pistoiese) a evidenti (Burdasciotta bianca di Sardegna, che ha vigoria e pezzature inferiori). La Genovese sarda è invece varietà differente

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** ampia, tri e pentalobata, **tipo di fruttificazione** praticamente unifera di forniti, poiché i fioroni sono rari, se non cadono maturano molto tardivamente; i forniti sono anche caprificabili, **produttività** elevata

Frutto

forniti (non caprificati): dimensione media, **forma** trottola appiattita con collo corto prominente, **buccia** verde, un po' giallastra a maturazione, con molte fessurazioni longitudinali, ostiolo molto aperto, **polpa** da ambrata a rossa, sapore ottimo

Maturazione inizia in epoca intermedia e si protrae sino a fine ottobre: se in inverni caldi restano in pianta maturano in primavera ma non sono commestibili

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto scarsa, resiste a nebbie e piogge, ma nelle zone fredde perde in produzione e qualità organolettiche; richiede suoli fertili

Valutazione d'insieme

l'albero è forse il più vigoroso entro la specie; frutti eccellenti se freschi; se essiccati in annate favorevoli, restano morbidi e polposi

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 1840, Angelini e Basadonne 2004, Baldini 1953, Chessa e Nieddu 1994, Fiorini 2000

A cura di G. Grassi, M. Greggio

Brogiotto Nero

Sinonimi Lazio: *Brogiotto Romano, Bruciotto, Praciotto, Processottolo nero*; Puglia: *Processotto nero, Prucssott*; Sardegna: *Burdasciotta nera, Burdasciotta niedda, Burdaxiotta*; Sicilia: *Burgisotta, Schiavo*; Toscana: *Barnisotti, Bernissou, Bertino, Brogiotto, Fico della Marca, Fico Africano, Fiorentino*; Umbria: *Brasciotta nera, Brasciotti*



Brogiotto Fiorentino



Brogiotto Romano

Origine Gallesio 1817-19 descrive il Brogiotto Fiorentino facendolo derivare dai *Fici Africanæ* nominati da vari Romani. I Brogiotti sono così nominati in Italia dal sec. XVII (U. Aldrovandi), e in seguito distinti tra neri e bianchi. Gallesio riconobbe il Brogiotto Nero in Umbria, Lazio, presumeva fosse in Sicilia e nel Napoletano. Si trova ora in tutta Italia. Il Fiorentino rappresenta la selezione migliore, gli altri differiscono per bontà della polpa e tipo di foglie: il Brogiotto Nero Romano (Fiorini 2000) ha foglie pentalobate con lobi lunghi e forniti meno appiattiti

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso con chioma tendenzialmente fitta, **forma prevalente lamina fogliare** trilobata, poi pentalobata, con lobo centrale ottuso, lembo tendente al bruno cinereo, **tipo di fruttificazione** praticamente unifera di forniti, poiché fa raramente pochi fioroni, **produttività** media

Frutto

forniti (e fioroni): dimensione media o grossa, **forma** piriforme con apice appiattito, collo corto e degradante (i fioroni sono turbinati o piriformi), **buccia** che dal verde cinereo pruinoso e costoluta, passa al blu violaceo e si screpola (i fioroni sono viola scuri), **polpa** rosso vivo al centro, succosa, acheni piccoli e fitti, sapore molto dolce mielato; va gustato fresco appena colto perché perde rapidamente il sapore

Maturazione intermedia nei fioroni, tardivi i forniti, che in annate favorevoli maturano sino a novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resiste alle piogge autunnali ma i forniti perdono qualità al freddo e in collina si fanno piccoli e aciduli

Valutazione d'insieme

tra le varietà tardive è una delle più coltivate per frutti ottimi commestibili in autunno inoltrato

Riferimenti bibliografici

Arice 2013, Baldini 1953, Chessa e Nieddu 1994, Fiorini 2000, Minonne *et al.* 2011

A cura di U. Fiorini, G. Grassi, E. Giordani, M. Greggio, V. Nencetti

Callara

Sinonimi Abruzzo, Marche e Umbria: *Filacciano di Vasto*, *Fillacciano*; S. Antonio di Canosa Sannita: *S. Antonio*, *Rossa romagnola*, *Rosse*, *Rosso*



Origine non nota. Varietà coltivata da secoli sulle coste adriatiche, ma particolarmente diffusa in Abruzzo e Umbria

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **lamina fogliare** trilobata senza speroni, **tipo di fruttificazione** bifera, con prevalente produzione di forniti, **produttività** media di fioroni, elevata di forniti

Frutto

forniti (e fioroni): dimensione media, **forma** sferica appiattita (piriforme nei fioroni), **buccia** rossa violacea, verdastra al picciolo, con fenditure longitudinali (anche nei fioroni), ostiolo aperto con fenditure a raggiera, **polpa** rosso granato, poco aromatica (come nei fioroni), succosa, sapore dolce mielato

Maturazione precoce dei fioroni, medio tardiva dei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

entrambe le fruttificazioni hanno resistenza media sia alle manipolazioni che all'ammezzimento

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata sia per i fioroni, belli e gustosi, sia per i forniti ottimi per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Arice 2013, Casini *et al.* 1990, Guarino 1995, Grassi 1991, Nanni 1987

A cura di G. Grassi, M. Greggio

Catalano

Sinonimi Sicilia: *Catalanisca, Catinalisi nero, Moro*; Calabria: *Catalaniscu, Catalanu, Catalogna*



Origine sconosciuta. Fonti storiche indicano che cultivar è diffusa in Sicilia (Ragusano) e in Calabria (Reggiano) da tempi remoti. Testimonia probabilmente gli intensi scambi marittimi con la Spagna orientale, durante il Regno di Aragona sec XIII e XIV (Gilbert 2000), ma non è certo che sia stata importata

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** pentalobata a lobi stretti, **tipo di fruttificazione** unifera (i fiori non persistono e cadono), **produttività** elevata

Frutto

forniti: **dimensione** molto piccola, **forma** turbinata, **buccia** nera con sfumature porpora, fessurata, **polpa** color ambra, **di sapore** dolce gradevolissimo

Maturazione in epoca intermedia protratta a fine settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta generalmente resistente a parassiti fungini, ma sensibile alla protratta siccità

Valutazione d'insieme

varietà diffusa prevalentemente nella Calabria meridionale, ove è apprezzata per il buon sapore dei frutti e per l'epoca di maturazione tardiva

Riferimenti bibliografici

Mafrica *et al.* (dati non pubblicati), Mortillaro 1838, Pasquale 1876, Pellicano 1907, Perrino 1951

A cura di R. Mafrica, U. Adimari, M. Bruno, M. Di Domenico, N. Grillone, D. Lanza, G. Orrico, F. Petrillo

Citrulara

Sinonimi Calabria: *Corno*; nel Mezzogiorno (erroneamente): *Melanzana*



Origine sconosciuta. E' varietà diffusa e coltivata in Calabria da tempi remoti, presente soprattutto nel Cosentino. E' stata diffusa nel Mezzogiorno mantenendo per lo più lo stesso nome, ma talvolta variandolo

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** pentalobata, **tipo di fruttificazione** bifera, con fruttificazione prevalente di fioroni, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: dimensione media, **forma** obliqua piriforme: nei lunghi fioroni il collo è evidente e allungato, nei forniti quasi assente, **buccia** nero violacea, sottile nei fioroni e medio-spessa nei forniti, ostiolo quasi chiuso, **polpa** rosa con sfumature granato, sapore dolce zuccherino, talvolta gradevolmente acidulo

Maturazione intermedia, sia nei fioroni che nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà ben sopporta ammezzimento e manipolazioni dei frutti

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata soprattutto per la produzione di fioroni destinati al consumo fresco. I forniti, in alcuni casi, vengono anche utilizzati per l'essiccazione

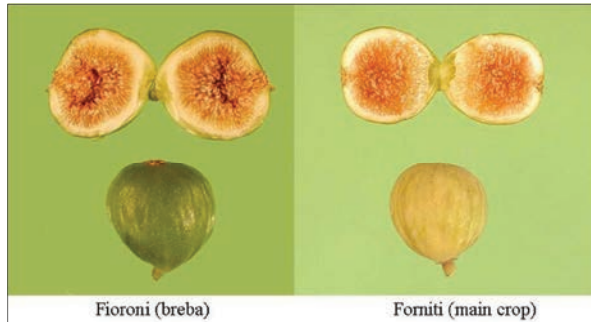
Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1990, Mastrangelo 1991, Pavone *et al.* 2001

A cura di R. Mafrica, U. Adimari, M. Bruno, M. Di Domenico, G. Grassi, N. Grillone, D. Lanza, G. Orrico, F. Petrillo

Colomba Bianca

Sinonimi Campania, Puglia: *Colombra, Colombro, Colombo bianco, Colummaro bianco, Colummo bianco, Di hiuri bianco*. (In Italia meridionale i nomi “columbro, colummo, colombo” e in Campania anche “di hiuri”, significano “fioroni, dei fiori” e indicano varie cultivar anche diverse da questa)



Origine non nota. Da secoli è molto coltivata nel Napoletano (G. Gasparrini 1845, L. Polizzi 1873) e in Puglia, nel Brindisino (Vallese F. 1909)

Albero

vigorìa media, **portamento** semi espanso, **lamina fogliare** più lunga che larga, ampia, pentalobata e trilobata, ben vellutata in pagina inferiore, a lobi appuntiti asimmetrici, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata, abbondante e pregiata dei fioroni, meno copiosa nei forniti

Frutto

fioroni e forniti: dimensione grossa nei fioroni, media nei forniti, **forma** globosa, **buccia** verde giallastra nei fioroni, gialla nei forniti, talvolta fessurata, **polpa** chiara o ambrata, succosa, sapore molto dolce

Maturazione precoce in entrambe le produzioni

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

le piante sono molto resistenti ad ogni tipo di avversità, ma in annate particolari mostrano sensibilità a *Botrytis*

Valutazione d'insieme

la varietà è assai apprezzata per le produzioni abbondanti e costanti soprattutto dei fioroni. I forniti dolcissimi sono molto idonei anche alla essiccazione

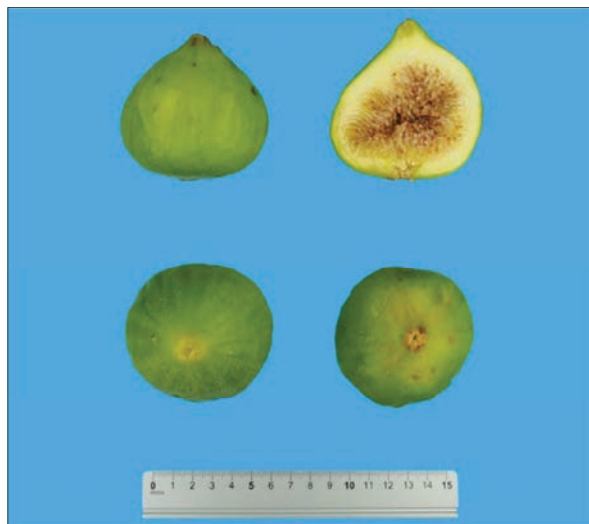
Riferimenti bibliografici

Gasparrini 1845, Polizzi 1873, Vallese 1909

A cura di G. Grassi, L. F. Ciarmiello, P. Piccirillo

Columbro Bianco

Sinonimi Calabria: *Columbaro bianco*. I nomi “columbro, colummo”, in Italia meridionale significano “fioroni” e indicano varie cultivar anche diverse da questa



Origine non nota. Presente da secoli in Calabria, è stata studiata soprattutto nel Cosentino, ma è coltivata in tutta la regione

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **lamina fogliare** trilobata, poi pentalobata, **tipo di fruttificazione** unifera, solo fioroni, **produttività** elevata

Frutto

fioroni: dimensione medio grossa, **forma** sferica, **buccia** verde giallastra, **polpa** rosso ambrata, dolce, leggermente acidula

Maturazione precoce-intermedia, entro giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa sensibilità alle avversità, ma le piogge possono far aprire i frutti

Valutazione d'insieme

varietà diffusa e molto apprezzata dal mercato per l'epoca di maturazione alquanto precoce e per la pezzatura elevata dei molti fioroni che risultano di ottimo sapore e particolarmente gradevoli

Riferimenti bibliografici

Grassi *et al.* 1990, Pavone e Bruno 2001, Pavone *et al.* 2001

A cura di R. Mafra, U. Adimari, M. Bruno, M. Di Domenico, G. Grassi, N. Grillone, D. Lanza, G. Orrico, E. Pavone, F. Petrillo

Columbro Nero

Sinonimi Calabria: *Colombo nero, Columbaro nero, Columbra nera, Colummo nero*; Campania: anche *Di hiuri nero, Fiorone nero, Vulummera nera*; Lazio: *S.Pietro nero*; Toscana: *Colummo, S.Piero, S.Piera, S.Pietro*. Sono diverse due varietà omonime pugliesi: Colummaro nero o Colombaro nero descritto da Vallese 1909, e Colummu nero o Nero descritto in Salento da Minonne 2007



Origine sconosciuta, ma la varietà è coltivata e diffusa da tempi antichi in Campania e Calabria

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** trilobata poi pentalobata, **tipo di fruttificazione** bifera, prevalentemente fioroni, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: **dimensione** grossa (fioroni) e media (forniti), **forma** sferica con peduncolo corto, **buccia** violacea, poi nero violaceo, **polpa color** rosa o rossa, sapore molto buono dolce

Maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa sensibilità alle principali avversità, ma in Campania è sensibile a *Botrytis cinerea*

Valutazione d'insieme

la varietà è particolarmente apprezzata per il sapore gradevole delle fruttificazioni, in particolare per i forniti, dolci e morbidi

Riferimenti bibliografici

Fiorini 2000, Mafrica *et al.* (dati non pubblicati), Pavone e Bruno 2001, Pavone *et al.* 2001

A cura di R. Mafrica, U. Adimari, B. Berardi, M. Bruno, M. Di Domenico, N. Grillone, D. Lanza, G. Orrico, E. Pavone, F. Petrillo

Colummone

Sinonimi Puglia: *S. Giovanni, Columbaro, Culummu fasanese, Columbro Fasanese* (o *di Fasano*), *Colummara bianca, Fiorone bianco di Oria, Fiorone S. Giovanni, Fiorone S. Antonio, Patrell, Petrelli, S. Antonio*; Lazio: *San Giovanni*. (In Italia meridionale “colummu” significa “fiorone” e Colummaro indica varie cultivar anche diverse da questa)



Origine non nota. Varietà antica, presente nella Puglia del Salento (Lecce), su terreni calcarei e freschi (Vallese 1909, Donno 1951, Minonne *et al.* 2002). A Monopoli e Polignano a mare (Bari) è stato selezionato l'ecotipo Petrelli, o Patrell, con ottima resa molto precoce (Ferrara E. 1990, Minonne 2007 e 2011). Il Fiorone di S. Antonio di Basilicata è biotipo dissimile.

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** quasi sempre più larga che lunga, poco vellutata in pagina inferiore, prevalentemente pentalobata, meno trilobata, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: dimensione dei fioroni molto pesante, dei forniti pesante, **forma** piriforme globosa, collo breve e stretto, ostiolo chiuso, **buccia** verde intenso, più pallida nei forniti, **polpa** da rosata a rossa, con acheni grossi e numerosi nei forniti, sapore delicato non mieloso nei fioroni, dolcissimo nei forniti

Maturazione molto precoce nei fioroni, precoce nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

limitata alle spaccature causate dalle piogge

Valutazione d'insieme

varietà assai pregiata per le epoche di maturazione e per elevata qualità dei frutti. La precocissima Petrelli alimenta un ricco mercato europeo

Riferimenti bibliografici

Capua 1988, Ferrara e Vendola 1990, Ferrara *et al.* 2016, Limongelli e De Benedictis 1990, Minonne 2007

A cura di F. Minonne, G. Ferrara, A. Mazzeo, P. Venerito, M. Greggio

Colummu Nero

Sinonimi Puglia: *Colummara nera*, *Nero*. Nel Leccese si coltiva anche il Colummaro nero o Colombaro nero (Vallese 1909), con frutti diversi da questo. A nord di Bari si coltiva il Nero di Terlizzi, pregiato biotipo a sé stante. E' diversa la varietà omonima coltivata in Campania e Calabria



Origine sconosciuta, ma coltivata da tempi antichissimi in tutto nel Mezzogiorno. Il termine Colummo indica il fiorone, e molti ottimi biotipi si sono differenziati e sono stati selezionati localmente soprattutto in Puglia, su suoli e capacità idriche diversi

Albero

vigorìa elevata, **portamento** aperto, **lamina fogliare** pentalobata, raramente trilobata, a lobi allargati acuti alle estremità, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata nei fioroni, media nei forniti

Frutto

fioroni e forniti: dimensione media, **forma** piriforme, con collo allungato e costolature regolari evidenti, i forniti invece sono ovoidali un po' compressi, **buccia** viola, **polpa** chiara rosata, sapore dolce

Maturazione precoce-intermedia sia nei fioroni che nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà resistente alle muffe, pur subendo spaccature dell'epidermide a seguito di pioggia prolungata

Valutazione d'insieme

molto diffusa in Salento e in particolare sulla costa Pugliese di Otranto-Leuca. Apprezzata per gli ottimi fioroni, belli e gustosi

Riferimenti bibliografici

Minonne 2007, Minonne *et al.* 2011

A cura di F. Minonne, P. Belloni, N. Biscotti, P. Venerito

Craxiou de Porcu



fiorone in pianta

Origine varietà reperita in Sardegna meridionale, agro di Suelli (Cagliari)

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **lamina fogliare** pentalobata con lobo centrale tozzo, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata in entrambe le fruttificazioni

Frutto

fioroni e forniti: **dimensione** fioroni grandi, forniti medi, **forma** fioroni piriformi allungati asimmetrici, forniti piriformi ellissoidali appiattiti, con fenditure longitudinali a maturazione, **buccia** verde violacea nei fioroni, verde bruno nei forniti, **polpa** rosa, più scura nei forniti, che sono succosi, sapore gradevole nei fioroni, buono aromatico nei forniti

Maturazione in epoca intermedia per i fioroni, tardiva per i forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta con media resistenza alle fitopatie. La resistenza dei forniti alle manipolazioni è media

Valutazione d'insieme

varietà a diffusione piuttosto limitata, ma apprezzata per i fioroni di elevato peso medio, e per i forniti buoni, che presentano come limite una produttività talvolta media

Riferimenti bibliografici

Chessa e Nieddu 1990, Chessa *et al.* 1998, Chessa *et al.* 2015

A cura di I. Chessa, L. De Pau, D. Satta

Della Monaca

Sinonimi Puglia: *Della signora, Signora, Signura* (nell'area leccese), *Fico della monaca* (nell'area brindisina)



Origine sconosciuta, ma da vari secoli molto diffusa ovunque in Puglia, dove risulta importante. Spesso confuso con il Dottato rosso

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** pentalobata a lobi un po' allungati, **tipo di fruttificazione** bifera con predominanza dei forniti, **produttività** nei fioroni da nulla a scarsa e incostante, nei fioroni elevata

Frutto

forniti (e fioroni): dimensione medio piccola in entrambe le fruttificazioni, **forma** piriforme appiattita senza collo (piriforme nei fioroni), peduncolo corto e spesso, **buccia** violetto delicato su fondo verdastro nelle costolature e verso ostiolo che maturi fessurano longitudinalmente (sottile, gialla macchiata di porpora nei fioroni), **polpa** rosa scuro, di media succosità, sapore delicato, mediamente aromatico e dolce

Maturazione intermedia nei fioroni (fine giugno), tardiva nei forniti (da metà agosto sino a ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

i germogli sono un po' sensibili alla *Botrytis cinerea*; i frutti non spaccano dopo le piogge

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata a livello familiare per la costante produzione dei forniti (essiccabili in annate favorevoli), per il sapore delicato dei frutti il cui peduncolo distacca facilmente rimanendo ben attaccato al siconio

Riferimenti bibliografici

Donno 1951, Minonne 2007, Minonne *et al.* 2011, Vallese 1909

A cura di F. Minonne, P. Belloni, N. Biscotti, G. Ferrara, P. Venerito

Di Sarroch



Origine non nota, presumibilmente di origine locale in Sardegna. Non molto diffusa

Albero

vigoria scarsa, **portamento** eretto, **lamina fogliare** trilobata, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata in entrambe le fruttificazioni

Frutto

fioroni e forniti: dimensione dei fioroni grande, dei forniti media, **forma** dei fioroni piriforme, dei forniti globosa, **buccia** verde, **polpa dei fioroni** rosata, con cavità interna, succosa, sapore aromatico, nei forniti rossa, con acheni numerosi, molto dolce, aromatica

Maturazione in epoca tardiva nei fioroni, intermedia nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piante poco sensibili ad avversità biotiche. I frutti mostrano media resistenza alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata perchè fruttifica entro pochi anni dall'impianto e dà produzioni abbondanti. I forniti sono anche essiccabili

Riferimenti bibliografici

Barberis *et al.* 2001, Chessa *et al.* 1998

A cura di I. Chessa, L. De Pau, D. Satta

Dottato

Sinonimi Calabria: *Ottata, Ottato, Uttato, Bianco, Fico della goccia, Jancu*; Sicilia: *Attato, Ficu solitu, Ottava*; Basilicata: *Gottato*; Puglia: *Uttata, Bianculedtha, Lebottato, Nardoleo, Luminceddha, Rottatello*; Campania: *Bianco del Cilento, Biancolello, Allattato, Fica ianca, Ficu jancu, Auttato, Ayuttata, Dottata, Dottato bianco, Ottati, Rottate, Uttatu, Vuttata*; Umbria: *Totale*; Lazio: *Bianchetto ottato*; Liguria: *Binello*; altrove: *Bianco cilentano, Calabrese, Napoletano, Dalla goccia, Dal miele, Della goccia, Del miele*; ed errando: *Gentile, Regina*. Una Buttada sarda (Chessa e Nieddu 1994) è differente



Origine tra le cultivar attualmente coltivate, la Dottato è sicuramente una delle più antiche. Diverse testimonianze indicano che la cultivar fosse conosciuta ed ampiamente coltivata dai Greci e sia stata introdotta in Italia prima del IV secolo a. C. Essendo partenocarpia ha sostituito altre che richiedono caprificazione (Vallese 1909). Il nome “Dottato” deriverebbe dai termini greci “*optào*” o “*optetéon*” ovvero “essiccò” o “da essiccare” ed indicherebbe la particolare attitudine all’essiccazione dei suoi frutti (Casella 1957). L’ecotipo Bianco del Cilento ha chioma più espansa e minor vigoria, si è differenziato a sud di Salerno (Della Porta G.B. 1592. Polizzi L. 1873, D’Alessandro Picchi 1995, Galderisi *et al.* 2001) adattandosi alle locali aree molto siccitose

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** trilobata, **tipo di fruttificazione** bifera ma con pochissimi o rari fioroni, che per lo più non giungono a maturazione, **produttività** elevata

Frutto

forniti: **dimensione** piccola (35-45 g), **forma** da ellissoidale a piriforme, **buccia** verde giallastra, ostiolo semiaperto da cui nel frutto maturo esce goccia mielata, **polpa** colore ambrato, succosa, dolce mielata, acheni piccoli e pochi

Maturazione precoce-intermedia, si protrae alla terza decade di agosto. I fioroni, se presenti, maturano in epoca precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

alquanto tollerante la *Botrytis*, cresce con difficoltà nei suoli tufacei privi di crepe

Valutazione d’insieme

rappresenta la varietà di fico più diffusa nel Mezzogiorno, utilizzata per l’utilizzo fresco dei fioroni (molto precoci ma scarsi) e dei fichi veri. Dai forniti si ricavano essiccati ottimi (per colore chiaro e raffinatezza di polpa quando non caprificata), valorizzati in Calabria con la DOP “Fichi di Cosenza” e in Campania con DOP “Fico Bianco del Cilento”. I forniti immaturi sono anche scioppati

Riferimenti bibliografici

Baldini 1953, D. Casella 1933. Coop. Fratellanza Agricola 2007, Grassi *et al.* 2001, Siniscalchi 1911

A cura di U. Adimari, M. Bruno, L.F. Ciarmiello, M. Di Domenico, C. Di Vaio, G. Grassi, N. Grillone, D. Lanza, R. Mafra, G. Orrico, F. Petrillo, P. Piccirillo

Fiorone Gigante



Origine presente nelle Marche nella zona di Montefiorentino di Frontino (Montefeltro) (PU); è simile all'Abbuffa Pezzenti del Molise

Albero

vigoria media, **portamento** globoso, **lamina fogliare** n.d., **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** media ma costante negli anni

Frutto

fioroni (e forniti): dimensione molto grande (media), **forma** piriforme simmetrica, **buccia** verde, **polpa** rossa, di media consistenza, sapore delicato, buono

Maturazione fine giugno (fioroni), metà settembre (forniti)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non sono segnalate particolari sensibilità alle avversità

Valutazione d'insieme

ottima varietà per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Murri (dati non pubblicati)

A cura di G. Murri

Gentile

Sinonimi la cultivar è nominata Gentile in quasi tutta Italia. Emilia e Marche: *Di Rimini, Ammannato, Bianco*; Puglia: *Paradiso*; Toscana: *S.Piero, Paradiso, Buzzone, Batalone*. Il sinonimo *Paradiso* è spesso applicato al Gentile nel Mezzogiorno, quando la caprificazione lo rende bifero. Ma la autentica *Paradiso* descritta da Gallesio 2017 è diversa. Così per la S. Piero toscana



Origine Gallesio 1917 scriveva che corrisponde al *Ficus Tiburtina* di Plinio (lib. 5 c. 18), in Italia era abbondantissimo in Regno di Napoli, Stato romano e Toscana, da cui era stato portato verso nord-ovest e alle coste adriatiche, ma non ancora in Francia né Spagna. Poi si è diffuso in tutta Italia

Albero

vigoria da media a elevata, **portamento** semieretto, **lamina fogliare** trilobata e pentalobata a lobi ampi e seni poco profondi, **tipo di fruttificazione** praticamente unifera, **produttività** elevata

Frutto

fioroni: dimensione media e grossa, **forma** piriforme con collo degradante fino al corto peduncolo, **buccia** da verde a gialla secondo l'esposizione, fessurata se molto matura, ostiolo semiaperto, **polpa** rosa bianco giallastro, sapore mediamente dolce ma gustoso e molto gradevole

Maturazione precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

su terreni magri e aree collinari fresche perde vigoria e produce poco

Valutazione d'insieme

varietà pregiata per produzione abbondante dei fioroni; i forniti abitualmente non sono caprificati e cadono

Riferimenti bibliografici

Aldrovandi 1668, Casini *et al.* 1990, Fiorini 2000, Gallesio 1817-1839

A cura di G. Grassi

Gravignano Nero



Origine antica varietà locale del Montefeltro (Marche). E' presente nella Valle del Foglia (PU), da Mercatale fino a Pian di Meleto e Lunano, da fondo valle fino a 700 m s.l.m.

Albero

vigorìa media, **portamento** globoso, **lamina fogliare** n.d., **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: **dimensione** piccola, **forma** oblata, **buccia** nero violaceo, **polpa** rosa scuro, di media consistenza

Maturazione luglio (fioroni), settembre (forniti)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica senza particolari sensibilità ad avversità

Valutazione d'insieme

ottima varietà. Frutti particolarmente idonei anche all'essiccazione, che inizia già in pianta

Riferimenti bibliografici

Murri (dati non pubblicati)

A cura di G. Murri

Invernale Bianco

Sinonimi Puglia: *Arneo bianco, Bianco di Natale, D'inverno, Invernengo, Invernizzo, Natalino, Natalina bianca, Natalegno, Tardo, Verde di Natale, Venarando, Vernea, Verneo bianco, Vernotico*; Campania: *Natalino bianco*. Col nome Invernale = Natalino sono detti in tutto il Mezzogiorno biotipi uniferi diversi per caratteristiche dei frutti ma per lo più corrispondenti per quelle vegetative. Dissimili dai Tre volte l'anno, che sono bifere "trifere"



Origine non nota. E' cultivar tradizionale diffusa nel Mezzogiorno da tempi antichi, in biotipi simili

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** per lo più pentalobata, poi tri e eptalobata, piccolo grosso peloso, nervature sporgenti, **tipo di fruttificazione** unifera, di soli forniti, **produttività** media, prolungata nel tempo

Frutto

forniti: **dimensione** media e piccola, **forma** asimmetrica, globosa elissoideale, o piriforme, senza collo, peduncolo molto corto e resistente, **buccia** verde giallastro pallido, scarse lenticelle evidenti, ostiolo chiuso, **polpa** da ambrata a rossa, succosa nei primi frutti ma densa nei tardivi, acheni in numero variabile, sapore poco dolce, più o meno acidulo

Maturazione molto tardiva e anche invernale, da ottobre a dicembre inoltrato

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà resistente a manipolazioni, ammezzimento, spaccatura dell'ostiolo

Valutazione d'insieme

diffusa nelle aree pedoclimaticamente favorevoli, è apprezzata per la resistenza alle avversità e per gli utilizzi tradizionali familiari culinari e zootecnici, che consente a lungo nell'anno

Riferimenti bibliografici

Vallese 1909, Grassi 1992, Minonne *et al.* 2011, Venerito 2015

A cura di F. Minonne, P. Venerito

Mattalò

Sinonimi *Mattalona*



fiorone

Origine è stata reperita per la prima volta nel 1849 da Casalis e descritta da Milella 1958

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **lamina fogliare** prevalentemente pentalobata, **tipo di fruttificazione** bifera, con fioroni più abbondanti e costanti dei forniti, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: dimensione media dei fioroni, piccola dei forniti, **forma** dei fioroni ellissoidale, dei forniti globosa, **buccia** di color nero violaceo e molto aderente nei fioroni fessurati, blu violaceo con sfondo verde scuro nei forniti, fessurata vicino all'ostiole, **polpa** dei fioroni rosata, molto succosa e aromatica, nei forniti rossa, mediamente dolce, con pochi acheni

Maturazione in epoca intermedia nei fioroni, tardiva nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta con buona resistenza alle fitopatie, ma i forniti tendono a cascolare

Valutazione d'insieme

molto diffusa nel Sassarese, per consumo fresco e per essiccazione, apprezzata soprattutto per elevata produttività di entrambe le fruttificazioni

Riferimenti bibliografici

Chessa 1994, Chessa e Nieddu 1990, Chessa *et al.* 1998, Milella 1958, Monagheddu *et al.* 2001

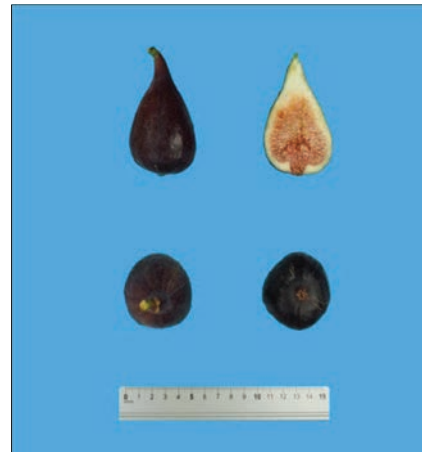
A cura di I. Chessa, L. De Pau, D. Satta

Melanzana Scura

Sinonimi Calabria: *Melanzana, Mulingiana, Melagnana, Melangiana, Schiavo, Schiavu*; Campania: *Melanzana, Molegnana, Mulegnana, Di bosco*; Puglia: *Maranciana, Ottata rossa*; Sicilia: *Mulinciana*; Umbria, Basilicata e altrove: *Melanzana*
Diversa è la Melanzana Bianca (o verde) di Umbria, Molise, Campania, Sicilia



Melanzana rossa



Melanzana scura

Origine sconosciuta. Ne esistono vari biotipi, differenziabili per pochi aspetti relativi a forma (lunghezza e spessore), colore (violaceo e rossastro), uno solo campano è quasi verde

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** pentalobata poi trilobata, **tipo di fruttificazione** bifera, con fruttificazione prevalente di fioroni, **produttività** elevata

Frutto

fioroni (e forniti): **dimensione** media, **forma** obliqua piriforme allungata (nei forniti è globosa schiacciata), **buccia** nero violacea, **polpa** rosa con sfumature granato o violaceo, sapore zuccherino erbaceo gradevole

Maturazione intermedia, in alcuni biotipi tende al tardivo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente bassa entro tutti i biotipi, ma alcuni sono più sensibili alle spaccature per piogge

Valutazione d'insieme

varietà alquanto diffusa su tutto il Mezzogiorno e particolarmente apprezzata sia per la produzione dei fioroni (di notevole pezzatura e di sapore gradevole, che per forma e colore della buccia ricordano le melanzane) sia per i gustosi forniti che sono talvolta essiccati per l'inverno

Riferimenti bibliografici

Dalla Ragione 2010, Figliuolo 2010, Grassi 1991, Mafrica *et al.* (dati non pubblicati), Minonne *et al.* 2011

A cura di R. Mafrica, U. Adimari, P. Belloni, M. Bruno, M. Di Domenico, G. Ferrara, N. Grillone, D. Lanza, A. Mazzeo, F. Minonne, G. Orrico, F. Petrillo

Monteleone Verde

Sinonimi *De tres bias, De tres vias, Monteleone, Monteleone nera, Perdingiana, Verde*



Origine non nota, molto probabilmente locale in Sardegna.

Da studi storici, agronomici e genetici (Chessa *et al.* 1994, 1998, 2001) emerge che una Monteleone sarda fu citata da Manca dell'Arca (1780), Casalis (1849), Cara (1889) e descritta da Milella (1958); si tratta molto probabilmente di una popolazione differenziatasi tra questo e gli altri ecotipi biferi Monteleone nera (ben corrispondente alla M. verde), Verde e Monteleone (con frutti meno allungati della M. verde), Perdingiana (con buccia più spessa e lenticelle più evidenti)

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** pentalobate a lobi particolarmente stretti e allungati, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata

Frutto

fioroni e forniti: dimensione fioroni grossi o molto grossi (120g), forniti medio grandi piriformi, **forma** sia nei fioroni che nei forniti piriforme (allungata nei fioroni) appiattita, asimmetrica, con collo breve (soprattutto nei forniti) ostiolo grande e aperto, **buccia** dei fioroni verde scuro violacea con fenditure longitudinali, nei forniti verde molto scura, **polpa** rossa, piena e molto succosa, più dolce nei fioroni

Maturazione dei fioroni precoce, dei forniti è intermedia-tardiva, in annate favorevoli protratta sino a novembre (da cui il nome De tres vias, tre volte)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta alquanto resistente ad avversità biotiche, i forniti resistono a piogge e primi freddi

Valutazione d'insieme

varietà molto produttiva, apprezzata per l'elevata qualità dei fioroni e il protrarsi della disponibilità di forniti

Riferimenti bibliografici Chessa e Nieddu 1994, Chessa *et al.* 1998, Barberis *et al.* 2001, Chessa *et al.* 2015

A cura di I. Chessa, L. De Pau, G. Grassi, D. Satta

Moro da Caneva

Sinonimi *Figo Moro da Caneva, Longhet*



Origine se ne ha nota dalla nascita della Città di Caneva (1139) (ora PN). Dal XIV al XIX secolo è in documenti di vendite, doti ecc. della Serenissima Repubblica Veneta. Ora si coltiva in provincia di Pordenone e di Treviso

Albero

vigoria media, **portamento** disordinato, **lamina fogliare** pentalobata, foglia grande, **tipo di fruttificazione** bifera con prevalenza dei forniti, **produttività** scarsa di fioroni, elevata di forniti

Frutto

forniti: dimensione piccola, **forma** piriforme allungata, con peduncolo molto lungo, **buccia** nero violacea, molto sottile, **polpa** rossa, sapore molto dolce

Maturazione in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

i frutti sono sensibili a piogge, freddi, ammezzimento

Valutazione d'insieme

varietà pregiata per consumo fresco, usi artigianali e industriali (sciropati, confetture, sotto spirito, distillati)

Riferimenti bibliografici

Consorzio tutela FigoMoro da Caneva, Pordenone, 2013

A cura di E. Scarbolo

Nero di Terlizzi

Sinonimi Puglia: *Fiorone di Terlizzi, Columbro nero*



Origine è un biotipo di Colummu selezionato in Puglia nell'area a nord di Bari (Terlizzi, Molfetta, Ruvo di Puglia), migliorativo rispetto ad altri Colummu e perciò esteso in coltivazione

Albero

vigorìa media, **portamento** espanso, **lamina fogliare** trilobata, **tipo di fruttificazione** bifera, che non richiede caprificazione dei forniti, **produttività** elevata di fioroni, media di forniti

Frutto

fioroni e forniti: dimensione media, **forma** globoso-oblungo, **buccia** color viola vinoso sfumata di verde, sottile, a maturità i fioroni hanno qualche fenditura longitudinale; la buccia si distacca facilmente, l'ostiole generalmente è aperto, **polpa** rosa-violacea di media consistenza, poco succosa, con succo che non fuoriesce dall'ostiole, sapore dolce non aromatico

Maturazione precoce nei fioroni, intermedia nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

medio-bassa, verso muffe e piogge

Valutazione d'insieme

varietà ottima per i mercati locali, molto produttiva con buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Ferrara E. *et al.* 1991, Ferrara G. *et al.* 2016

A cura di G. Ferrara, A. Mazzeo

Nero Lungo

Sinonimi *Del diavolo*



Origine Marche, dove è presente nel Montefeltro in alta collina

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** n.d., **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata

Frutto

Fioroni (e forniti): **dimensione** grossa (media), **forma** piriforme allungata, simmetrica, **buccia** verde bluastrò, **polpa** rosso scuro, di media consistenza, sapore ottimo

Maturazione luglio (fioroni), settembre (forniti)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle avversità, sia biotiche che abiotiche

Valutazione d'insieme

ottima varietà sia per il consumo familiare che per i mercati locali

Riferimenti bibliografici

Murri (dati non pubblicati)

A cura di G. Murri

Paradiso

Sinonimi Liguria: *Di Berio*, nella zona di Imperia



Origine sconosciuta. In Italia da vari secoli in Puglia, Basilicata e Campania. Galesio 1817 riteneva che dal Napoletano fosse stato diffuso in Liguria, non ancora in Toscana e Francia. Biotipi quasi corrispondenti a questa del Galesio sono ora in Calabria, Toscana e Puglia garganica. Diversa è in Puglia e Campania una Paradiso praticamente unifera con fioroni viola, a forma piriforme appiattita (Minonne *et al.* 2011), che fu segnalata anche nel Napoletano da Gasparrini 1845

Albero

vigorìa media, **portamento** espanso, internodi lunghi, **lamina fogliare** da intera a pentalobata, **tipo di fruttificazione** bifera, con fioroni non sempre abbondanti ma ottimi e forniti che non richiedono caprificazione, **produttività** elevata

Frutto

fioroni (e forniti): dimensione media, **forma** piriforme allungata (nei forniti piriforme), **buccia** giallo verdastra sfumata di violaceo alla base, fessurata se matura, **polpa** ambrata rosata, in ricettacolo leggermente violaceo, sapore dolcissimo (nei forniti dolce)

Maturazione precoce nei fioroni, intermedia nei forniti

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

i frutti sono sensibili all'ammezzimento

Valutazione d'insieme

varietà diffusa nelle aree costiere italiane soprattutto del Sud. E' apprezzata per la grande dolcezza sia dei fioroni che dei forniti. I forniti stramaturi in pianta acquistano aroma caratteristico e gradevole

Riferimenti bibliografici

Biscotti 2009, Nanni 1987, Pavone *et al.* 2001, Polizzi 1873, Vallese 1909

A cura di F. Minonne, U. Fiorini, R. Mafica, E. Pavone, P. Venerito

Reale

Sinonimi *Reale bianca di Atessa*



Origine sconosciuta. In Atessa (provincia di Chieti), la produzione di fichi essiccati ha storia antichissima: in località Acquachiara si è rinvenuto un fico essiccato del I sec.a.C. in villa di epoca romana e nei secoli gli essiccati di Atessa sono sempre stati importante fonte di reddito (Chessa *et al.* 2014)

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** soprattutto trilobata, poi pentalobata, **tipo di fruttificazione** unifera, di soli forniti, **produttività** elevata

Frutto

forniti: dimensione media, **forma** tra sferica e a trottola, **buccia** giallo verdastro chiara, con fenditure longitudinali, ostiolo da semiaperto ad aperto, **polpa** ambrata pallida, ma rossastra se in caprificazione spontanea, succo denso che spesso fuoriesce in goccia, acheni piccolissimi fini, sapore molto dolce

Maturazione in epoca intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsamente sensibile alle avversità, i frutti mostrano buona resistenza all'ammezzimento

Valutazione d'insieme

varietà pregiata per sapore, finezza di semi, ottima per essiccazione; se ne ricavano frutti essiccati e aromatizzati localmente detti "li caracine". Il "Fico secco reale di Atessa" costituisce presidio salvaguardato da Slow Food

Riferimenti bibliografici

Casini *et al.* 1990, Chessa *et al.* 2014, Fondaz. SlowFood Presidio Fico secco reale di Atessa

A cura di G. Grassi

Rigato

Sinonimi Campania: *Brachessa, Limone, Rigato verde e giallo, Variegata, Zigarella, Zucchina*; Lazio: *Striato bianco-verde*; Puglia: *Bracotedesco, Fico della regina, Fracazzano rigato, Ricata, Variegato, Vrigato*; Sardegna: *Zocchitta*; Toscana: *Popone, Virgato*



Foto di due biotipi diversi

Origine varietà nota in Italia dal sec XVII (Aldrovandi 1668), costituita da biotipi simili, originati in Italia da mutazioni gemmarie spontanee (chimere), selezionati e poi propagati vegetativamente (casi confermati Gasparri 1845, poi in Puglia e Campania nel secolo XX) e probabilmente anche per seme. Differente dalla Panachè francese (Lumare 2007). Qui è descritta una selezione pugliese i cui frutti hanno sapore gradevolmente dolce (anziché scapo come accade solitamente)

Albero

vigorìa media, **portamento** semieretto, con gemme striate giallo e verde e nodi alternati giallo e marrone, **lamina fogliare** per lo più pentalobata, **tipo di fruttificazione** unifera con soli frutti, a caprifitazione non obbligata, **produttività** elevata

Frutto

frutti: **dimensione** media (in vari biotipi piccola), **forma** piriforme, **buccia** consistente, con tipica alternanza di fasce longitudinali giallo-chiaro e verde più o meno intenso, di ampiezza irregolare, che a maturità tende a smorzare, **polpa** da ambrato rosa a rossa, con poco succo di sapore mieloso, acheni piccolissimi e pochi

Maturazione in epoca intermedia-tardiva (da fine agosto a ottobre inoltrato)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

piante di buona resistenza alle avversità biotiche. Frutti resistenti ad ammezzimento e manipolazioni

Valutazione d'insieme

la varietà interessa soprattutto per la originalità estetica dei colori alternati nei frutti e nei germogli. I frutti hanno caratteristiche organolettiche non ottimali, ma sono numerosi, commestibili freschi ed essiccabili, tradizionale cibo per poveri

Riferimenti bibliografici AA.VV. 1840, Barbagiovanni 2014 non pubblicato, Biscotti *et al.* 2010, Chessa *et al.* 1998, Minonne *et al.* 2011

A cura di G.Grassi

S. Piero

Sinonimi Marche: **Fellaccià** Abruzzo: *Filacciano nero*; Umbria, Lazio, Basilicata: *S.Pietro*; Liguria: *Arbicone, Rubicone*; Marche: *Fellaccià*; Sardegna: *Niedda longa, De duas vias, Di Pula*; Sicilia: *Ficazzana vera, Minna di schiava nera*; Toscana: *San Pietro, Colombo, Corbo, Nero, Piombinese*. Il nome S.Piero è variante di S.Pietro festeggiato il 29 giugno, attribuito a molte varietà diverse che iniziano a dar fioroni in quella data. Qui si considera S.Piero studiato da Gallesio 1817-39, Tamaro 1915, Baldini 1953, cui è riferibile il biotipo Piombinese di Toscana Pisa (Basso 1960) che raramente porta forniti. In Sardegna la locale De Duas Vias riconducibile al S.Piero, era forse già nel XIII secolo (Chessa e Nieddu 1994) e ha originato nei secoli una popolazione di diversi cloni suscettibili di selezione. I sinonimi S. Piero sono erroneamente applicati in Campania a Columbro Nero e a Gentile, in Puglia a Casciteddha o Nera, in Toscana a Portoghese, e altrove ad altre minori



Origine non nota. Gallesio 1838 lo aveva rilevato ben diffuso in Sardegna, tutte le regioni italiane tirreniche e, all'estero, solo in Provenza e in Spagna. Ora risulta coltivato nelle aree calde di tutta Italia

Albero

vigoria elevata nei suoli fertili, **portamento** aperto, **lamina fogliare** larga, per lo più pentalobata a lobo centrale ottuso, **tipo di fruttificazione** bifera, **produttività** elevata di fioroni, meno di forniti

Frutto

fioroni (e forniti): dimensione grossa (media nei forniti), **forma** piriforme molto allungata (forniti più corti, più stretti, spesso asimmetrici), **buccia** violaceo scuro, nera a maturazione, con fenditure longitudinali, ostiolo chiuso (violaceo scuro, ostiolo chiuso), **polpa** ambrata rosata al centro (rossa), un po' asciutta, internamente cava, succo di sapore dolce, denso, delicato (più dolce, con molti acheni)

Maturazione epoca precoce (nei forniti inizio intermedio ma protratto)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta poco sensibile alle avversità biotiche. Ma sensibile alla fertilità del terreno, che se non è grasso limita vigoria e portamento

Valutazione d'insieme

ottima per la produzione abbondante di fioroni e per la dolcezza dei forniti che danno essiccati di qualità

Riferimenti bibliografici

Angelini e Basadonne 2004, Baldini 1953, Fiorini 2000, Grassi 1991, Mortillaro 1838

A cura di G. Grassi, U. Fiorini, E. Giordani, V. Nencetti

Tauro

Sinonimi *Minghtaur, Mango Tauro, Domenico Tauro*



Origine Puglia, nel territorio di Bari (Ruvo di Puglia, Corato, Terlizzi, Monopoli) e Lecce (Melendugno). La storia locale fa riferimento ad un'origine nel 1700 ad opera del sindaco di Ruvo Domenico Tauro. La Regione Puglia ha promosso il recupero di questa varietà tramite il Progetto LIFIOR (C. Cavallo 2013)

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** trilobata e pentalobata di tipo cordato, **tipo di fruttificazione** bifera con grande prevalenza dei fioroni, **produttività** molto elevata nei fioroni, inferiore nei forniti

Frutto

fioroni (e forniti): dimensione grande (nei forniti piccola), **forma** oblunga, collo sfumato con peduncolo corto, **buccia** verde con sovracoloro violaceo scuro, mediamente spessa e senza fenditure, si sbuccia facilmente solo in parte, **polpa** rosa ambrata, poco succosa, sapore dolce, neutro

Maturazione in epoca intermedia in entrambe le fruttificazioni

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

i frutti resistono bene a manipolazioni e ad ammezzimento

Valutazione d'insieme

ottima cultivar per la produzione di abbondanti fioroni che si prestano bene ai trasporti verso mercati nazionali ed internazionali

Riferimenti bibliografici

C. Cavallo 2013, Ferrara *et al.* 2016

A cura di G. Ferrara, P. Belloni, A. Mazzeo

Troiano

Sinonimi Campania: *Trojano, Triana, Adriana*; Basilicata: *Troiano bianco*; Brindisino: *Troiano, A Campanella*; Calabria: *Triano, Trianella*



Origine sconosciuta. Da tempi antichi è coltivato estesamente nel Napoletano e dal Della Porta G.B. (1592). Galesio (1817-1839) scrive “è il fico favorito dé Napoletani, e pare che sia una varietà ancora esclusiva a quel paese”. E’ meno diffusa nel restante Mezzogiorno perché essendo tardiva non si presta all’essiccazione (Vallese 1909)

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **lamina fogliare** larga, trilobata e più raramente intera, **tipo di fruttificazione** unifera di forniti, **produttività** elevata

Frutto

forniti: dimensione media, **forma** globosa schiacciata all’apice, con peduncolo medio poco allungato, **buccia** verde con coste poco rilevate, poi gialla chiara, sottile, ostiolo rosso molto aperto, **polpa** da rosata a rossa, sapore dolce delicato ma gustoso

Maturazione medio tardiva, prolungata da inizio settembre a fine ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà alquanto resistente alle avversità abiotiche, i frutti anche tardivi resistono a pioggia e freddi

Valutazione d’insieme

ottima perché dà frutti buoni a fine stagione, anche essiccabili in annate a lungo asciutte

Riferimenti bibliografici

Claps *et al.* 1990, Grassi 1991, Odoguardi *et al.*, 2012, Polizzi 1873, Tamaro 1915

A cura di B. Berardi, M. Di Vaio, L. F. Ciarmiello

Verdino

Sinonimi Emilia-R.: *Verdino di Piacenza, Verdecchio di Bologna, Verdulè, Verdin*; Lombardia: *Brianzolo del Milanese, Paset, Pasin, Pasit, Passin, Passet, Passo, Sciatel, Verdèn*; Toscana e Umbria: *Verdolino*



Origine col nome Verdino si indicano cv tra loro molto simili, forse ecotipi differenziatisi dall'antico, diffusi in tutta Italia. Gallesio nel 1817 scrive che il Brianzolo è il migliore tra i Verdini, fico privilegiato del Milanese, coltivato come Verdino nel pavese e novarese, nel bolognese e piacentino, con lievi differenze; lo riscontra in molti altri areali emiliani poi lo cita nei suoi *Viaggi nel Lombardo Veneto* (Baldini 1995). Tamaro 1915 lo segnala in tutta l'alta Lombardia. Ma è anche in un quadro toscano del Bimbi 1696, e secondo P. A. Micheli (1720?) il Verdolino è tipicamente toscano. Era molto diffuso anche in Umbria con stesso nome, un ecotipo avente polpa rosa giallastro

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **lamina fogliare** tri e pentalobata, **tipo di fruttificazione** unifera di forniti, scalare, **produttività** media ma costante negli anni

Frutto

forniti: dimensione piccola, **forma** piriforme poco appiattita, collo tozzo e breve, **buccia** verde sottile ma tenace, con lenticelle rade evidenti, **polpa** rossa vinoso, piena, sapore molto dolce e delicato

Maturazione epoca intermedia, scalare. I frutti appassiscono in pianta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà ha scarsa sensibilità ad ogni avversità. Frutti resistenti ai trasporti per la tenacità della buccia

Valutazione d'insieme

ottima varietà. Frutti particolarmente idonei anche all'essiccazione, che inizia già in pianta

Riferimenti bibliografici

AA.VV. 2013, Angelini e Basadonne 2004, Dalla Ragione 2010, Forconi e Guidi 2013, Mazzeo e Tommasi 2007

A cura di L. Tommasi, G. Grassi



Cultivar B

Varietà	Origine			Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
A Sangu <i>Fica a sang,</i> <i>Fica a sanguie</i>	Puglia, tra Taranto e Brindisi	non noto	media	unifera di forniti	media	media	a trottola un po' piriforme
Abate <i>Albachiara,</i> <i>Dell'abate;</i> <i>differente da Paradiso,</i> <i>Fica rapona,</i> <i>Rapona,</i> <i>Troiano</i>	Puglia (Salento)	non noto	elevata	unifera di forniti caprificandi	elevata	grossi o molto grossi	a trottola regolare simmetrica, peduncolo cortissimo
Asprina	Puglia (Salento leccese)	non noto	media	unifera di forniti	elevata	medio	globoso
Bianca di Laconi	si presume Sardegna (Oristano)	non noto, probabilmente più secoli	media	unifera	scarsa	piccola	globosa o piriforme appiattita
Bianca di Suelli	si presume Sardegna (Cagliari)	non noto	media	bifera	da media a elevata	media / piccola	globosa
Bianca Longa <i>Piru,</i> <i>Pizzilonga</i>	si presume Sardegna (Oristano)	non noto	media	bifera, ma con pochi o nulli fioroni	media	media	piriforme appiattita, peduncolo lungo
Bianchelle	Umbria, area di Amelia (TR)	non noto	media-elevata	unifera: forniti	elevata e costante		globosa
Bianculidda	Sicilia	non noto	media -elevata	bifera	elevata	grande / media	piriforme / globosa appiattita
Bifara Viridi <i>Bifarigna</i>	Sicilia, forse ecotipo locale di Dottato	forse prima del XV sec	elevata se in terreni fertili	bifera ma perde i fioroni se in terreni aridi	elevata e costante di forniti	forniti medio piccoli	da piriforme allungata a globosa senza collo
Blantse	Val d'Aosta (Aosta)	non noto; presente da secoli	media, pianta procombente	unifera		piccola	piriforme appiattita, asimmetrica
Burdasciotta <i>Bianca</i>	si presume Sardegna	citata da Manca dell'Arca nel 1780	media	unifera	media	piccola o molto piccola	globosa con peduncolo molto corto

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
verde, sottile e coriacea, si spacca netta all'ostiole	rosso sangue intenso, succosa, molti acheni	dolce ma acidula		intermedia	Minonne et al., 2011	<i>resistente ad avversità abiotiche e gradevole, ma la facile apertura dei frutti ne limita la diffusione Belloni, Minonne, Venerito</i>
giallo verdastra, costoluta	ambrata, succosa	dolcissimo, pieno e gustoso		intermedia	Minonne et al., 2011; Vallese, 1909	<i>molto diffusa per frutti buoni, resistenti a manipolazioni, anche essiccabili Grassi, Minonne</i>
giallo	bianco-ambrato	molto dolce		intermedia	Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>indicato per l'essiccamento Ferrara, Mazzeo</i>
verde, facile a fendersi	rosata, media succosità	dolcezza e aroma particolarmente elevati, molti acheni piccoli		intermedia, un po' protratta	Chessa e Nieddu, 1990	<i>localmente coltivata per utilizzare frutti molto dolci e aromatici in epoca quasi tardiva Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde giallastro / verde	rosata succosa / rosata	buona aromatica / dolce	tardiva	tardiva	Chessa e Nieddu, 1990	<i>media resistenza alle fisiopatie Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde giallastra	rossa bruna, rosata in periferia	molto dolce ma poco gustosa		tardiva	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998	<i>molto sensibile al clima: a 600 m s.l.m. non dà fioroni e i fichi posticipano di 15 gg; forniti prevalentemente essiccati Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde giallastro con lenticelle grandi	rosso ambrato	dolcezza media		settembre-ottobre	Gramaccia et al. (non pubblicato)	<i>molto apprezzata per essiccazione; si differenzia da altre Bianchelle per aver foglie pentalobate a lobi lunghi e particolarmente stretti Gramaccia et al.</i>
verde giallatura	ambrato chiara / rosa	dolce	media	media	Mortillaro, 1838	<i>adattabilità delle piante, produzioni abbondanti e buone Grassi</i>
giallo verdastra leggermente imbrunita	ambrato molto chiaro	molto dolce	medio precoce	intermedio	Mortillaro, 1838	<i>fruttificazioni pregiate sia per consumo fresco che per essiccazione Grassi</i>
verde marrone uniforme	ambrata	fondente, dolce, poco acida, aromatica		intermedia	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	<i>diffusa per le elevate qualità organolettiche Grassi</i>
verde, sottile, a maturità si fessura longitudinalmente	ambrata rossa al centro piena	dolce		tardiva	Chessa e Nieddu 1994; Chessa et al., 1998	<i>diffusione limitata dalla piccolezza dei frutti di qualità non eccellente Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo		tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Buttada (differente da Dottato)	si presume Sardegna	non noto, Citata da Manca dell'Arca nel 1780	elevata	bifera	elevata anche di fioroni	media	piriforme lunga asimmetrica a collo lungo / globosa asimmetrica
Calastruzza	Calabria	non noto	elevata	unifera, solo forniti	media	piccola	oblata
Campanidd	Puglia (Valle d'Itria)	non noto	bassa	unifera di forniti	bassa	medio	globoso
Cana	si presume Sardegna (Oristano)	Manca dell'Arca nel 1780 ne citava una	media	unifera	media		globosa o piriforme
Canaera	si presume Sardegna	non noto, Casalis (1849) distingueva una Cana da una Cana-vera	elevata	unifera	media	piccola	piriforme appiattita
Carcanzi <i>Drotta</i> <i>Carcanzi Trota</i>	si presume Sardegna (Oristano)	non noto	media	unifera	scarsa	media	globosa, asimmetrica, particolarmente appiattita, ostiolo aperto
Cipressotto	Campania (Cilentò)	non noto	elevata	bifera, soprattutto fioroni	media	grande / piccola	globosa / leggermente appiattita
Cola	Abruzzo	non noto	scarsa	unifera, solo forniti	elevata	piccolo	piriforme
De la Balma	Val d'Aosta (Donnas)	non noto; presente da più secoli	elevata, pianta semieretti	unifera		media	piriforme, simmetrica
De Mordzi	Val d'Aosta (Morgex)	non noto; presente da più secoli	elevata, pianta eretta	unifera		piccola	globosa, appiattita, peduncolo corto aderente
Dottato Nero	Calabria	non noto	elevata	bifera, con più forniti	media	media / piccola	piriforme / sferica o piriforme
Faraone	Campania e Mezzogiorno	non noto; Aldrovandi 1668 ne citava uno albo e uno nigro	media	bifera, soprattutto fioroni	elevata	molto grande / media	piriforme allungata / globosa

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
verde chiaro / verde senza fenditure	rosata, violacea attorno, molto succosa / ambrata	buona e aromatica / sapore discreto, molti acheni piccoli	precoce-intermedia	intermedia - tardiva	Milella, 1958; Chessa e Nieddu 1990, 1994	<i>ubiquitaria in Sardegna, media resistenza alle fitopatie; forniti essiccabili Grassi</i>
verde con sfumature viola	rosso ambrato	dolce		intermedia	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>utilizzata essenzialmente per il consumo fresco Mafrica et al.</i>
verde-violaceo	rosa scuro	neutro		tardiva	Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>buccia spessa che si adatta a manipolazioni Ferrara, Mazzeo, Venerito</i>
verde bruna con striature viola	ambrata	dolce poco aromatica		tardiva	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998	<i>Buona resistenza alle principali fisiopatie; apprezzata per i frutti essiccabili e di buona dimensione Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
violacea, con fenditure	rossogranata al centro	dolce poco aromatica		intermedia	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998,	<i>poco suscettibile alle fitopatie Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde chiaro	biancastra rosso bruna al centro	molto dolce e aromatica		tardiva	Chessa e Nieddu, 1990	<i>Poco diffusa perché scarsamente produttiva, ma ha ottimi frutti Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde / chiaro	ambra	buono	precoce	precoce	Ciarmiello et al, 2013; Piccirillo, 2015	<i>utilizzata per il consumo fresco Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
verde giallastro	rossa	dolce acidulo		molto tardiva	Casini et al., 1990	<i>diffusa per il consumo fresco ed essiccazione Grassi</i>
violetto scuro uniforme	rossa scura	fondente, dolce, poco acida, aromatica		intermedia	Barrel e Esposito Sommese, 2008	<i>tradizionalmente apprezzata per consumo fresco Grassi</i>
violetto uniforme	rossa	fondente, dolce, poco acida, mediamente aromatica		intemedia	Barrel e Esposito Sommese, 2008	<i>varietà resistente a freddi e piogge Grassi</i>
verde con un esteso sovracoloro viola scuro	ambra	dolce zuccherino	medio precoce	intermedia	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>non molta diffusa; utilizzata essenzialmente per il consumo fresco; si presta anche per l'essiccazione Mafrica et al.</i>
violetto / viola scuro	ambra	buono	intermedia	tardiva	Ciarmiello et al, 2013; Fiorini, 2000; Piccirillo, 2015	<i>consumo fresco degli abbondanti fioroni; in Sicilia sono presenti due varietà note come Faraone bianco e Faraone nero Ciarmiello, Grassi, Piccirillo</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo		tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Fetifero Dall'osso, <i>Fico fetifero,</i> <i>Scionto</i>	varietà con aspermia, originate in Piemonte (Cuneese) e Puglia (Salento), presente in Marche	in Piemonte prima del sec XVII, in Puglia non è noto	media	bifera in Fetifero; unifera caprificabile in Scionto	media	in Fetifero fioroni medi e forniti piccoli; in Scionto forniti medi	divisa in due: la prossimale campani forme, termina su una distale sferica più grande
Fico d'Agosto <i>Ficu d'agustu,</i> <i>Vuciddin</i>	Puglia (Gargano) e Sicilia occidentale	non noto, da più secoli	media	unifera di fioroni	elevata	piccola o media	piriforme allungata
Fiorone di Gioia	Puglia (Murgia barese)	non noto	media	bifera	elevata / bassa	medio / piccolo	globoso / globoso
Fiorone di S. Antonio <i>S. Antonio</i>	Puglia (Nord barese), Basilicata	non noto	media	bifera	elevata / media	grande / piccolo	oblungo globoso
Fiorone Giallo	Abruzzo	non noto	elevata	unifera, solo fioroni	elevata	grosso	piriforme globoso
Fiorone Nero Del Vescovo	Campania (Napoletano) e Puglia (Gargano)	non noto	bassa	bifera	media	media / grande	oblata / globosa
Fiorone Piccolo	Abruzzo	non noto	elevata	unifera, solo fioroni	elevata	medio	globoso piriforme
Fracazzano Bianco <i>Ficazzana,</i> <i>Ficazzano bianco</i>	Puglia (Salento)	non noto	elevata	fisiologicamente bifera, commercialmente unifera di forniti	elevata	medio	globoso
Fracazzano Nero <i>Ficazzanu russu,</i> <i>Fracazzano rosso,</i>	Puglia (Salento)	non noto	elevata	fisiologicamente bifera, commercialmente unifera di forniti	elevata	medio	globoso
Granato <i>Malosso,</i> <i>Napoletana</i>	Calabria	Non noto	media	bifera con più fioroni	media	media	turbinata
Laccia	Puglia (Salento leccese)	non noto	elevata	unifera di forniti	buona	media	globosa
Lamacoppa	Puglia (Valle d'Itria tarantina)	non noto	media	unifera di forniti	media	piccolo	globoso
Lattarola <i>Ritonna</i>	Puglia (S.Vito dei Normanni, BR) e Calabria	non noto, da più secoli	media	unifera, solo forniti	media	piccola o media	sferica con costolature

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
in Fetifero, verde giallastra screpolata nella metà prossimale, violacea nella distale; in Scionto, verde chiara	gialla in zone prossimale, rossa nella distale	dolce mielato molto gradevole	intermedia	in Fetifero intermedia; in Scionto precoce	Gallesio, 1817-1839; Vallese, 1909; Minonne, 2007	<i>il numero dei fichi regolari e doppi varia negli anni; i frutti detti mostruosi sono apprezzati freschi per la dolcezza. In Scionto, sono usati come in Dottato anche essiccati Grassi, Minonne, Venerito</i>
verde chiaro con costolature	da rossiccio a rosso scuro	molto dolce e saporita		intermedia e protratta	Manzo, 1987; Minonne et al., 2011	<i>apprezzata perché molto rustica, e per il sapore ottimo dei forniti freschi, che preessiccano in pianta Belloni, Biscotti, Minonne</i>
giallo	rosa-ambrato	dolce / aromatico	precoce	intermedia	Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>produce buone quantità di fioroni Ferrara, Mazzeo</i>
verde-violaceo	giallo-ambrato	neutro / poco saporita	precoce	intermedia	Ferrara et al., 1991	<i>ottima resistenza alle manipolazioni Ferrara, Mazzeo</i>
giallo verdastro	porpora	medio dolce	media		Casini et al., 1990	<i>frutti grossi e belli, per consumo fresco Grassi</i>
violetto / viola scuro uniforme	rosso	buono	intermedia	intermedia	Ciarmiello et al, 2013; Piccirillo, 2015	<i>diffusa e apprezzata per i fioroni belli e grossi Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
verde con fenditure	rossa chiara, soda	medio dolce	precoce		Casini et al., 1990	<i>consumo fresco; resiste a manipolazioni Grassi</i>
verde-giallastro	ambrato	molto dolce		tardiva	Guglielmi, 1908; Vallese, 1909; De Rosa, 1911; Tamaro, 1948; Donno, 1951	<i>consumo fresco Ferrara, Mazzeo</i>
giallo-rossastro violaceo	rosso-ambrato	aromatico		media (10-20 agosto)	Vallese, 1909; De Rosa, 1911	<i>adatta sia al consumo fresco che all'essiccamento Ferrara, Mazzeo</i>
verde violaceo / nero violaceo	rosso	dolce	intermedia	intermedia	Grassi et al., 1990; Pavone et al., 2001	<i>consumo fresco dei fioroni, grossi e dolci Pavone</i>
giallo verdastro	rosso chiaro	molto dolce e aromatica		precoce	Vallese, 1909; Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>Indicata soprattutto per il consumo fresco Ferrara, Mazzeo</i>
verde chiaro	ambrato	aromatico		intermedia	Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>cultivar che fornisce buone produzioni Ferrara, Mazzeo</i>
giallo verdastro poi paglierino	rosa	molto dolce		precoce e protratta	De Rosi, 1990; Mafra et al. (non pubblicato); Minonne et al., 2011	<i>utilizzata essenzialmente per consumo fresco, ma essiccabile; il nome si deve al latte che sgorga al distacco dei frutti Mafra et al., Minonne</i>

Varietà	Origine			Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Lunghetto <i>Fico della Gotta, Lunghet, San Peder</i>	Lombardia (Como, Lecco, Bergamo)	prima del 1821	media	bifera	elevata in entrambe le produzioni	piccolo	piriforme allungata con collo sottile e lungo
Madonna Di dama, <i>Della Resta, Di Creazzo, Fig dla madona, Madona,</i>	Veneto (Vicentino) e Lombardia	non noto, prima del 1821	scarsa	bifera	media in entrambe le produzioni	grosso / medio	piriforme quasi cucumbiforme
Mappafaro	Puglia (Salento leccese)	non noto	media	bifera	elevata	grande / grande	globosa / oblato
Marguglia	Puglia (Nord barese), Basilicata	non noto	elevata	unifera di forniti	elevata	piccolo	globoso
Marinella <i>Furciceddrara, Minutedda</i>	Calabria	Non noto	elevata	unifera, solo forniti	elevata	piccola	sferica
Martinica <i>Martinedda</i> (alquanto simile è il biotipo Mattiniedda)	si presume Sardegna	non noto, citata da Casalis 1849	media	unifera	elevata	piccola	piriforme appiattito senza collo
Mattepinta Tremona	Puglia (tra Bari, Brindisi, Taranto)	non noto	media	unifera di forniti	media	grossa	piriforme compatta
Melissedda	Calabria	Non noto	media	unifera, solo forniti	elevata	molto piccola	turbinata
Menna di Vacca Bianca	Puglia (Gargano) e Sicilia occidentale	non noto	media	bifera	media	grossa o molto grossa / media	piriforme con collo molto allungato / solo più piccoli
Minna di Ciava (mammella di capra)	Sicilia intera	non noto	media	bifera, soprattutto di forniti	media	medio grande / media	piriforme allungata, cucurbiforme
Minna Longa <i>Minna schiava, Minna sciava, Minna di schiava</i>	Sicilia	forse prima del XV sec	scarsa	bifera	scarsa	medio grande / media	piriforme allungata
Monsignore Calabrese	Campania	non noto	elevata	bifera, soprattutto fioroni	elevata	grande / piccola	globosa
Morello Murel	Lombardia (Brianza lecchese)	prima del 1821	scarsa	bifera, ma principalmente forniti	media	medio / piccolo	piriforme appiattita

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
verde	da rosa a rosso	molto dolce e aromatica	precoce	intermedia	Gallesio, 1817-1839; Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007; Oasi Galbusera Bianca, 2013	<i>molto diffusa, apprezzata per consumo fresco ed essiccato Tommasi</i>
verde giallastro pallido	rosso intenso	poco dolce, leggermente moscata, delicata	molto precoce	precoce	Gallesio, 1817-1839; Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007	<i>diffusa e pregiata per la qualità delle produzioni, consumate fresche Tommasi</i>
verde giallastro /	rosacea /	dolce scarsamente profumata /	intermedia	intermedia	Vallese, 1909; Donno, 1951	<i>fioroni di buona qualità, fichi per consumo fresco e da essiccare Ferrara, Mazzeo</i>
giallo-verde	rosso scuro	poco saporita		tardiva	Ferrara e Mazzeo, 2015	<i>particolarmente indicata per l'essiccamento Ferrara, Mazzeo</i>
verde	rosso intenso	dolce		intermedia, si protrae	Pavone et al., 2001	<i>frutti piccoli, adatti al consumo fresco e ad essere essiccati Pavone</i>
blu nerastra con fenditure	rossa	dolcezza e aroma medie		intermedia	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998	<i>molto suscettibile a fitopatie; simile a Mattiniedda Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
rossastro violaceo con grosse rade lenticelle, fessurata	rossa granato, succosa	dolce un po' acidula		intermedia ma protratta	Minonne et al., 2011	<i>frutti belli e gustosi, che però si aprono con le piogge Belloni, Minonne, Venerito</i>
nero	granato	dolce zuccherino		intermedia	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>non molta diffusa; utilizzata essenzialmente per il consumo fresco Mafrica et al.</i>
verde giallastro, costoluto	rosata	dolce gradevole / dolce intenso	precoce	intermedia	Biscotti et al., 2010; Minonne et al., 2011	<i>apprezzata per frutti belli e gustosi Biscotti, Minonne, Venerito</i>
nero violaceo fessurato di bianco	rosso scuro	dolce aromatico	intermedia	intermedia	Mortillaro, 1838	<i>molto diffusa per il consumo fresco di entrambe le produzioni, molto gradevoli Grassi</i>
verde chiaro, fessurata di chiaro	bianco ambrato	dolce delicato	precoce	precoce-intermedia	Mortillaro, 1838; Manzo, 1987	<i>sia per consumo fresco che per essiccazione Grassi</i>
verde / violetto	rosa	buono	precoce	precoce	Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>valida per il consumo fresco di frutti che giungono precocemente rispetto alle altre cultivar Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
nero violaceo con evidenti lenticelle chiare	rosso	dolce, aromatica	intermedia	intermedia	Gallesio, 1817-1839; Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007; Oasi Galbusera Bianca, 2013	<i>non molto diffusa; di sapore gradevole; consumo fresco Tommasi</i>

Varietà	Origine			Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Murra	si presume Sardegna	non noto	elevata	unifera	elevata	grossa	piriforme
Natalese <i>Di Natale, Natalegna, Nataliso, Vernile</i>	Calabria e Puglia	non noto	elevata	bifera, con più forniti	elevata	piccola	globosa-piriforme / piriforme
Niredda	Calabria	non noto	elevata	unifera, solo forniti	media	molto piccola	turbinata
Noreglia <i>Scavedda</i>	Calabria	non noto	media	unifera, solo forniti	media	molto piccola	sferica
Nvernitica <i>Ficu natalina, Natalina, Natalino, Natalisca, Natalizio</i>	Calabria	non noto	elevata	unifera, solo forniti	media	piccola	oblata
Paccia	Puglia (Salento leccese)	non noto	media	unifera di forniti	elevata	piccola	oblata
Palazzo	Abruzzo	non noto	media	unifera, solo forniti	elevata	piccolo	piriforme
Pallana	Salerno	non noto	media	unifera, solo forniti	media	medio / piccola	piriforme appiattita
Papaline	Lazio (Viterbo)	non noto	media	unifera, solo forniti	elevata	medio	conica allungata
Paradiso	Puglia (Gargano), Campania, (diversa dalla Paradiso del versante tirrenico)	non noto	media	bifera con rari fioroni	media	grossa / media	a trottola simmetrica / piriforme appiattita
Passuluni	Sicilia intera	non noto	media	unifera di forniti	elevata	piccola	piriforme con collo molto corto
Pasulita	Puglia (Salento leccese)	non noto	media	unifera di forniti	elevata	media	globosa
Pessighina	si presume Sardegna	non noto	scarsa	unifera	media	piccola	globosa

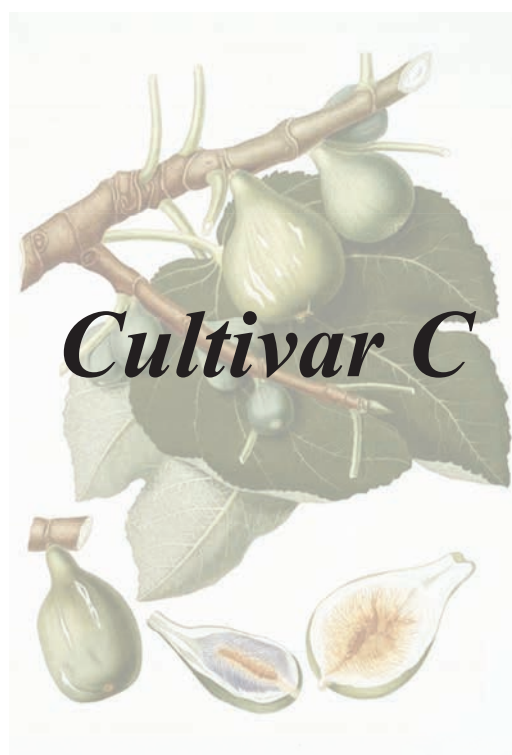
Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
violacea, verdastra all'ostiole	rossa, piena	dolce, molto aromatica		intermedia	Chessa e Nieddu, 1990	<i>frutti grossi, dolci, gustosi</i> Chessa, De Pau, Grassi, Satta
viola con sfumature verdastre	rosa	dolce	medio tardiva	da tardiva si protrae a molto tardiva	Pavone et al., 2001; Mafrica et al. (non pubblicato); Venerito 2015	diffusa per il consumo fresco; con clima mite si hanno frutti fino a fine novembre-inizi di dicembre Mafrica et al.
nero	bianco	dolce		intermedia	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>non molta diffusa; i frutti, benché piccoli, sono molto apprezzati freschi e un tempo erano anche essiccati e impiegati in diverse ricette tradizionali</i> Mafrica et al.
rosa vinoso con sfumature verdi	ambra	dolce zuccherino		intermedia	Grassi et al., 1990; Pavone et al., 2001	<i>cultivar poco diffusa, senza particolari pregi; apprezzata per il gradevole sapore dei frutti</i> Pavone
verde con sfumature marroni	ambra con sfumature granato	dolce		tardiva, protratta a fine ottobre e oltre	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>non molta diffusa; utilizzata essenzialmente per il consumo fresco</i> Mafrica et al.
verde giallastro	rosso	abbastanza dolce e aromatica		intermedia	Guglielmi, 1908; Vallese, 1909; De Rosa, 1911; Donno, 1951	<i>da caprificare, per consumo fresco, soggetto a cracking in annate umide.</i> Ferrara, Mazzeo
verde con fenditure	rosa ambrata chiara	dolce		tardiva	Casini et al., 1990	<i>utilizzata fresca, apprezzata perché serbevole, essiccabile</i> Grassi
verde	ambrato-rosa	molto dolce		precoce e intermedia	Berardi (non pubblicato); Grassi, 1992	<i>cultivar diffusa soprattutto per il consumo fresco</i> Berardi
verde, sfumata di viola alla base	rossa e granata, molti acheni grossi	dolce acidulo, aromatico		intermedia	Capua, 1988	<i>diffusa; resistente all'ammazzamento; consumo fresco</i> Grassi, Greggio
viola uniforme / verde giallastro, violaceo su evidenti costole	rossa / bianca verdastra, in sciropo rosso vinoso	eccellente / dolcissima e delicata	da precoce a intermedia	intermedia	Gasparrini, 1845; Minonne et al., 2011; Vallese, 1909	<i>resistente alla siccità ma l'epidermide dei frutti è fragilissima; diversa dalla Paradiso tirrenica</i> Belloni, Minonne, Venerito
verde sfumata di marrone rossastro	ambrata	dolce leggermente acidulo, polpa piena		intermedia protratta	Manzo, 1987	<i>per consumo fresco, estesamente essiccata perché idonea</i> Grassi
verde giallastro	rosso chiaro	molto dolce poco aromatica		intermedia	Guglielmi, 1908; De Rosa, 1911	<i>generalmente destinata al consumo fresco</i> Ferrara, Mazzeo
verde	rosso granata	dolcissima		intermedia	Chessa e Nieddu, 1990	particolarmente idonea all'essiccazione Chessa, De Pau, Grassi, Satta

Varietà	Origine			Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Pisciottana	Campania (Cilento)	non noto	elevata	unifera, solo forniti	media	piccola	piriforme
Pissalutto di Riviera, Panzarotto, Pisano, Pissaluto, Stornese	Liguria (Genovesato)	prima del XVIII sec.	media	bifera ma pochissimi fioroni	elevata	medio	piriforme allungata
Portoghese Buzzone nero, Grosso, Papale, S. Piero nero, Turca	Toscana, Lazio e Liguria	non noto; e' in Italia nordoccidentale da più secoli	elevata	bifera, fioroni più che forniti	elevata di fioroni, media di forniti	molto grossa / media	piriforme allungata asimmetrica / piriforme
Processotta Gigante Precisotta gigante	Campania	non noto	bassa	bifera, soprattutto fioroni	media	grande / media	oblunga / globosa
Rampelina Rampellina	si presume Sardegna (Oristano)	non noto	elevata	bifera	elevata	media	piriforme a collo corto / globosa appiattita senza collo
Regina Fiorone della Regina, Rosso Triggiano, Zingareddo	Puglia (Gioia del Colle, Bari)	non noto	medio-elevata	bifera, ma con pochissimi fioroni	elevata	medio / piccolo	oblunga / globosa
Rimes	Lombardia (Brianza lecchese e milanese)	prima del 1821	elevata	bifera ma soprattutto forniti	media	medio / grosso	globosa – piriforme / piriforme appiattita
Rizzeddha Rizzeddhu, Rizzello	Puglia (Salento leccese)	non noto	media	unifera di forniti	elevata	piccola	globosa
Rossellino	Toscana	non noto; e' in centro Italia da più secoli	media	unifera	media	piccola	piriforme globoso
Rosso di Terradura	Campania	non noto	media	bifera, quasi solo fioroni	elevata	grande / media	globosa
Rosso Lombardo Brianzolo rosso, Fig rus, Rosso	Lombardia pedemontana	prima del 1821	medio, portamento aperto	bifero, ma quasi esclusivamente forniti	media	medio	conica appiattita

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
violetto porpora	rosso scuro	dolce non succosa		precoce	Berardi (non pubblicato); Grassi, 1992	apprezzata per fichi freschi ed essiccati interi Berardi
gialla chiara	ambrata poi rossa densa	molto dolce		intermedia	Gallesio, 1917-1839; Baldini, 1995; Fiorini, 2000; Oasi Galbusera Bianca, 2013	<i>molto diffusa, per consumo fresco da agosto ai primi freddi Fiorini, Grassi</i>
giallo- violetto / marrone viola	rossastro	delicato / molto dolce	intermedia e protratta	intermedia	Fiorini, 2000; Casini et al., 1990	<i>ricercata per qualità estetica ed organolettica dei frutti (specie i fioroni); corrisponde ad alcune Turche adriatiche Grassi</i>
verde rossastro / violetto	rossa	medio	intermedia	intermedia	Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>cultivar alquanto resistente alle avversità Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
verde giallastra / verde chiaro	rosata poco succosa / rosa compatta	un po' aromatica / mediamente dolce	precoce	intermedia	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998	<i>cultivar suscettibile alle fitopatie più comuni; frutti resistenti alle manipolazioni, compatti e con buccia senza fenditure Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
violaceo / verde-rosso giallastro	rosacea / rosso granata	dolce aromatica, abbastanza succoso / dolce, neutro, poco succoso	tardiva	intermedia	Ferrara et al., 1991; Venerito, 2015	produzione media di fioroni, buona per i forniti; frutti destinati al consumo fresco Ferrara, Mazzeo, Venerito
violaceo con strie viola cupo su aree giallastre	rossa	gustosa, piena, con filamenti grossi			Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007; Oasi Galbusera Bianca, 2013	<i>molto diffusa; discreta resistenza ad avversità; consumo fresco Tommasi</i>
giallo-verde	rossa	aromatico		intermedia	Ferrara e Mazzeo, 2015; Minonne, 2011; Vallese, 1909	<i>sostituisce Dottato in aree salse; particolarmente adatta al consumo fresco Ferrara, Mazzeo, Minonne</i>
rosso mattone		gradevole poco dolce tende all' asciutto		precoce	Fiorini, 2000	<i>è apprezzata in Toscana e E. Romagna per i forniti precoci (da metà luglio) Grassi</i>
verde / violetto	ambra	medio	intermedia	intermedia	Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>i forniti sono pochi e di scarsa qualità Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
rossastro marrone non uniforme, liscia, si fessura a maturità	rossa	piena, mielosa, saporita e leggermente caustica		medio-precoce	Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007; Oasi Galbusera Bianca, 2013	<i>per consumo fresco, essiccabile in buone annate Tommasi</i>

Varietà	Origine			Albero		Frutto (fioroni / forniti)	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	tipo di fruttificazione	produttività	dimensione	forma
Rosso Oria	Puglia (Oria, Brindisi)	non noto	media	bifera	media	medio / piccolo	/ oblunga
San Mango <i>Fiorone di S.Mango</i>	Campania (selezione in S.Mango sul Calore AV)	non noto	elevata	bifera, quasi solo fioroni	media	grande / media	piriforme / globosa
Sassarese	si presume Sardegna (Sassari)	non noto	elevata	unifera	media	media o grossa	piriforme
Settembrina	Calabria	non noto	elevata	unifera, solo forniti	elevata	molto piccola	sferica
Siconèro Nigro	Campania	non noto	elevata	bifera, quasi solo forniti	elevata	medio / piccolo	piriforme / oblunga
Tre Volte l'Anno <i>Natalina, Natalino, Natalino nero, Pascarola, Pasqualino, Pasquarel, Tre volte l'anno nero, Vernino</i>	Campania, Puglia (Gargano), Sicilia, Toscana	non noto	media	unifera	media	piccolo	oblata
Turca <i>Cavaliere, Corso, Lancianese, Turca nera</i>	Abruzzo o Puglia, diffuso anche in Calabria, Sicilia e Toscana	non noto, da vari secoli	medio-elevata	bifera, con più fioroni	elevata	grosso / medio	piriforme molto allungato / piriforme appiattito
Vallerano Bianco	Lazio	non noto	elevata	bifera, ma quasi solo forniti	elevata	piccolo	globosa appiattita
Verdescone <i>Verdesca, Verdona</i>	Puglia (Brindisi, Taranto)	non noto	elevata	praticamente unifera con forniti caprificabili		media	oblata poco compressa con collo allungato
Zicolella <i>Ammardella, Mardedde, Zecola, Zigola, Zivulella</i>	Campania (Cilento)	non noto	scarsa	unifera, solo forniti	elevata	piccola	piriforme con lungo peduncolo

Frutto (fioroni / forniti)			Maturazione		Riferimenti bibliografici	Note Curatore/i
colore buccia	colore polpa	sapore	fioroni	forniti		
rosso-violaceo / violacea-vinosa	rosa ambrato / rosso-violacea	poco dolce neutro, succoso / dolce, non aromatico, succoso	intermedia	intermedia	Ferrara et al., 1991	<i>scarsa produzione di forniti, buona di fioroni che presentano buccia sottile e delicata; la produzione più importante è costituita dai fioroni Ferrara, Mazzeo</i>
verde rossastro / verde violetto	ambra	buono	precoce	precoce	Biscotti, 2009; Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>apprezzata per i fioroni, è stata importata nel Gargano pugliese; i forniti sono pochi e di scarsa qualità Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
verde con fenditure longitudinali	rossa granata	molto succosa e molto aromatica		intermedia	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa et al., 1998	<i>buona resistenza alle fitopatie Chessa, De Pau, Grassi, Satta</i>
verde violaceo / viola con sfumature porpora	ambra	dolce		intermedia	Mafrica et al. (non pubblicato)	<i>non molta diffusa; utilizzata essenzialmente per il consumo fresco Mafrica et al.</i>
violaceo / bluastro	ambra	ottimo	intermedia	intermedia	Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>i fioroni sono pochi e di scarsa qualità Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
violetto	rosso scuro	medio		da settembre a novembre e oltre	Gasparrini, 1845; Fiorini, 2000; Ciarmiello et al., 2013; Piccirillo, 2015	<i>poco diffusa; differisce dal "Tre volte" del Centro Italia (Fiorini 2000) Ciarmiello, Di Vaio, Piccirillo</i>
rosso cupo violaceo	granato	dolce succosa, graditissima	intermedia	intermedia	Casini et al., 1990; Fiorini, 2000; Minonne, 2007	<i>vari biotipi biferi, con frutti gustosi, sono diffusi al sud; i fioroni cascolano se c'è freddo; i forniti sono essiccabili Grassi</i>
giallo verdastra	rossa, acheni piccoli	dolce		intermedia	Capua, 1988	<i>apprezzata per il consumo fresco, serbevole Grassi, Greggio</i>
verde chiaro, livido a maturazione	ambrata, in sciroppo rosso vivo	dolcissima, leggermente acidula		intermedia e un po' protratta	Minonne et al., 2011; Vallese, 1909; Venerito, 2015	<i>diffusa per i forniti belli, gustosi, resistenti alle manipolazioni ed essiccabili con successo Belloni, Minonne, Venerito</i>
verde con fessurazioni	ambrato	molto dolce		intermedia	Berardi (non pubblicato); Grassi, 1992	<i>diffusa, per fichi freschi ed essiccati interi Berardi</i>



A cura di: G. Grassi, per la Calabria in collaborazione con R. Mafrica, per la Puglia in collaborazione con F. Minonne e P. Venerito

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
A Pagnotta		Marche	Murri, dati non pubblicati
Abbondanza	Abbunanza	Puglia	Minonne <i>et al.</i> , 2011
Abbuffa Pezzenti		Molise	Grassi, 1992
Albanello		Basilicata	Claps <i>et al.</i> , 1990
Albanese		Basilicata	Figliuolo, 2010
Albicero		Toscana	Guarino, 1995
Antico Romano		Umbria	Arice, 2013
Arcella		Campania	Berardi, dati non pubblicati
Arnea Nera	Arneo nero, Varnea invernale, Varneo	Basilicata, Calabria, Puglia, Sardegna	Minonne, 2007
Asinaccio		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Aust'nedd		Basilicata	www.basilicatanet.com/Fico
Ballana		Calabria	Pavone <i>et al.</i> , 2001
Barbanera		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Bianca di Agosto		Basilicata	Grassi, 1992
Bianchino		Marche	Murri, dati non pubblicati
Bianco di Uta		Sardegna	Monagheddu <i>et al.</i> , 2001
Bianco Lungo		Marche	Murri, dati non pubblicati
Bianco Precoce		Sardegna	Monagheddu <i>et al.</i> , 2001
Biancone		Toscana	Bartalucci, 1995
Biantche d'Ivery		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Biantche de Laza-stretta		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Bifarara		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Bifarigna Paulina		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Bifhara Janca		Calabria	AA.VV-ARSSA 2011
Birividire		Calabria	AA.VV-ARSSA 2011
Bocchigliero		Calabria	AA.VV-ARSSA 2011
Borsamele		Abruzzo, Puglia	Nanni, 1987; Minonne, 2007
Borscione		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Briaco di Pancioni		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Buffosa	Macca	Sardegna	Barberis <i>et al.</i> , 2001; Chessa <i>et al.</i> , 1998
Buggisi		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Burgisotta		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Caigatti		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Calabrese Nera		Campania	Grassi, 1992
Campana		Calabria	Pavone <i>et al.</i> , 2001
Canetano	Can'tàn	Basilicata	Claps <i>et al.</i> , 1990; www.basilicatanet.com/Fico
Carci Cama'		Sicilia	Regione Siciliana, 2011

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
Casinese		Calabria	Spina, 1996
Cavaliere	Nero	Basilicata	Figliuolo, 2010
Code Lunghe		Basilicata	Figliuolo, 2010
Columbella Bianco		Basilicata	Figliuolo, 2010
Còmbina		Puglia	Minonne, 2007
Coppa	Poppa	Puglia	Donno, 1952; Minonne, 2007
Corno		Calabria	Mafrica, dati non pubblicati
Corvo nero		Sardegna	Monagheddu <i>et al.</i> , 2001
Cuore	Rubado	Liguria	Gallesio, 1817-1839; AA.VV., 1840
D'Adriana		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Dattero	Piattellino	Toscana	Fiorini, 2000
Dattero Bianco	Vezzoso biondo di Piacenza	Emilia-Romagna	AA.VV., 1840
De Casteddu		Sardegna	Barberis <i>et al.</i> , 2001; Chessa <i>et al.</i> , 1998
De Filippis		Basilicata	Figliuolo, 2010
Dei Greci		Puglia	Minonne, 2007
Del Portogallo		Campania	Gallesio, 1817; Tamaro, 1915; Grassi, 1992
Di Orte		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Di Smirne		Campania	Tamaro, 1915; Grassi, 1992
Di Sonnino		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Donna		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Fallacciano Nero	Lungo del Portogallo	Umbria	Arice, 2013
Ficattala	Ficattata, Ficattela, Vuttela	Puglia, Sicilia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; Regione Siciliana, 2011
Ficazzara Bianca		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Fichi della Madonna delle Grazie della Neve		Campania	Grassi, 1992
Fico a Ciappa		Calabria	Mafrica, dati non pubblicati
Fico Bianco		Friuli Venezia Giulia	www.aziendagraria.uniud.it/eventi
Fico di Badia Cavana		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Fico di Predappio		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Fico di Tre Volte		Toscana	Fiorini, 2000
Fico Fiore		Liguria	www.agriligurianet.it
Fico Nero		Friuli Venezia Giulia	www.aziendagraria.uniud.it/eventi
Fico Romagnolo di Oriolo	Fico di Oriolo, Romagnolo, Romagnolo Bianco	Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Fici Vito Carlo		Puglia	Venerito, 2015
Ficora Velletrana		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Ficu Acqua		Calabria	AAVV-ARSSA 2011

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
Figalini Neri		Liguria	www.agriligurianet.it
Fiorone Nero di Sava		Puglia	Venerito, 2015
Fiorone Rosso		Abruzzo	Grassi, 1992
Folm		Puglia	Venerito, 2015
Gentile Giallo		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Gentile Nero		Calabria	De Rosis, 1990
Ghisotta		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Giallo		Lazio	Capua, 1988
Gigante dei Zoccolanti		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Gnuratia		Lazio	Capua, 1988
Granatella		Campania	Grassi, 1992
Grattarolo	Gattarolo, Grattarola	Basilicata	Figliuolo, 2010; www.basilicatanet.com/Fico
Grossa		Campania	Grassi, 1992
I Mennu		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
I Praci		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Intile		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Jazzarola		Basilicata	Figliuolo, 2010
Lampadina		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Làncina	Laccina	Puglia	Vallese, 1909; Minonne, 2007
Lattarole		Basilicata	Claps <i>et al.</i> , 1990
Lombrello		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Lucano		Lazio	Capua, 1988
Lùv	Lupo	Lombardia	Baldini, 1995; Oasi Galbusera Bianca, 2013
Maggiore		Basilicata	Claps <i>et al.</i> , 1990
Maiatica Bianca		Campania	Grassi, 1992
Maiatica Nera		Campania	Grassi, 1992
Maiorana Bianca		Abruzzo	Grassi, 1992
Malvanera		Campania	Grassi, 1992
Marinese		Puglia	Minonne 2007
Martana		Puglia	Minonne 2007
Mastarda		Campania	Grassi, 1992
Matalena		Campania	Grassi, 1992
Mauriello	Selvaggio	Campania	Grassi, 1992
Mauro di Spagna		Campania	Grassi, 1992
Melagrano	San Francesco, Unico	Liguria	Gallesio, 1817-1839; AA.VV., 1840
Melanzana Bianca	Melanzana verde, Mulinciana verde, Melanzana	Campania, Molise, Umbria, Sicilia	Dalla Ragione, 2010; Grassi, 1992; Regione Siciliana, 2011

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
Melicca		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Melonceddha	Meloncella, Menunceddha	Puglia	Vallese, 1909; Minonne, 2007
Mendulina		Sardegna	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa <i>et al.</i> , 1998
Menna di Vacca Nera		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; Minonne <i>et al.</i> , 2011
Mennella	Nennella	Campania	Grassi, 1992
Minna di Vacca		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Minutello Bianco		Calabria	De Rosis, 1990
Minutello Nero		Calabria	De Rosis, 1990
Missinese	Messinese	Calabria, Sicilia	Pavone <i>et al.</i> , 2001; Spina, 1996
Monaco	Corvo	Toscana	Fiorini, 2000
Montanara		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Montina		Sardegna	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa <i>et al.</i> , 1998
Morettina		Puglia	Minonne, 2007
Mosica		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Mota	Alla mota, Della mota, Moda	Puglia	Minonne, 2007
Mucciusa		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Munghin	Monachino, Moneghino, Monichia, Salame	Lombardia	Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007
Murena Nera		Sardegna	Chessa e Nieddu, 1990; Chessa <i>et al.</i> , 1998
Mussirussa		Basilicata	Figliuolo, 2010
Ncurunata		Sicilia	Mortillaro, 1838
Neire de La Porta		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Nero		Basilicata, Lazio	Claps <i>et al.</i> , 1990; Capua, 1988
Nero del Monte		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Nero di Oria		Basilicata	Grassi, 1992
Nero Nostran		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Neruccio di dell'Elba		Toscana	Stefani e Camangi, 2013; Fiorini, 2000
Neurella		Campania	Grassi, 1992
Noce		Puglia	Minonne, 2007
Pacentrano		Abruzzo	Nanni, 1987
Palamitani	Fica palamitani	Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Panetta	A panetta, Santa Croce	Puglia	Biscotti, 2009; Minonne, 2007
Papa		Campania	Di Vaio, dati non pubblicati
Pascarola		Campania	Grassi, 1992
Pedicinaro		Calabria	Spina, 1996
Pelusella		Campania	Grassi, 1992

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
Permaloso		Marche, Umbria	Dalla Ragione, 2010
Piccialuto		Lazio, Toscana	Capua, 1988; Bartalucci, 1995
Piemontese		Campania	Polizzi, 1873; Grassi, 1992
Pilosello Nero		Basilicata	Figliuolo, 2010
Pilosello Verde		Basilicata	Figliuolo, 2010
Pisterzo		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Pitinisi		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Pitriello		Basilicata	Grassi, 1992
Pizzilonga		Puglia	Minonne, 2007
Processotta	Ballana, Precisotta	Calabria, Campania	Grassi, 1992; Pavone <i>et al.</i> , 2001
Putruccella		Campania	Grassi, 1992
Quagghia	Quaglia, Russulid-dha	Puglia	Vallese, 1909; Minonne, 2007
Quattrouomini		Basilicata	Grassi, 1992
Rafaci		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Rattarola		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Reale Rossa di Atessa		Abruzzo	Chessa <i>et al.</i> , 2014
Regina di Roma		Lazio	AAVV, 1840; Baldini e Tosi, 1994
Ricotta		Basilicata, Puglia	Grassi, 1992; Minnone <i>et al.</i> , 2011, Venerito, 2015
Romanelle		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Rondette		Liguria	www.agriligurianet.it
Rosella		Toscana	Guarino, 1996
Rossa		Emilia-Romagna	AAVV, 2013
Rosso dei Zoccolanti		Umbria	Dalla Ragione, 2010
Rosso di Ofena		Abruzzo	Nanni, 1987
Rosso Striato		Toscana	Fiorini, 2000
S. Andrea		Campania	Grassi, 1992
S. Barnaba		Lazio	Grassi, 1992
S. Bruno		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
S. Martino		Toscana	Stefani e Camangi, 2013; Fiorini, 2000
Santa Maria		Campania	Polizzi, 1873; Grassi, 1992
Sasso	Bianco	Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Saucio		Abruzzo	Nanni, 1987
Scattagnolo		Calabria	AAVV-ARSSA 2011
Scavuzzi		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Sementino		Toscana	Fiorini, 2000
Sesso	Farà, Pilusa, Pelosa, Sessune	Campania, Puglia	Biscotti, 2009; Minonne, 2007

Cultivar	Sinonimo	Regione	Riferimenti bibliografici
Suttuni		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Tardiva Nera		Basilicata	Grassi, 1992
Tavolinu		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Troiano Modificato		Campania	Grassi, 1992
Troiano Nero		Basilicata	www.basilicatanet.com/Fico
Troiano Precoce		Campania	Grassi, 1992
Unghia		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Vavera Nera		Campania	Grassi, 1992
Verde		Abruzzo	Grassi, 1992
Verdello		Sardegna, Umbria	Dalla Ragione, 2010; Monagheddu et al., 2001
Verdese		Lombardia	Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007
Verdolina		Campania	Grassi, 1992
Verdone		Marche, Toscana, Umbria	Bartalucci, 1995; Dalla Ragione, 2010; Fiorini, 2000
Verdone di Roma		Lazio	AAVV, 1840; Baldini e Tosi, 1994
Vescovo		Lazio	Barbagiovanni, 2014, dati non pubblicati
Viola		Sardegna	Monagheddu <i>et al.</i> , 2001
Zichecai		Sicilia	Regione Siciliana, 2011
Zingarella		Calabria	Pavone <i>et al.</i> , 2001
Zingarello Bianco		Puglia	Venerito, 2015
Ziula	Zivolo	Basilicata	Figliuolo, 2010
Zucchetto	Zucchello	Lombardia	Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007
Zucchetto	Zucchello	Lombardia	Baldini, 1995; Mazzeo e Tommasi, 2007

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
A Pagnotta		Marche	C
A Sangu	Fica a sang, Fica a sangue	Puglia	B
Abate	Albachiara, Dell'abate, Fica rapona, Rapona	Puglia	B
Abbondanza	Abbunanza	Puglia	C
Abbuffa Pezzenti		Molise	C
Albanello		Basilicata	C
Albanera	Albanegra, Albinera, Arboneura, Calimera, Calvarin, Cani janco, Casciteddha, Colombo, Culummu, Livinera, Napulitana, Neura, Niura, Potentino, S.Piero	Campania	A
Albanese		Basilicata	C
Albicero		Toscana	C
Albo	Albicello, Alvo, Bianchetto, Bianco, Biancolino, Dorato, Fico d'oro, Fichi d'oro, Gentile, Mattaro, Moscatello, Torlo d'uovo, Zentil	Basilicata, Emilia-Romagna, Liguria, Lombardia, Toscana, Umbria, Veneto	A
Antico Romano		Umbria	C
Arcella		Campania	C
Arnea Nera	Arneo nero, Varnea invernale, Varneo	Calabria, Basilicata, Puglia, Sardegna	C
Asinaccio		Umbria	C
Asprina		Puglia	B
Aust'nedd		Basilicata	C
Ballana		Calabria	C
Barbanera		Calabria	C
Bianca di Agosto		Basilicata	C
Bianca di Laconi		Sardegna	B
Bianca di Suelli		Sardegna	B
Bianca Longa	Piru, Pizzilonga	Sardegna	B
Bianchelle		Umbria	B
Bianchino		Marche	C
Bianco di Uta		Sardegna	C
Bianco Lungo		Marche	C
Bianco Precoce		Sardegna	C
Biancone		Toscana	C
Bianculidda		Sicilia	B
Biantche d'Ivery		Valle d'Aosta	C
Biantche de Lazastretta		Valle d'Aosta	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Bifara Viridi	Bifarigna	Sicilia	B
Bifarara		Sicilia	C
Bifarigna Paulina		Sicilia	C
Bifhara Janca		Calabria	C
Birividire		Calabria	C
Blantse		Valle d'Aosta	B
Bocchigliero		Calabria	C
Borsamele		Abruzzo, Puglia	C
Borscione		Umbria	C
Briaco di Pancioni		Umbria	C
Brogiotto Bianco	Brogiotto bianco pistoiese, Brogiotto gentile, Brucettino bianco, Burdasciotta bianca, Genovese, Gentile, Monaco, Processottola bianca, Processottolo bianco	Lazio, Liguria, Lombardia, Piemonte, Sardegna, Toscana	A
Brogiotto Nero	Barnisotti, Bernissou, Bertino, Brasciotta nera, Brasciotti, Brogiotto, Brogiotto fiorentino, Brogiotto nero romano, Bruciotto, Burdasciotta nera, Burdasciotta niedda, Burdaxiotta, Burgisotta, Fico Africano, Fico della Marca, Fiorentino, Praciotti, Processotto nero, Processottola nera, Processottolo nero, Prussott, Schiavo	Basilicata, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto	A
Buffosa	Macca	Sardegna	C
Buggisi		Sicilia	C
Burgisotta		Sicilia	C
Buttada		Sardegna	B
Caigatti		Umbria	C
Calabrese Nera		Campania	C
Calastruzza		Calabria	B
Callara	Filacciano, Filacciano di Vasto, Fillacciano, Rossa romagnola, Rosse, Rosso, S. Antonio	Abruzzo, Marche, Molise, Umbria	A
Campana		Calabria	C
Campanidd		Puglia	B
Cana		Sardegna	B
Canaera		Sardegna	B
Canetano	Can'tàn	Basilicata	C
Carcanzi Drotta	Carcanzi trota	Sardegna	B
Carci Cama'		Sicilia	C
Casinese		Calabria	C
Catalano	Catalanisca, Catalaniscu, Catalanu, Catalogna, Catinalisi nero, Moro	Sicilia	A
Cavaliere	Nero	Basilicata	C
Cipressotto		Campania	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Citrulara	Corno, Melanzana	Calabria, Puglia	A
Code Lunghe		Basilicata	C
Cola		Abruzzo	B
Colomba Bianca	Colombo bianco, Colombra, Colombo, Columbaro bianco, Colummaro bianco, Colummo bianco, Di hiuri bianco	Campania, Puglia	A
Columbella Bianco		Basilicata	C
Columbro Bianco	Columbaro bianco	Calabria	A
Columbro Nero	Colombo nero, Columbaro nero, Columbra nera, Columbro nero, Colummaro nero, Colummo nero, Di hiuri nero, Fiorone nero, S.Piera, S.Piero, S.Pietro, S.Pietro nero, Vulummera nera	Calabria, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Toscana	A
Colummone	Columbaro, Columbro fasanese, Colummara bianca, Culummu fasanese, Fiorone bianco di Oria, Fiorone S.Antonio, Fiorone S.Giovanni, Patrell, Petrelli, S.Antonio, S.Giovanni	Lazio, Puglia	A
Colummu Nero	Colummara nera, Nero	Puglia	A
Còmbina		Puglia	C
Coppa	Poppa	Puglia	C
Corno		Calabria	C
Corvo nero		Sardegna	C
Craxiou de Porcu		Sardegna	A
Cuore	Rubado	Liguria	C
D'Adriana		Lazio	C
Dattero	Piattellino	Toscana	C
Dattero Bianco	Vezzoso biondo di Piacenza	Emilia-Romagna	C
De Mordzi		Valle d'Aosta	B
De la Balma		Valle d'Aosta	B
De Casteddu		Sardegna	C
De Filippis		Basilicata	C
Dei Greci		Puglia	C
Del Portogallo		Campania	C
Della Monaca	Della signora, Fico della monaca, Signora, Signura	Puglia	A
Di Orte		Lazio	C
Di Sarroch		Sardegna	A
Di Smirne		Campania	C
Di Sonnino		Lazio	C
Donna		Calabria	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Dottato	Allattato, Attato, Auttatu, Avuttata, Bianchetto ottato, Bianco, Bianco cilentano, Bianco del Cilento, Biancolello, Bianculeddda, Binello, Calabrese, Dal miele, Dalla goccia, Del miele, Della goccia, Dottata, Dottato bianco, Fica janca, Fico della goccia, Ficu jancu, Ficu solitu, Gentile, Gottato, Jancu, Lebottato, Lumineddha, Napoletano, Nardoleo, Ottata, Ottati, Ottato, Ottava, Regina, Rottate, Rottatello, Totale, Uttata, Uttato, Uttatu, Vuttata	Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sicilia, Umbria, Veneto	A
Dottato Nero		Calabria, Campania	B
Fallacciano Nero	Lungo del Portogallo	Umbria	C
Faraone		Campania	B
Fetifero	Dall'osso, Fico fetifero, Scionto	Marche, Piemonte, Puglia	B
Ficattala	Vuttela, Ficattata, Ficattela	Puglia, Sicilia	C
Ficazzara Bianca		Sicilia	C
Fichi Madonna delle Grazie della Neve		Campania	C
Fico a Ciappa		Calabria	C
Fico Bianco		Friuli	C
Fico d'Agosto	D'agosto, Ficu d'agustu, Vuciddin	Puglia, Sicilia	B
Fico di Badia Cavana		Emilia-Romagna	C
Fico di Predappio		Emilia-Romagna	C
Fico di Tre Volte		Toscana	C
Fico Fiore		Liguria	C
Fico Nero	Fico Nero di Buttrio	Friuli Venezia Giulia	C
Fico Romagnolo di Oriolo	Fico di Oriolo, Romagnolo, Romagnolo Bianco	Emilia-Romagna	C
Fico Vito Carlo		Puglia	C
Ficora Velletrana		Lazio	C
Ficu Acqua		Calabria	C
Figalini Neri		Liguria	C
Fiorone di Gioia		Puglia	B
Fiorone di S. Antonio	S. Antonio	Basilicata, Puglia	B
Fiorone Giallo		Abruzzo	B
Fiorone Gigante		Marche	A
Fiorone Nero	Del vescovo	Campania	B
Fiorone Nero di Sava		Puglia	C
Fiorone Piccolo		Abruzzo	B
Fiorone Rosso		Abruzzo	C
Folm		Puglia	C
Fracazzano Bianco	Ficazzana, Ficazzano bianco	Puglia	B
Fracazzano Nero	Fracazzano rosso, Ficazzano russo	Puglia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Genovese		Emilia-Romagna	B
Gentile	Ammannato, Batalone, Bianco, Buzzone, Di Rimini, Paradiso, S.Piero	Basilicata, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Puglia, Toscana	A
Gentile Giallo		Umbria	C
Gentile Nero		Calabria	C
Ghisotta		Sicilia	C
Giallo		Lazio	C
Gigante dei Zoccolanti		Umbria	C
Gnuratia		Lazio	C
Granatella		Campania	C
Granato	Malosso, Napoletana	Calabria, Campania	B
Grattarolo	Gattarolo, Grattarola	Basilicata	C
Gravignano Nero		Marche	A
Grossa		Campania	C
I Mennu		Sicilia	C
I Praci		Sicilia	C
Intile		Lazio	C
Invernale Bianco	Arneo bianco, Bianco di Natale, D'inverno, D'inverno bianco, Fico d'inverno, Invernengo, Invernizzo, Natalegno, Natalino, Natalina bianca, Natalino bianco, Venarando, Verde di Natale, Vernea, Verneo bianco, Vernotico	Campania, Puglia	A
Jazzarola		Basilicata	C
Laccia		Puglia	B
Lamacoppa		Puglia	B
Lampadina		Calabria	C
Làncina	Laccina	Puglia	C
Lattarola	Ritonna	Calabria, Puglia	B
Lattarole		Basilicata	C
Lombrello		Lazio	C
Lucano		Lazio	C
Lunghetto	Fico della gotta, Lunghet, S.Peder	Lombardia, Veneto	B
Lùv	Lupo	Lombardia	C
Madonna	Della resta, Di Creazzo, Di Dama, Fig dla Madona, Madona	Lombardia, Veneto	B
Maggiore		Basilicata	C
Maiatica Bianca		Campania	C
Maiatica Nera		Campania	C
Maiorana Bianca		Abruzzo	C
Malvanera		Campania	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Mappafaro		Puglia	B
Marguglia		Basilicata, Puglia	B
Marinella	Furciceddrara, Minutedda	Calabria	B
Marinese		Puglia	C
Martana		Puglia	C
Martinica	Martinedda, Mattiniedda	Sardegna	B
Mastarda		Campania	C
Matalena		Campania	C
Mattalò	Mattalona	Sardegna	A
Mattepinta	Tremona	Puglia	B
Mauriello	Selvaggio	Campania	C
Mauro di Spagna		Campania	C
Melagrano	San Francesco, Unico	Liguria	C
Melanzana Bianca	Melanzana, Melanzana verde, Mulinciana verde	Campania, Molise, Umbria, Sicilia	C
Melanzana Scura	Di bosco, Maranciana, Melagnana, Melangiana, Melanzana, Melegnana, Melenzana, Molegnana, Mulinciana, Mulingiana, Schiavo, Schiavu	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sicilia	A
Melicca		Valle d'Aosta	C
Melissedda		Calabria	B
Melonceddha	Meloncella, Menunceddha	Puglia	C
Mendulina		Sardegna	C
Menna di Vacca Bianca		Puglia	B
Menna di Vacca Nera		Puglia	C
Mennella	Nennella	Campania	C
Minna di Ciava		Sicilia	B
Minna Longa	Minna schiava, Minna di schiava, Minni di sciava	Sicilia	B
Minna di Vacca		Sicilia	C
Minutello Bianco		Calabria	C
Minutello Nero		Calabria	C
Missinese	Messinese	Calabria, Sicilia	C
Monaco	Corvo	Toscana	C
Monsignore	Calabrese	Campania	B
Montanara		Calabria	C
Monteleone Verde	De tres bias, De tres vias, Monteleone, Monteleone nera, Perdingiana, Verde	Sardegna	A
Montina		Sardegna	C
Morello	Murel	Lombardia	B
Morettina		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Moro da Caneva	Figo moro da Caneva, Longhet	Friuli Venezia Giulia, Veneto	A
Mosica		Sicilia	C
Mota	Alla mota, Della moda, Moda	Puglia	C
Mucciusa		Sicilia	C
Munghein	Monachino, Moneghino, Monichia, Salame	Lombardia	C
Murena Nera		Sardegna	C
Murra		Sardegna	B
Mussirussa		Basilicata	C
Natalese	Di Natale, Natalegna, Nataliso, Vernile	Calabria, Puglia	B
Ncurunata		Sicilia	C
Neire de La Porta		Valle d'Aosta	c
Nero		Basilicata, Lazio	C
Nero del Monte		Umbria	C
Nero di Oria		Basilicata	C
Nero di Terlizzi	Columbro nero, Fiorone di Terlizzi	Puglia	A
Nero Lungo	Del Diavolo	Marche	A
Nero Nostran		Calabria	C
Neruccio del'Elba		Toscana	C
Neurella		Campania	C
Nigro		Campania	B
Niredda		Calabria	B
Noce		Puglia	C
Noreglia	Scavedda	Calabria	B
Nvernitica	Natalina, Natalino, Natalisca, Natalizio	Calabria, Sicilia	B
Paccia	Ciucciu	Puglia	B
Pacentrano		Abruzzo	C
Palamitani	Fica palamitani	Sicilia	C
Palazzo		Abruzzo	B
Pallana		Campania	B
Panetta	A panetta, Santa Croce	Puglia	C
Papa		Campania	C
Papalino		Lazio	B
Paradiso		Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Toscana	B
Paradiso	Di Berio	Liguria	A
Pascarola		Campania	C
Passuluni		Sicilia	B
Pasulita		Puglia	B
Pedicinaro		Calabria	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Pelusella		Campania	C
Permaloso		Marche, Umbria	C
Pessighina		Sardegna	B
Piccialuto		Lazio, Toscana	C
Piemontese		Campania	C
Pilosello Nero		Basilicata	C
Pilosello Verde		Basilicata	C
Pisciottana		Campania	B
Pissalutto	Di Riviera, Panzarotto, Pisano, Pissaluto, Stornese	Liguria, Sardegna	B
Pisterzo		Lazio	C
Pitinisi		Sicilia	C
Pitriello		Basilicata	C
Pizzilonga		Puglia	C
Portoghese	Buzzone nero, Grosso, Papale, S.Piero nero	Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Toscana, Veneto	B
Processotta	Ballana, Precisotta	Campania, Calabria	C
Processotta Gigante	Precisotta gigante	Campania	B
Putruccella		Campania	C
Quagghia	Quaglia, Russuliddha	Puglia	C
Quattrouomini		Basilicata	C
Rafaci		Calabria	C
Rampelina	Rampellina	Sardegna	B
Rattarola		Sicilia	C
Reale	Reale bianca di Atessa	Abruzzo	A
Reale Rossa di Atessa		Abruzzo	C
Regina	Fiorone della regina, Rosso Triggiano, Zingareddo	Puglia	B
Regina di Roma		Lazio	C
Ricotta		Basilicata, Puglia	C
Rigato	Brachessa, Bracotedesco, Fico della regina, Fracazzano rigato, Limone, Panaché, Popone, Ricata, Rigato verde e giallo, Striato bianco-verde, Variegata, Variegato, Virgato, Vrigato, Zigarella, Zocchitta, Zucchina	Campania; Lazio, Puglia, Sardegna	A
Rimes		Lombardia	B
Rizzeddha	Rizzeddhu, Rizzello	Puglia, Sardegna	B
Romanelle		Lazio	C
Rondette		Liguria	C
Rosella		Toscana	C
Rossa		Emilia-Romagna	C
Rossellino		Toscana	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Rosso dei Zoccolanti		Umbria	C
Rosso di Ofena		Abruzzo	C
Rosso di Terradura		Campania	B
Rosso Lombardo		Lombardia	B
Rosso Oria		Puglia	B
Rosso Striato		Toscana	C
S. Andrea		Campania	C
S. Barnaba		Lazio	C
S. Bruno		Lazio	C
S. Mango	Fiorone di S.Mango	Campania	B
S. Martino		Toscana	C
S. Piero	Arbicone, Colombo, Corbo, De duas vias, Di Pula, Fellaccià, Ficazzana vera, Figu de due vii, Filacciano nero, Lancianese, Minna di schiava nera, Nero, Nero di Chia, Niedda longa, Piombinese, Rubicone, S.Piera, San Pietro, Zucchello	Basilicata, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Sicilia, Toscana, Umbria	A
Santa Maria		Campania	C
Sassarese		Sardegna	B
Sasso	Bianco	Lazio	C
Saucio		Abruzzo	C
Scattagnolo		Calabria	C
Scavuzzi		Sicilia	C
Sementino		Toscana	C
Sesso	Farà, Pilusa, Pelosa, Sessune	Campania, Puglia	C
Settembrina		Calabria	B
Siconero	Nigro	Campania	B
Suttuni		Sicilia	C
Tardiva Nera		Basilicata	C
Tauro	Domenico Tauro, Mango Tauro, Minghtaur	Puglia	A
Tavolinu		Sicilia	C
Tre Volte l'Anno	Fico tre volte, Natalina, Natalino, Natalino nero, Pascarola, Pasqualino, Pasquare, Tre volte l'anno nero, Vernino	Campania, Puglia, Sicilia, Toscana	B
Troiano	A campanella, Adriana, Triana, Trianella, Triano, Troiano bianco, Trojano	Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Puglia	A
Troiano Modificato		Campania	C
Troiano Nero		Basilicata	C
Troiano Precoce		Campania	C
Turca	Cavaliere, Corso, Lancianese, Turca nera	Abruzzo, Calabria, Molise, Puglia, Toscana	B
Unghia		Lazio	C
Vallerano Bianco		Lazio	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Vavera Nera		Campania	C
Verde		Abruzzo	C
Verdello		Sardegna, Umbria	C
Verdescone	Verdesca, Verdone	Puglia	B
Verdese		Lombardia	C
Verdino	Brianzolo, Brianzolo bianco, Brianzolo del Milanese, Paset, Pasin Pasit, Passet, Passin, Passo, Verdiccio di Bologna, Sciatel, Verdèn, Verdin, Verdino di Piacenza, Verdolino, Verdulè	Emilia-Romagna, Marche, Lombardia, Piemonte, Toscana, Umbria, Veneto	A
Verdolina		Campania	C
Verdone		Marche, Toscana, Umbria	C
Verdone di Roma		Lazio	C
Vescovo		Lazio	C
Viola		Sardegna	C
Zichecai		Sicilia	C
Zicolella	Ammardella, Mardedde, Zecola, Zigola, Zivulella	Campania	B
Zingarella		Calabria	C
Zingarello Bianco		Puglia	C
Ziula	Zivolo	Basilicata	C
Zucchetto	Zucchello	Lombardia	C
Zingarella		Calabria	C
Zingarello Bianco		Puglia	C
Ziula	Zivolo	Basilicata	C
Zucchetto	Zucchello	Lombardia	C

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
A campanella	Troiano	Bracotedesco	Rigato
A panetta	Panetta	Brasciotta nera	Brogiotto Nero
Abbunanza	Abbondanza	Brasciotti	Brogiotto Nero
Adriana	Troiano	Brianzolo	Verdino
Albachiara	Abate	Brianzolo bianco	Verdino
Albanegra	Albanera	Brianzolo del Milanese	Verdino
Albicello	Albo	Brogiotto	Brogiotto Nero
Albinera	Albanera	Brogiotto fiorentino	Brogiotto Nero
Alla moda	Mota	Brogiotto gentile	Brogiotto Bianco
Allattato	Dottato	Brogiotto nero romano	Brogiotto Nero
Alvo	Albo	Brogiotto pistoiese	Brogiotto Bianco
Ammannato	Gentile	Brucettino bianco	Brogiotto Bianco
Ammardella	Zicolella	Bruciotto	Brogiotto Nero
Arbicone	S.Piero	Burdasciotta bianca	Brogiotto Bianco
Arboneura	Albanera	Burdasciotta nera	Brogiotto Nero
Arneo bianco	Invernale Bianco	Burdasciotta niedda	Brogiotto Nero
Arneo nero	Arnea Nera	Burdaxiotta	Brogiotto Nero
Attato	Dottato	Burgisotta	Brogiotto Nero
Auttatu	Dottato	Buzzone	Gentile
Avuttata	Dottato	Buzzone nero	Portoghese
Ballana	Processotta	Calabrese	Dottato
Barnisotti	Brogiotto Nero	Calabrese	Monsignore
Batalone	Gentile	Calimera	Albanera
Bernissou	Brogiotto Nero	Calvarina	Albanera
Bertino	Brogiotto Nero	Can'tàn	Canetano
Bianchetto	Albo	Cani janco	Albanera
Bianchetto ottato	Dottato	Carcanzi trota	Carcanzi Drotta
Bianco	Albo	Casciteddha	Albanera
Bianco	Dottato	Catalanisca	Catalano
Bianco	Gentile	Catalaniscu	Catalano
Bianco	Sasso	Catalanu	Catalano
Bianco cilentano	Dottato	Catalogna	Catalano
Bianco del Cilento	Dottato	Catinalisi nero	Catalano
Bianco di Natale,	Invernale Bianco	Cavaliere	Turca
Biancolello	Dottato	Colombo	Albanera
Biancolino	Albo	Colombo	S.Piero
Bianculeddha	Dottato	Colombo bianco	Colomba Bianca
Bifarigna	Bifara Viridi	Colombo nero	Columbro Nero
Binello	Dottato	Colombra	Colomba Bianca
Brachessa	Rigato	Colombro	Colomba Bianca

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Columbaro	Colummone	Di hiuri nero	Columbro Nero
Columbaro bianco	Colomba Bianca	Di Pula	S.Piero
Columbaro bianco	Colomba Bianca	Di Rimini	Gentile
Columbaro nero	Columbro Nero	Di Riviera	Pissalutto
Columbra nera	Columbro Nero	Domenico Tauro	Tauro
Columbro fasanese	Colummone	Dorato	Albo
Columbro nero	Columbro Nero	Dottata	Dottato
Columbro nero	Nero di Terlizzi	Dottato bianco	Dottato
Colummara bianca	Colummone	Farà	Sesso
Colummara nera	Colummu Nero	Fica a sang	A Sang
Colummaro bianco	Colomba Bianca	Fica a sangue	A Sang
Colummaro nero	Columbro Nero	Fica janca	Dottato
Colummo bianco	Colomba Bianca	Fica palamitani	Palamitani
Colummo nero	Columbro Nero	Fica rapona	Abate
Corbo	S.Piero	Ficattata	Ficattala
Corno	Citrulara	Ficattela	Ficattala
Corso	Turca	Ficazzana	Fracazzano Bianco
Corvo	Monaco	Ficazzana vera	S.Piero
Culummu	Albanera	Ficazzano bianco	Fracazzano Bianco
Culummu fasanese	Colummone	Ficazzano russu	Fracazzano Nero
D'agosto	Fico d'Agosto	Fichi d'oro	Albo
D'inverno	Invernale Bianco	Fico Africano	Brogiotto Nero
D'inverno bianco	Invernale Bianco	Fico d'inverno	Invernale Bianco
Dal miele	Dottato	Fico d'oro	Albo
Dall'osso	Fetifero	Fico della goccia	Dottato
Dalla goccia	Dottato	Fico della gotta	Lunghetto
De duas vias	S.Piero	Fico della Marca	Brogiotto Nero
De tres bias	Monteleone Verde	Fico della monaca	Della Monaca
De tres vias	Monteleone Verde	Fico della regina	Rigato
Del miele	Dottato	Fico di Oriolo	Fico Romagnolo di Oriolo
Del vescovo	Fiorone Nero	Fico fetifero	Fetifero
Dell'abate	Abate	Fico tre volte	Tre Volte l'Anno
Della arca	Brogiotto Nero	Ficu d'agustu	Fico d'Agosto
Della goccia	Dottato	Ficu jancu	Dottato
Della Marca	Zucchetto	Ficu natalina	Nvernitica
Della mota	Mota	Ficu solitu	Dottato
Della resta	Madonna	Fig dla Madona	Madonna
Della signora	Della Monaca	Figo moro da Caneva	Moro da Caneva
Di Berio	Paradiso	Figu de due vii	S.Piero
Di bosco	Melanzana Scura	Filacciano	Callara
Di Creazzo	Madonna	Filacciano di Vasto	Callara
Di dama	Madonna	Filacciano nero	S.Piero
Di hiuri bianco	Colomba Bianca	Fillacciano	Callara

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Fiorentino	Brogiotto Nero	Mattiniedda	Martinica
Fiorone bianco di Oria	Colummone	Melagnana	Melanzana Scura
Fiorone della regina	Regina	Melangiana	Melanzana Scura
Fiorone di S.Mango	San Mango	Melanzana	Melanzana Bianca
Fiorone di Terlizzi	Nero di Terlizzi	Melanzana	Melanzana Scura
Fiorone nero	Columbro Nero	Melanzana	Citrulara
Fiorone S.Antonio	Colummone	Melanzana verde	Melanzana Bianca
Fiorone S.Giovanni	Colummone	Melegnana	Melanzana Scura
Fracazzano rigato	Rigato	Melanzana,	Melanzana Scura
Fracazzano rosso	Fracazzano Nero	Meloncella	Melonceddha
Furciceddrara	Marinella	Menunceddha	Melonceddha
Gattarola	Grattarolo	Messinese	Missinisi
Genovese	Brogiotto Bianco	Minghtaur	Tauro
Gentile	Albo	Minna di schiava	Minna Longa
Gentile	Brogiotto Bianco	Minna di schiava nera	S.Piero
Gentile	Dottato	Minna schiava	Minna Longa
Grattarola	Grattarolo	Minni di sciava	Minna Longa
Gottato	Dottato	Minutedda	Marinella
Grosso	Portoghese	Moda	Mota
Invernengo	Invernale Bianco	Molegnana	Melanzana Scura
Invernizzo	Invernale Bianco	Monachino	Munghein
Jancu	Dottato	Monaco	Brogiotto Bianco
Làccina	Làncina	Moneghino	Munghein
Lancianese	S.Piero	Monichia	Munghein
Lancianese	Turca	Monteleone	Monteleone Verde
Lebottato	Dottato	Monteleone nera	Monteleone Verde
Limone	Rigato	Moro	Catalano
Livinera	Albanera	Moscatello	Albo
Longhet	Moro da Caneva	Mulinciana	Melanzana Scura
Luminceddha	Dottato	Mulinciana verde	Melanzana Bianca
Lunghet	Lunghetto	Mulingiana	Melanzana Scura
Lungo del Portogallo	Fallacciano Nero	Murel	Morello
Lupo	Lùv	Napoletana	Granato
Macca	Buffosa	Napoletano	Dottato
Madona	Madonna	Napulitana	Albanera
Malosso	Granato	Nardoleo	Dottato
Mango Tauro	Tauro	Natalegno	Invernale Bianco
Maranciana	Melanzana Scura	Natalina	Nvernitica
Marangiana	Melanzana Scura	Natalina	Tre Volte l'nno
Mardedde	Zicolella	Natalina bianca	Invernale Bianco
Martinedda	Martinica	Natalino	Invernale Bianco
Mattalona	Mattalò	Natalino	Nvernitica
Mattaro	Albo	Natalino	Tre Volte l'Anno

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Natalino bianco	Invernale Bianco	Popone	Rigato
Natalino nero	Tre Volte l'Anno	Poppa	Coppa
Natalisca	Nvernitica	Potentino	Albanera
Nataliso	Natalese	Praciotti	Brogiotto Nero
Natalizio	Nvernitica	Precisotta	Processotta
Nennella	Mennella	Precisotta gigante	Processotta Gigante
Nero	Cavaliere	Processotto nero	Brogiotto Nero
Nero	Columnu Nero	Processottola bianca	Brogiotto Bianco
Nero	S.Piero	Processottola nera	Brogiotto Nero
Nero di Chia	S.Piero	Processottolo bianco	Brogiotto Nero
Neura	Albanera	Processottolo nero	Brogiotto Nero
Niedda longa	S.Piero	Prucssott	Brogiotto Nero
Nigro	Siconèro	Quaglia	Quagghia
Niura	Albanera	Rampellina	Rampelina
Ottata	Dottato	Rapona	Abate
Ottata rossa	Melanzana Scura	Reale bianca di Atessa	Reale
Ottati	Dottato	Regina	Dottato
Ottato	Dottato	Ricata	Rigato
Ottava	Dottato	Rigato verde e giallo	Rigato
Panaché	Rigato	Ritonna	Lattarola
Panzarotto	Pissalutto	Rizzeddhu	Rizzeddha
Papale	Portoghese	Rizzello	Rizzeddha
Paradiso	Gentile	Romagnolo	Fico Romagnolo di Oriolo
Pascarola	Tre Volte l'Anno	Romagnolo bianco	Fico Romagnolo di Oriolo
Paset	Verdino	Rossa romagnola	Callara
Pasin	Verdino	Rosse	Callara
Pasit	Verdino	Rosso	Callara
Pasqualino	Tre Volte l'Anno	Rosso Triggiano	Regina
Pasquarel	Tre Volte l'Anno	Rottate	Dottato
Passet	Verdino	Rottatello	Dottato
Passin	Verdino	Rubado	Cuore
Passo	Verdino	Rubicone	S.Piero
Patrell	Columnnone	Russuliddha	Quagghia
Pelosa	Sesso	S. Pietro	Columbro Nero
Perdingiana	Monteleone Verde	S. Antonio	Callara
Petrelli	Columnnone	S. Antonio	Columnnone
Piattellino	Dattero	S. Antonio	Fiorone di S. Antonio
Pilusa	Sesso	S. Francesco	Melagrano
Piombinese	S.Piero	S. Giovanni	Columnnone
Piru	Bianca Longa	S. Peder	Lunghetto
Pisano	Pissalutto	S. Piera	S.Piero
Pissaluto	Pissalutto	S. Piera	Columbro Nero
Pizzilonga	Bianca Longa	S. Piero	Albanera

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
S.Piero	Columbro Nero	Verdiccio di Bologna	Verdino
S.Piero	Gentile	Verdin	Verdino
S.Piero	Portoghese	Verdino di Piacenza	Verdino
San Pietro	S.Piero	Verdolino	Verdino
S.Pietro nero	Columbro Nero	Verdone	Verdescone
Salam	Munghein	Verdulè	Verdino
Salame	Munghein	Vernea	Invernale Bianco
Santa Croce	Panetta	Verneo bianco	Invernale Bianco
Scavedda	Noreglia	Vernile	Natalese
Schiavo	Brogiotto Nero	Vernino	Tre volte l'Anno
Schiavo	Melanzana Scura	Vernotico	Invernale Bianco
Schiavu	Melanzana Scura	Vezzoso biondo di Piacenza	Dattero Bianco
Sciatel	Verdino	Virgato	Rigato
Scionto	Fetifero	Vrigato	Rigato
Selvaggio	Mauriello	Vuciddin	Fico d'Agosto
Sessune	Sesso	Vulummera nera	Columbro Nero
Signora	Della Monaca	Vuttata	Dottato
Signura	Della Monaca	Vuttela	Ficattala
Stornese	Pissalutto	Zecola	Zicolella
Striato bianco-verde	Rigato	Zentil	Albo
Torlo d'uovo	Albo	Zigarella	Rigato
Totale	Dottato	Zigola	Zicolella
Tre volte l'anno nero	Tre Volte l'Anno	Zingareddo	Regina
Tremona	Mattepinta	Zivolo	Ziula
Triana	Troiano	Zivulella	Zicolella
Trianella	Troiano	Zocchitta	Rigato
Triano	Troiano	Zucchello	S.Piero
Troiano bianco	Troiano	Zucchello	Zucchetto
Trojano	Troiano	Zucchetto	Piombinese
Turca nera	Turca	Zucchina	Rigato
Unico	Melagrano		
Uttata	Dottato		
Uttato	Dottato		
Uttatu	Dottato		
Variegata	Rigato		
Variegato	Rigato		
Varnea invernale	Arnea Nera		
Varneo	Arnea Nera		
Venarando	Invernale Bianco		
Verde	Monteleone Verde		
Verde di Natale	Invernale Bianco		
Verdèn	Verdino		
Verdesca	Verdescone		

Bibliografia

- AA.VV., 1840. Dizionario delle Scienze Naturali. Prima traduzione dal francese con aggiunte e correzioni. FICO. Tra i Collaboratori italiani è Antonio Targioni-Tozzetti. Ed. Firenze per V. Batelli e compagni, 1830-1851 (Fico: 466-491).
- AA.VV., 2013. Frutta e buoi... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma, SARN. Parma.
- AA.VV., 1829. Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica, ossia dizionario ragionato ed universale di agricoltura. 11. Edizione italiana. Napoli. (Pagg. 219).
- AA.VV. ARSSA Regione Calabria, 2011. Varietà locali di fruttiferi in Calabria, Atlante della Biodiversità. Fico. Programma Interregionale Biodiversità, U.E., MiPAAF, Regione Calabria. Grafosud, Rossano Scalo(CS). (Pagg 515).
- Aldrovandi Ulisse, 1668. Dendrologiae naturalis scilicet arborum historiae libri duo, Libri Secundi, Tractatus Secundi. Caput III. DE FICU. Bologna, Giovanni Battista Ferroni: 427-480.
(https://it.wikipedia.org/wiki/Ulisse_Aldrovandi#, Scritti, <http://amshistorica.unibo.it/24#>).
- Angelini M., Basadonne M.C. (a cura di), 2004. Gallezio, Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi (1817 - 1839), ed. www.pentagona.it/pomo/pomona/fichi.php, Ist. Marsano, Genova 2004.
- Arice P., 2013. Le varietà da frutto coltivate nel territorio Amerino. In: Regione Umbria, Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze, Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Collana "i quaderni della biodiversità" n.2. Edizioni 3°-PTA.: 98-101. (<https://www.quaderni-biodiversita2-3-parco-tecnologico.it>).
- Baldini E., 1953. Alcuni aspetti della coltura del fico nella provincia di Firenze. Rivista della Ortoflorofruitticoltura Italiana, XXXVII (7-8): 185-203.
- Baldini E. (coordinatore) 1982. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Coordinatore scientifico Baldini E. CNR, ed. Parretti Grafiche, Firenze: 71-78.
- Baldini E., Tosi A., 1994. Scienza e Arte nella Pomona Italiana di Giorgio Gallezio, Accademia dei Georgofili, ed. Polistampa, Firenze. (Pagg.132). Baldini E. (a cura di), 1995. Gallezio G., I giornali dei viaggi. Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995. (Pagg. 478).
- Barbaggiovanni I., 2014. Censimento fichi in Regione Lazio. (Dati non pubblicati).
- Barbera G., 2000. L'orto di Pomona: sistemi tradizionali dell'arboricoltura da frutto in Sicilia, ed. L'Epos, Palermo.
- Barberis A., Chessa I., Nieddu G., 2001. Analisi multivariata dei descrittori primari del germoplasma di fico della Sardegna. Atti 2° Convegno Nazionale sul Fico, "Fico essiccato, innovazione e qualità". Ascea Marina (SA) 9 ott. Italus Hortus, vol 8, suppl. al n°5, sett/ott:12-15.
- Barrel P. e Esposito Sommesse R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle D'Aosta. Priuli&Verluccha :175-183.
- Bartalucci L., 1986. Aspetti e problemi della coltura del fico in provincia di Grosseto. Contributo sperimentale alla individuazione di presunti cloni delle varietà presenti in provincia. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1985/86.
- Basso M., 1960 a. Contributo allo studio delle cultivar di fico della provincia di Pisa. Rivista della Ortoflorofruittic. Ital., XLVI (1-2): 46-66.
- Basso M., 1960 b. Contributo allo studio delle cultivar di fico della provincia di Livorno. Rivista della Ortoflorofruittic. Ital., XLVI (5-6): 194-208.
- Bellini E., Giordani E., 1999. La conservazione dei fruttiferi minori in Europa: risultati del progetto comunitario GENRES 29. Italus Hortus 6 (4), Numero speciale.
- Bellini E., 2002. I Fruttiferi Minori in Europa. Fico (*Ficus carica* L.). Edizioni L'Informatore Agrario, Verona: 79-88.
- Bellini E., Giordani E., Giannelli G., Picardi E., 2007. Le specie Legnose da Frutto. Liste dei caratteri descrittivi. (The Fruit Woody Species, Descriptor List). Fico (*Ficus carica* L.). ARSIA Regione Toscana, Press Service srl, Sesto Fiorentino (Firenze): 459-480.
- Berardi B., 2015. Censimento delle varietà di fico coltivate nel Cilento. (Dati non pubblicati).
- Biscotti N., 2009. I frutti antichi del Gargano. Eventi e cultura 11-12-2009. Calendario 2010. Fuoriporta.info. (<http://www.fuoriporta.info/articolo1454-3/eventi-e-cultura/il-calendario-della-biodiversita--di-alberi-e-frutti-del-gargano.html>).
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Puglia, Emilia-Romagna. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità - 1/2010. Tipolitografia CSR Roma, novembre. ISBN 978-88-448-0462-6: 85-117.
(<http://www.isprambiente.gov.it/it/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/puglia-emilia-romagna>).
- Botta R., Beccaro G.L., Mellano M.G., 2015. La frutticoltura in Piemonte: cenni storici e situazione attuale. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Piemonte e Sardegna. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, n.7/2017 : 21-116.
(http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/files/Quad_NB_7_15.pdf)

- Capano A., 2012. I fichi nel Cilento tra il XVIII ed il XX secolo. Il fico nella tradizione cilentana, Concorso Naz. di Narrativa, I Edizione. Centro culturale Studi Storici "Il Saggio". Digitas Press S.Maria di Castellabate (SA): 5-24.
- Capano A., 2013. Sui fichi: dalla Preistoria al IV sec. A.C.. Il fico nella tradizione cilentana, oncorso Naz. di Narrativa, II Edizione. Centro culturale Studi Storici "Il Saggio". Digitas Press S.Maria di Castellabate (SA): 5-17.
- Capano A., 2014. Il fico nel mondo romano. Il fico nella tradizione cilentana, Concorso Naz. di Narrativa, III Edizione. Centro culturale Studi Storici "Il Saggio". Digitas Press S.Maria di Castellabate (SA): 83-94.
- Capua E., 1988. Situazione attuale, problemi e prospettive della coltura del fico in Italia, con particolare riguardo alla provincia di Viterbo. Contributo sperimentale alla individuazione di presunti cloni delle varietà presenti in provincia. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1987/88.
- Casella D., 1933. Il Dottato nell'industria dei fichi secchi. Annali della Real Stazione sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura, Acireale: 57- sgg.
- Casella D., 1957. Dottato. In: Enciclopedia Agraria Italiana REDA, Roma. 1957: 541-544.
- Casini E., D'Amato G., Alessandri S., 1990. La selezione clonale nelle varietà di fico (*Ficus carica* L.) coltivate nelle province di Chieti e Pescara: individuazione di presunti cloni. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug. 1986. In: Agricoltura Ricerca, anno XII n. 112-113-nuova serie, agosto-settembre: 49-72.
- Cavallo C., 2013. I fioroni ed i fichi: caratteristiche e tipicità delle produzioni pugliesi. Regione Puglia, Servizio Agricoltura, Uff.Prov.Agric. di Brindisi, Progetto LIFIOR: 78-81.
- Celi G., 1907. Ricerche sulla biologia e filogenesi del fico ed inquadramento delle relative razze italiane meridionali (*Ficus carica* L.). Napoli. Atti del Reale Istituto d'Incoraggiamento di Napoli, Serie VI.-Vol. IV: 541-654.
- Chessa I. e Nieddu G., 1990. Caratteristiche del patrimonio genetico del fico in Sardegna. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug. 1986. In: Agricoltura Ricerca, anno XII n. 112-113-nuova serie, agosto-settembre: 39-48.
- Chessa I. e Nieddu G., 1994. Fico. In: Patrimonio genetico delle specie arboree da frutto, Le vecchie varietà della Sardegna. Delfino Ed., Sassari: 361-404.
- Chessa I., Nieddu G., Serra P., 1998. Fig germplasm characterization using isozyme analysis. Proceedings of the First International Symposium on Fig. Izmir, Turkey, 24-28 June 1997. Acta Horticulturae 480, ISHS 1998: 143-148.
- Chessa I., Erre P., Nieddu M., Satta D., Nieddu G., 2001. Applicazione di marcatori molecolari RAPD in una collezione di germoplasma sardo di fico (*Ficus carica* L.). Atti 2° Convegno Nazionale sul Fico, "Fico essiccato, innovazione e qualità". Ascea Marina (SA) 9 ott.. Italus Hortus, vol 8, suppl. al n.5, sett/ott: 16-19.
- Chessa I., di Cintio L., Laudadio M., Menna V., Minonne F., 2014. Atessa e i fichi secchi 'Li caracine'. Ed. Tinari, Villamagna (Ch). (Pagg.128).
- Chessa I., Satta D., Depau L., 2015. Alcuni frutti antichi rappresentativi della Sardegna. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Piemonte e Sardegna. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, - 7/2015: 197-199). (http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/files/Quad_NB_7_15.pdf).
- Ciarmiello L.F., Piccirillo P., De Luca A., Woodrow P., 2013. Biodiversità, recupero e valorizzazione di accessioni di Fico in Campania. Giornate Scientifiche di Ateneo, Seconda Università degli Studi di Napoli, Caserta 27 giugno.
- Claps F., Graziano M., Martelli S., 1990. Principali aree di coltivazione del fico in Basilicata. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug. 1986. In: Agricoltura Ricerca, anno XII n. 112-113-nuova serie, agosto-settembre: 21-22.
- Condit I.J., 1955. Fig varieties: a monograph. Hilgardia, Vol. 23, n.11, 1955: 323-538.
- Consorzio per la tutela e valorizzazione del Figo Moro da Caneva (PN), 2013. (www.figomoro.it).
- Coop. Fratellanza Agricola 2007. Il fico Binello: coltivazione, tradizione e prospettive future. Prog.Dim.Ortofrutticoltura biologica: conservazione delle biodiversità in situ e valorizzazione delle produzioni tipiche lungo tutta la filiera. P.S.R. 2000-2006, Reg.CE 1257/99, Mis. 3.3. (<http://www.sima.liguriairete.it/docBakeka/15-gen-2007>).
- D'Alessandro E., Picchi G., 1995. Il Fico del Cilento. In Prodotti agro-alimentari tipici della Campania. Portici, luglio 1995: 195-227.
- Dalla Ragione I. 2010. Collezione Fichi della Fondazione Archeologia Arborea. Fondazione Archeologia Arborea Onlus, Città di Castello (Pg). (<http://www.archeologiaarborea.org/it/il-frutteto-collezione/dei-fichi>).
- Della Porta G. B., 1583. Pomarium suae villae. Napoli, Orazium Salvianum & Cesarem Caesaris.
- Della Porta G. B., 1592. Villae. (di Io. Baptistae Portae). 12 Vols, 914 pp (De ficu: 300-327).
- De Rosa F., 1911. Di alcuni fichi Salentini. R. Istit. d'Incorrag. di Napoli Atti (ser. 6) 9. (Pagg. 36).

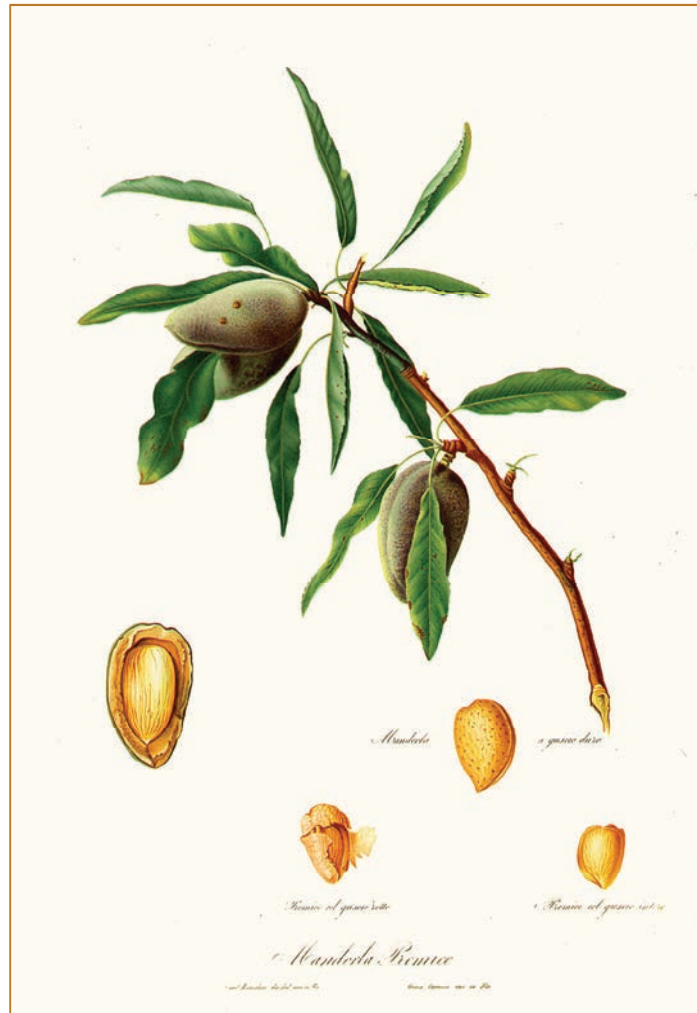
- De Rosic C., 1990. Situazione attuale, problemi e prospettive della coltura del fico in Italia, con particolare riguardo alla Calabria (provincia di Cosenza). Contributo sperimentale alla individuazione di presunti cloni. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1989/90.
- Donno G., 1948. Il fico nel Salento. In *L'Agricoltura Meridionale*. Napoli A.1, 12.
- Donno G., 1951 a. Alcune varietà bifere di fico coltivate in Provincia di Lecce. *Annali Facolta' di Agraria Portici (Napoli)*, serie III, vol XIX: 89-106.
- Donno G., 1951 b. Alcune varietà unifere di fico coltivate in Provincia di Lecce. *Annali Facolta' di Agraria Portici (Napoli)*, serie III, vol XIX: 167-195.
- Donno G., 1951 c. La determinazione di alcune varietà di fico della Provincia di Lecce nel periodo invernale. *Annali Facolta' di Agraria Portici (Napoli)*, serie III, vol XIX: 49-54.
- Donno G., 1951d. Le gemme e i rami del fico. *Annali Facolta' di Agraria dell'Università di Napoli*, serie III, vol XIX: 196-213.
- Donno G., 1959. Il Fico. Estratto dagli *Annali della Facolta' di Agraria dell'Università di Bari*, Vol. XIII, (pp. 1-31).
- Donno G., 1972. Sul polimorfismo e sulla xerofilia del *Ficus carica* L.. *Ann. Fac. Agraria Bari*, vol XXV: 538-560.
- Ferrara E., Vendola D., 1990. Osservazioni preliminari su tredici cultivar di fico diffuse in Puglia. *Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug. 1986*. In: *Agricoltura Ricerca*, anno XII n. 112-113-nuova serie, agosto-settembre: 31-38.
- Ferrara E., Petruzzella D., 1992. Valutazioni fenolo-carpologiche del patrimonio varietale del fico raccolto in Puglia, nota II. *Frutticoltura* 6: 63-66.
- Ferrara E., Petruzzella D., Guida F., 1991. Prime valutazioni agronomiche del patrimonio varietale del fico (*Ficus carica* L.) raccolto in Puglia, nota I *L'Informatore Agrario XLVII (28)*: 59-63.
- Ferrara E., Dell'Atti G., 1998. Alcune varietà di fico diffuse nel Brindisino. *L'Informatore agrario*, n. 49: 63-69.
- Ferrara E., Papa G., 2001. Analisi pomologica di cultivar di fico per la produzione di fioroni. *Atti del II Convegno Nazionale sul Fico, Ascea Marina (SA) 9 ott. 2001*. In: *Italus Hortus* vol 8, supplemento al n. 5, sett-ott.: 22-24.
- Ferrara G., Mazzeo A., Pacucci C., Matarrese A.M.S., Tarantino A., Crisosto C., Incerti O., Marcotuli I., Nigro D., Blanco A., Gadaleta A. 2016 Characterization of edible fig germplasm from Puglia, southeastern Italy: is the distinction of three fig types (Smyrna, San Pedro and Common) still valid? *Scientia Horticulturae*, 250: 52-58.
- Ferrari E., 1912. La coltivazione del fico nel circondario di Paola (Cosenza). *R. Staz. Sper. Agrum e Fruttic. Acireale*, ann.1: 141-177.
- Ferraro C., 1996. Giorgio Gallesio (1772 - 1839), vita, opere, scritti e documenti inediti, cap. 12, *Accademia dei Georgofili*, Firenze.
- Fideghelli C., Carboni E., Della Strada G., Faedi W., Monastra F., Rivalta L., 1988. Fruit germoplasm in 20 years by the Fruit Reserch Institute (ISF) of Roma.
- Fideghelli C., Grassi F., Della Strada G., Sartori A., Vitellozzi F., 2000. Conservazione e valorizzazione delle specie da frutto in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto del Germoplasma, *Atti Convegno '1970-2000-Trent'anni di salvaguardia di risorse genetiche vegetali:prospettive e sviluppo futuri'*, Bari.
- Fideghelli C., Ceccarelli D., Grassi G., et al. 2009. *Le Sagre della Frutta*, CRA-Centro di Ricerca per la Frutticoltura di Roma. MiPAAF (Roma).
- Figliuolo G., 2010 (coordinatore). Risorse genetiche di piante legnose da frutto nel Parco Nazionale del Pollino. ALSIA, *Gli antichi fruttiferi del Pollino. I quaderni dell'ALSIA*. Suppl. al n. 36 di *Agrifoglio*. Tipografia Graficom-Matera, giugno: 2-27-36-107. (http://www.biodiversitapollino.it/export/test/documenti/quaderni_alsia.pdf).
- Fiorini U., 2000. Il Fico, pianta mediterranea della fortuna. Antiche varietà. *Collana Le monografie*, 1. Edizioni Masso delle Fate, Nova Arti Grafiche, Signa (FI), sett. (Pagg. 96).
- Forconi V. e Guidi S., 2013 (a cura di). *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Casi studio: Isole della Sicilia, Lombardia*. ISPRA, *Quaderni Natura e Biodiversità n.5/2013*. Aprile. Fico: pagg Sicilia: 47-54-68; Lombardia: 98-99). (<http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/files/Quadernonatio052013.pdf>).
- Galderisi G., Di Bernardo G., De Masi L., Galano G., Cascino A., Cipollaro M., Pavone E., Grassi G., 2001. Caratterizzazione molecolare e selezione clonale del fico (*Ficus carica* L.) "Dottato" mediante RAPD-PCR. *Atti 2° Convegno Nazionale sul Fico, "Fico essiccato, innovazione e qualità"*. Ascea Marina (SA) 9 ott.. *Italus Hortus*, vol 8, suppl. al n°5, sett/ott: 20-21.
- Gallesio G., 1817-1839. *Pomona Italiana*. Pisana Tipografia presso. Niccolò Capurro, Pisa. Dispense "in folio" ad Associati. (<http://www.pentagona.it/pomo/pomona/fichi.php> a cura di Angelini M. e Basadonne M.C., Ist. Marsano, Genova 2004).
- Gasparrini G., 1845. Ricerche sulla natura del caprifico, e del fico; e sulla caprificazione. Articolo estratto dal n. 23 del *Rendiconto della R. Accademia delle Scienze di Napoli*. Napoli, *Tip. Dell'Aquila di V. Puzziello*: 35-42.
- Gibert Q., 2000. Sicilia: de quan els Catalans solcaven els mars. *L'Estel*, 1 nov.: 7. (http://Biblioteca Digital de les Illes Balears. ibdigital.uib.cat/...20/.../Estel_2000_mes11_d01_n0446.pdf).
- Gramaccia M., Concezzi L., Famiani F. - Le varietà autoctone di fico presenti in Umbria. (Dati non pubblicati).

- Grassi G., 1982. Il fico:acquisizioni scientifiche italiane dell'ultimo trentennio. *Frutticoltura*, anno XLIV, n.9-10 sett. ott.: 7-16.
- Grassi G., Pugliano G., 1984. Schede per lo studio del Fico in uso presso l'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma. *Annali Ist. Sperm. Frutticoltura*. Vol. XV: 67-112.
- Grassi G., 1990. Stato attuale e problematiche della coltura del fico in Italia. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug.1986. *Agricoltura e Ricerca, Speciale Fico*, n. 112/113 : 9-14.
- Grassi G., Pugliano G., Lettera A., 1990. Descrizione di 10 cv calabresi di fico osservate in differenti ambienti pedoclimatici di coltivazione. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug.1986. In: *Agricoltura e Ricerca, Speciale Fico*, n. 112/113:73-88.
- Grassi G., 1991. Il Fico. *Collana Manuali pratici*. Ed. Reda, Roma 1991. (Pagg.128).
- Grassi G., 1992. Individuazione, valutazione e conservazione di cloni italiani di fico. Atti Congresso Germoplasma frutticolo, salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche. Alghero, 21-25 settembre: 607-612.
- Grassi G., 1998. Studies of Italian Fig Germplasm. Proceedings of the First International Symposium on Fig. Izmir, Turkey, 24-28 June 1997. *Acta Horticulturae* 480: 97-101.
- Grassi G., Santonastaso M., 1998. The Fig growing in Italy: the present state and problems. Proceedings of the First International Symposium on Fig. Izmir, Turkey, 24-28 June 1997. *Acta Horticulturae* 480, ISHS 1998: 31-35.
- Grassi G., Simeone A., Di Matteo M., Albanese A., 2001. Tipicizzazione e certificazione del prodotto Fico essiccato Italiano. Atti 2°Conv.Naz. Fico. AsceaMarina (SA), 9ott.2001. *Italus Hortus* Vol.8, suppl. n.5, sett.ott.2001: 89-91.
- Grassi G. 2012: Dottato di Cosenza, una varietà dalle radici storiche. Incontro informativo "Fico Essiccato del Cosentino: dal Progetto integrato di Filiera alla DOP". CCIAA, Cosenza 25/02/2012. (<https://www.yumpu.com/it/document/view/15809005/dottato-di-cosenza-una-variet%C3%A0-dalle-radici-storiche-fichi-di-cosenza>).
- Guarino A.M., 1995. Situazione attuale, aspetti, problemi e prospettive della coltura del fico in Italia, con particolare riguardo alla provincia di Livorno. Contributo all'individuazione di presunti cloni delle varietà presenti in provincia. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1994/95.
- Guglielmi G., 1908: Coltivazione industriale di fico nel Leccese. *Boll. Arboric. Ital.*, anno IV, vol. IV, Napoli: 11-17, 57-65, 114-125, 152-156.
- Guidi S. (coordinatore) 2013. I Frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale. ARPA Emilia-Romagna, I Quaderni di ARPA, Bologna.
- Limongelli F. e De Benedictis R., 1990. Caratteristiche fenolo-carpologiche di 15 cv di fico per la produzione di fioroni. Atti del I Convegno Nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (SA) 12 lug. 1986. In: *Agricoltura e Ricerca, Speciale Fico*, n. 112/113: 89-102.
- Lumare D., 2007. Caratterizzazione mediante marcatori molecolari di alcune cultivar di *Ficus carica* L. diffuse nel Salento. Dottorato di Ricerca in Ecologia Fondamentale, XIX Ciclo, Università del Salento.
- Mafrica R., Adimari U., Bruno M., Di Domenico M., Grillone N., Lanza D., Orrico G., Petrillo F. - Le varietà autoctone di fico presenti in Calabria. (Dati non pubblicati).
- Manca Dell'Arca A., 1780. *Agricoltura in Sardegna*. Ed. Orsino, Napoli.
- Mancinelli A., 1925. I fichi e le susine di Amelia. Premiata Tipografia F.Pastura Petriniani, Amelia. (Pagg. 35).
- Manzo S., 1987. Prime osservazioni sulle cultivar di fico nella provincia di Trapani. Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Agraria, Anno accademico 1986/87.
- Mastrangelo G.F., 1991. Situazione attuale, aspetti, problemi e prospettive della coltura del fico in Calabria con particolare riguardo alla provincia di Cosenza. Contributo alla individuazione delle varietà e di loro presunti cloni presenti in provincia (Comuni di Corigliano Calabro, Rossano, San Cosmo, Vaccarizzo, San Demetrio). Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1990/91.
- Mazzeo F., Tommasi L., 2007. Antiche varietà frutticole lecchesi, Conoscere e valorizzare l'agro-biodiversità. Fico. Progetto Pr.I.M.A.V.E.R.A., Prov. di Lecco. (http://www.provincia.lecco.it/wp-content/uploads/2011/04/VarFrutticole_bassa.pdf).
- Milella A., 1958. Le cultivar di fico allevate in Sardegna. I: Indagine condotta in provincia di Sassari. *Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana*, n. 7/8: 325-343.
- Minonne F., Ippolito F., Marchiori S., 2001. L'attività dell'Orto Botanico di Lecce nel reperimento e la propagazione delle vecchie cultivar di *Ficus carica* L. Atti del II Convegno Nazionale sul Fico, Ascea Marina (SA) 9 ott. 2001. In: *Italus Hortus* vol 8, supplemento al n. 5, sett-ott.: 30-33.
- Minonne F., Ippolito F., Vincenti E., Marchiori S.: 2002. Work carried out by the Botanical Garden to find and propagate old cultivars of *Ficus carica* L. *Cahiers Options Méditerranéennes-CIHEAM/IAMB*.
- Minonne F., 2007. Varietà frutticole tradizionali del Salento - Biodiversità, conservazione, valorizzazione -Tesi di Dottorato XX ciclo- Università degli Studi del Salento (Lecce).
- Minonne F., 2008. I nomi e le piante per una storia delle varietà agrarie del Salento, Provincia di Lecce – Mediateca, Progetto EDIESSE (Emeroteca Digitale Salentina) a cura di IMI GO, Lecce.

- Minonne F., 2009. Nel giardino dei “frutti minori”. Il fico: tra memoria e valore attuale. Sito on line Masseria Ficazzana. (http://www.masseriaficazzana.it/il_valore_del_fico.asp , Salve, Lecce).
- Minonne F., Belloni P., Biscotti N., 2011. Fichi di Puglia: storia, paesaggi, cucina, biodiversità e conservazione del fico in Puglia. Le varietà. Coop.Ulisside editore, Grafiche Giorgiani, Castiglione d'Otranto (LE). 55-82
- Monagheddu M., Meloni S., Puddu D., Cuboni M., 2001. La coltivazione del fico in Sardegna: origine, tradizioni, stato attuale. Atti 2° Convegno Nazionale sul Fico, “Fico essiccato, innovazione e qualità”. Ascea Marina (SA) 9 ott.: 40-41.
- Morico G., Grassi F., Della Strada G. , 1993. Censimento del germoplasma frutticolo presente in Italia. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Mortillaro V., 1838. Nuovo dizionario siciliano - italiano, Tipografia del Giornale Letterario, Stamp. Oretea 1838-1844, Palermo (Pagg. 966).
(<https://play.google.com/books/reader?id=j3Y7AQAAMAAJ&printsec=frontcover&output=reader&hl=it&pg=GBS.PA611>).
- Murri G. - Le varietà autoctone di fico presenti nelle Marche. (Dati non pubblicati).
- Nanni B., 1987. Situazione attuale, problemi e prospettive della coltura del fico in Italia, con particolare riguardo all'Abruzzo (province dell'Aquila e di Teramo). Contributo sperimentale alla individuazione di presunti cloni. Università degli Studi di Firenze, Facoltà di Scienze Agrarie e Forestali, Anno accademico 1986/87.
- Oasi Galbusera Bianca W.W.F., 2013. Catalogo “Frutta antica” .
(https://biovagando.files.wordpress.com/2013/12/catalogo_frutta_antica_oasi_galbusera_bianca.pdf).
- Odoguardi R., Genise G., Renda A., 2012. La frutticoltura calabrese. Ficheto. Alcuni frutti antichi rappresentativi della Calabria. ISPRA Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Calabria, Trentino-Adige. Quaderni Natura e Biodiversità, 3/2012.: 10- 30- 50- 51.
(http://www.isprambiente.gov.it/files/pubblicazioni/quaderni/natura-e-biodiversita/files/Quad_NB_3_12_Frutti_dimenticati_Calabria_Trentino.pdf).
- Pasquale G.A. , 1863. Relazione sullo stato fisico – economico – agrario della 1° Calabria Ulteriore. Memoria. Atti R. Ist. Inc. Napoli, T XI.
- Pasquale G.A., 1876. Manuale di arboricoltura. Napoli. (Pagg. 530).
- Pavone E., Bruno M., 2001. La coltivazione del fico, Tradizione, Innovazione e Valorizzazione del Fico Essiccato del Cosentino. ARSSA - POM Misura 2 cod. B11, Cosenza: 7-11.
- Pavone E., Scaglione A., Pagliaro A., 2001. Salvaguardia del patrimonio genetico di 13 cv di fico diffuse in provincia di Cosenza. Atti del II Convegno Nazionale sul Fico, Ascea Marina (SA) 9 ott. 2001. In: Italus Hortus vol 8, supplemento al n. 5, sett-ott. Firenze: 25- 29.
- Pellicano A., 1907. Il fico nel circondario di Gerace (Calabria). Boll.Arboric.Ital. Anno III, Acireale,Napoli: 122-150.
- Perrino G. A., 1951. La coltura del fico in Sicilia, Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Agraria, Anno accademico 1950/51.
- Piccirillo P., 2015. Il fico. Coltivazione e gestione della pianta. Edagricole- New Business Media, EAN 9788850654833. (Pagg. VI + 104).
- Polizzi L., 1873. Agricoltura pratica ad uso del Colono. Ed.Giuseppe Esghena, Napoli.
- Portale F., 1910. La coltivazione del fico nel circondario di Mistretta (Messina). Boll. Arboric. Ital. Anno VI, trim. II, III, IV, Acireale, Napoli: 49-101.
- Regione Basilicata. Basilicanet.com/Fico. (<http://www.Basilicanet.com/Fico>).
- Regione Liguria. AgriLiguriaNet, Fichi. (<http://www.AgriLiguriaNet>).
- Regione Siciliana, 2011. Repertorio delle cultivar/accessioni autoctone siciliane delle principali specie arboree da frutto, Allegato A: Fico. Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari D.A. 11 Del 18/01/2011.
(http://www.www.psr Sicilia.It/.../Sottomis_214_2_az_B_DDG11).
- Roda Marcellino e Giuseppe, 1881. Manuale del frutticoltore italiano. Stamperia Reale di Torino di G.B. Paravia e Comp., Roma-Torino-Milano-Firenze: 237-249.
- Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C. (a cura di), 2001. Le Risorse Genetiche Vegetali Arboree presso gli IRSA, Volume I Arboree, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma.
- Siniscalchi A., 1911. La coltivazione del fico nel Cilento Provincia di Salerno. Boll. Arboric. Ital., anno VII, trim. I e II, Acireale, Napoli: 25-41, 49-54.
- Tamaro D., 1913. Fico San Piero. Il coltivatore, vol II, serie V, LIX, Casale: 210-211.
- Tamaro D., 1915. Trattato di Frutticoltura. U.Hoepli Editore. Milano.
- Targioni-Tozzetti A., 1853. Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana, Tipografia galileiana, Firenze: 181- 186.
- Targioni-Tozzetti O., 1802-1804. Lezioni di Agricoltura specialmente Toscana, 6 voll.. Tip. Piatti, Firenze. (Fico: T. 3: 68).

-
- Targioni-Tozzetti O., 1809. Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneiano. 2 voll., tip. Piatti, Firenze. (Fico: T.I: 90).
- Vallese F., 1909. Il Fico. Libreria Editrice C. Battiato di F. Battiato, Catania. (Pagg. 384).
- Venerito P., 2015: Schede varietali fico. CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA). (<http://www.crsfa.it/identificazione-varietale/schede/fico>).
- Vitellozzi F., Sartori A., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol II, a cura di, MiPAAF e Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.

Mandorlo



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

Coordinatore: *F. Sottile*

Autori: *G. Barbera, L. De Pau, G. D'Hallewin, L. Gaeta, E. Lipari, P. Losciale, M. Mulas, R. Manganiello, F. Omodei, M. Palasciano, M. A. Palombi, D. Satta, F. Sottile, M.C. Todisco*

Introduzione

G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Origine

È dalle regioni montuose dell'Asia centrale che il mandorlo ha mosso i suoi primi passi verso occidente dove avrebbe poi trovato grande adattabilità ambientale e una differenziazione secondaria in molteplici varietà coltivate (Ladizinsky, 1999). È da escludere, invece, l'ipotesi di una origine mediterranea anche se in diverse regioni (penisola balcanica, Creta, Anatolia nord occidentale, Europa meridionale) è presente una specie selvatica, il *P. webbii* (chiamata “mandorlicchio”, in Sicilia) che fa parte della macchia dell'Oleo Ceratonion e può avere grandi implicazioni nell'origine della autocompatibilità di molte varietà coltivate (Godini, 1979).



Il *Prunus webbii* è presente in Puglia come pianta spontanea; secondo alcuni AA. è la specie che ha trasmesso al *P. amygdalus* il carattere “autofertilità”

In ogni caso, la mandorla rappresenta un frutto molto antico, menzionato nella Bibbia e citato addirittura tra gli ingredienti di alcuni cibi serviti ai Faraoni nell'antico Egitto; se ne trova traccia persino nei libri dei Veda del 5000 a.C. grazie alle sue magnifiche proprietà nutritive.

Secondo un' antichissima leggenda narrata da Ovidio in “Metamorfosi”, il mandorlo nacque da uno di quegli amori sofferti che vedevano protagonisti gli eroi, gli uomini o l'intera famiglia degli dei. Fillide, una principessa di Tracia, incontrò Acamante, figlio di Perseo, sbarcato nel suo regno per una sosta durante la navigazione verso Troia. I due giovani si innamorarono perdutamente ma Acamante fu costretto a proseguire con gli Achei per combattere nella guerra di Troia. La giovane principessa, dopo aver atteso dieci anni che finisse la guerra, non vedendolo tornare con le navi vittoriose si lasciò morire per la disperazione. La dea Atena, commossa da questa struggente storia d'amore, decise di trasformare Fillide in uno splendido albero di mandorlo. Acamante in realtà non era morto e quando seppe che Fillide era stata trasformata in albero

abbracciò la pianta che per ricambiare le carezze fece prorompere dai suoi rami fiori anziché foglie. L'abbraccio si ripete ogni anno quando i fiori del mandorlo annunciano la primavera.

La storia del mandorlo in Italia sembra essere legata alla dominazione dei Fenici e il suo uso è presente nelle colonie greche soprattutto per l'impiego nell'antica medicina che insegnava come utilizzare l'olio di mandorla come unguento per diversi scopi.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, fu Carlo Magno a promuovere ufficialmente la coltivazione del mandorlo nei giardini dei monasteri del suo impero Carolingio che si estendeva a sud verso Roma e a nord fino ad Amburgo. Nel suo decreto “*Capitolare de Villis vel curtis imperii Caroli Magni*” del 787 ordinava la coltivazione di oltre 70 specie ortofrutticole, incluse mele, ciliegie, noci, noccioline, fichi e, per l'appunto, mandorle (Engel, 2006).

In Sicilia il mandorlo, come evidenziato da una recente esplorazione paleobotanica, condotta nella Grotta dell'Uzzo (Riserva dello Zingaro, Trapani) che ha portato al rinvenimento di semi carbonizzati, è già presente nel V millennio a.C.. Datazione eccezionalmente precoce che fa pensare ad un errore archeologico per rimescolamento degli strati nel corso degli scavi archeologici (Barbera, 2007). L' effettiva presenza della specie e di una sua relativa biodiversità è confermata a Pompei grazie a ritrovamenti effettivi restituiti attraverso gli scavi nei resti della città sepolta dall'eruzione vulcanica del 79 a.C.. In epoca romana, tuttavia, la specie è spesso menzionata tra il 1° sec. a.C. e il 1° d.C.. Catone, per primo, impiega il termine utilizzato dagli scrittori latini *nux greca* con un probabile riferimento alla Magna Grecia piuttosto che alla Penisola ellenica. Plinio e Columella sono testimoni della sua diffusione nel mondo latino e decisi propugnatori, con indicazioni di carattere agronomico ancora attuali, della sua espansione in coltura (Godini, 2008).

Dall'inizio della sua storia colturale (Barbera e Bacarella, 1989; Barbera e Monastera, 1989), la selezione genetica, seppure compiuta essenzialmente all'interno della specie *P. amygdalus*, ha determinato una grande diversità intraspecifica iniziale per via di una prevalente propagazione per seme, operata anche in ragione della resistenza dei semenzali alla siccità e al calcare attivo; trattandosi di una specie di frequente rimescolamento genetico per via della diffusa autoincompatibilità, ne è derivata una popolazione che, pur presentando molti aspetti comuni per effetto della selezione dell'uomo, si presenta ad ogni modo molto differenziata.

Nell'ambito di questa popolazione, nel tempo, la tecnica dell'innesto ha portato alla propagazione di varietà che, per mancanza di plasticità di adattamento o

per carenza di caratteri di particolare pregio, raramente si sono affermate in areali di coltivazione più ampi del comune di pertinenza se non addirittura della contrada o dell'azienda di origine (Godini, 1975; Barbera *et al.*, 2005b). La presenza di numerose e differenti varietà all'interno della stessa azienda era del resto giustificata dalla stabilità che ne derivava in termini di sicurezza produttiva: di fronte ad un evento traumatico (una gelata, ad esempio) soltanto alcune varietà (quelle a fioritura precoce) venivano colpite perdendo in tutto o in parte la capacità di produrre: ottimo esempio sui vantaggi che derivano dall'elevata biodiversità intraspecifica agli agrosistemi per l'aumento di complessità e quindi di stabilità di fronte ad eventi traumatici (Barbera *et al.*, 2005b).

Alberti nella seconda metà del XVI secolo riporta dettagliate informazioni sulla presenza del mandorlo in coltura diffusa nell'Italia meridionale con apprezzamenti particolarmente significativi per la specializzazione della coltura in Puglia, spesso in associazione o alternanza all'olivo. Le prime diffuse informazioni sul patrimonio varietale siciliano sono riportate da F. Cupani (1696) che descrive 27 varietà a seme dolce e 9 a seme amaro e alcune le illustra nelle magnifiche tavole del *Panphyton Siculum*. Le stesse varietà a seme dolce vengono riprese, alla lettera, alcuni anni più tardi, da F. Nicosia (1735) che ne "*Il podere fruttifero, e dilettevole*", per la prima volta non in latino, suddivide le cultivar sulla base della durezza del guscio, distinguendole in "*di così tenue, e sottile scorza, che con essere secche si rompono con le dita*", "*colla scorza che si rompe cò denti*" e "*dure*". Cupani e Nicosia si riferiscono ad un germoplasma molto localizzato che fa esplicito riferimento solo ad alcuni centri del palermitano e del trapanese. In gran parte sembra trattarsi di piante non innestate per le quali la denominazione adoperata deriva dai principali caratteri carpologici. Sola eccezione le quattro "Cavaliere": varietà, o meglio gruppo varietale, a guscio semi-premice, ancora oggi diffuso nelle coltivazioni tradizionali soprattutto nell'areale agrigentino.

Anche il lavoro pubblicato nel 1872 da G. Bianca, con la descrizione accurata di 752 genotipi provenienti dalle zone di Avola, Noto, Siracusa, Niscemi, Petralia Soprana è oggi di scarsa utilità ai fini della identificazione del germoplasma attuale. Il Bianca, infatti, non si riferisce solo a varietà coltivate e propagate per innesto (del resto raramente denominate) ma anche a semenzali non innestati. Il lavoro a cui si accinse è, come egli stesso ammette, "infinito e quanto più vi si studia, tanto più si vedono crescere le differenze di forma". Successivamente, Biasco (1908) si avventura in una elaborata classificazione basata sulla durezza del guscio mentre Di Mattei (1910) è il primo a descrivere un patrimonio che si mantiene in parte inalterato fino a tempi recenti. De Luca nel 1928 e riferisce sempre di maggiori dettagli mentre nel 1939 vede la luce l'opera del Fanelli "Varietà Pugliesi di Mandorle", nella quale vengono identificate e parzialmente classificate poco meno di 200 varietà di mandorlo con uno straordinario dettaglio sui caratteri

morfologici, tecnologici e biologici di oltre 50 varietà allora più diffuse in Puglia.

Il lavoro che dà inizio ad una vera e propria catalogazione descrittiva del patrimonio mandorlico italiano attraverso una attenta scheda "amigdalografica", è stato condotto da diversi studiosi dell'Università di Catania (Damigella, 1958; Spina *et al.*, 1958) e dell'Università di Palermo (Crescimanno, 1953; Calabrese, 1964; Fatta del Bosco *et al.*, 1979b). L'opera, che finalmente dà indicazioni sulle sinonimie, conferma l'ampiezza del germoplasma siciliano, ma si limita ad analizzare alcune province della Sicilia Orientale. Le varietà della parte occidentale dell'Isola sono state sottoposte a indagini complessive solo più recentemente da Barbera e Sottile mentre un lavoro di descrizione su base morfo-biometrica del patrimonio regionale è stato realizzato grazie alla nascita del Museo Vivente del Mandorlo 'F. Monastra' di Agrigento (Barbera *et al.*, 2005b), più recentemente sottoposto a discriminazione su base biomolecolare (Distefano *et al.*, 2013). La collezione varietale che racchiude oltre 200 cultivar e/o accessioni di mandorlo provenienti da tutto il territorio regionale ha permesso una valutazione puntuale che recentemente è stata rielaborata per adeguarla ai descrittori approvati nelle Linee Guida per la Caratterizzazione e Conservazione della Biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario redatte dal Ministero Politiche Agricole e Forestali in attuazione del Piano Nazionale Biodiversità Agraria. La diffusione delle tecniche di biologia molecolare applicate alla caratterizzazione varietale è poi storia molto recente e ci sono esempi importanti a carico del germoplasma nazionale anche in comparazione con il patrimonio genetico spagnolo e americano (Monte *et al.*, 2006).



Il mandorlo in fiore è la specie che caratterizza e valorizza la bellissima Valle dei Templi di Agrigento

I lunghi elenchi riportati dai differenti autori, al di là dei limiti derivanti dai metodi di classificazione utilizzati e dalle sinonimie e dai termini dialettali, mostrano un germoplasma che si evolve su base sostanzialmente locale ricorrendo raramente a varietà di altra origine. In Sicilia, nelle province di Ragusa e Siracusa prevalgono due varietà, la Romana e la Pizzuta d'Avola. E' l'eccellenza qualitativa di quest'ultima, legata alla forma del seme (*ha spicchio ..di ovale perfetto, da far pensare ai volti femminili di Antonello*, scriveva L. Sciascia nel 1985) ed alla richiesta dell'industria confettiera a motivarne l'ampia

diffusione. Nelle altre province, numerosissime varietà sono presenti insieme (Barbera, 1995). La destinazione commerciale prevalente, quella della pasticceria, non imponeva infatti l'omogeneità e accettava miscugli formati dalle tante varietà. Le poche eccezioni riguardavano la cultivar Cuva (o Cuore, per la forma del seme) nel catanese, e alcune varietà a guscio premitte, semi-premitte o semi-duro (Cavalera o Cavaliera, Fellamasa, ecc.) spesso diffuse su ampi areali nelle province occidentali (Sottile *et al.*, dati non ancora pubblicati).

Altro aspetto di significativa rilevanza è quello relativo all'autofertilità che ha posto le cultivar autoctone italiane, pugliesi in particolare, in condizione da essere incluse con incredibile frequenza nei programmi di miglioramento genetico internazionale. Già dalla fine degli anni '80 e anche più tardi Godini *et al.* (1992) evidenziavano l'importanza di questo carattere posseduto da molte cultivar autoctone pugliesi e le attribuivano ad una probabile ibridazione '*...spontanea e remota...*' con *Amygdalus webbii* Spach. Questa caratteristica sta sostanzialmente alla base della diffusione della cultivar pugliese Tuono che associa l'autofertilità ad una serie di caratteri

agronomici e merceologici positivi che rendono la sua presenza ormai ubiquitaria in tutto il sud Italia e negli altri paesi mediterranei. Va sottolineato, infatti, che il rinnovato interesse che da un lustro ormai si registra per una nuova mandorlicoltura (Sottile, 2014), specializzata ed irrigua, si basa in modo consistente su questa cultivar associata a Genco, anch'essa pugliese, e a Supernova (Monastra *et al.*, 1987). In Sicilia, in misura minore, resistono Romana, Fascionello, Pizzuta d'Avola, Vinci a Tutti e Cavalera. Ciò comunque testimonia che la mandorlicoltura italiana rimane legata indissolubilmente alle cultivar autoctone di origine nazionale e che l'interesse per cultivar straniere, ancorché valutato negli anni, non ha mai trovato terreno fertile presso i mandorlicoltori italiani. È forse la ragione per cui la spinta verso l'innovazione non va oltre la realizzazione di frutteti oggi davvero razionali, irrigui e con tecniche idonee alla frutticoltura di alto reddito senza mai sfociare nelle possibilità offerte dalla sperimentazione delle altissime densità di impianto, forse ancora troppo recenti per trovare realizzazione ma anche di incerta applicabilità al patrimonio varietale oggi considerato di maggior interesse e pregio che rimane quello autoctono.

Cultivar autoctone segnalate nelle varie regioni e loro totale in Italia indipendentemente dalla loro diffusione in più regioni

Regione	Classificazione			
	A	B	C	TOTALE
Valle D'Aosta	-	3	2	5
Piemonte	-	-	9	9
Lombardia	-	-	-	-
Alto Adige	-	-	-	-
Trentino	-	-	-	-
Friuli Venezia Giulia	-	-	4	4
Liguria	-	-	-	-
Veneto	-	-	-	-
Emilia Romagna	-	-	2	2
Toscana	-	-	6	6
Marche	-	-	8	8
Umbria	-	-	1	1
Lazio	-	-	-	-
Abruzzo	-	-	13	13
Molise	-	-	-	-
Campania	-	-	-	-
Puglia	13	60	69	142
Basilicata	-	-	-	-
Calabria	-	-	4	4
Sardegna	14	17	9	40
Sicilia	11	11	78	100
Totale regioni	38	91	205	334
Totale Italia	38	91	200	329

Cultivar A



Antioco Pala



Origine locale, collezionata presso l'azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** medio-precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e brindilli, **produttività** medio-scarso

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 6,0 g, lungo 35 mm, largo 26, intensità di colore media, guscio densamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 28,3%, semi doppi 23%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 25 mm, larga 16, marrone scuro, di sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

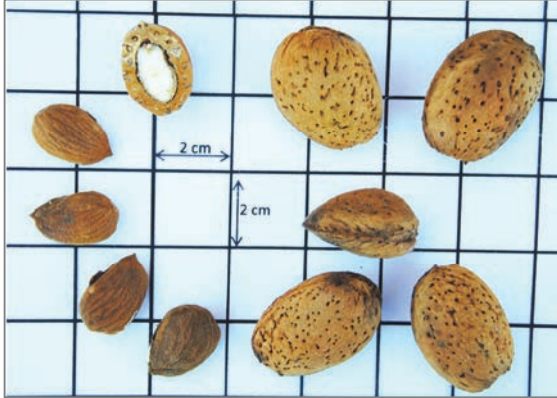
varietà interessante per l'insieme dei caratteri, ma che offre una certa resistenza nel distacco del mallo dal guscio ed una discreta presenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau., M. Mulas, G. D'Hallewin

Antoni Piras



Origine locale, collezionata presso l'azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** medio-precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e brindilli, **produttività** media

Frutto

forma oblunga; peso medio secco 7,0 g, lungo 34 mm, largo 25, intensità di colore scuro, guscio moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 23%, semi doppi 5,5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,3 g, lunga 23 mm, larga 15, marrone di intensità media, sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la bassa percentuale di semi doppi e l'elevata produttività. Presenta una buona facilità alla smallatura

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Antonio De Vito

Sinonimi *De Vito*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Bari

Albero

vigoria media, **portamento** semi-assurgente, **fioritura** tardiva, autofertile, **fruttificazione** portata sia sui rami misti sia sui mazzetti, **produttività** elevata

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 6,1 g; lungo 35,2 mm, largo 26,6 mm, spesso 20,2; guscio duro, rendimento in sgusciato 27,9%. Semi doppi 25-28% **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,7 g, lunga 24,3 mm, larga 15,8 mm, spessa 7,6 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità, la produttività elevata e costante. Presenta il difetto di un'alta percentuale di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Del Gaudio, 1967

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Arrubia



Origine di probabile provenienza del territorio di Villacidro e collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, autocompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su brindilli, **produttività** media

Frutto

Oblungo, peso medio secco 5,6 g, lungo 33 mm, largo 24, intensità di colore media, guscio moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 27,6%, semi doppi 1,5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,2 g, lunga 26 mm, larga 15, marrone molto scuro, sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà di media produttività interessante per la scarsa percentuale di semi doppi e la facilità di distacco del mallo dal guscio

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Basibi



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** molto assurgente, **fioritura** mediamente precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e mazzetti di maggio, **produttività** media

Frutto

ovato; peso medio secco 7,2 g, lungo 32 mm, largo 27, guscio di marrone chiaro, moderatamente poroso e molto duro, rendimento in sgusciato 18,4%, semi doppi 0,5% **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,3 g, lunga 23 mm, larga 16, marrone di intensità molto scuro, sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la scarsissima presenza di semi doppi e la buona produttività.

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Bianca



Origine sconosciuta, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** medio, **fioritura** mediamente precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e brindilli, **produttività** medio-scarso

Frutto

rotondo, peso medio secco 5,8 g, lungo 34 mm, largo 28, guscio marrone chiaro, densamente poroso e molto duro, rendimento in sgusciato 26,4%, semi doppi 53%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,9 g, lunga 23 mm, larga 16, colore marrone di media intensità, sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta molto tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata dall'industria dolciaria per le sue caratteristiche organolettiche ma deprezzata per l'elevata percentuale di semi doppi e per la produttività medio-scarso

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Casteltermini



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Agrigento.

Albero

vigoria media, **portamento** molto espanso, **fioritura** intermedia, autofertile, **fruttificazione** portata sia sui rami misti sia sui mazzetti, **produttività** elevata

Frutto

forma ovata, tomentosità intermedia con guscio di forma ovata, privo di mucrone e moderatamente poroso, **mandorla** sapore dolce, forma tondeggiante, bassa percentuale di semi doppi.

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

cultivar di grande interesse per l'autofertilità e la produttività costante. Grande apprezzamento per la qualità del seme per le trasformazioni tradizionali della pasticceria

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Catuccia

Sinonimi *Catuscia*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Brindisi ed in alcuni comuni della provincia di Bari, Lecce e Taranto

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** media, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media

Frutto

forma rotonda; peso medio secco 3,6 g; lungo 24,1 mm, largo 22,1 mm, spesso 16,7 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 36,1%. Semi doppi 36-40% **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,3 g, lunga 15,7 mm, larga 12,7 mm, spessa 8,2 mm, di buon sapore

Epoca di raccolta media.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà non in possesso di particolari caratteri di pregio. Tra i caratteri negativi si segnalano l'elevata percentuale dei semi doppi

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Di Prima, 1952

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Cavaliera

Sinonimi *Cavalera*



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Agrigento, prevalentemente nell'agro di Naro.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, autofertile, **fruttificazione** abbondante, prevalentemente sui rami misti, **produttività** elevata.

Frutto

forma ellittica, elevata tomentosità, guscio privo di mucrone e scarsamente poroso **mandorla** ellittica, sapore leggermente amaro, colore molto chiaro ed elevata percentuale di semi doppi.

Maturazione intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'autofertilità, la produttività elevata e costante. Presenta il difetto di un'alta percentuale di semi doppi.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Cossu



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, autocompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su mazzetti di maggio e brindilli, **produttività** media

Frutto

ovato, peso medio secco 5,9 g, lungo 33 mm, largo 27, guscio marrone chiara, scarsamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 28,3%, semi doppi 11,5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 22 mm, larga 15, marrone scuro, sapore dolce

Epoca di raccolta molto tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la sua produttività, già utilizzata dall'industria dolciaria per la macinazione, ma potrebbe essere utilizzata anche come mandorla intera grazie alle buone caratteristiche di forma e pezzatura

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Cristomorto

Sinonimi *Cavaliere, Cristo Morto*



Origine cultivar pugliese da semenzale spontaneo, diffusa storicamente nelle province di Bari e BAT.

Albero

vigoria vigoroso, **portamento** assurgente, **fioritura** tardiva, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media

Frutto

forma amigdaloidale peso medio secco 5,5 g; lungo 38,3 mm, largo 23,6 mm, spesso 18,0 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 29,1%, semi doppi 15-20% **mandorla** ellittica-allungata, peso medio secco 1,6 g, lunga 24,9 mm, larga 14,5 mm, spessa 6,3 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

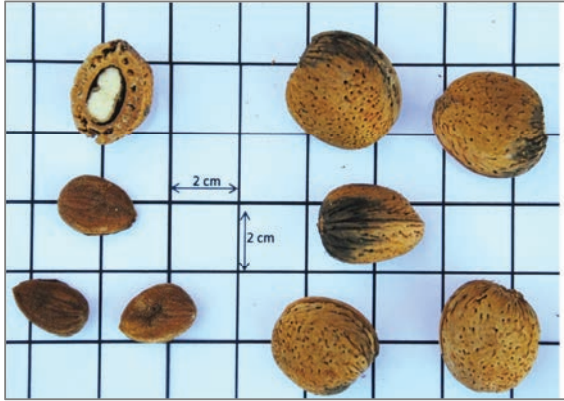
varietà interessante per la tardività di fioritura e la buona qualità dei semi. Principali difetti sono l'autosterilità e l'elevata percentuale di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Godini *et al.*, 1979

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

De Marsciai



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** medio, **fioritura** medio-precocce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e mazzetti di maggio, **produttività** medio-scarso

Frutto

ovato, peso medio secco 5,9 g, lungo 33 mm, largo 27, guscio marrone chiara, scarsamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 28,3%, semi doppi 11,5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 22 mm, larga 15, marrone scuro, sapore dolce

Epoca di raccolta molto tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la sua produttività, già utilizzata dall'industria dolciaria per la macinazione, ma potrebbe essere utilizzata anche come mandorla intera grazie alle buone caratteristiche di forma e pezzatura

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Don Pitrino

Sinonimi *Don Pietrino*



Origine sconosciuta, diffusa storicamente tra la provincia di Agrigento e quella di Palermo. Area di massima coltivazione nel territorio di Alessandria della Rocca (AG)

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** medio-tardiva, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti **produttività** elevata

Frutto

forma ovata; elevata tomentosità, guscio con mucrone e scarsamente poroso **mandorla** ovata, colore medio e con elevata percentuale di semi doppi.

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà in possesso di caratteri di pregio per autofertilità e produzione abbondante. Tra i caratteri negativi si segnala l'elevata percentuale dei semi doppi.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Falsa Barese



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Bari (sud-est), attualmente diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria mediamente vigoroso, **portamento** semi-assurgente, **fioritura** tardiva, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 3,8 g; lungo 32,6 mm, largo 23,7 mm, spesso 17,1 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 36,8%. Semi doppi 0-3% **mandorla** rotonda-ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 24,4 mm, larga 15,7 mm, spessa 8,8 mm, di buon sapore

Epoca di raccolta tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la tardività di fioritura, l'autofertilità, la produttività elevata e costante e l'assenza dei semi doppi, anche se le caratteristiche estetiche del seme non sono eccellenti

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1939; Di Prima, 1962; Del Gaudio, 1967

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Farrau

Sinonimi *Farrali*



Origine incerta, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria scarsa, **portamento** globoso, **fioritura** intermedia, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su mazzetti di maggio, **produttività** medio-scarsa

Frutto

cordato, peso medio secco 7,8 g, lungo 37 mm, largo 26, marrone scuro, moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 23,8%, assenza di semi doppi, **mandorla** allungata, peso medio secco 1,6 g, lunga 26 mm, larga 16, marrone scuro e di sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà con produttività medio-scarsa ed una buona pezzatura dei semi, sapore gradevole, praticamente assenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Fascionello

Sinonimi *Fascinello, Fasciuneddu*



Origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Siracusa e Ragusa

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui rami misti, **produttività** elevata

Frutto

forma ellittica, scarsa tomentosità, guscio di forma oblunga e scarsa presenza di mucrone **mandorla** allungata, sapore dolce apprezzabile e colore chiaro. Elevata percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la produttività e il sapore del seme. Principali difetti sono l'autosterilità e l'elevata percentuale di semi doppi.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Favara

Sinonimi Favarese, Favarò



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Agrigento, prevalentemente nel territorio del comune di Favara da cui prende il nome

Albero

vigoria media, **portamento** semi-assurgente, **fioritura** intermedia, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata, quando ben impollinata

Frutto

forma oblunga, elevata tomentosità, guscio di forma ovata con mucrone visibile e scarsamente poroso **mandorla** rotonda, sapore dolce e apprezzato, colore medio e media percentuale di semi doppi, elevata percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per una destinazione d'uso legata alla pasticceria di elevato pregio. Produttività elevata, media percentuale di semi doppi.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Filippo Ceo

Sinonimi *Filippo Cea, Filippo Cena*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Bari (nord-est), attualmente diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 4,6 g; lungo 33,1 mm, largo 22,8 mm, spesso 18,6 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 37,0%, semi doppi 25-45% **mandorla** rotonda-ellittica, peso medio secco 1,7 g, lunga 25,4 mm, larga 15,8 mm, spessa 8,6 mm, di sapore mediocre.

Epoca di raccolta media

Sensibilità alle malattie tolleranza elevata al *Fusicoccum amygdali* e al *Polyg stigma ochraceum*; sensibilità elevata alla necrosi fogliare

Valutazione d'insieme

cultivar di valore per l'autofertilità e la produttività molto elevata, ha il difetto di un'alta incidenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Godini *et al.*, 1979

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Fragiulio Grande

Sinonimi *Fragiulio, Fragiulio Grossa, Frà Giulio Grande*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Bari, BAT e Foggia. Attualmente è diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media

Frutto

forma amigdaloidale; peso medio secco 5,8 g; lungo 43,8 mm, largo 27,2 mm, spesso 17,1 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 29,3%. Semi doppi 5-15% **mandorla** allungata, peso medio secco 1,7 g, lunga 29,7 mm, larga 16,1 mm, spessa 6,2 mm, di ottimo sapore.

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie media alla Monilia sui fiori e alla necrosi fogliare

Valutazione d'insieme

varietà dall'eccellente qualità dei semi (adatti all'industria dei confetti). Tra i principali difetti sono da segnalare la produttività non elevata né costante, l'autosterilità e l'incidenza dei semi doppi

Riferimenti bibliografici

Vivarelli, Marchio, 1920; Pastore, 1934; Fanelli, 1939

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Genco



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Bari (sud-est). Attualmente è diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** tardiva, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata.

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 4,1 g; lungo 32,3 mm, largo 22,8 mm, spesso 17,9 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 34,1%. Semi doppi 0-4% **mandorla** rotonda-ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 24,4 mm, larga 15,3 mm, spessa 8,5 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta tardiva

Sensibilità alle malattie media alla necrosi fogliare

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la tardività di fioritura, l'autofertilità, la produttività elevata e costante, l'assenza di semi doppi. Punto debole sono le caratteristiche estetiche dei semi non eccellenti

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1939; Pastore, 1954; Godini *et al.*, 1979

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Malissa Tunda



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti, **produttività** scarsa

Frutto

cordato; peso medio secco 9,6 g, lungo 43 mm, largo 29, guscio marrone, moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 22,4%, semi doppi 5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,8 g, lunga 29 mm, larga 18, colore marrone chiaro, sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà caratterizzata da produttività piuttosto scarsa ma con semi di elevate dimensioni. Bassa presenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Muddisa

Sinonimi Mollese, Muddisi



Origine sconosciuta, proveniente dalla provincia di Agrigento dove è coltivata prevalentemente nel territorio di San Giovanni Gemini da dove ha avuto discreta diffusione per le sue caratteristiche.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente con scarsa densità di ramificazione, **fioritura** medio-tardiva, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata, quando ben impollinata

Frutto

forma ovata; tomentosità intermedia con guscio di forma ovata, privo di mucrone e mediamente poroso, premice **mandorla** allungata, con sapore leggermente amaro, colore chiaro ed elevata percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

cultivar di interesse accresciuto per via della sua elevata resa in sgusciato. L'autosterilità e l'elevata percentuale di semi doppi ne hanno limitato l'interesse su scala regionale.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Nerone



Origine sconosciuta, diffusa storicamente nella provincia di Agrigento

Albero

vigoria poco vigoroso, **portamento** assurgente con elevata densità della ramificazione, **fioritura** medio-tardiva, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media

Frutto

forma ovata, tomentosità intermedia con guscio privo di mucrone e moderatamente poroso, premice **mandorla** forma rotondeggiante, sapore dolce, scarsa percentuale di semi doppi.

Epoca di raccolta intermedia.

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per costanza produttiva, ridotta percentuale di semi doppi e qualità della produzione. Tra i principali difetti è da segnalare l'autosterilità.

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Niedda



Origine locale, collezionata presso l’Azienda Agris di Uta S’Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria elevata, **portamento** molto espanso, **fioritura** medio-precocce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti, **produttività** medio-scarso

Frutto

cordato, peso medio secco 8,3 g, lungo 36 mm, largo 26, guscio marrone scuro, moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 24,4%, semi doppi 24,5%, **mandorla** ellittica; peso medio secco 1,6 g; lunga 26 mm, larga 16; colore marrone scuro, sapore dolce

Epoca di raccolta molto tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d’insieme

varietà che manifesta una modesta produttività, una buona facilità di distacco del mallo ed una bassa presenza di semi doppi.

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D’Hallewin

Nuciddara

Sinonimi *Nocellara, Nuccidda, Nucellara, Nuciddara Grossa*



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Agrigeto

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente con scarsa densità della ramificazione, **fioritura** tardiva, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata

Frutto

forma ellittica; elevata tomentosità con guscio oblunco privo di mucrone e moderatamente poroso, **mandorla** forma rotonda-ellittica, sapore dolce, colore medio e ridotta percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la tardività di fioritura, la produttività elevata e costante, la percentuale di semi doppi decisamente bassa. Punto debole rimane l'autosterilità

Riferimenti bibliografici

Di Mattei, 1910; Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Pepparudda

Sinonimi *Pepparuddo*



Origine cultivar pugliese, diffusa storicamente in provincia di Bari (sud-est) e in Sicilia; attualmente diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata.

Frutto

forma ovata, peso medio secco 3,5 g; lungo 34,6 mm, largo 25,2 mm, spesso 16,3 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 34,3%. Semi doppi 3-5% **mandorla** rotonda-ellittica, peso medio secco 1,4 g, lunga 24,4 mm, larga 15,3 mm, spessa 8,5 mm, di buon sapore ellittica, peso medio secco 1,2 g, lunga 22,6 mm, larga 15,5 mm, spessa 6,9 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie media alla necrosi fogliare

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'autofertilità, la produttività elevata e costante, la bassa percentuale di semi doppi, l'estetica del seme

Riferimenti bibliografici

Del Gaudio, 1967; Reina *et al.*, 1986; Godini, Palasciano, 1990

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Pitichedda



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria media, **portamento** molto espanso, **fioritura** medio-precocce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su mazzetti di maggio, **produttività** scarsa

Frutto

rotondo, peso medio secco 3,1 g, lungo 26 mm, largo 23, guscio marrone chiaro, densamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 51,2%, semi doppi 62,5%, **mandorla** rotonda, peso medio secco 1,8 g, lunga 20 mm, larga 15, colore marrone di media intensità e sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante solo per la resa in sgusciato veramente molto elevata. Tra gli elementi di pregio si mette in risalto anche la facilità di distacco del mallo dal guscio e la buona dimensione dei semi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Pizzuta d'Avola



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Siracusa dove mantiene la massima presenza.

Albero

vigoria media, **portamento** mediamente espanso, **fioritura** molto precoce, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui rami misti, **produttività** elevata

Frutto

forma ovata, scarsa tomentosità con guscio oblungo, con mucrone e scarsamente poroso, **mandorla** forma allungata, sapore leggermente amaro

Epoca di raccolta precoce

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà di grande importanza e apprezzamento per il confettificio. Presenta autosterilità, con produttività elevata e costante se ben impollinata

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Rachele

Sinonimi *Rachela, Bari Rachele, Rachele Grande*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Bari(sud-est), BAT, Foggia e Taranto.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** tardiva, autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** elevata.

Frutto

forma rotondo-amigdaloidale, peso medio secco 6,5 g; lungo 34,8 mm, largo 25,0 mm, spesso 18,8 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 24,6%. Semi doppi 40-45% **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,6 g, lunga 25,2 mm, larga 15,8 mm, spessa 8,2 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta precoce

Sensibilità alle malattie sensibilità molto elevata alla Ruggine

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la fioritura tardiva e l'elevata produttività. Caratteri negativi sono l'autosterilità e l'elevata percentuale di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Vivarelli, Marchio, 1920; Pastore, 1934; Fanelli, 1939

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Romana



Origine cultivar di origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Siracusa e parzialmente in quella di Ragusa

Albero

vigoria scarsa, **portamento** assurgente fitta densità della ramificazione, **fioritura** intermedia, parzialmente autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui rami misti, **produttività** elevata

Frutto

forma ellittica, tomentosità elevata con guscio di forma ovata, con mucrone evidente e moderatamente poroso, **mandorla** semi-dolce, forma ovata, colore medio e media percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta precoce

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà di grande interesse nel territorio per l'elevata produttività se ben impollinata e per l'apprezzabilità del seme. Carattere negativo è l'autosterilità

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Sannicandro

Sinonimi *Carvignola, Sanicandro, Senacante*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Brindisi. Attualmente è diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** medio-precoce, autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media.

Frutto

forma rotonda, peso medio secco 5,2 g; lungo 23,2 mm, largo 20,9 mm, spesso 20,1 mm; guscio molto duro, rendimento in sgusciato 23,1%. Semi doppi 0-2% **mandorla** rotonda, peso medio secco 1,2 g, lunga 17,6 mm, larga 13,3 mm, spessa 10,0 mm, di buon sapore.

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

tra le varietà "tondine" è la più interessante per via dell'autofertilità, della forma del seme e dell'assenza di semi doppi. La fioritura precoce spesso costituisce fattore limitante della produttività. Particolarmente adatta per particolari linee di lavorazione dell'industria dolciaria

Riferimenti bibliografici

Fanelli, 1939; Di Prima, 1962; Godini *et al.*, 1979

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Schina De Porcu



Origine sconosciuta, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria debole, **portamento** molto assurgente, **fioritura** precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su mazzetti di maggio e rami misti, **produttività** medio-scarso

Frutto

ovato, peso medio secco 6,1 g, lungo 34 mm, largo 27, guscio marrone molto scuro, densamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 37,7%, semi doppi 7%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,5 g, lunga 25 mm, larga 17, di colore marrone scuro e sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà con una produttività medio-scarso ma con una buona resa in sgusciato e una bassa presenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Scorzaverde



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Bari (nord-est).

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** precoce, autofertile, **fruttificazione** portata sia sui rami misti sia sui mazzetti, **produttività** media.

Frutto

forma oblunga, peso medio secco 6,7 g; lungo 35,8 mm, largo 26,7 mm, spesso 20,6 mm; guscio molto duro, rendimento in sgusciato 25,4%. Semi doppi 10-20% **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,7 g, lunga 25,4 mm, larga 16,0 mm, spessa 9,7 mm, di buon sapore

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'autofertilità e la produttività elevata e costante. Punti deboli sono la fioritura precoce e l'alta incidenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Del Gaudio, 1967; Godini *et al.*, 1979; Godini, Palasciano, 1990

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Trianella

Sinonimi *Triana piccola*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Bari e Foggia, attualmente diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** medio-tardiva autosterile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui mazzetti, **produttività** media.

Frutto

forma amigdaloidale, peso medio secco 5,2 g; lungo 41,4 mm, largo 23,3 mm, spesso 16,6 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 28,8%. Semi doppi 10-15%, **mandorla** allungata, peso medio secco 1,5 g, lunga 28,3 mm, larga 14,6 mm, spessa 7,5 mm, di ottimo sapore.

Epoca di raccolta tardiva

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme varietà molto interessante per la qualità dei semi, molto simile a quella di "Fragiulio grande", rispetto alla quale ha il vantaggio di fiorire più tardi

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Di Prima, 1962

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Tuono

Sinonimi *Corlicchio, Mandorla del Trono, Mazzetto, Troilo, Troito*



Origine cultivar pugliese da semenzale di origine sconosciuta, diffusa storicamente nelle province di Bari e Foggia, attualmente diffusa in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.

Albero

vigorìa scarsa, **portamento** espanso, **fioritura** medio-tardiva autofertile, **fruttificazione** portata sia sui rami misti sia sui mazzetti, **produttività** media.

Frutto

forma amigdaloidale; peso medio secco 3,8 g; lungo 39,6 mm, largo 24,9 mm, spesso 17,5 mm; guscio duro, rendimento in sgusciato 39,5%. Semi doppi 15-20% **mandorla** ellittica-allungata, peso medio secco 1,5 g, lunga 26,4 mm, larga 15,3 mm, spessa 6,4 mm, di buon sapore

Epoca di raccolta precoce

Sensibilità alle malattie sensibilità elevata alla Ruggine, al *Fusicoccum amygdali* e alla necrosi fogliare

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'autofertilità, le caratteristiche organolettiche dei semi e la fioritura tardiva. I principali difetti sono rappresentati dalla elevata percentuale di semi doppi e dalla tendenza all'incostanza di produzione

Riferimenti bibliografici

Pantaneli, Fanelli, 1936; Fanelli, 1939; Pastore, 1954

A cura di M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari

Vargiu



Origine locale, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria debole, **portamento** molto espanso, **fioritura** precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e mazzetti di maggio, **produttività** medio-elevata

Frutto

ovato, peso medio secco 4,9 g, lungo 27 mm, largo 22, guscio marrone chiaro, moderatamente poroso e duro, rendimento in sgusciato 25,2%, semi doppi 2,5%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,1 g, lunga 20 mm, larga 14, colore marrone di media intensità e sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la sua produttività e ridotta presenza di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Vavani Perra



Origine incerta, collezionata presso l'Azienda Agris di Uta S'Appassiu, Cagliari

Albero

vigoria debole, **portamento** espanso, **fioritura** precoce, autoincompatibile, **fruttificazione** portata prevalentemente su rami misti e mazzetti di maggio, **produttività** media

Frutto

ovato, peso medio secco 7,7 g, lungo 30 mm, largo 23, guscio marrone di media intensità, moderatamente poroso e molto duro, rendimento in sgusciato 24,7%, semi doppi 6%, **mandorla** ellittica, peso medio secco 1,2 g, lunga 22 mm, larga 14, di colore marrone scuro e sapore dolce

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

varietà di cui si apprezzano la produttività e la bassa percentuale di semi doppi

Riferimenti bibliografici

Milella A., 1960; Chessa I. e Pala M., 1985

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Vinci a Tutti



Origine sconosciuta, diffusa storicamente in provincia di Enna soprattutto nell'area che va da Leonforte a Barrafranca.

Albero

vigoria media, **portamento** molto assurgente e densità delle ramificazioni elevata., **fioritura** precoce. parzialmente autofertile, **fruttificazione** portata prevalentemente sui rami misti, **produttività** media

Frutto

forma ellittica, guscio di forma oblunga, senza mucrone e scarsamente poroso, , **mandorla** allungata, con sapore dolce, colore chiaro e bassa percentuale di semi doppi

Epoca di raccolta intermedia

Sensibilità alle malattie

Valutazione d'insieme

cultivar molto interessante per la costanza di produzione, per la qualità del seme e la prevalente autofertilità

Riferimenti bibliografici

Omodei, 2007; Currò *et al.*, 2015; Di Stefano *et al.*, 2013

A cura di G. Barbera, F. Omodei, F. Sottile

Cultivar B



Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lung. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
A grappolo	Puglia (Brindisi)	media	leggermene aperto	n.d.	media	26.42 x 23.50; 5.1g	28%
Albanese	Puglia (Ceglie Messapica)	media	eretto	n.d.	elevata	35.32 x 23.75; 4.4g	32.75%
Banchiere	Puglia (Foggia)	media	assurgente	n.d.	media	32.5 x 24.6; 4.4g	28%
Barlettana	Puglia (Bari)	medio-elevata	assurgente	n.d.	elevata	31.3 x 24.1; 4.2g	39%
Bocchino <i>Bocchinu</i>	Sardegna	media	leggermente aperto	autoincompatibile	medio-scarso	34 x 26; 6,5g	26%
Calgano	Puglia (Brindisi)	medio-elevata	leggermente aperto	n.d.	medio-bassa	31.7 x 25.4; 3.9g	26%
Caporusso	Puglia	media	leggermente aperto	n.d.	bassa	33.1 x 23.3; 4.8g	28%
Caputo	Puglia (Bari)	medio-scarso	leggermente aperto	n.d.	media	29.9 x 25.1; 5.2g	30%
Cassèrèlle	Valle d'Aosta	n.d.	assurgente	n.d.	media	medio	n.d.
Castrogiovanni <i>Castrogiovannese</i>	Sicilia, Naro (AG)	media	aperto	autoincompatibile	media	8,5 g	19%
Catalini	Puglia	media	espanso	n.d.	media	28.1 x 22.47; 5.3g	30%
Catuccedda <i>Falsa Catuccia</i>	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	medio-bassa	26.4 x 24.5; 4.7g	35%
Centopezze	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	medio-bassa	34.5 x 24.5; 5.1g	33%
Chino	Puglia (Bari)	medio-elevata	molto assurgente	n.d.	bassa	35.2 x 24.1; 4.1g	32%
Ciatta Inglese	Sardegna	elevata	assurgente	autoincompatibile	medio-scarso	38 x 28; 6.6g	34%
Ciatta Malissa	Sardegna	elevata	leggermente aperto	autoincompatibile	medio-scarso	31 x 29	23%

Frutto	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
	dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura		
19.62 x 14.64; 9.01; 1.4 g	dolce	- 3gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
24.04 x 14.59; 8.51; 1.47g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	produttività costante e facilità di acclimatamento; resistente alle brinate; bassa incidenza di semi doppi. <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
22.55 x 14.97; 8.54; 1.5g	dolce	-1gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
23.41 x 15.62; 9.51; 1.65g	dolce	-8gg da Tuono	I decade di settembre	Favia <i>et al.</i> , 1996.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
24 x 16; 1,6g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	Guscio molto duro, con bassa percentuale di semi doppi. Mandorla ellittica. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
21.6 x 5.5; 8.4; 1.0 g	dolce	+8gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939. V	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
22.8 x 14.4, 8.05; 1.3g	dolce	-8gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
22.3 x 15.5; 10.25; 1.4 g	dolce	+2gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	resistenza alle gelate tardive e tollerante alla siccità <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
20 x 15	dolce	intermedia	fine agosto	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	<i>Palombi M.A.</i>
23,5 x 16,5; 0,88; 1,60 g	dolce	intermedia	intermedia	Crescimanno, 1953.	guscio duro, con elevata presenza di semi doppi; mandorla ellittica <i>Palombi M.A.</i>
22.0 x 14.7; 9.51; 1.6g	dolce	0gg da Tuono	I decade di settembre	Favia <i>et al.</i> , 1996.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
19.3 x 15.5; 8.4; 1.6 g	dolce	-8gg da Tuono	II decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
22.9 x 15.7; 8.4; 1.7 g	dolce	-12gg da Tuono	II decade di settembre	Favia <i>et al.</i> , 1996.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
23.9 x 14.1; 8.8; 1.3g	dolce	-6gg da Tuono	III decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
27 x 18; 1.5 g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro con discreta percentuale di semi doppi; mandorla ellittica. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
24 x 17	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio molto duro con discreta percentuale di semi doppi, mandorla ellittica. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lung. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
Ciavea	Puglia (Taranto)	medio-bassa	leggermente espanso	n.d.	media	31.7 x 24.7; 5.1g	31%
Corroghina <i>Corrochina</i>	Sardegna	elevata	aperto	autoincompatibile	medio-scarso	40 x 27 ; 5.7g	29%
Cosimo di Bari	Puglia (Bari)	medio-elevata	molto assurgente	n.d.	media	30.0 x 21.0; 4.4g	30%
Cuore	Sicilia, San Cataldo (CL)	media	assurgente	autofertile	medio-elevata	8,6 g	22%
Cupani <i>Cubana</i>	Sicilia, (Agrigento)	scarsa	espanso	autofertile	media	9,20	22%
D'Aloia	Puglia (Bari)	media	leggermente aperto	n.d.	media	34.3 x 23.8 ; 5.9g	25%
De Dominaz	Valle d'Aosta	n.d.	espanso	n.d.	n.d.	27 x 19;	n.d.
De Efisi Sinzoba	Sardegna	media	leggermente aperto	autoincompatibile	scarsa	29 x 17; 1.9g	64%
Del Lago	Puglia (Bari)	medio-elevata	procumbente	n.d.	medio-bassa	34.3 x 23.8 ; 5.9g	26%
Della Madonna di Molfetta	Puglia	media	assurgente	n.d.	media	35.8 x 24.0 6.6g	24%
Della Madonna di San Giovanni Rotondo	Puglia (Bari)	medio-elevata	assurgente	n.d.	medio-bassa	33.6 x 27.8 ; 6.0g	25%
Duchessa <i>Duchina</i>	Sicilia, Lucca Sicula (AG)	scarsa	leggermente aperto	autofertile	media	5,70	26%
Emilio 91	Sardegna	elevata	assurgente	autoincompatibile	medio-scarso	30 x 25; 6.8g	27%
Farci	Sardegna	elevata	procumbente	autoincompatibile	scarsa	32 x 22	22%
Ferrante	Puglia	media	media	autofertile	medio-alta	34.1 x 23.5; 5.7g	30%

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura	epoca raccolta			
22.9 x 15.7 8.4; 1.7 g	dolce	-10gg da Tuono	III decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	facile da raccogliere, perde il mallo con la maturazione e quindi non richiede grossi sforzi per la smallatura; è molto rustica. <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
26 x 15; 1,5g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, assenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
21.4 x 13.7 8.4; 1.3 g	dolce	+2gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
27 x 17.5; 0.75; 1.91g	dolce	tardiva	intermedia	Crescimanno, 1953; Spina <i>et al.</i> , 1958; Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio duro, con scarsa presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Palombi M.A.</i>	
28 x 17	dolce	tardiva	intermedia	Crescimanno, 1953; Spina <i>et al.</i> , 1958; Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio duro, con significativa presenza di semi doppi, mandorla ellittica <i>Palombi M.A.</i>	
22.8 x 14.56 8.51. 1.5g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
18 x 12	dolce	intermedia	autunno	Barrel e Esposito Sommese, 2008	<i>Palombi M.A.</i>	
24 x 11; 1.0g	leggermente amaro	intermedia	intermedia	Milella, A. 1960.	guscio tenero con discreta percentuale di semi doppi, aandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
22.8 x 14.56 8.51. 1.5g	dolce	-5gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.7 x 15.5 8.3; 1.6 g	dolce	-1gg da Tuono	I decade di settembre	Biasco, 1908; Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.0 x 16.2; 8.50; 1.5g	dolce	-8gg da Tuono	I decade di settembre	Biasco, 1908; Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.0 x 14.4 0.77; 1.5 g	dolce	intermedia	intermedia	Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio semi-duro, con elevata presenza di semi doppi, mandorla ellittica <i>Palombi M.A.</i>	
21 x 15; 1.4g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro con bassa percentuale di semi doppi; difficile il distacco del mallo dal guscio; mandorla ellittica <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
24 x 13	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio molto duro con presenza di semi doppi quasi nulla, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
24.7 x 15.5; 8.30; 1.6g	dolce	-4gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b; Godini e Palasciano, 1990	produttività costante ed elevata; impollinatore di Fragiulio grande <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lungh. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
Ficarazza	Puglia (Bari)	media	leggermente espanso	n.d.	bassa	31.3 x 25.4 4.6g	35%
Fiori	Sardegna	media	assurgente	autoincompatibile	scarsa	34 x 24; 3.4g	52%
Fragiulio Piccola <i>Fragiulietta</i>	Puglia (Bari)	media	espanso	n.d.	molto bassa	43.2 x 25.2 5.3g	29%
Francisciudda	Puglia (Bari)	medio-elevata	procumbente	n.d.	media	34.3 x 23.8; 5.9g	26%
Franciscu	Sardegna	scarsa	leggermente aperto	autoincompatibile	scarsa	27 x 19; 3.6g	27%
Galgano Gargano	Puglia	medio-elevata	molto assurgente	autofertile	media	35.6 x 23.8; 5.6g	27%
Ghironi	Sardegna	elevata	aperto	autoincompatibile	medio-scarsa	35 x 29; 9.0g	23%
Gioia	Puglia (Bari)	media	assurgente	n.d.	bassa	31.7 x 23.7; 4.6g	33%
Giunco di cozze di Alberobello	Puglia (Bari)	medio-elevata	espanso	n.d.	media	28.8 x 22.4; 4.1g	30%
Giunco di Cozze di Ostuni	Puglia (Brindisi)	medio-elevata	assurgente	n.d.	media	33.4 x 22.4; 3.7g	34%
Gran de Lalex	Valle d'Aosta	n.d.	espanso	n.d.	n.d.	35 x 25	n.d.
Ibba	Sardegna	media	leggermente aperto	autoincompatibile	scarsa	34 x 22; 4.6g	36%
Irene Lanzolla	Puglia (Bari)	medio-elevata	assurgente	autofertile	alta	29.4 x 21.6; 4.3g	27%
Is Stumbus	Sardegna	elevata	aperto	autoincompatibile	medio-scarsa	38 x 24; 5.2g	28%
Lorenza Tribuzio	Puglia (Bari)	media	leggermente espanso	n.d.	bassa	28.7 x 22.8; 4.0g	30%
Lutzeddu	Sardegna	scarsa	assurgente	autoincompatibile	medio-scarsa	32 x 21; 4.5g	25%

Frutto	Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
	dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura		
22.7 x 15.9; 9.7; 1.6 g	dolce	-15gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
21 x 15; 1.6g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio tenero con bassa percentuale di semi doppi, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
30.2 x 14.4; 6.7; 1.5 g	dolce	-2gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
22.8 x 14.6; 8.50; 1.5g	dolce	-5gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
20 x 11; 0.87g	dolce	intermedia	intermedia	Milella, A. 1960.	guscio duro con discreta percentuale di semi doppi, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
24.8 x 14.1; 9.30; 1.5g	dolce	+2gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	produttività costante ed elevata; <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
26 x 17; 1.5g	leggermente amaro	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, con elevata presenza di semi vuoti e di semi doppi, mandorla allungata. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
23.1 x 14.9; 8.50; 1.5g	dolce	-4gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
20.5 x 13.7; 9.3; 1.2g	dolce	-5gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
23.1 x 13.9; 8.4; 1.3g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
25 x 15	dolce	intermedia	autunno	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	<i>Palombi M.A.</i>
25 x 13; 1.6g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, con elevata presenza di semi doppi, mandorla allungata. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
21.2 x 13.9; 8.2; 1.1g	dolce	-8gg da Tuono	II decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	precoce entrata in produzione, produttività costante ed elevata; <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
29 x 15; 1.6g	leggermente amaro	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, con assenza di semi doppi; mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
21.2 x 14.1; 8.8; 1.2g	dolce	-1gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>
25 x 14; 1.2g	leggermente amaro	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio semi-duro, con significativa presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lungh. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
Mancina	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	bassa	30.2 x 23.9; 4.2g	29%
Marchione	Puglia	media	assurgente	n.d.	media	29.8 x 19.9; 3.3g	30%
Maria Carolina Tribuzio	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	bassa	39.2 x 26.5; 7.6g	28%
Mincaccetta	Puglia (Bari)	medio-elevata	leggermente espanso	n.d.	bassa	32.5 x 21.4; 4.3g	30%
Mincone	Puglia	medio-elevata	leggermente espanso	n.d.	media-alta	30.2 x 23.9; 4.2g	29%
Mollese di Canneto Semidura di Canneto	Puglia (Bari)	media	leggermente espanso	n.d.	bassa	26.3 x 19.9; 2.6g	50%
Mollese di Favara	Sicilia	media	leggermente aperto	autofertile	elevata	2,50	40%
Mollese di Naro	Sicilia, Naro (AG)	media	leggermente aperto	autoincompatibile	media	5,00	26%
Monaca	Puglia	medio-scarso	espanso	n.d.	bassa	31.2 x 24.2; 5.3g	30%
Naturale di Montevella	Puglia	medio-scarso	leggermente espanso	n.d.	bassa	28.6 x 22.4; 4.4g	30%
Nocella	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	media	22.7 x 24.4; 5.2g	22%
Nuxedda Nuxezza	Sardegna	media	leggermente aperto	autoincompatibile	media	25 x 22; 5.1g	20%
Occhiorosso di Trani	Puglia (Bari)	media	leggermente aperto	n.d.	media	35.0 x 24.4; 4.8g	28%
Pappamucco	Puglia (Foggia)	medio-elevata	assurgente	n.d.	bassa	32.2 x 23.6; 5.1g	28%
Pastanella	Puglia	elevata	leggermente aperto	n.d.	medio-bassa	35.4 x 24.1; 6.2g	21%
Perciasacchi Gurra di nasca, Perciavisazzi, Pizzuta	Sicilia, Serradifalco (CL)	media	leggermente aperto	autoincompatibile	media	5,30	21%
Pettoleccchia	Puglia	media	aperto	n.d.	bassa	30.2 x 19.4; 3.1g	32%

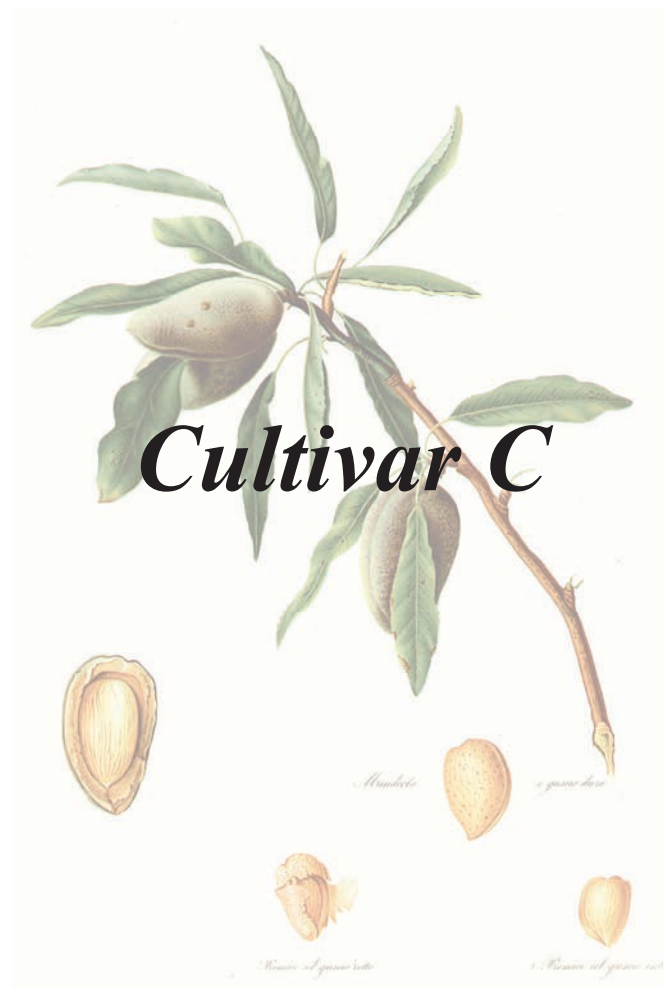
Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura	epoca raccolta			
21.3 x 14.2; 9.1; 1.4g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
20.8 x 12.3; 7.8; 1.0g	dolce	-1gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
25.5 x 15.7; 8.2; 2.1g	dolce	-4gg da Tuono	II decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23.2 x 13.5; 7.86; 1.3g	dolce	-10gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	tollerante alla siccità <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
21.3 x 14.2; 9.1; 1.4g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	impollinatore di Fragiulio grande <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
20.0 x 13.1; 8.8; 1.3g	dolce	-3gg da Tuono	I decade di Settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
20.1 x 12.2; 0.84; 1.0g	leggermente amaro	intermedia	intermedia	Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio tenero, con elevata presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Palombi M.A.</i>	
22.0 x 14.9; 0.7; 1.2g	dolce	precoce	intermedia	Di Mattei, 1910; Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio semi-duro, con elevata presenza di semi doppi, mandorla ellittica <i>Palombi M.A.</i>	
21.7 x 15.0; 9.1; 1.6g	dolce	0gg da Tuono	II decade di Settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.9 x 14.2; 8.0; 1.1g	dolce	+1gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
16.2 x 14.5; 10.1; 1.1g	dolce	-7gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
17 x 13; 0.9g	leggermente amaro	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, con assenza di semi doppi, mandorla rotonda <i>Satta D., Depau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
22.3 x 14.6; 7.8; 1.3g	dolce	-8gg da Tuono	II decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	resistente alle brinate primaverili <i>Losciale P. e Gaeta L.</i>	
21.9 x 14.4; 8.7; 1.4g	dolce	0gg da Tuono	I decade di Settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	ancora importante nella zona di produzione della provincia di Foggia <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.4 x 14.6; 7.7; 1.3g	dolce	-7gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.7 x 15.0; 0.75; 1.1g	leggermente amaro	intermedia	intermedia	Spina <i>et al.</i> , 1958; Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio duro, con presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Palombi M.A.</i>	
22.0 x 12.2; 8.0; 0.95g	dolce	-5gg da Tuono	I decade di Settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lungh. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
Piangente Pendulo	Puglia	medio-elevata	leggermente aperto	n.d.	media	34.6 x 24.5; 5.7g	27%
Pilusedda	Sicilia, (AG)	elevata	aperto	autoincompatibile	medio-scarso	5,60	24%
Piscalze	Puglia (Bari)	medio-scarso	leggermente aperto	autofertile	medio-alta	31.6 x 21.7; 4.5g	27%
Pizzo di Corvo	Sicilia, Alia e Roccapalumba (PA)	media	assurgente	autoincompatibile	media	5,80	31%
Primicerio	Puglia (Bari)	media	assurgente	n.d.	bassa	30.6 x 26.2; 6.6g	29%
Provvista	Sardegna	media	aperto	autoincompatibile	medio-scarso	40 x 26; 7.3g	26%
Pulita	Puglia	molto elevata	aperto	n.d.	bassa	36.3 x 26.4; 7.7g	20%
Putignano	Puglia	molto elevata	molto assurgente	n.d.	media	32.9 x 24.1; 5.5g	25%
Rachele tenera	Puglia	media	leggermente aperto	n.d.	medio-alta	34.3 x 22.8; 4.1g	33%
Rachelina	Puglia	media	assurgente	autofertile	bassa	35.3 x 24.7; 6.1g	30%
Rana	Puglia (Bari)	elevata	assurgente	n.d.	media-alta	30.6 x 23.2; 4.1g	37%
Reale La Torre	Puglia	media	assurgente	n.d.	media	35.0 x 22.5; 4.0g	33%
Riviezzo	Puglia	medio-elevata	leggermente aperto	n.d.	media	30.4 x 23.7; 4.3g	36%
Rossa	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	media	30.9 x 25.9; 5.7g	29%
Santeramo	Puglia (Foggia)	media	assurgente	n.d.	media	30.0 x 21.6; 3.9g	51%
Scummissa	Sicilia, Campobello di Licata e Ravanusa (AG)	media	leggermente aperto	autoincompatibile	media	7g	18%

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura	epoca raccolta			
25.1 x 14.7; 7.9; 1.5g	dolce	-3gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23 x 14; 0.87; 1.3g	dolce	precoce	intermedia	Di Mattei, 1910; Fatta del Bosco <i>et al.</i> , 1979; Monastra <i>et al.</i> , 1982.	Guscio duro, semi doppi quasi assenti. Mandorla ellittica. <i>Palombi M.A.</i>	
23.0 x 13.5; 8.1; 1.2g	dolce	+4gg da Tuono	III decade di agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	produttività costante ed elevata; <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
27.7 x 16.3; 0.84; 1.8g	dolce	precoce	intermedia	Di Mattei, 1910; Fatta del Bosco <i>et al.</i> , 1979.	guscio semi-duro, con significativa presenza di semi doppi, mandorla ellittica, sensibile alla monilia, alla Citospora e alla necrosi fogliare <i>Palombi M.A.</i>	
21.4 x 16.2; 10.9; 1.9g	dolce	-16gg da Tuono	II decade di Settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
26 x 14; 1.7g	dolce	precoce	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio duro, con elevata presenza di semi doppi, mandorla allungata. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
26.6 x 16.5; 7.7; 1.5g	dolce	-3gg da Tuono	II decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23.8 x 14.5; 8.4; 1.4g	dolce	-10gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23.5 x 14.1; 8.7; 1.3g	dolce	-6gg da Tuono	III decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.2 x 14.7; 8.6; 1.8g	dolce	+1gg da Tuono	III decade di Agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b; Godini e Palasciano, 1990.	impollinatore di Cristomorto <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.45 x 14.2; 9.5; 1.5g	dolce	+10gg da Tuono	III decade di Settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	sfugge naturalmente le gelate tardive per la tardiva epoca di fioritura <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.2 x 14.7; 7.8; 1.3g	dolce	-5gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.4 x 15.3; 9.5; 1.5g	dolce	-2gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.1 x 15.3; 10.9; 1.7g	dolce	-4gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23.3 x 14.3; 10.7; 2.0g	dolce	-16gg da Tuono	II decade di Settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
25.0 x 15.0; 0.45; 1.2g	dolce	tardiva	medio-tardiva	<i>Monastra et al., 1982.</i>	guscio duro, semi doppi quasi assenti, mandorla rotonda, mediamente sensibile alla Monilia <i>Palombi M.A.</i>	

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	vigoria	portamento	autofertilità autosterilità	produttività	dimensione frutto lungh. e largh. (media, in mm); peso (g)	resa in sgusciato
Senz'arte	Puglia	medio-elevata	aperto	n.d.	medio-bassa	31.8 x 22.9; 5.1g	25%
Sunda Giovanni	Sardegna	scarsa	assurgente	autoincompatibile	scarsa	34 x 26; 7.7g	22%
Sunda Narciso	Sardegna	scarsa	leggermente aperto	autoincompatibile	scarsa	30 x 24; 5.8g	24%
Tenente	Puglia	medio elevata	assurgente	n.d.	medio-alta	35.8 x 24.8; 5.0g	28%
Tribuzio	Puglia	media	assurgente	n.d.	bassa	28.7 x 23.9; 5.2g	28%
Viscarda	Puglia (Bari)	medio-elevata	assurgente	n.d.	medio-alta	32.5 x 26.0; 5.4g	38%
Vuoi o non vuoi <i>Vuole e non vuole</i>	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	media	29.3 x 21.3; 4.9g	29%
Za Gnazzidda	Sicilia, comune di Roccapalumba (PA)	scarsa	assurgente	autoincompatibile	media	4,76	34%
Zanzanidde	Puglia (Bari)	media	assurgente	n.d.	media	33.1 x 21.6; 4.0g	30%
Zia Comara	Puglia	medio-elevata	assurgente	n.d.	medio-alta	36.7 x 24.5; 4.9g	34%
Zin Zin	Puglia (Bari)	media	assurgente	n.d.	media	31.8 x 25.3; 5.0g	32%

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatori
dimensione seme lungh., largh., spess. (media, in mm) peso (g)	sapore	epoca fioritura	epoca raccolta			
21.0 x 13.9; 7.9; 1.3g	dolce	+1gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
23.0 x 16.0; 1.2g	dolce	intermedia	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio molto duro con bassa presenza di semi doppi, mandorla ellittica <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
24 x 15; 1.2g	dolce	intermedia	intermedia	Milella, A. 1960.; Chessa I. e Pala M., 1985.	guscio molto duro con bassa presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>	
24.7 x 14.8; 7.9; 1.4g	dolce	+1gg da Tuono	III decade di Agosto	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
20.4 x 14.3; 9.1; 1.4g	dolce	-2gg da Tuono	II decade di Settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
24.8 x 16.5; 10.3; 2.0g	dolce	-4gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
20.1 x 13.3; 10.1 1.4g	dolce	-18gg da Tuono	III decade di agosto	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	impollinatore di Cristomorto e Trianella <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
27.0 x 15.8; 081; 1.6g	dolce	intermedia	intermedia	Fatta del Bosco <i>et al.</i> , 1979; Barbera <i>et al.</i> , 1983.	guscio semi-duro, con significativa presenza di semi doppi, mandorla allungata <i>Palombi M.A.</i>	
21.6 x 14.2; 7.8; 1.2g	dolce	+7gg da Tuono	II decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
25.9 x 16.6; 8.7; 1.7g	dolce	0gg da Tuono	I decade di settembre	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	<i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	
22.8 x 15.1; 8.4; 1.5g	dolce	-12gg da Tuono	I decade di settembre	Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a, 1996b.	buona tolleranza alla siccità <i>M. Palasciano, M. C. Todisco, E. Lipari</i>	



A cura di: Losciale P., Manganiello R., Palasciano M., Palombi M.A., Sottile F.

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
A seme doppio		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Albicoccaro grossa		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983
Albicoccaro piccola		Sicilia	Spina, 1958
Amara		Sicilia	Distefano <i>et al.</i> , 2013
Amara Lunga		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Amara Tonda		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Americanedda		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983
Amica		Sicilia	Agabbio, 1994
Andria		Puglia	Godini <i>et al.</i> , 1992
Antonio Pizzolla		Puglia	De Giorgio, 2008
Arrubia di Spagna		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Barese		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Basciu		Sardegna	Chessa e Pala, 1985
Bellaceto		Sicilia	Agabbio, 1994
Bellanchina		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983, Agabbio, 1994
Bell'Orto	Mandorlo dell'Orto	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Belvedere		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Bianca di Conversano		Puglia	De Giorgio, 2008
Bianchi		Puglia	Giorgio, 1990; Godini e Palasciano, 1990
Biancolilla	Bianculidda	Sicilia	Agabbio, 1994
Bilarde		Puglia	De Giorgio, 2008
Bordatura Spata		Sicilia	Agabbio, 1994
Bottara		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Buscemi		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Caccia		Sicilia	Agabbio, 1994
Cacciola		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Cacianova		Sicilia	Agabbio, 1994
Calò		Puglia	Reina <i>et al.</i> , 1986
Canasce		Puglia	De Giorgio, 2008
Canicattese	Canicattinese	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Capizzi		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Carcupara		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Cardillo		Puglia	De Giorgio, 2008
Casetta		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Casu		Sardegna	Chessa e Pala, 1985
Catrubba		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Ciaccarella		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Cicerchia Amara	Cicerchia	Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/variet%C3%A0/mandorlo.pdf ; Godini et al., 1992
Cimina		Sicilia	Agabbio, 1994
Cinquanta Vignali	Cinquantavignale	Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Citidda	Citilla	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Conigliara		Sicilia	Agabbio, 1994
Contino	Pizzuta di Contino	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Costantini		Sicilia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Cricopina		Calabria	www.pnragrobio.unina.it/BIOFRUM.html
Cumma		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Cuti		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
De Mandollaz		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Della Madonna		Puglia	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Tsateli		Valle d'Aosta	Biasco, 1908; Fanelli, 1939; De Giorgio <i>et al.</i> , 1996a
Dicoladonato		Puglia	Giorgio, 1990; Godini e Palasciano, 1990
Don Peppino		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Donna Alessi		Sicilia	Giorgio, 1990; Godini e Palasciano, 1990
Dura Dolse de Muja		Friuli Venezia Giulia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Etnea		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Falsa Marzalisa		Sicilia	Agabbio, 1994
Falsa Muddisa Cucchiara		Sicilia	Agabbio, 1994
Falsa Muddisa Smussata		Sicilia	Agabbio, 1994
Falsa Rapparina		Sicilia	Agabbio, 1994
Falsa Sanguivannara		Sicilia	Agabbio, 1994
Falsa Vinci a Tutti		Sicilia	Agabbio, 1994
Fasera		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Favarese		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Ficanera		Puglia	Del Gaudio, 1967; De Giorgio, 2008
Fico d'India		Puglia	De Giorgio <i>et al.</i> , 1996; Monastra e Raparelli, 1997
Folla e' Pressiu		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Fosini		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Francese		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Frutto Grosso		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Gadotta	Carlotta, Gallotta	Sicilia	Di Prima, 1952; Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Gaetanuccia		Puglia	Fanelli, 1939; Godini <i>et al.</i> , 1992
Garibaldina		Puglia	Resta <i>et al.</i> , 1998
Garranella		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Genia della Madonna	Gemina della Madonna	Puglia	Biasco, 1908
Gianfreda		Puglia	Trotta, 2013
Grappolina		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Grossa Casale		Sicilia	Agabbio, 1994
Grossa di Lazaretto		Friuli Venezia Giulia	http://fruttidoro.com
Grossa Normale		Sicilia	Agabbio, 1994
Grossa Piatta		Sicilia	Agabbio, 1994
La Fornace	Fornaci	Toscana	Giordani e Morelli, 2012
La Sensi	Genia di Sensi	Puglia	Fanelli, 1939
Laterza		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Lungarina		Sicilia	Agabbio, 1994
Mandorla a buccia rossa	Mandorla di Sulmona	Abruzzo	www.portaledelverde.it
Mandorla di Bobbio		Emilia-Romagna	http://www.fooditaly.com/anticavarietadimandorlapiacentina
Mandorla di Capestrano		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Mandorla del Diavolo		Toscana	Gallesio, 1817-1839
Mandorla dolce di Barisciano		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Mandorla dolce tenera		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Mandorla pesca		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Mandorla Selvaggia	Selvaggia	Puglia	Biasco, 1908
Mandorlo di Forsivo		Umbria	Albertini <i>et al.</i> , 2015
Mandorlone	Mandolino	Abruzzo, Marche, Toscana, Umbria	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004; Albertini <i>et al.</i> , 2015; www.archeologiaarborea.org/it/il-frutteto-collezione
Maria Tribuzio		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Martinese		Puglia	Trotta, 2013
Menza Luna		Sicilia	Agabbio, 1994
Menza Muddisa Casale		Sicilia	Agabbio, 1994
Menza Muddisa Grossa a Spata		Sicilia	Agabbio, 1994
Menza Muddisa Panzuta		Sicilia	Agabbio, 1994
Mezzalira		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Milocchisio	Milocchisa	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Mingunna		Puglia	Trotta, 2013
Moddiccia		Calabria	www.pnragrobio.unina.it/BIOFRUM.html
Mollesca bianca di Montaltino		Puglia	De Giorgio, 2008
Mollese bianca		Puglia	Fanelli, 1939; www.crsfa.it/wp-content/uploads/varietati/mandorlo.pdf
Mollese di Niscemi		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Mollese di Procino		Puglia	De Giorgio, 2008
Mollese fine		Puglia	Fanelli, 1939; www.crsfa.it/wp-content/uploads/varietati/mandorlo.pdf
Mollese Sant'Anna		Puglia	Trotta, 2013
Monella	Zu Pinu	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983
Montenegro		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Montex		Piemonte	Agabbio, 1994
Montrone		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Morosina	Tosa	Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Mosetta		Puglia	De Giorgio, 2008
Nfosi	Gagliana	Sicilia	Di Mattei, 1910; Barbera <i>et al.</i> , 1983
Ninfosi		Sicilia	Agabbio, 1994
Nocciolara		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Normale Pettinata		Sicilia	Agabbio, 1994
Occhio d'Argento		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Occhiorosso		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf
Occhioscuro		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf ; Pantanelli e Fanelli, 1934; Fanelli, 1939
Ormanni		Toscana	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf ; Godini <i>et al.</i> , 1992
Padula di Ruvo		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf
Padula di Terlizzi		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf
Paglialora		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Palazzola	Palazzotta	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Palermitanedita		Sicilia	Agabbio, 1994
Palma		Sicilia	Godini <i>et al.</i> , 1992
Parco Forte		Puglia	De Giorgio, 2008
Pasola		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm ; Godini <i>et al.</i> , 1992
Patalina	Patalino	Puglia	http://www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/mandorlo.pdf ; Fanelli, 1939; De Giorgio, 2008
Pavone		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Peppino Lella		Puglia	Fanelli, 1939; www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Persicara		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983
Persichina		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983
Piatta Cornuta		Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Piattulidda		Sicilia	Agabbio, 1994
Piccola Rotonda		Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Pidocchioso		Puglia	http://www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Pignatelli	Pignatello	Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
Pignatidde		Puglia	Rigoldi <i>et al.</i> , 2015
Pignatidde Tardiva		Puglia	Di Giorgio, 2012

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Pizzoantonio		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm ; Godini et al., 1992
Pizzuta Casale		Sicilia	Agabbio, 1994
Pizzuta di Barisciano		Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Pizzuta Girgentana		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Pizzutella	Pizzuttella	Sicilia	Monastra <i>et al.</i> , 1982; Agabbio, 1994
Pollara	Pullara	Sicilia	Agabbio, 1994; Distefano <i>et al.</i> , 2013
Principata	Principato	Sicilia	Biasco, 1908
Pugliese		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004
Puntarola		Calabria	www.pnragrobio.unina.it/BIOFRUM.html
Rachele indenne		Puglia	Trotta, 2013
Rachelechia		Puglia	Giorgio, 1990; Godini e Palasciano, 1990
Rana Gentile		Puglia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm ; De Giorgio, 2012
Rappa		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Rapparina Grossa		Sicilia	Agabbio, 1994
Romparola	Acciaccarola	Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Salvella		Puglia	Giorgio, 1990; Godini e Palasciano, 1990
San Giuseppe		Puglia	Fanelli, 1939
Sant'Anatolia		Umbria	http://www.portaledelverde.it
Santa Caterina		Emilia-Romagna, Marche, Friuli Venezia Giulia	http://www.fruttidoro.com
Santa Lucia		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Santoro		Puglia	Agabbio, 1994
Scaglianella	Scaglianello	Puglia	Del Gaudio, 1967
Scagliona grossa	Scaglione	Puglia	Fanelli, 1939
Scarpetta		Puglia	Biasco, 1908; De Giorgio, 2008
Scudo		Sicilia	Agabbio, 1994
Seghino Basso		Piemonte	Agabbio, 1994
Sinzoba		Sardegna	Chessa e Pala, 1985; Agabbio, 1994
Spappacarnale		Puglia	Trotta, 2013
Sprolungata		Sicilia	Agabbio, 1994
Stamian		Piemonte	Agabbio, 1994
Stampasaccusu		Sardegna	Chessa e Pala, 1985
Stivalona		Puglia	De Giorgio, 2008
Tardiva Ostunese		Puglia	Trotta, 2013
Tedone		Puglia	De Giorgio, 2008
Tenera de Muja		Friuli Venezia Giulia	http://www.fruttidoro.com
Tenerella		Abruzzo	Della Ragione <i>et al.</i> , 2004

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Tessitore	Tessitora	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Tonda		Calabria	www.pnragrobio.unina.it/BIOFRUM.html
Tondina		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietà/mandorlo.pdf
Torre		Puglia, Sicilia	Fanelli, 1939; Godini e Palasciano, 1990; Agabbio, 1994
Tricale		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Troito (diversa dalla Tuono pugliese)		Sicilia	www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm ; Agabbio, 1994; Rigoldi <i>et al.</i> , 2015
Tunnulidda		Sicilia	Biasco, 1908
Uncino		Marche	MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Val Susa 2F		Piemonte	Agabbio, 1994
Val Susa 3E		Piemonte	Agabbio, 1994
Val Susa 4B		Piemonte	Agabbio, 1994
Val Susa da seme A		Piemonte	Agabbio, 1994
Val Susa da seme B		Piemonte	Agabbio, 1994
Vanzone		Piemonte	Agabbio, 1994
Ventitrè		Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983, Agabbio, 1994
Ventura		Puglia	Giorgio, 1990, Godini e Palasciano, 1990
Viapiano n. 1		Puglia	Giorgio, 1990, Godini e Palasciano, 1990
Viapiano n. 2		Puglia	Giorgio, 1990, Godini e Palasciano, 1990
Villana	Viddana	Sicilia	Barbera <i>et al.</i> , 1983; Agabbio, 1994
Zio Gaetano		Puglia	De Giorgio, 2008
Zio Pietro		Puglia	De Giorgio, 2008

Elenco alfabetico delle cultivar autoctone, sinonimi, regione in cui sono segnalate, classificazione (A, B, C)

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
A grappolo		Puglia	B
A seme doppio		Marche	C
Albanese		Puglia	B
Albicoccaro grossa		Sicilia	C
Albicoccaro piccola		Sicilia	C
Amara		Sicilia	C
Amara Lunga		Marche	C
Amara Tonda		Marche	C
Americanedda		Sicilia	C
Amica		Sicilia	C
Andria		Puglia	C
Antioco pala		Sardegna	A
Antoni Piras		Sardegna	A
Antonio De Vito	De Vito	Puglia	A
Antonio Pizzolla		Puglia	C
Arrubia		Sardegna	A
Arrubia di Spagna		Sardegna	C
Banchiere		Puglia	B
Barese		Puglia	C
Barlettana		Puglia	B
Basciu		Sardegna	C
Basidi		Sardegna	A
Bellaceto		Sicilia	C
Bellanchina		Sicilia	C
Bell'Orto	Mandorla dell'Orto	Sicilia	C
Belvedere		Sicilia	C
Bianca		Sardegna	A
Bianca di Conversano		Puglia	C
Bianchi		Puglia	C
Biancolilla	Bianculidda	Sicilia	C
Bilarde		Puglia	C
Bocchino	Bocchinu	Sardegna	B
Bordatura Spata		Sicilia	C
Bottara		Sicilia	C
Buscemi		Sicilia	C
Caccia		Sicilia	C
Cacciola		Puglia	C
Cacianova		Sicilia	C
Calgano		Puglia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Calò		Puglia	C
Canasce		Puglia	C
Canicattese	Canicattinese	Sicilia	C
Capizzi		Sicilia	C
Caporusso		Puglia	B
Caputo		Puglia	B
Carcupara		Sicilia	C
Cardillo		Puglia	C
Cassérèlle		Valle d'Aosta	B
Casetta		Toscana	C
Casteltermini		Sicilia	A
Castrogiovanni	Castrogiovannese	Sicilia	B
Casu		Sardegna	C
Catalini		Puglia	B
Catrubba		Sicilia	C
Catuccedda	Falsa Catuccia	Puglia	B
Catuccia	Catussia	Puglia	A
Cavaliere	Cavalera	Sicilia	A
Centopezze		Puglia	B
Chino		Puglia	B
Ciaccarella		Marche	C
Ciatta Inglese		Sardegna	B
Ciatta Malissa		Sardegna	B
Ciavea		Puglia	B
Cicerchia Amara	Cicerchia	Puglia	C
Cimina		Sicilia	C
Cinquanta Vignali	Cinquantavignale	Puglia	C
Citidda	Citilla	Sicilia	C
Conigliara		Sicilia	C
Contino	Pizzuta di Contino	Sicilia	C
Corroghina	Corrochina	Sardegna	B
Cosimo di Bari		Puglia	B
Cossu		Sardegna	A
Costantini		Sicilia	C
Cricopina		Calabria	C
Cristomorto	Cavaliere, Cristo Morto	Puglia	A
Cumma		Sicilia	C
Cuore		Sicilia	B
Cupani	Cubana	Sicilia	B
Cuti		Sicilia	C
D'Aloia		Puglia	B
De Donimaz		Valle d'Aosta	B
De Efisi Sinzoba		Sardegna	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
De Mandollaz		Valle d'Aosta	C
De Marsciai		Sardegna	A
Della Madonna		Puglia	C
De Tsateli		Valle d'Aosta	C
Del Lago		Puglia	B
Della Madonna di Molfetta		Puglia	B
Della Madonna di San Giovanni Rotondo		Puglia	B
Dicoladonato		Puglia	C
Don Peppino		Sicilia	C
Don Pitriano	Don Pietrino	Sicilia	A
Donna Alessi		Sicilia	C
Dura Dulse de Muja		Friuli Venezia Giulia	C
Duchessa	Duchina	Sicilia	B
Emilio 91		Sardegna	B
Etnea		Sicilia	C
Falsa Barese		Puglia	A
Falsa Marzalisa		Sicilia	C
Falsa Muddisa Cucchiara		Sicilia	C
Falsa Muddisa Smussata		Sicilia	C
Falsa Rapparina		Sicilia	C
Falsa Sanguivannara		Sicilia	C
Falsa Vinci a Tutti		Sicilia	C
Farci		Sardegna	B
Farrau	Farrali	Sardegna	A
Fascionello	Fascinello, Fasciuneddu	Sicilia	A
Fasera		Sicilia	C
Favara	Favarese, Favarò	Sicilia	A
Favarese		Sicilia	C
Ferrante		Puglia	B
Ficanera		Puglia	C
Ficarazza		Puglia	B
Fico d'India		Puglia	C
Filippo Ceo	Filippo Cea, Filippo Cena	Puglia	A
Fiori		Sardegna	B
Folla e' Pressiu		Sardegna	C
Fosini		Toscana	C
Fragiulio Grande	Fragiulio, Fragiulio Grossa, Frà Giulio Grande	Puglia	A
Fragiulio Piccola	Fragiulietta, Fra' Giulio Piccola	Puglia	B
Francese		Sardegna	C
Franciscudda		Puglia	B
Franciscu		Sardegna	B
Frutto Grosso		Marche	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Gadotta	Carlotta, Gallotta	Sicilia	C
Gaetanuccia		Puglia	C
Galgano	Gargano	Puglia	B
Garibaldina		Puglia	C
Garranella		Sicilia	C
Genco		Puglia	A
Genia della Madonna	Gemina della Madonna	Puglia	C
Ghironi		Sardegna	B
Gianfreda		Puglia	C
Gioia		Puglia	B
Giunco di Cozze di Alberobello		Puglia	B
Giunco di Cozze di Ostuni		Puglia	B
Gran de Lalex		Valle d'Aosta	B
Grappolina		Sardegna	C
Grossa Casale		Sicilia	C
Grossa di Lazaretto		Friuli Venezia Giulia	C
Grossa Normale		Sicilia	C
Grossa Piatta		Sicilia	C
Ibba		Sardegna	B
Irene Lanzolla		Puglia	B
Is Stumbus		Sardegna	B
La Fornace	Fornaci	Toscana	C
La Sensi	Genia di Sensi	Puglia	C
Laterza		Puglia	C
Lorenza Tribuzio		Puglia	B
Lungarina		Sicilia	C
Lutzeddu		Sardegna	B
Malissa Tunda		Sardegna	A
Mancina		Puglia	B
Mandorla a buccia rossa	Mandorla di Sulmona	Abruzzo	C
Mandorla di Bobbio		Emilia-Romagna	C
Mandorla di Capestrano		Abruzzo	C
Mandorla del Diavolo		Toscana	C
Mandorla dolce di Barisciano		Abruzzo	C
Mandorla dolce tenera		Abruzzo	C
Mandorla pesca		Abruzzo	C
Mandorla Selvaggia	Selvaggia	Puglia	C
Mandorlo di Forsivo		Umbria	C
Mandorlone	Mandolino	Abruzzo, Marche, Toscana, Umbria	C
Marchione		Puglia	B
Maria Carolina Tribuzio		Puglia	B
Maria Tribuzio		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Martinese		Puglia	C
Menza Luna		Sicilia	C
Menza Muddisa Casale		Sicilia	C
Menza Muddisa Grossa a Spata		Sicilia	C
Menza Muddisa Panzuta		Sicilia	C
Mezzalira		Sicilia	C
Milocchisio	Milocchisa	Sicilia	C
Mincaccetta		Puglia	B
Mincone		Puglia	B
Mingunna		Puglia	C
Moddiccia		Calabria	C
Mollesca bianca di Montaltino		Puglia	C
Mollese bianca		Puglia	C
Mollese di Canneto	Semidura di Canneto	Puglia	B
Mollese di Favara		Sicilia	B
Mollese di Naro		Sicilia	B
Mollese di Niscemi		Sicilia	C
Mollese di Procino		Puglia	C
Mollese fine		Puglia	C
Mollese Sant'Anna		Puglia	C
Monaca		Puglia	B
Monella	Zu Pinu	Sicilia	C
Montenegro		Puglia	C
Montex		Piemonte	C
Montrone		Puglia	C
Morosina	Tosa	Abruzzo	C
Mosetta		Puglia	C
Muddisa	Mollese, Muddisi	Sicilia	A
Naturale di Montevella		Puglia	B
Nerone		Sicilia	A
Nfosi	Gagliana	Sicilia	C
Niedda		Sardegna	A
Ninfosi		Sicilia	C
Nocciolara		Sardegna	C
Nocella		Puglia	B
Normale Pettinata		Sicilia	C
Nuciddara	Nocellara, Nucellara, Nuciddara Grossa, Nuccidda	Sicilia	A
Nuxedda	Nuxeza	Sardegna	B
Occhio d'Argento		Puglia	C
Occhiorosso		Puglia	C
Occhiorosso di Trani		Puglia	B
Occhioscuro		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ormani		Toscana	C
Padula di Ruvo		Puglia	C
Padula di Terlizzi		Puglia	C
Pagialora		Sicilia	C
Palazzola	Palazzotta	Sicilia	C
Palermitaneda		Sicilia	C
Palma		Sicilia	C
Pappamucco		Puglia	B
Parco Forte		Puglia	C
Pasola		Puglia	C
Pastanella		Puglia	B
Patalina	Patalino	Puglia	C
Pavone		Puglia	C
Pepparudda	Pepparuddo	Puglia	A
Peppino Lella		Puglia	C
Perciasacchi	Gurra di nasca, Perciavisazzi, Pizzuta	Sicilia	B
Persicara		Sicilia	C
Persichina		Sicilia	C
Pettolecchia		Puglia	B
Piangente	Pendolo	Puglia	B
Piatta Cornuta		Abruzzo	C
Piattulidda		Sicilia	C
Piccola Rotonda		Abruzzo	C
Pidocchioso		Puglia	C
Pignatelli	Pignatello	Puglia	C
Pignatidde		Puglia	C
Pignatidde Tardiva		Puglia	C
Pilusedda		Sicilia	B
Piscalze		Puglia	B
Pitichedda		Sardegna	A
Pizzo di Corvo		Sicilia	B
Pizzoantonio		Puglia	C
Pizzuta Casale		Sicilia	C
Pizzuta d'Avola		Sicilia	A
Pizzuta di Barisciano		Abruzzo	C
Pizzuta Girgentana		Sicilia	C
Pizzutella	Pizzuttella	Sicilia	C
Pollara	Pullara	Sicilia	C
Primicerio		Puglia	B
Principata	Principato	Sicilia	C
Provvista		Sardegna	B
Pugliese		Abruzzo	C
Pulita		Puglia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Puntarola		Calabria	C
Putignano		Puglia	B
Rachele	Bari Rachele, Rachela, Rachele Grande	Puglia	A
Rachele indenne		Puglia	C
Rachele tenera		Puglia	B
Rachelecchia		Puglia	C
Rachelina		Puglia	B
Rana		Puglia	B
Rana Gentile		Puglia	C
Rappa		Sicilia	C
Rapparina Grossa		Sicilia	C
Reale	La Torre	Puglia	B
Riviezzo		Puglia	B
Romana		Sicilia	A
Romparola	Acciaccarola	Abruzzo	C
Rossa		Puglia	B
Salvella		Puglia	C
San Giuseppe		Puglia	C
Sannicandro	Carvignola, Sanicandro, Senacante	Puglia	A
Sant'Anatolia		Umbria	C
Santa Caterina		Emilia-Romagna, Marche, Friuli Venezia Giulia	C
Santa Lucia		Sicilia	C
Santeramo		Puglia	B
Santoro		Puglia	C
Scaglianella	Scaglianello	Puglia	C
Scagliona grossa		Puglia	C
Scarpetta		Puglia	C
Schina de porcu		Sardegna	A
Scorza Verde	Scorzaverde	Puglia	A
Scudo		Sicilia	C
Scummissa		Sicilia	B
Seghino Basso		Piemonte	C
Senz'arte		Puglia	B
Sinzoba		Sardegna	C
Spappacarnale		Puglia	C
Sprolungata		Sicilia	C
Stamian		Piemonte	C
Stampasaccusu		Sardegna	C
Stivalona		Puglia	C
Sunda Giovanni		Sardegna	B
Sunda Narciso		Sardegna	B
Tardiva Ostunese		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Tedone		Puglia	C
Tenente		Puglia	B
Tenera de Muja		Friuli Venezia Giulia	C
Tenerella		Abruzzo	C
Tessitore	Tessitora	Sicilia	C
Tonda		Calabria	C
Tondina		Puglia	C
Torre		Puglia, Sicilia	C
Trianella	Triana piccola	Puglia	A
Tribuzio		Puglia	B
Tricale		Sicilia	C
Troito (diversa dalla Tuono pugliese)		Sicilia	C
Tunnulidda		Sicilia	C
Tuono	Corlicchio, Mandorla del Trono, Mazzetto, Troilo, Troito	Puglia	A
Uncino		Marche	C
Val Susa 2F		Piemonte	C
Val Susa 3E		Piemonte	C
Val Susa 4B		Piemonte	C
Val Susa da seme A		Piemonte	C
Val Susa da seme B		Piemonte	C
Vanzone		Piemonte	C
Vargiu		Sardegna	A
Vavani Perra		Sardegna	A
Ventitrè		Sicilia	C
Ventura		Puglia	C
Viapiano n. 1		Puglia	C
Viapiano n. 2		Puglia	C
Villana	Viddana	Sicilia	C
Vinci a tutti		Sicilia	A
Viscarda		Puglia	B
Vuoi o non vuoi	Vuole e non vuole	Puglia	B
Za Gnazzidda		Sicilia	B
Zanzanidde		Puglia	B
Zia Comara		Puglia	B
Zin Zin		Puglia	B
Zio Gaetano		Puglia	C
Zio Pietro		Puglia	C

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Acciaccarola	Romparola	Gurra di Nasca	Perciasacchi
Bari Rachele	Rachele	La Torre	Reale
Bianculidda	Biancolilla	Mandolino	Mandorlone
Bocchinu	Bocchino	Mandorla del Trono	Tuono
Canicattinese	Canicattese	Mandorla dell'Orto	Bell'Orto
Carlotta	Gadotta	Mandorla di Sulmona	Mandorla a Buccia Rossa
Carvignola	Sannicandro	Mazzetto	Tuono
Castrogiovannese	Castrogiovanni	Milocchisa	Milocchisio
Catuscia	Catuccia	Mollese	Muddisa
Cavalera	Cavaliere	Muddisi	Muddisa
Cavaliere	Cristomorto	Nocellara	Nuciddara
Cicerchia	Cicerchia Amara	Nucellara	Nuciddara
Cinquantavignale	Cinquanta Vignali	Nuccidda	Nuciddara
Citilla	Citidda	Nucciddara Grossa	Nuciddara
Corlicchio	Tuono	Nuxeza	Nuxedda
Corrochina	Corroghina	Palazzotta	Palazzola
Cristo Morto	Cristomorto	Patalino	Patalina
Cubana	Cupani	Pendolo	Piangente
De Vito	Antonio de Vito	Pepparuddo	Pepparudda
Don Pietrino	Don Pitrino	Perciavisazzi	Perciasacchi
Duchina	Duchessa	Pignatello	Pignatelli
Falsa Catuccia	Catuccedda	Pizzuta	Perciasacchi
Farrali	Farrau	Pizzuta di Contino	Contino
Fascinello	Fascionello	Pizzuttella	Pizzuttella
Fasciuneddu	Fascionello	Principato	Principata
Favarese	Favara	Pullara	Pollara
Favarò	Favara	Rachela	Rachele
Farrau	Farrali	Rachele Grande	Rachele
Filippo Cea	Filippo Ceo	Sanicandro	Sannicandro
Filippo Cena	Filippo Ceo	Scaglianello	Scaglianella
Fornaci	La Fornace	Selvaggia	Mandorla Selvaggia
Frà Giulio	Fragiulio Grande	Semidura di Canneto	Mollese di Canneto
Frà Giulio grande	Fragiulio Grande	Senacante	Sannicandro
Fragiulio grossa	Fragiulio Grande	Tessitora	Tessitore
Frà Giulio piccola	Fragiulio Piccola	Tosa	Morosina
Fragiulietta	Fragiulio Piccola	Triana piccola	Trianella
Gagliana	'Nfosi	Troilo	Tuono
Gallotta	Gadotta	Troito	Tuono
Gargano	Galgano	Villana	Viddana
Gemina della Madonna	Genia della Madonna	Vuole e non vuole	Viui o non viui
Genia di Sensi	La Sensi	'Zu Pinu	Monella

Bibliografia

- Agabbio M., 1992. Sintesi di un decennio di ricerca e studio del germoplasma frutticolo della Sardegna. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 21.
- Agabbio M., 1994a. Le vecchie varietà della Sardegna, Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Agabbio M., (a cura di) 1994b. Elenco delle cultivar autoctone italiane. Gruppo nazionale di coordinamento "Difesa delle Risorse genetiche delle specie legnose da frutto". Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Agostini S., Barbera G., Barone E., Bove M., Bruno A., Calvi G., Carimi F., De Paola C., Eccher T., Forconi V., Guidi S., Inglese P., La Mantia T., Lo Cascio P., Panont C.A., Pontiroli R., Raimondi M., Sottile F., Tommasi L., (Forconi V., Guidi S. curatori), 2013. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Isole della Sicilia, Lombardia. Quaderni "Natura e Biodiversità" n.5/2013. ISPRA, Roma.
- Alberti F. L., 1577. Descrizione di tutta l'Italia ed isole pertinenti ad essa, Venezia, Gio. Maria Leni.
- Albertini E., Boggia A., Caffarelli M., Concezzi L., Cortina C., Dalla Ragione I, Desantis F., Falcinelli M., Ferradini N., Gramaccia M., Lorenzetti S., Marconi G., Moretti F., Raggi L., Rocchi L., Russi L., Spedicato S., Torricelli R., Veronesi F., 2015. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. I Quaderni della Biodiversità n. 5. Specie arboree da frutto, n. 2. Edizioni 3A-PTA.
- Arice P., Miliacca G., 2013. Tra antiche mura..... uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Regione Umbria. I quaderni della biodiversità n. 2. Edizioni 3A-PTA.
- Baldini E., Scaramuzzi F. 1982. Il Mandorlo. Reda, Roma.
- Barbera G., 1995. Le cultivar di mandorlo. *Frutticoltura* 2: 51-55.
- Barbera G. 2007. Tutti frutti. Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei, fra scienza e letteratura. Mondadori
- Barbera G., Bacarella A. 1989. Il mandorlo in Sicilia. *Frutticoltura* 4: 31-33.
- Barbera G., Fatta del Bosco G., Occorso G. 1983. Caratteri pomologici di 94 cultivar di mandorlo della Sicilia occidentale. *Frutticoltura*, n. 25-26, 51-59.
- Barbera G., La Mantia T. 1998. Ogni sorta di arborei e frutti: evoluzione e conservazione del germoplasma frutticolo della Conca d'oro. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 217.
- Barbera G., La Mela Veca S.D., Lo Pilato G., 1998. Il museo vivente del mandorlo nella Valle dei Templi. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 299.
- Barbera G., Monastra F. 1989. Aspetti agronomici e biologici della coltura del mandorlo. *Frutticoltura* 4:7-14.
- Barbera G., Monte M., Omodei F., Sottile F., 2005a. Fertility index, flowering aspects and pomological traits on almond genotypes from different areas. *Options Méditerranéennes*: 63: 167-170.
- Barbera G., Monte M., Sottile F., 2005b. The almond Museo Vivente "F. Monastra": From genetic resources rescue to germplasm collection. *Options Méditerranéennes*: 63: 79-83.
- Barrel P., Eposito Sommese R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle D'Aosta. Priuli e Verlucca. Aosta
- Bianca G., 1871. Monografia del Mandorlo Comune, sua Storia e sua Coltivazione in Sicilia. Stamperia Lorsnaider, Palermo, Italy. 349 pp
- Bianca G.1872. Manuale della coltivazione del mandorlo in Sicilia, Stamperia di Giovanni Lorsnaider, Palermo.
- Biasco A. 1908. Filogenesi e sistemazione di molte varietà italiane di mandorlo (*Amygdalus communis* L.).
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Puglia, Emilia-Romagna. Quaderni "Natura e biodiversità" n.1/2010. ISPRA.
- Bounous G., Paglietta R., Salaris C., 1992. Prime valutazioni di ecotipi di mandorlo individuati in Piemonte. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 405.
- Buonumori G. e Falcinelli M. 2005. La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione In: La valorizzazione delle risorse genetiche della regione Umbria. Ed. 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria: 1-128.
- Calabrese F. 1964. Contributo allo studio delle cultivar di mandorlo della provincia di Palermo. *Riv. Ortoflorofrutt. It.*, n 6.
- Chessa I., Nieddu G., Mulas M., 1992. Valutazione delle risorse genetiche in popolazioni locali di albicocco, ciliegio, mandorlo e susino. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 417
- Chessa I., Pala M. 1985. Survey of the patrimony of almond variety in Sardinia. *Option Med. Serie Etudes* n. 1985: 97-103.
- Crescimanno F. G., 1953. Contributo allo studio di alcune varietà di mandorlo coltivate in Sicilia. *Riv. Ortoflorofrutt. It.*, n 3-4.
- Cupani F., 1696. *Hortus Catholicus*.

- Currò, S., La Malfa, S., Distefano, G., Long, G., Sottile, F., Gentile, A. 2015. Analysis of S-allele genetic diversity in Sicilian almond germplasm comparing different molecular methods. *Plant Breed.*, 134: 713–718.
- Dalla Ragione I., Porfiri O., Silveri D., Torricelli R., Veronesi F. 2004. Le risorse genetiche autoctone della regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare. Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo agricolo.
- Dalla Ragione I., Silveri D. 1999. Ricerca e conservazione di germoplasma fruttifero di melo, pero e mandorlo in Abruzzo. In: Atti n.13 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 162.
- Damigella P., 1958. Le cultivar di mandorlo di minore importanza nella provincia di Catania. *Tecnica Agricola*.
- Damigella P., 1992. Ricerche coordinate “difesa delle risorse genetiche delle specie legnose da frutto”. Sezione mandorlo. In: Atti del Congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche”. Alghero, 21-25 settembre 1992: 403.
- De Giorgio D., Macchia M., Stelluti M., Lanza F., 1996. Monografia di 205 cultivar di mandorlo, allevate nel campo del germoplasma dell’Istituto Sperimentale Agronomico (Ba). *Agricoltura e Ricerca*, n.162, marzo/aprile 1996: 55-140.
- De Giorgio D., 1997. Conservazione della biodiversità nel campo di germoplasma dell’Istituto sperimentale agronomico di Bari. In: Atti 3° Convegno Nazionale “Biodiversità Tecnologie-Qualità”, Reggio Calabria-Gallina, 16-17 giugno 1997: 525.
- De Giorgio D., 1998. Biodiversità del mandorlo in un quinquennio di osservazioni su una collezione di 88 cultivar di origine pugliese. In: Atti IV Convegno Nazionale “Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione”, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 591.
- De Giorgio D., 2008. Conservazione, caratterizzazione e valorizzazione di cultivar autoctone di mandorlo di origine pugliese. *Notiziario Risorse Genetiche Vegetali*, n. ½, maggio 2008.
- De Giorgio D. 2012. Caratterizzazione e valorizzazione di varietà di mandorlo autoctone pugliesi. *Notiziario RGV* n. 2-3: 40-42.
- De Luca F., 1928. Contributo alla conoscenza di alcune varietà di mandorlo coltivate in Sicilia. Coniglione e Giuffrida, Catania.
- Del Gaudio S. 1967. Indagine sulla mandorlicoltura barese. *Agricoltura*, 4: 37-38.
- Di Mattei V., 1910. La coltivazione del mandorlo. Siracusa, Tipografia del Progresso. Pagg. 1-246.
- Di Prima S. 1952. Contributo bio-statistico alla conoscenza delle varietà pugliesi di mandorlo. *Annali della Sperimentazione Agraria*, Roma: 1-18.
- Distefano G., Caruso M., La Malfa S., Ferrante T., Del Signore B., Gentile A., Sottile F., 2013. Genetic diversity and relationships among Italian and foreign almond germplasm as revealed by microsatellite markers. *Scientia Horticulturae* 162: 305-312.
- Engel, P., 2006. Germany. In: *Following almond footprints*. Scripta Horticulturae (ISHS), 57:62.
- Fanelli L., 1939. Varietà pugliesi di mandorle. Ed. Favia, Bari: 1-235.
- Fatta del Bosco G., Barbera G., Di Marco L. 1979b. Osservazioni comparative su 28 cultivar di mandorlo di diversa provenienza. Risultati preliminari. Atti Conv. Naz. su: “Il miglioramento della coltura del mandorlo e del nocciolo. Aspetti genetici e tecnici” Pg: 305-314. Catania-Siracusa.
- Fatta del Bosco G., Barbera G., Di Marco L., Occorso G., 1979. Stato attuale della mandorlicoltura della Sicilia occidentale. Atti Conv. Naz. su: “Il miglioramento della coltura del mandorlo e del nocciolo. Aspetti genetici e tecnici” Pg: 285-304. Catania-Siracusa
- Ferri D., Convertini G., Stelluti M., Perniola M., De Giorgio D., 1996. Indagine triennale su alcuni caratteri biochimici di frutti di mandorlo in un tipico ambiente meridionale. *Agricoltura e Ricerca*, n.162, marzo/aprile 1996: 163.
- Gallesio G., 1817-1839. Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. Ed. F.lli Amoretti. Pisa
- Giordani E., Morelli D, 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese. Caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Provincia di Siena
- Giorgio V. 1990. Contributo alla conoscenza della mandorlicoltura pugliese: 17 cultivar autocompatibili. *Inf. Agr.* 40: 63-64.
- Godini A., 1975. Il mandorlo in Puglia: panorama della situazione varietale. *Notiz. Di Ortoflorofrutticoltura*, 6.
- Godini A., 1979. Ipotesi sulla comparsa dell’autofertilità nel mandorlo. *Sci. e Tecn. Agraria*, 2-3
- Godini A., 2008. Il Mandorlo. *Italus Hortus* 15 (3), 56-62.
- Godini A., De Palma L., Palasciano M., 1992. Allegagione e produzione da libera impollinazione in cultivar autofertili ed autosterili di mandorlo. In Atti del Congresso “Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche” Alghero, 21-25 settembre 1992: 411.
- Godini A., De Palma L., Palasciano M., 1992a. Sur l’autocompatibilité de quelques cultivars amers parmi la population d’amandier des Pouilles. VIII Riunione GREMPA, Nimes. Rapport EUR 14081.
- Godini A., Palasciano M., 1990. Proposte varietali per una nuova mandorlicoltura. In: Atti della Tavola Rotonda “Acquisizioni e innovazioni della mandorlicoltura nell’ultimo ventennio”. Bari, 9 aprile 1990: 25-44.
- Godini A., Reina A., Giorgio V., Guida F. 1979. Le caratteristiche carpolgiche delle principali cultivar di mandorlo pugliesi. In: Atti del Convegno Nazionale “Il miglioramento della coltura del Mandorlo e del Nocciolo. Aspetti genetici e tecnici.” Messina e Siracusa, 29 e 30 novembre, 1 dicembre 1979: 325-330.

- Gramaccia M., Spedicato S., Caffarelli M., Moretti F., Desantis F., Cencezzi L., 2012. La biodiversità di interesse agrario della regione Umbria. Regione Umbria, Collana "I quaderni della biodiversità", n. 1 Edizioni 3A-PTA.
- Guidi S., 2013. I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. I quaderni di Arpa. Bologna: 131.
- Ladizinsky, G., 1999. On the Origin of Almond. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 46: 143.
- Milella A. 1960. Le principali cultivar di mandorlo della Sardegna. Indagini condotte in provincia di Cagliari. *Studi Sassaresi*, sez. III, VII: 3-18.
- MIPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
- Monastra F., Crisafulli A., Marchese F., Ondradu G., Pavia R., Rivalta L., 1982. Monografia di cultivar di mandorlo. MAF-ISF Roma.
- Monastra F., Della Strada G., Fideghelli C., Quarta R., 1987. Mandorlo "Supernova". *Agricoltura e Ricerca*.
- Monte M., Sottile F., Gentile A., Continella G., Barbera G. 2006. Caratterizzazioni morfogenetiche e molecolari del germoplasma siciliano di mandorlo: primi risultati. *Italus Hortus* 13 (2): 271-274.
- Nicosia F., 1735. Il Podere Fruttifero e Dilettevole diviso in tre parti. Palermo, Angelo Felicella. Parte II.
- Omodei F. 2007. Descrizione e caratterizzazione morfo-biometrica di cultivar siciliane di mandorlo (*P. amygdalus* L.) in conservazione *ex situ*. Dissertazione finale Dottorato di ricerca in Colture Arboree, 18 aprile 2007. Università degli Studi di Palermo.
- Pantanelli E., Fanelli L. 1934. Contributo alla conoscenza delle varietà pugliesi di mandorle. *Nuovi Annali dell'Agricoltura*, Roma: 540-552.
- Pastore R. 1934. Contributo allo studio sul mandorlo in Terra di Bari. Ed. Favia, Bari: 1-156.
- Pastore R. 1954. Coltivazione del mandorlo. Ed. Vallecchi, Firenze: 1-74.
- Reina A., Giorgio V., Godini A. 1986. Cultivar autoincompatibili nella popolazione pugliese di mandorlo. *Rivista di frutticoltura*, 12: 61-63.
- Resta P., Godini A., Palasciano M., Corona M.G., Fanizza G., 1998. Variabilità RAPD in *Amygdalus Webbii* (Spach) in Puglia. In: *Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione"*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 403.
- Rigoldi M.P., Rapposelli E., De Giorgio D., Resta P., Porceddu A. 2015. Genetic diversity in two Italian almond collections. *Electronic Journal of Biotechnology* 18:40-45
- Sottile F., 2014. Vere prospettive per la mandorlicoltura italiana. *Riv. di Frutticoltura*, n. 5.
- Spina P., 1958. Le cultivar di mandorlo in provincia di Ragusa. In: *Tecnica agricola. Numero speciale dedicato alla coltura del mandorlo in Sicilia, I.P.A. - Facoltà di scienze agrarie, Catania, Anno X, N° 1-2: 249-265.*
- Spina P., Squillaci A., Damigella P., 1958. Le cultivar di mandorlo della provincia di Enna. *Tecnica Agricola. Numero speciale dedicato alla coltura del mandorlo in Sicilia, I.P.A. - Facoltà di scienze agrarie, Catania, Anno X, N° 1-2.*
- Trotta L. (coordinatore), La Notte P., Venerito P., Savino V.N., 2013. In: *La biodiversità delle colture pugliesi INEA, Regione Puglia, CRSFA "Basile Caramia"*, Bari.
- Vivarelli L., Marchio M. 1920. Il mandorlo. Casa Editrice Dottor Francesco Vallardi, Milano: 1-188.

Sitografia

www.archeologiaarborea.org/it/il-frutteto-collezione/altre-specie/169-mandorlo-mandolino
www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varieta/mandorlo.pdf
www.fao.org/3/a-x5337e/x5337e07.htm
www.fao.org/docrep/x5337e/x5337e07.htm
www.fooditaly.com/anticavarietadimandorlapiacentina
fruttidoro.com
www.pnragrobio.unina.it/BIOFRUM.html
www.portaledelverde.it

Con il contributo di



REGIONE LAZIO



IDEA NATURA – Eboli (SA)



ASSOMELA - Trento



COVIMER – Battipaglia (SA)



CIVI ITALIA - Roma



NEW PLANT - Forlì



CIV – San Giuseppe di Comacchio (FE)



NICOFRUIT – Scanzano Jonico (MT)



Pietro Giacovelli – Locorotondo (BA)



Associazione per lo sviluppo della
Frutticoltura “Biagio Mattatelli”

BetMultimedia

Editing, grafica e stampa
www.betmultimedia.it
info@betmultimedia.it

Anno 2016