

ATLANTE DEI FRUTTIFERI AUTOCTONI ITALIANI





**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 III

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. Zandigiacomo, 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. Cerccone, 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. Petrucelli, 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: *F. Sottile*

Autori: *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*

Sponsor 1047

Volume III

Melo 1049

Coordinatori: *S. Sansavini, R. Gregori*

Autori: *K. Agide, S. Alessandri, I. Barbagioiovanni, 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

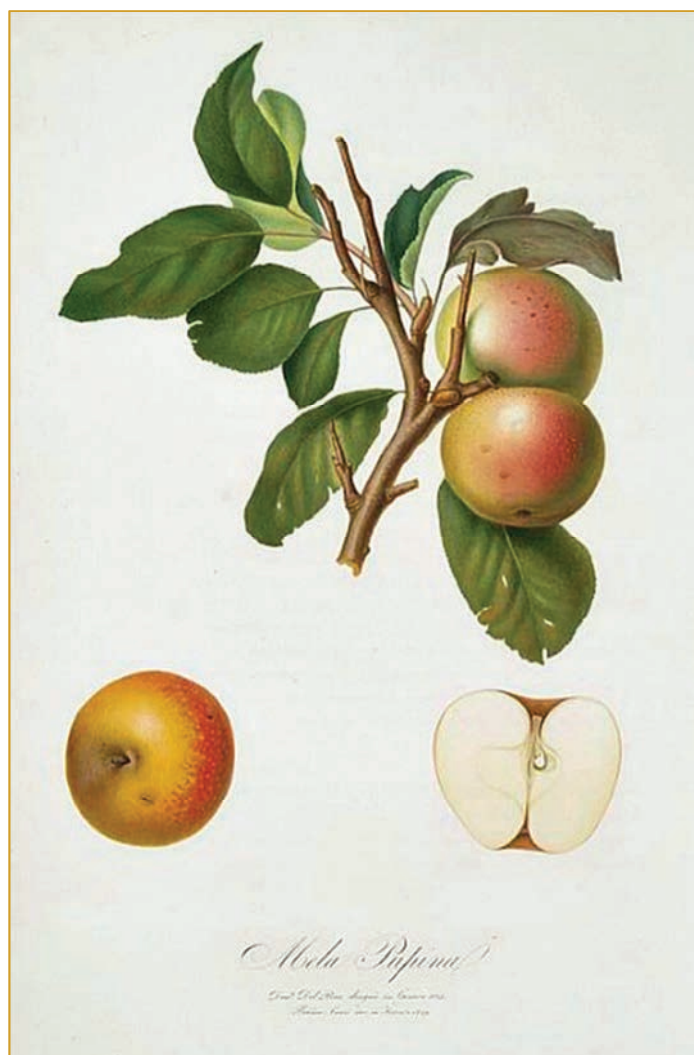
Coordinatori: *W. Faedi, G. Baruzzi*

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

Autori: *V. Ancarani, N. Ansaldi, I. Barbagioiovanni, 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 Sommesese, 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

Melo



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

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. DePau, L. Dondini, E. Ducci, P. Ermacora, L. Fabro, F. Famiani, V. Farina, C. Fideghelli, D. Ghetti, M. Gramaccia, R. Gregori, M. 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

Introduzione

S. Sansavini

Origine e diffusione in Italia

Risalire alle origini del melo, in Italia, vuol dire andare oltre la storia. Perché anche nell'antichità la presenza del melo, albero biblico e carico di molti simbolismi, è sempre stata associata alla bellezza e allo splendore della natura, prima che alla sua utilità alimentare; un albero, perciò, da preservare con cura.

La mela, d'altra parte, è stata oggetto, da sempre, di memorabili opere figurative artistiche, poetico-letterarie, pomologiche. Già in epoca romana Plinio il Vecchio fu il primo a descrivere le varietà allora conosciute, almeno una delle quali – Annurca – sembra essere la stessa ancora oggi coltivata in Italia. Ciò significa che l'innesto (noto fin da Teofrasto, IV secolo a.C.) doveva essere una tecnica di propagazione corrente per perpetuare le varietà di mele più apprezzate, facendosi così preferire alla riproduzione per seme, pure diffusa.

Storicamente, infatti, il melo ha seguito le migrazioni dell'uomo, che ne raccoglieva i frutti e seminava poi i semi altrove, ove diventava stanziale. Nella fattispecie, la regione geografica di origine del melo è il Turkestan occidentale, i cui paesi, ai confini con la Cina, un tempo facevano parte dell'Unione Sovietica. In uno di questi, il Kazakistan (parte della odierna Comunità Economica Eurasiatica), si trova, in vicinanza dell'antica capitale Almaty (già Alma Ata = luogo delle mele), la foresta di meli del Tien Shan, residua di un ben maggiore insediamento fitogeologico del Terziario. Questa foresta, nel 2016, è stata celebrata in Italia per l'assegnazione da parte della Fondazione Benetton, del Premio Scarpa alla scienziata kazaka Natalya Ozar, considerata degna erede, insieme al prof. A. Dzangaliev, del grande scienziato russo Nicolaj Vavilov, genetista e teorico dell'origine delle specie (per questo perseguitato dal regime sovietico); volle difendere la foresta costituita da meli, abbastanza somiglianti al melo coltivato, scoperti da J. Sievers nel 1794. Foresta i cui meli appartengono al *Malus sieversii*, considerata la specie progenitrice del melo coltivato, *Malus x domestica* (AA.VV., 2016 e Barbera, 2016).

Il sequenziamento del DNA del melo, peraltro, realizzato qualche anno fa da un gruppo internazionale di scienziati coordinati da FEM – Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Velasco *et al.*, 2010 e 2013; Salvi *et al.*, 2010) ha disvelato l'evento biologico che, milioni di anni fa, ha scardinato il genoma del melo, rendendo impropriamente dispari la sua base cromosomica ($n = 17$), fino a farla diventare poi specie allotetraploide (34 cromosomi), come è avvenuto anche nel pero, quando le due specie non erano ancora tassonomicamente separate. Fu un evento meiotico

straordinario a portare alla scomparsa di un cromosoma della pianta diploide di allora (18 cromosomi). Da cui, nella riproduzione ($9 + 8$ gameti) sono venuti i 17 cromosomi, soggetti poi ad un altro straordinario evento che ne ha provocato la duplicazione (fino ai 34 della specie).

Questa storia di poliploidismo è servita non solo a ricostruire l'evoluzione filogenetica del melo, ma anche ad individuare – con ricerche in corso attualmente – numerosi caratteri, specialmente quantitativi, poligenici, che ci interessano molto, come ad esempio i vari tratti della qualità del frutto e alcune resistenze, controllate da sequenze dislocate anche in più cromosomi (si tratta di regioni QTL molto complesse).



Le mele note nel '500 (da Aldrovandi U., "Iconografia Plantarum")

Questo straordinario traguardo nell'evoluzione della specie ha aperto la strada all'identificazione e allocazione dei geni funzionali e degli alleli che sono alla base dell'enorme variabilità genetica del melo. Ci siamo avviati con ciò verso una nuova rivoluzione genetica, perché diventa ora possibile effettuare incroci con selettività guidata, prefigurata e volta a creare mele come vogliamo che siano. E siamo appena agli inizi. A tal fine, tutte le principali varietà sono già state sequenziate. Vari istituti, non solo europei, stanno conducendo programmi per l'introggressione mirata nei nuovi individui dei geni di cui si conosce codificazione dei caratteri e funzione; verranno creati quindi semenzali particolarmente dotati, attraverso la piramidizzazione dei caratteri, nei campi delle

resistenze multiple, dell'adattabilità e resilienza anche ad ambienti avversi (per far fronte anche al cambiamento climatico) fino alle modifiche auspiccate per la qualità dei frutti.

Nonostante il melo sia ancora oggi oggetto di una forte concentrazione varietale globale (meno di 10 cultivar policlonali, coltivate al mondo, coprono circa l'80% del commercio delle mele) sono ancora molte le "forze" che "spingono" verso il mantenimento nel tempo della variabilità genetica della specie (peraltro congeniale alla sua natura, essendo il melo protetto dalla sterilità fattoriale e quindi fecondabile solo attraverso incrocio intervarietale compatibile).

Quest'obiettivo è agevolato da alcuni fattori aggiuntivi, che sono almeno tre:

a) *breeding* per creare nuove varietà diversificate per ragioni commerciali (ne vengono annunciate non meno di 50 – 100 all'anno, nel mondo);

b) la facilità con cui il melo va soggetto a mutazioni che, quando siano migliorative e stabili, sono protette dalla legge sulla brevettazione e propagazione;

c) la presa di coscienza che il patrimonio genetico conservato nei paesi di grande tradizione, come l'Italia, va recuperato, conservato e ove possibile valorizzato, convinti che la lotta all'erosione genetica equivale alla difesa della biodiversità e quindi alla prosecuzione di un cammino verso un'agricoltura più sostenibile rispetto al passato, capace di salvaguardare meglio l'ambiente e l'uomo, la natura e il futuro dell'umanità.

Il melo, quindi, può continuare ad essere protagonista in Italia, non solo per le sue mele – tra le migliori d'Europa – ma anche per ciò che può rappresentare nelle varie aree di coltivazione, al fine di conoscere, individuare, scoprire le residue potenzialità genetiche che il *breeding* potrà enucleare ed ampliare e quelle merceologiche di nuove mele create per il mercato.



Dipinto di Bartolomeo Bimbi, pittore della Corte Medicea, raffigurante mele autoctone del '500. I nomi delle undici varietà raffigurate sono leggibili attraverso la numerazione (da Baldini, CNR, 1982)

Questo problema non è di oggi: i nostri predecessori, con maggiore o minore successo, negli ultimi due secoli hanno preso varie iniziative, salvifiche dell'antico, ma per lo più episodiche e rimaste tali, senza riuscire a fermare l'abbandono, avvenuto durante le tre o quattro

fasi di avvicendamenti varietali avvenute nell'arco di centocinquanta anni (specie nella seconda metà del '900). Abbandono che rischia di portare all'estinzione di gran parte del patrimonio autoctono dell'800-'900, allora altamente diversificato, comunque ben più assortito di oggi, come dimostrano gli scritti e le illustrazioni dei pomologi del tempo (es. F. Re, 1812).

Grazie dunque agli allarmi che negli ultimi decenni sono stati lanciati da pomologi, arboricoltori, naturalisti, botanici, politici perspicaci, in Italia sono state prese numerose iniziative, pubbliche e private, volte a frenare l'emorragia genetica di varie specie coltivate, e in particolare del melo.

Vanno citati, in particolare, i provvedimenti legislativi e gli incentivi messi in atto dall'Unione Europea (nel campo della protezione delle risorse genetiche) e quelle internazionali della FAO e dell'ONU, con la creazione, fra l'altro, dell'IBPGR (entrambe queste istituzioni hanno sede a Roma) mentre il CNR (primo, negli anni '70), poi il Ministero dell'Agricoltura (anni '90 – 2000) coordinarono progetti speciali per la difesa del germoplasma arboreo da frutto, finanziando anche, per alcuni anni, istituzioni pubbliche per la conservazione *ex situ* delle collezioni riferite al patrimonio varietale sopravvissuto. Successivamente le Regioni attuarono provvedimenti di tutela di razze e specie vegetali ed animali *in situ*, ancora operanti, con alterna fortuna, o meglio con limitata incisività.

Tuttavia, al momento, questa tutela, di fatto, è ufficialmente venuta meno, o in parte trasferita da oltre un decennio sotto l'ala, peraltro molto debole, dell'Europa. Rischiamo dunque, nuovamente, di perdere il tesoro della biodiversità storica, cioè le varietà autoctone o verosimilmente tali, giunte fino a noi, magari grazie alla fortunosa sopravvivenza di alberi secolari, che la nostra generazione ha il dovere di tutelare, al fine di disporre non solo di banche dati, portatrici dei nostri valori del passato, ma anche di poter fungere da repository conservatore di geni e quindi di caratteri necessari per il *breeding* del futuro.

Il progetto ministeriale dell'Atlante, realizzato dal CREA, è perciò la testimonianza che gli studiosi ed esperti italiani di melo, come delle altre specie da frutto, vogliono portare all'attenzione dei decisori politici e della società questo problema, perché siano prese iniziative per la tutela e conservazione di una consistente parte di varietà – vagliate regione per regione – in funzione delle potenzialità genetiche che possono rivestire per il recupero della biodiversità.

Questo progetto, cui hanno partecipato gli esperti di melo di tutte le regioni, ha potuto censire inizialmente l'esistenza di circa millesettecento accessioni che, depurate di tutte le ridondanze accertabili col filtro del profilo molecolare e con la verifica delle affinità fenotipiche, si sono ridotte a poco più di novecento.

Le rimanenti sono rappresentate da varianti clonali (o forse soltanto da ecotipi locali delle varietà già censite) sulle quali si potranno condurre studi supplementari.

Nell'Atlante sono illustrate mele delle varietà più importanti del passato e che hanno ancora una importanza culturale e commerciale per territori e mercati più o meno ampi (categoria A), che sono circa un centinaio, poi un altro gruppo di mele, brevemente descritte, che meritano comunque considerazione (immesse nella categoria B), circa duecentocinquanta e infine un terzo elenco (C, il più numeroso) che raccoglie le nomenclature, talvolta improponibili, di antiche mele, senza storia alle spalle, oppure di cui si sono perse ogni documentazione e traccia anche sul significato assunto in passato, e comunque delle quali mette conto conservare memoria, catalogazione territoriale e possibilmente anche il mantenimento *in vivo* in apposite "riserve", collezioni o pomari.

Una qualche considerazione merita la formula della classificazione delle varietà autoctone. Poiché la maggior parte di queste è di origine antichissima, non è possibile trovare le fonti bibliografiche che, salvo poche, ne diano un'accurata descrizione. Alcune fonti, fra l'altro, citano, in contrasto tra loro, diverse origini.

Alcune di queste cultivar, pur essendo coltivate da lungo tempo in varie parti del Paese spesso considerate autoctone sono, con ragionevole sicurezza, di origine straniera e pertanto escluse dall'Atlante secondo il concetto di autoctono adottato per questa opera: Calvilla bianca d'inverno (francese), Commercio (americana), Plattinger di Bressanone (ungherese), Permain dorata (centro-nord europea), Rambour Frank (francese), Renetta Ananas (danese), Renetta del Canada (francese), Renetta rossa stellata (tedesca).



Calvilla Bianca



Commercio



Belfiore Giallo

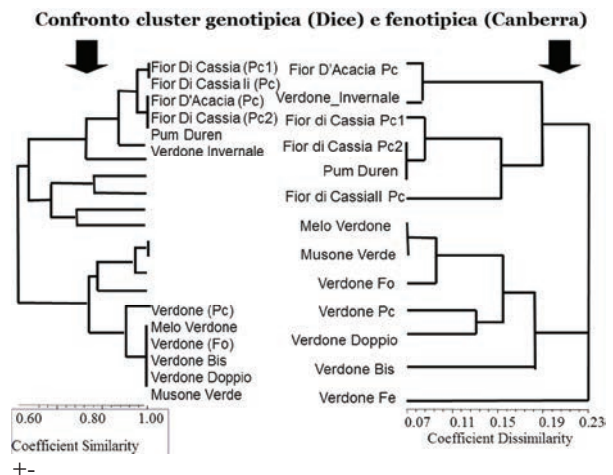


Rambour Frank

Alcune fra le più note mele del passato (es. Calvilla Bianca, Commercio, Rambour Frank), di origine estera, sono state escluse; altre, con nomi italiani, riferiti a cloni di genotipi individuati e diffusi dopo la loro introduzione in Italia, sono state inserite (es. Belfiore Giallo)

La questione dei sinonimi è però rimasta aperta, perché, nonostante la disponibilità di molti profili

molecolari (oltre 400, non sempre comparabili) ricavati dalle istituzioni che se ne sono occupate con propri programmi di ricerca (citati in apposito capitolo, da Cipriani e Tartarini), non è bastata ad inglobare sotto il nome delle varietà originarie, le accessioni probabilmente simili, secondo le descrizioni e il posizionamento nei dendrogrammi delle similarità.



Confronto dendrografico della similarità genetica e fenotipica per due antiche varietà di mele "Fior di Cassia" e "Verdone" (e con presunte distinte accessioni).

Talvolta sono risultati ingannevoli i confronti fenotipici fra più località per una stessa mela, dalle quali poi hanno preso il nome, a causa delle interazioni ambientali. Si vedano ad esempio le diversità fenotipiche che giustificano le differenze, dovute ai tre distinti ambienti di una stessa varietà, denominata Imperatore nella Pianura Padana, Morgenduft nell'Alto Adige e Morella in Piemonte (Carlone, 1950).

Ci si augura che ulteriori studi possano chiarire i possibili dubbi, più volte segnalati nell'opera, che sono sorti a livello di coordinamento e confronto delle schede. Questo studio però ha evitato di creare ulteriore confusione di nomi, avendo gli autori evitato di inserire, classificandole quali *ex-novo*, varietà di cui si disponeva della sola scheda descrittiva, senza alcun altro riferimento storico documentaristico, così abbiamo lasciato l'intera responsabilità dell'indicazione varietale ai corrispondenti che ne avevano trovata traccia.

Molto interessanti ai fini del riconoscimento e quindi della diversificazione delle mele autoctone sono i risultati di un'indagine comparata europea (con l'aiuto di soli 16 marcatori SSR) su 2.400 accessioni costituenti 14 collezioni di antichissime mele dislocate nei vari paesi (inclusa quella di Cadriano dell'Università di Bologna), allo scopo di analizzare l'estensione, la distribuzione e la struttura della complessità del patrimonio genetico del melo (Urrestarazu *et al.*, 2016). La variabilità genetica, classificata con l'approccio metodologico del "Bayesian Cluster", ha evidenziato l'esistenza di tre gruppi (e otto sottogruppi) associati in modo asimmetrico ad altrettante aree geografiche europee (il germoplasma italiano si colloca nel Gruppo del Sud Europa, gli altri due sono Nord Est e Ovest), al

cui interno il modello di struttura e substruttura genetica riflette una possibile combinazione di uno storico processo selettivo, massale, avvenuto con la migrazione della specie e sotto l'influenza di fattori adattativi ambientali, oppure di un riallineamento allelico per le piante venute da seme (Alessandri *et al.*, 2016).

Ulteriori ricerche in questo campo potranno contribuire a chiarire l'origine delle varietà, che sono riuscite ad ambientarsi, differenziandosi attraverso un possibile *gene flow*, prodotti in più paesi.

Gli studi sulle mele autoctone si collegano, peraltro, a monte, con quelli sull'addomesticamento delle specie. Il melo dispone, oggi, nel mondo, di oltre diecimila accessioni afferenti ad una sola specie, quella coltivata. Altre specie andrebbero indagate anche in rapporto all'habitat climatico-edafico originario, al fine di accertare le influenze e le modificazioni genomiche che potrebbero essere state indotte dai cambiamenti climatici, almeno a livello di specie; le specie del melo finora accertate sono oltre una trentina (cfr. Way *et al.*, 1991) Lo IUCN ha fatto alcune raccomandazioni al riguardo¹.

Il germoplasma storico del melo: dislocazione territoriale, classificazione e iniziative pubbliche di tutela

Sono numerose le citazioni storiche relative agli areali di coltivazione del melo e degli alberi da frutto, anche se questi non erano correlati ad attività mercantili, quindi non dovevano necessariamente produrre reddito per chi ne disponeva. Per secoli, infatti, gli alberi da frutto, melo compreso, servivano per il piacere estetico, il paesaggio, l'ostentazione del censo, ma poco o nulla per il commercio, quasi inesistente. Già Carlo Magno (VIII secolo), però, in un suo "Capitulare de villis" indicava varietà di melo, insieme ad altre specie, che avrebbero dovuto essere allevate nelle sue terre. Si chiamavano Gozmaringa, Geroldinga, Crevedella ecc., distinte per caratteri gustativi ed epoche di maturazione. Per trovare traccia di scrittori di agricoltura e pomologia che ne trattassero con qualche competenza occorre risalire al Medio Evo e al Rinascimento quando, alla nascita e sviluppo delle città, come afferma lo storico L. Febvre (1980), un terzo della superficie doveva essere giardino, un terzo campo e solo un terzo città. Così si raggiungeva l'autosufficienza alimentare e quindi la tranquillità della popolazione.

Altri scrittori hanno ricordato vari aspetti degli insediamenti arborei, meli compresi. Fra questi, P. De Crescenzi (1851) che descrive il *Viridiarum*, il giardino

che insieme alle piante officinali e aromatiche contiene anche viti e alberi da frutto "odorosi nel fiore e grati all'ombra. [...] Fra essi il melo è arbore nobilissimo".

Poi, come ha bene illustrato Baldini (2004), per delineare la nascita della pomologia il primo di alcuni grandi personaggi, fu il naturalista U. Aldrovandi all'Università di Bologna (1522 – 1605), fondatore e curatore dell'Orto Botanico, che si cimentarono nella descrizione delle varietà di melo e molte altre frutta, dando inizio alla scienza della pomologia.

Merita un cenno anche Agostino Gallo (1564) che evidenziò (Sansavini, 2015), fra l'altro "il diletto che ne trae l'uomo se il giardino è ben fatto: peri e pomi sono i più preziosi". G. Barbera (2016) cita anche il siciliano A. Venuto che, nelle regioni meridionali, descrive, sempre nel '500, una "monocoltura arboricola", presente nelle "starze ... piantagioni chiuse e ben difese per il diletto dei padroni e l'accrescimento delle loro rendite".

Tralasciamo le citazioni, numerosissime, relative all'olivicoltura e agli agrumi coltivati in Italia. Peraltro, al Sud, come scrive Barbera (op. cit.) lo sviluppo della frutticoltura è stato lasciato, per secoli, alla "rivoluzione agricola islamica". Molti sono stati i Pomologi che nell'ultimo mezzo secolo hanno compilato monografie sulle varietà di frutta coltivate, incluse quelle dell'antico germoplasma, cui vanno aggiunti anche i naturalisti, botanici, amatori e appassionati cultori del patrimonio frutticolo autoctono (es. Tibiletti E. e Tibiletti Bruno M.G., 2010), che sono riportati in letteratura e citati a piè delle schede pomologiche delle singole varietà.

Non si deve dimenticare il ruolo esercitato dagli Statuti che regolamentavano la vita di città, comunità, castelli, nei quali c'era l'obbligo di coltivare un orto con frutta (con pene pecuniarie per i contravventori) fra le quali risultava maggiormente coltivato il melo. La toponomastica del XIII secolo riportava spesso il nome dei luoghi che indicavano la presenza di meli (Meleto, Pian di Meleto, Melara, ecc.) (Dalla Ragione, 2016).

Il melo fu poi fondamentale nei secoli successivi per la nascita della frutticoltura grazie all'istituzione della mezzadria per assicurare l'autosussistenza della famiglia coltivatrice.

Diamo di seguito qualche ragguaglio sulle vicende distintive delle principali regioni che storicamente hanno avuto un ruolo importante nell'introduzione e sviluppo delle varietà di melo.

Ma a somiglianza della storia d'Italia, la cui evoluzione ha variamente caratterizzato periodi, luoghi, popolazioni, così l'agricoltura e la coltura del melo, in particolare, hanno conservato fino ai giorni nostri diverse connotazioni, che si riflettono anche nell'assetto delle varietà di melo ivi coltivate.

Trentino - Alto Adige

Due aree settentrionali, Trentino - Alto Adige da un lato e Piemonte dall'altro, insieme, rappresentano il maggior giacimento genetico di mele, e relativa variabilità di caratteri, grazie ai rapporti diretti, politici e

¹IUCN (International Union for Conservation of Nature): "Occorre sviluppare un "libro rosso globale" delle forme autoctone, ovvero dei *taxon* direttamente collegati o probabili progenitori delle attuali piante coltivate, rilevandone la situazione di conservazione e l'eventuale necessità di interventi per la conservazione del plasma germinale" (Rivera D. *et al.*, 2016 e IUCN, Red list of threatened species, www.iucnredlist.org).

territoriali, avuti quali appendici dell'Impero asburgico, la prima, e vicinanza alla Francia, la seconda.

Da tempo immemorabile è esistito, in dette regioni, un forte interscambio varietale e vi giungevano sempre le novità d'Oltralpe. Oberhofer (1980) fa risalire al Medio Evo la coltivazione del melo nel Tirolo meridionale: nel '400, a seguito del trasferimento dei Conti del Tirolo a Innsbruck, iniziarono i primi movimenti di mele e vino oltre il Brennero, con l'apertura della strada (1862) percorsa da carretti e cavalli con i quali la frutta raggiungeva il Danubio e quindi Vienna.

A metà dell'800 il comprensorio delle Val di Non (l'attuale patria del marchio Melinda), scoperta la vocazionalità montana per le mele, ne produceva già 300 t. I cataloghi dell'epoca, ai primi del '900, riportavano non solo mele di probabile origine estera come Astrakan, Calvilla bianca, Gravenstein, Renetta Ananas, Renetta del Canada, Pearmain dorata, Belfiore giallo, ma c'erano anche numerose varietà autoctone o comunque con nomi italiani come Carla (Napoleon), Mantovana (Rosa), Durello, Rosa Gentil, Rosso nobile, Rosmarino bianca, Trasparente gialla.

La diffusione delle nuove varietà godeva anche del supporto tecnico dato dalla Scuola circondariale di Bolzano (1838) e dalla Scuola Agraria di San Michele all'Adige sorta nel 1874 nell'edificio del Convento agostiniano comprato dalla Dieta Tirolese.

Il grande impulso verso la coltura del melo nelle aree alpine è testimoniato anche dalle premiazioni ricevute dalle mele trentine alle mostre di Amburgo (1867), Vienna (1889), Düsseldorf (1895). Trento, poi, acquisì particolari meriti organizzando il 1° Congresso Nazionale di Frutticoltura (1924); il secondo seguì a Massalombarda (1927) e il terzo ed ultimo, a Ferrara (1949). In tutti questi eventi le mele ebbero un'importanza particolare, grazie all'esposizione dei frutti provenienti da tutte le aree di coltivazione dell'epoca. All'esposizione di Ferrara fece seguito poi un volume monografico delle varietà di melo allora coltivate (Breviglieri e Solaroli, 1950).

Intorno al 1920 l'Alto Adige produceva già 50.000 t di mele, fra cui si erano affermate oltre alla Renetta del Canada, la Rosa di Caldaro (= Rosa Mantovana) e le Gravenstein e Morgenduft (= Imperatore). Situazione che proseguirà fino agli anni '60-'70 quando ci fu la diffusione delle mele americane (Golden Delicious, Red Delicious, Jonathan e Jonagold) e di qualche altra europea (es. Bella di Boskoop) (Tagliavini *et al.*, 2016).

Da quel momento il Trentino Alto Adige e tutte le altre regioni italiane dovettero adeguarsi al mercato e nell'arco di un ventennio l'erosione genetica portò all'abbandono di quasi tutte le mele autoctone (fecero eccezione, in particolare, la Renetta del Canada e l'Imperatore, ancora presente col clone Dal Lago) ed insieme a quelle varietà vennero meno anche le altre varietà allora famose in Europa (es. Calvilla bianca).

La nuova melicoltura delle due regioni, specializzata, intensiva, interamente condotta secondo i disciplinari della produzione integrata, non conserva più

frutteti storici, con le varietà d'un tempo. Si trovano solo alcune isole sparse di "patriarchi" in aree di alta montagna, per esempio nell'Alta Val di Non (es. a Fondo e Ronzone), dove alcuni alberi sopravvivono su franco, quindi voluminosi, piantati ad oltre 10 metri l'uno dall'altro. Non è certo per il reddito che sono conservati, ma per l'ineguagliabile bellezza del paesaggio, compresa dai valligiani, che ne sono fieri.

Piemonte. Molto interessante appare l'avvicendamento varietale, che ha accompagnato l'evoluzione del melo nelle più note località melicole del Piemonte (Saluzzo, Costigliole, Manta, Verzuolo, ecc.), la regione che conserva il più vasto patrimonio di mele autoctone o presunte tali dell'intero Paese. Citiamo, fra i tanti contributi scritti e monografici, l'opera di Bounous e collaboratori del 2006 che annovera e descrive oltre 120 accessioni di melo, la maggior parte con nomi dialettali, di ciascuna delle quali sono riportate foto e schede. Pochissime di queste hanno retto all'abbandono. Due, in particolare, conservano, oltre all'interesse commerciale, un valore genetico possedendo alcuni caratteri positivi: sono la Renetta Grigia (di Torriana), portatrice di varie resistenze e la Ronzé (molto simile alla francese Grenoble) per la valida qualità del frutto.

Il Piemonte merita un cenno anche per il suo contributo storico alla biodiversità arborea e alla valorizzazione del patrimonio genetico del melo avvenuta nel corso dei secoli (Bounous *et al.*, 2005 e 2006). Le prime tracce di colture frutticole risalgono al '500, con iniziative favorite dalla Casa Savoia (Emanuele Filiberto e Carlo Emanuele I); gli atti delle castellanie sabaude, ancor prima nel '400 e gli statuti comunali obbligavano a piantare alberi da frutto, specie negli ambienti collinari. A metà del '700 era già stata costituita una collezione di oltre 700 varietà di fruttiferi, in larga parte mele, introdotte per lo più dalla Francia. I vivai dei F.lli Burdin a Chambéry (sorti nel 1779) ne offrivano ben 800!

Nasce così, per merito del famoso ceroplasta Garnier Valletti, la modellizzazione dei frutti, con la fabbricazione di 1.200 varietà di frutta, di cui 72 mele. L'omonimo museo pomologico fu costituito nel 1854 e questa stupenda collezione ceroplastica è ora conservata a Torino. Qualche anno fa è stata celebrata nella circostanza del convegno milanese dedicato alla figura del pomologo G. Molon (Failla e Magliaretta, 1998).

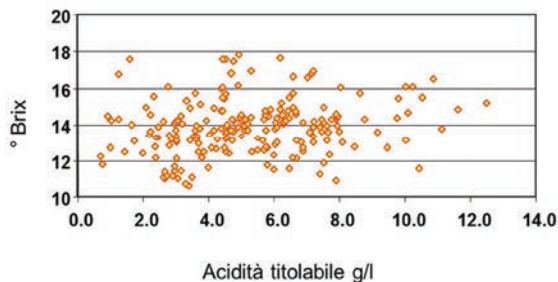
Va citato, per la storia, anche il contributo alla descrizione delle varietà da frutto, fra cui le mele, dato dai fratelli Roda a metà dell'800 (Accati E. e Fornaris A., 2011).

Emilia – Romagna e altre regioni del Nord.

Anche nelle altre regioni del Nord vi sono stati ragguardevoli apporti alla coltura del melo ed alla difesa del vecchio patrimonio varietale; si sono distinti in tal senso il Veneto, con la provincia di Verona, il cui Istituto Sperimentale di Frutticoltura (cessato da qualche anno) aveva raccolto materiale genetico insieme a

Veneto Agricoltura, l'Ente agricolo regionale; Verona ha anche organizzato, nella seconda metà del '900, vari convegni per la ristrutturazione del melo e del suo assetto varietale; il Friuli Venezia Giulia, che rivendica l'esistenza di alcune varietà autoctone locali come la cv Zeuka e infine la Lombardia con i suoi due poli frutticoli, uno montano a Sondrio e cioè in Valtellina, che vanta solide tradizioni di coltivazione montana del melo, soprattutto sul piano qualitativo e l'altro di pianura, a Mantova, che ha dato il nome ad una delle più note Rose, quella Mantovana.

Un ruolo particolare è stato svolto per la salvaguardia del patrimonio genetico dall'Emilia-Romagna, e in particolare dall'Università di Bologna che, fin dagli anni '60/'70 del '900 costituì la più vasta collezione italiana di varietà di melo (circa 2.500 accessioni, tre alberi per ciascuna varietà) a Cadriano di Granarolo, in provincia di Bologna, ancora esistente. Le varietà autoctone italiane, sommando tutte le regioni, sono oltre novecento ma numerose sono anche le sinonimie ed omonimie (almeno altrettante), cui ha contribuito la quasi maniacale tendenza, in ogni dove, a ridenominare le "sconosciute" varietà presenti; spesso si tratta di uno o più alberi isolati di cui si è persa traccia del nome originario. Una indagine auspicabile sarebbe perciò quella di scoprire se si tratta di alberi di antiche e note varietà e se il nome ora assegnato è rintracciabile in documenti d'epoca.



Esempio della forte variabilità del confronto acidità / °Brix fra oltre duecento varietà di melo, della collezione germoplasma (Università di Bologna, dati 2012/13)

Due iniziative editoriali avevano dimostrato il forte impegno dell'Istituto di Coltivazioni Arboree, poi Dipartimento di Colture Arboree, ora Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna alla divulgazione pubblica attraverso opere editoriali delle varietà di mele: la monografia delle varietà coltivate (Baldini e Sansavini, 1967) e la prima indagine statistica sulla diffusione regionale delle varietà, riportandone anche i principali profili descrittivi e pomologici (Branzanti e Sansavini, 1964). Per la verità già Breviglieri aveva pubblicato (1950) un'indagine statistica territoriale sulle mele, ricavandone non solo l'elencazione delle varietà presenti in ciascuna provincia (in alcuni casi col riparto percentuale), ma anche una puntuale descrizione pomologica delle mele e pere di maggiore importanza culturale (Breviglieri e Solaroli, 1950). Da rilevare, come esempio generalizzabile, la

forte diversità esistente fra tre province vicine (Bologna, Ferrara, Modena).

Dunque, l'interesse dell'Emilia – Romagna per il melo non era legato solo allo sviluppo della frutticoltura specializzata, che ebbe luogo nelle province ferraresi e limitrofe, fra gli anni '60 e '80. In realtà, a partire dagli anni '60, Ferrara divenne il centro propulsore della melicoltura italiana e della frutticoltura in generale, quale espressione di un importante retaggio storico, rivissuto in chiave moderna su sollecitazione dei mercati. Per vari secoli il melo era stato un albero onnipresente, specialmente in collina e nella bassa montagna di tutto il crinale appenninico, non solo dell'Emilia-Romagna e Marche; in quasi tutte le corti coloniche le mele erano fondamentali per l'alimentazione delle famiglie contadine, sia fresche sia cotte, e della popolazione cittadina durante l'autunno-inverno. Peraltro, mele e pere erano, insieme a castagne e frutta secca, gli unici frutti a buon mercato. Per oltre un semestre, da ottobre a maggio, coprivano fabbisogni alimentari di tutta la popolazione; a quei tempi gli agrumi, infatti (le "melarance") erano frutti preziosi e allora non molto frequenti nei consumi delle città del Nord.

Le mele autoctone più diffuse nei due secoli, '800 e '900, sono numerose (almeno una cinquantina), come ci ricordano gli autori delle varie epoche (a partire da F. Re, 1812 e A. Bertoloni, 1881), nelle aree più fertili dei contrafforti collinari, da Parma a Rimini-Pesaro. Ma anche la pianura, grazie soprattutto alla presenza dei "broli", alla mezzadria e alle sistemazioni poderali (vedi le alberate con le viti maritate talvolta al melo e ad altre specie fruttifere) ne erano la dimostrazione. Le mele autoctone emiliano-romagnole, pur essendo state affiancate da varietà forestiere ad insediamento e derivazione storica incerti, hanno resistito a lungo all'introduzione di mele straniere che erano più belle e più grosse; sono state però per anni presentate a mostre e oggetto di dibattiti per la conservazione e valorizzazione dell'antico, le "mele di altri tempi", esteticamente non belle (prevalentemente poco colorate, oblate/appiattite) ma in genere saporite, a polpa soda, aromatiche, molto serbevoli, capaci di maturare gradualmente nei magazzini a temperatura ambiente durante i mesi invernali; erano anche mele adatte all'utilizzazione multipla, fresca e in cucina.

Ricordiamo alcuni nomi importanti come ad esempio vari cloni di Rosa (triploide quella comune, a frutti relativamente grossi e diploide quella marchigiana), e poi Campanino, Durello (con due distinte varietà, di Ferrara e di Forlì), Francesca, Musona, Scodellino, Lavina, ecc. Queste mele, incluse quasi tutte le non autoctone importate nel '700-'800, hanno subito un tracollo, causando perciò anche una perdita di biodiversità, dopo la metà del secolo scorso (Breviglieri, 1950).

È da rilevare il fatto che varie, meritorie istituzioni pubbliche e private, negli ultimi decenni, con il contributo legislativo regionale, hanno costituito pomari, frutteti-catalogo, parchi frutticoli, spesso aperti

al pubblico. Vi sono conservate varietà, specialmente mele, legate al territorio e alle tradizioni. Vedi in proposito l'“Orto dei frutti dimenticati” di Tonino Guerra a Pennabilli, nella valle marchigiana del Marecchia e numerose altre iniziative del genere, sparse in quasi tutte le province. Per iniziativa dell'Ispra, insieme alle varie agenzie ARPA regionali, è da qualche anno in stampa una serie di monografie descrittive di specie e varietà di frutta antiche, pur senza l'avallo pomologico identitario.

Principale esempio, a questo riguardo, è dato dall'ARPA dell'Emilia-Romagna, l'ente per la tutela dell'ambiente. Questo si è preso cura di allestire, insieme a privati, una decina di siti e sentieri naturalistici, dove trovano luogo antichi alberi, fra cui i meli, talvolta centenari, di varietà purtroppo difficilmente riconoscibili perché se ne sono perse origini e denominazioni, ma che rappresentano un indubbio interesse naturalistico e paesaggistico (Biscotti *et al.*, 2010).

In generale, per gli amatori e appassionati della conservazione e valorizzazione delle vecchie varietà, almeno di quelle più note, non mancano le fonti di approvvigionamento, sul mercato, del materiale genetico di propagazione (astoni o marze per innesto). Sono ormai numerosi, infatti, i vivaisti che inseriscono in catalogo diverse varietà di mele storiche, che vanno ad arricchire giardini e frutteti familiari.

Toscana e Italia Centrale

Anche la Toscana conserva solide tradizioni nella conservazione delle mele del passato. La Regione Toscana è stata la prima in Italia a proteggere e incentivare con provvedimenti di legge la biodiversità vegetale e animale, incluso il germoplasma frutticolo, quello autoctono *in situ*, cioè il mantenimento degli antichi alberi di melo sopravvissuti nel luogo dove furono oggetto di coltivazione (legge n. 50 del 1997) (Vignozzi, 2000).

L'indagine di Vitagliano *et al.* del 2000 rileva purtroppo il tracollo delle mele autoctone toscane, nelle due principali province di Pistoia e Lucca, con la quasi scomparsa, fra il 1964 e il 1993, di varietà presenti da secoli, come testimoniato dalla Pomona Italiana di Galesio (1820 - 1837) e dal Catalogo dei Vivai Nutini di Firenze (1869 - 1870). Si tratta soprattutto delle varietà Rosa Mantovana, Rotella, Villa di Collemantina, che nel 1964 ancora rappresentavano rispettivamente il 24%, 17% e 9% della produzione, e del tutto scomparse dalle statistiche produttive della Toscana nel 1993. Prima risultavano coltivate anche altre varietà proprie della Toscana come Binotta, Carla, Casciana, Francesca e Panaia, fortunatamente conservate nelle collezioni dell'Università di Pisa e dell'Azienda Monti Vivai di Lucca, a Picciorana.

La prima di queste, secondo Bellini (2000), riuniva ben 163 accessioni di melo, di cui 40 toscane. Ben maggiore era il numero delle accessioni di pesco (381), fra le quali 75 erano classificate come autoctone della Toscana.

Solo per mancanza di spazio non possiamo citare le varie altre sedi di conservazione di mele dell'Italia centrale, fra cui spicca la collezione privata, in Umbria, istituita dalla famiglia Dalla Ragione, ben nota fra i naturalisti “conservatori”. Fra queste potremmo citare Paradisa, Pianella, Ghiacciola, Ruggine.

Il contributo CNR-Mi.P.A.A.F.

Esemplare, in Toscana, è stata anche l'attività del CNR, col suo Centro di Miglioramento genetico degli alberi da frutto di Firenze, fondato da Morettini, che negli anni '70, per iniziativa di F. Scaramuzzi che si fece promotore di un Progetto Nazionale per la “Tutela del germoplasma frutticolo”, cui fece seguito, negli anni '90, l'avvio da parte del MIPAAF (Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma) della gestione di un progetto nazionale per la Conservazione delle Risorse Genetiche Frutticole, inserito in una rete europea. Il Centro Nazionale di Conservazione del Germoplasma Frutticolo è a Roma presso la sede del CREA-FRU (Fideghelli e Engel, 2011).

Per la collezione delle varietà di mele, antiche e moderne, sono dunque due i siti italiani (Roma e Bologna) che si sono fatte carico del mantenimento globale delle accessioni di melo, e quindi anche della messa a disposizione del pubblico e degli studiosi degli strumenti di conoscenza e divulgazione delle varietà dell'intero germoplasma, vecchio e nuovo.

Italia meridionale e insulare

La sede di Caserta dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura del Mipaaf si è distinta per la selezione clonale della mela Annurca, la più importante mela autoctona italiana, entrata a pieno titolo fra le migliori cultivar dell'attuale standard merceologico italiano, dotata anche di un'alta qualifica per l'esportazione.

A Caserta segnaliamo anche l'impegno annuale, finora mantenuto, per l'organizzazione delle tradizionali e importanti mostre pomologiche, ove hanno sempre trovato posto anche le antiche mele ormai abbandonate nelle colture industriali, ma portatrici di caratteri degni di salvaguardia per futuri programmi di miglioramento genetico. Ricordiamo, fra le altre, la mela Gelata, che ha preso nome dalle caratteristiche macchie d'olio della polpa (vitrescenza), nota quale fisiopatia ma commercialmente apprezzata in certe aree di consumo tradizionale (Manna *et al.*, 2004).

Altri importanti siti del Sud che hanno conservato antiche varietà sono le due isole: la Sicilia, che da tempo ha intrapreso il recupero delle antiche varietà locali, soprattutto della zona etnea (A. Gentile *et al.*, 2006).

La Sicilia oltre ad essersi fatta carico, sul piano legislativo, di specifici provvedimenti relativi al censimento e alla tutela delle risorse genetiche autoctone di vite e olivo, è intervenuta nel comparto fruttiferi per scoprire i serbatoi, ancora parzialmente esistenti, della biodiversità. Nel massiccio Etno ha individuato un patrimonio varietale di una quindicina di mele, e quasi il doppio di pere e ciliegie, fino a circa 50

accessioni. Queste antiche varietà sono state riunite in un campo dell'Ente Parco dell'Etna, tuttora gestito dalla Regione Sicilia, con la collaborazione di Dispa e Cevasabi dell'Università di Catania. Vi sono riunite le tradizionali mele Gelata, Gelata Cola, Lappio e Lappione, Limoncella e altre ancora, ben note alle tradizioni popolari, richiamate dalle varie Sagre che, come ha dimostrato una pubblicazione del Mipaaf (Vitelozzi *et al.*, 2003) sono numerosissime in tutte le regioni. Non meno interessante è la storia del germoplasma melo (Mulas e Nieddu, 1994) custodito in

Sardegna. L'isola, in quanto tale, è riuscita a preservare un buon patrimonio genetico grazie alla sua riconosciuta vocazione alla conservazione e al mantenimento della propria biodiversità. Nell'importante studio di M. Agabbio (1994b) sulle specie e varietà arboree della Sardegna risultano classificate 21 varietà di melo di un certo rilievo, proposte per una possibile diffusione e valorizzazione; al primo posto c'è la cv Appio, ma sono incluse anche Miali, Apione, Limoncella, Ferru, Caddina, De Jerru, Sonadora e Trempa Orrubia.

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	0	5	42	47
Piemonte	20	87	210	317
Lombardia	8	1	20	29
Alto Adige	8	0	9	17
Trentino	3	1	15	18
Friuli Venezia Giulia	15	3	83	91
Liguria	1	2	4	7
Veneto	15	46	33	94
Emilia Romagna	39	17	8	64
Toscana	11	10	38	59
Marche	10	9	17	36
Umbria	8	10	16	31
Lazio	11	7	22	40
Abruzzo	5	4	4	13
Molise	7	11	20	38
Campania	11	17	31	59
Puglia	1	6	0	7
Basilicata	3	2	2	7
Calabria	7	34	29	70
Sardegna	17	7	12	36
Sicilia	7	8	11	26
Totale regioni	199	287	626	1109
Totale Italia	109	260	606	975



Cultivar A

Abbondanza

Sinonimi *Belfort, Pella*



Cloni Abbondanza Rossa (foto a destra)

Origine casualmente individuata nel bolognese alla fine dell'800, si è rapidamente diffusa negli anni '40 e '50 del 900, in tutta la Regione e nell'Italia settentrionale.

Si conoscono diverse mutazioni gemmarie di Abbondanza, la prima individuata negli anni '30. Nel 1961, Sansavini, individuò un mutante a Fossalta di Ferrara, "Abbondanza Rossa" a buccia piuttosto spessa e totalmente rossa, riscoperto di recente per l'interesse commerciale. Il pigmento rosso, a maturazione, trasmigra parzialmente nella polpa (vedi foto).

Albero

vigoria media-scarso, poco soggetto ad alternanza, di rapida messa a frutto, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** elevata e costante, poco soggetto a cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione pezzatura media (peso medio 175 g), **forma** tendenzialmente sferoidale, un po' appiattita, **buccia** interamente striata di rosso intenso, buccia spessa, liscia, un po' cerosa, a volte con leggera rugginosità nella cavità pedunculare, **polpa** di colore parzialmente arrossato, specie nel sottobuccia, non croccante, compatta, succosa, rapporto dolce/acido abbastanza equilibrato, poco acidula, media aromaticità e mediamente zuccherina, sapore discreto o mediocre, che migliora se raccolta tardivamente

Raccolta

prima-seconda decade di ottobre, di ottima conservabilità fino a primavera anche in fruttajo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile a ticchiolatura e meno sensibile di altre alla carpocapsa

Valutazione d'insieme

mela invernale lontana dagli standard commerciali attuali. La pezzatura può difettare negli anni di maggiore produzione; buona serbevolezza, valida anche come mela da cuocere in quanto conserva la struttura della polpa, che esalta la sua aromaticità. Il mutante "Abbondanza Rossa" è stato recuperato in nuovi impianti come varietà richiesta da mercati di nicchia, grazie alla sua colorazione rosso-violetto acceso, esteso al 100% della superficie della mela. A maturazione parte del colore si irradia nella polpa sottostante.

Riferimenti bibliografici

Liang *et al.*, 2015; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Bergamini e Faedi, 1983; Sansavini *et al.*, 1986.

Profilo molecolare

Liang *et al.*, 2015

A cura di M. Bergamaschi, C. Buscaroli, R. Gregori, L. Schiavon, S. Sansavini

Annurca

Sinonimo *Orcola*



Cloni *Annurca Rossa del Sud* (mutante naturale, foto a destra), *Annurca Bella del Sud* (mutante naturale, con caratteristiche pomologiche inferiori alla precedente) (Lista B), *Annurca Sangue di Bue* (di scarso interesse e non più coltivata) (Lista C).

Origine antichissima cultivar campana già raffigurata nei dipinti di epoca romana ad Ercolano, descritta da Plinio il Vecchio e poi citata in letteratura come “Orcula” da G.B. della Porta (1583). La varietà

originaria viene sostituita nei nuovi impianti da un clone più colorato, Annurca Rossa del Sud. La varietà ha avuto nel 2006 il riconoscimento dell’Identificazione Geografica Protetta ai sensi del Reg. CE 417/2006. Viene commercializzata con il logo Melannurca Campana IGP con la dicitura Annurca per la varietà originaria e Rossa del Sud per il clone.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalentemente su lamburde ma anche brindilli, **fioritura** tardiva, **produttività** medio-elevata, soggetto ad alternanza e cascola preraccolta

Frutto

dimensione media, talvolta medio-piccolo, peduncolo sottile e di media lunghezza, **forma** rotondeggiante-appiattito o troncoconico breve, leggermente asimmetrica, **buccia** di medio spessore, liscia, cerosa, dal colore giallo-verde con sovraccolore rosso striato o a volte mazzato (40-70% per Annurca e oltre il 90% il clone Annurca Rossa del Sud), lenticelle poco evidenti, **polpa** bianca, molto compatta, croccante, abbastanza succosa, dolce acidula, aromatica e profumata, sapore di buone caratteristiche gustative, identificabile facilmente. La mela Annurca è ancora apprezzata fra i marchi e brand delle nuove varietà di mele.

Raccolta

terza decade di settembre, prima decade di ottobre, matura fra fine novembre e dicembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura, poco ad oidio

Valutazione d’insieme

la mela Annurca, autunno-invernale, viene “semilavorata” (arrossamento) nel post raccolta in “melaio” per farle acquisire la colorazione rossa su tutta la superficie. A tal fine le mele, appena staccate, secondo la tradizione vengono poste per terra su di un letto di paglia. Dato che è l’escursione termica giorno/notte, insieme alla rugiada, a favorire la comparsa della pigmentazione rossa, il processo è ora in qualche modo meccanizzato, ponendo i frutti su bancali per sottoporli a bagnatura con nebulizzazione. La mela Annurca è ancora oggi la più importante varietà di melo coltivata in Campania. Pur non essendo di grossa pezzatura questa antica varietà regge ancora il confronto con le mele “moderne”. Il clone Annurca Rossa del Sud, rispetto alla cultivar di origine, si differenzia alla raccolta per una maggiore pezzatura e una migliore colorazione rosso striato su quasi tutta la superficie della mela, che si traduce in una riduzione del periodo di permanenza in “melaio”.

Riferimenti bibliografici

Liang *et al.*, 2015; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Della Strada *et al.*, 1987

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di R. Gregori, P. Rega, S. Sansavini

Apione



Origine ignota, reperita in Sardegna presso Laconi (Oristano). Tipica zona di produzione è il Sarcidano

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalenza su lamburde, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** da media a buona, soggetto a cascola

Frutto

dimensione medio-grosso, **forma** obloide-appiattito, **buccia** verde chiaro-giallino, di medio spessore, liscia e poco cerosa con lenticelle grandi e rugginosità a chiazze nella cavità peduncolare, **polpa** di color crema, poco soda, discretamente succosa, sapore poco dolce e acidula tende al fondente-farinoso

Raccolta

la raccolta avviene tra la terza decade di settembre e l'inizio di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

varietà estivo-autunnale abbandonata da tempo, soggetta ad alto rischio di erosione genetica, interessante per la buona pezzatura del frutto e l'attitudine alla manipolazione; apprezzabili sono la serbevolezza e le discrete caratteristiche organolettiche.

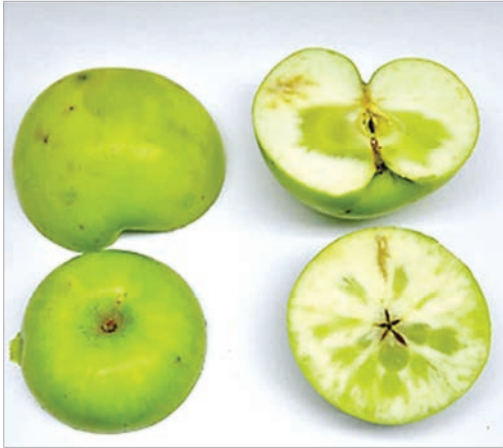
Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Appio

Sinonimi *Appio di Bonacardo, Appia di Sassari, De Oxiu, De Ozzu, Melappia*. Molte sono le denominazioni, per lo più dialettali, di questa cultivar, che lasciano intravedere la possibile esistenza di cloni differenziati per qualche caratteristica del frutto (es. *Appio Rosseggiante, Api Piccolo, Api Grande*, ecc.), derivante da selezione naturale o casuale nel corso dei secoli.



Origine cultivar di origine antichissima in epoca romana, ancora presente in alcune aree della Sardegna (dove pare essere stata introdotta dall'imperatore Appio Claudio, IV secolo a.C.) e della Sicilia. Tipiche zone di produzione sono rimaste in Sardegna (Romangia, Sassarese e Montiferru), in prossimità di mercati locali. Il Bertoloni (1881) riferisce sulla varietà "Appiuolo", riportata nel dizionario della Crusca (1891) e da Linneo (*Pyrus malus apiola*), caratteristica per essere odorosa, gradevole, ma talmente soda e dura da dover essere mangiata cotta. Non si sa però se Appiuola era realmente sinonimo di Appio.

Albero

vigoria media, **portamento** mediamente assurgente, **ramo a frutto** prevalenza su lamburde, rapida messa a frutto, **fioritura** intermedia, **produttività** discreta ma soggetta ad alternanza

Frutto

dimensione piccola, **forma** obloide, **buccia** verde, giallastra a maturazione, liscia e di medio spessore, cerosa, **polpa** di colore bianco e consistenza soda, presenta zone traslucide simili a macchie d'olio, piuttosto aromatica, sapore dolce-acidulo

Raccolta

seconda decade di ottobre fino a dicembre inoltrato

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile a ticchiolatura, ma buona resistenza alle patologie post raccolta, salvo che per la vitescenza (vedi foto)

Valutazione d'insieme

varietà invernale di notevole valenza storica in ambito regionale. Nonostante sia lontana dagli standard mercantili attuali, mantiene vive piccole oasi di mercati locali. Per questo il rischio di erosione genetica è ritenuto medio-basso. Interessante per l'aspetto e le caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Agabbio, 1994a; Liang, *et al.* 2015.

Profilo molecolare Liang, *et al.* 2015

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Bella del Giardino



Origine locale della Romagna, forse della zona di Massalombarda. Somigliante al gruppo delle Calville, ma con diverso profilo molecolare.

Albero

vigoria ridotta con albero piuttosto compatto, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività**, buona, rapida messa a frutto, soggetto ad alternanza, mediamente soggetta a cascola

Frutto

dimensione intermedia, peso medio 160 g, **forma** appiattita, costoluta, irregolare, **buccia** giallo-verde con striature rosse sul 50-70%; liscia, un po' cerosa, con rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** soda, croccante, succosa, sapore poco zuccherino, mediamente acidulo, aromatico, discrete caratteristiche gustative

Raccolta

medio-tardiva, poco dopo Golden Delicious

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunnale del passato, come mela storica non più presente nemmeno nei mercati locali. Interessante per la vigoria contenuta dell'albero e l'aspetto caratteristico dei frutti, che risultano serbevoli e resistenti alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare: Liang *et al.*, 2015

A cura di M. Bergamaschi, R. Gregori, S. Sansavini

Bella di Barge

Sinonimi *Bella d'Barge*



Origine individuata a Sezze di Bagnolo (CN), Piemonte, inclusa tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria media e albero semispur, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalentemente su lamburde, **fioritura** precoce, **produttività** buona, tende all'alternanza

Frutto

dimensione grossa, **forma** appiattita, asimmetrica con profilo trasversale circolare, peduncolo, medio-sottile e cavità peduncolare profonda, **buccia** liscia, cerosa non rugginosa, con lenticelle grandi e areolate. **Colore** giallo-verde e sovraccolore rosso aranciato distribuito sul 60-80% della superficie, **polpa** colore bianco, soda, con tessitura fine, croccante, sapore dolce e aroma intenso

Raccolta

medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile a ticchiolatura, mediamente sensibile a oidio e butteratura amara.

Valutazione d'insieme

mela ancora valida sul piano territoriale di nicchia. Frutti di qualità se l'albero è innestato su portainnesti deboli. I frutti presentano ottima conservabilità in fruttajo e in cella frigorifera

Riferimenti bibliografici

Bounous *et al.*, 2005; Bounous *et al.*, 2006; Donno *et al.*, 2012.

Profilo molecolare Donno *et al.*, 2012; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Bianca di Grottolella



Origine antica varietà di melo individuata nel comune di Grottolella (AV), da cui forse il nome e nei comuni limitrofi dove viene coltivata su piccole superfici per i mercati locali.

Albero

vigoria intermedia, **portamento** semi-aperto, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata e costante, di lenta messa a frutto

Frutto

dimensione medio-piccola, peduncolo corto, **forma** oblata-appiattita, simmetrica sia in senso longitudinale che trasversale, **buccia** di medio spessore, poco cerosa, dal colore giallo talvolta sfaccettato di rosso chiaro, con evidenti lenticelle piccole e rugginose, **polpa** bianca di tessitura fine, tenera a maturazione, mediamente succosa, aromatica, sapore discreto.

Raccolta

seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile a ticchiolatura e oidio

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale produttiva, di interesse locale, con buone caratteristiche organolettiche della polpa e frutti serbevoli. In passato si usava conservarli in fruttai dove maturavano verso la fine di novembre e si conservavano fino alla fine di marzo.

Riferimenti bibliografici

Santangelo *et al.* 2002, Petriccione *et al.* 2011, Petriccione *et al.* 2012a e b

A cura di P. Rega

Bianca di Ussassai

Sinonimi *Bianca*



Origine albero individuato nella Barbagia di Seulo (Nuoro), dove risulta ancora coltivata.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** su lamburde e rami misti, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** buona

Frutto

dimensione piccola, **forma** obloide, appiattita, **buccia** gialla con sovraccolore rosso-rosato chiazzato, fine, liscia e poco cerosa, rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** bianca, soda e molto succosa, sapore mediamente dolce, acidula e aromatica

Raccolta

tardiva, da ottobre a inizio novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa sensibilità alle patologie post raccolta

Valutazione d'insieme

varietà invernale, in via di abbandono, interessante per le caratteristiche organolettiche e per l'attitudine alla frigoconservazione. Elevato rischio di erosione genetica

Riferimenti bibliografici

D'Acquino *et al.*, 1998; Vitellozzi *et al.*, 2003; Tedde e Nuvoli, 2010

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Bolognola



Origine antica varietà recuperata dall'Università di Bologna in area appenninica emiliana, dove ancora si trovano esemplari di alberi centenari, tra Creda e Grizzana (BO). Potrebbe avere legami di parentela (forse di derivazione clonale) con la cv Ferro di Cesio.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente su brindelli e lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata e abbastanza costante

Frutto

dimensione grossa, con peduncolo medio-corto, **forma** appiattita, irregolare, costoluta, resistente alle manipolazioni, **buccia** verde-gialla, talvolta con sfumatura rosa uniforme, sul 10% del superficie, diventa oleosa dopo un certo periodo di conservazione, lenticelle poco evidenti, **polpa** bianca, tenera, abbastanza succosa, dolce-acidula, profumata, sapore discreto

Raccolta

prima quindicina di settembre e matura rapidamente

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n

Valutazione d'insieme

è una varietà autunnale, triploide, con discreta conservabilità dei frutti, fino a gennaio. Il dendrogramma scaturito dall'analisi molecolare ha evidenziato una elevata similitudine con le cv Ferro di Cesio e Rotella. Si dovranno condurre ulteriori analisi per l'accertamento di sinonimie

Riferimenti bibliografici

Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, S. Guidi

Buras



Origine diffusa un tempo in Valle Maira (CN). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte

Albero

vigoria elevata, habitus standard, **portamento** aperto, **ramo a frutto** su lamburde e anche su rami di un anno, **fioritura** precoce, **produttività** buona ma alternante

Frutto

dimensione media, **forma** tronco-conica breve, asimmetrica con profilo trasversale, circolare o costoluto; peduncolo corto, medio-grosso; cavità peduncolare mediamente larga e profonda, **buccia** leggermente ruvida, molto rugginosa fino al 100% e lenticelle anch'esse rugginose. **Colore di fondo** giallo-verde, sovracoloro assente, **polpa** colore verde chiaro, tessitura granulosa, poco fine, soda, croccante, sapore dolce-acidulo, ad alto contenuto in polifenoli

Raccolta

medio-precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente a ticchiolatura, sensibile a vitescenza e butteratura amara

Valutazione d'insieme

mela autunnale, triploide, poco attraente, serbevole fino a marzo-aprile in fruttajo; adatta sia al consumo fresco sia alla cottura. Mantiene ancora qualche interesse nei mercati locali per la sua particolare rugginosità, che la contraddistingue. Può essere utile conservarla anche come banca genetica per l'alto contenuto in polifenoli

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Bounous, *et al.*, 1995; Bounous *et al.*, 2006; Donno *et al.*, 2012.

Profilo molecolare Donno *et al.*, 2012; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Calamana Trevigiana

Sinonimi *Calamani, Calamana, Calimano*



Origine molto antica, sembra originaria delle zone prealpine venete (Treviso e Belluno). Nel 1881, Bertoloni la annovera fra le mele del bolognese di un qualche interesse; gradita soprattutto alle consumatrici, per il sapore “acidello-asprigno”. Bisognerebbe accertare se esistono sinonimie o tipologie clonali diverse.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** tendenzialmente eretto, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** medio tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotondeggiante-appiattita, tronco-conica breve, **buccia** verde chiaro-giallastro con sovraccolore rosso slavato su circa il 30-40%, rugginosità punteggiata diffusa e fine, **polpa** bianco-giallognola, poco succosa e fondente, di tessitura grossolana, sapore acidulo gradevole

Raccolta

seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discreta tolleranza alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunnale di scarso interesse per il consumo fresco. Un tempo utilizzata per sidro, succo, aceto e distillato. Conservata in fruttaio, si mantiene bene fino a dicembre-gennaio.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di L. Schiavon, S. Sansavini

Campanino

Sinonimi talvolta erroneamente denominata Modenese, che è invece sinonimo di Decio. Bertoloni (1881) la ritiene sinonimo di *Baccaiano di Parma*, ma lo stesso riteneva che ne esistesse anche un tipo con frutto oblungo, di un bel colore giallo-rosso striato. Nel Veronese era nota come *Campanin*



Origine non è nota, probabilmente molto antica del modenese, come fa supporre l'appellativo col quale, frequentemente, veniva denominata (vedi sinonimi), nella presunzione, forse, che a maturazione i semi, staccatisi delle logge carpellari divenissero sonanti.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, un po' procombente, **ramo a frutto** prevalentemente sui brindilli e rami misti, **fioritura** medio-precoce, **produttività** buona ma alternante

Frutto

dimensione piccola, peduncolo corto, **forma** oblata, di circa 100-120g, **buccia** colore di fondo giallo verde, che vira al rosso-rosato striato a maturità, nella parte soleggiata, **polpa** biancastra, molto compatta, croccante, sapore dolce-acidulo, aspro, poco aromatico, di discrete caratteristiche gustative

Raccolta

fine di settembre, inizio di ottobre, matura in inverno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

si tratta di una varietà piuttosto rustica, con una certa tolleranza alla ticchiolatura. È sensibile alla butteratura amara

Valutazione d'insieme

varietà invernale interessante per l'elevata conservabilità (fuori frigorifero fino ad aprile). Riscoperta di recente, come mela cotta al forno. Resistente alle manipolazioni e per questo nell'800 era una delle mele preferite per l'esportazione. In provincia di Modena, qualche anno fa, è stata riproposta nelle coltivazioni di interesse locale.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Baldini e Sansavini, 1967; Bonomi L. *et al.*, 1998; Schiavon *et al.*, 2007; Sansavini e Grandi, 2011; Bignami e Imazio, 2012; Liang *et al.*, 2015.

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Bignami, C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini, L. Schiavon

Canonico



Origine antica mela, di origine sconosciuta, segnalata in provincia di Palermo

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** brindilli e rami misti, **fioritura** terza decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** oblata-appiattita, irregolare, con larga cavità calicina, **buccia** liscia, leggermente cerosa, **colore** verde-giallo e sovraccolore rosso striato sull'80% della superficie, con lenticelle piccole, **polpa** bianca, molto consistente, **sapore** zuccherino, di gusto appiattito

Raccolta

terza decade di settembre, matura da ottobre-novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale, triploide, di interesse locale per la Sicilia, a rischio di erosione

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di V. Farina

Carbone

Sinonimi *Carbunè*



Origine pianta madre individuata nel comune di Bagnolo (CN).

Albero

vigoria intermedia, habitus standard, **portamento** eretto, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** sferoidale o tronco-conica, asimmetrica, un po' costoluta, peduncolo corto e sottile, cavità peduncolare simmetrica e profonda, **buccia** liscia con parziale rugginosità, lenticelle piccole, colore verdastro e sovraccolore esteso rosso vinoso, **polpa** bianco crema, soda, a tessitura fine e piuttosto croccante; sapore dolce-acidulo equilibrato, discreto

Raccolta

medio-precoce (settembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar estivo-autunnale di aspetto poco attraente, ma dotata di caratteristiche qualitative commerciali di un qualche apprezzamento. Potrebbe essere valorizzata fra i prodotti tradizionali locali.

Riferimenti bibliografici

Bounous *et al.*, 2005; Bounous *et al.*, 2006; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare: Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Carla

Sinonimi varietà contraddistinta da diversi sinonimi, fra i quali *Napoleone (Tiroler Kostlicher)*, *La Mele* (Friuli Venezia Giulia). Altri presunti sinonimi quali Carla di Alessandria e Carla Gottasecca, si sono rilevati, nel tempo, errati. Anche la denominazione Caroli, dopo indagini genetiche, non sembra corrispondere a Carla.



Cloni Carla Rossa è un clone a frutto più colorato di cui si è persa traccia. Bertoloni (1881) distingue due cloni: *Carla di Francia e Carla di Genova*.

Origine varietà un tempo coltivata soprattutto in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia e Liguria, Galesio (1817) la riteneva originaria di quest'ultima regione. Nel 1949 rappresentava ancora il 5% della produzione nazionale.

Albero

vigoria media, habitus semispur, **portamento** leggermente assurgente, **ramo a frutto** sia su lamburde sia su rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** buona con possibile cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione piccola, di circa 100-120g, **forma** tronco-conica tendenzialmente sferoidale, a volte asimmetrica, peduncolo medio-lungo, **buccia** mediamente spessa, liscia, cerosa, di colore giallo-verde chiaro con tendenza al rosa e rosso sfumato a maturazione (al di sotto del 20%). Nel clone Carla Rossa, la colorazione della buccia può raggiungere il 60%, **polpa** bianca, fondente, mediamente succosa, croccante (il Galesio la definiva la regina delle mele croccanti), non molto succosa, sapore molto dolce e poco acidulo, aroma delicato

Raccolta

dalla seconda decade di settembre (l'epoca sembra variare molto a seconda dell'area di coltivazione)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura e in minor misura ad oidio; molto sensibile a manipolazioni e al lungo trasporto; mediamente serbevole, fino a febbraio

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale ancora presente in Alto Adige con una piccola nicchia di mercato, caratterizzata da un frutto dalle caratteristiche non eccelse, ma di bell'aspetto.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964, Baldini e Sansavini, 1967; Bounous *et al.*, 2006; www.agriligurianet.it

Profilo molecolare: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di S. Bartolini, G. Beccaro, E. Ducci, R. Gregori, W. Guerra, G. Mellano, G. Re, R. Velasco, M. Venturelli, S. Sansavini

Carraia

Sinonimi *Calera, Pom Carara*



Origine sconosciuta, citata da Portapuglia nel 1813 nel Piacentino, ancora diffusa negli anni '40 (Breviglieri, 1950), presente anche nella provincia di Parma. Probabilmente faceva parte delle alberate a sostegno delle viti o a margine dei campi coltivati nel '700-'800.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, , **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** messa a frutto, cascola e produttività medie

Frutto

dimensione intermedia, **forma** oblata, appiattita, **buccia** giallo-verde con sopraccoloro rosso-rosato nella parte esposta al sole, liscia, con rugginosità nella cavità peduncolare e talvolta in quella calicina, **polpa** soda, croccante, mediamente succosa, sapore mediocre nel rapporto dolce-acido, aromatica, nel complesso di discrete caratteristiche gustative

Raccolta

terza decade settembre- prima decade ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona tolleranza alla ticchiolatura, resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

mela rustica, autunnale, un tempo diffusa per il consumo fresco locale, oppure per la cottura o essiccazione. Prodotto agroalimentare tradizionale regionale iscritto quale "Antica varietà di mela Piacentina". Nel periodo post bellico è stata utilizzata per qualche anno come impollinatore nei nuovi impianti.

Riferimenti bibliografici

Portapuglia, 1813; Breviglieri e Solaroli, 1950; Petriccione *et al.*, 2012a e b; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di M. Busconi, R. Gregori, V. Ughini, S. Sansavini

Casciana

Sinonimi per molto tempo sono stati considerati sinonimi Rodella e Rotella, a causa della forma molto schiacciata dei frutti, ma l'indagine molecolare ne ha mostrato la diversità.



Origine varietà di antica origine toscana presente nelle provincie di Lucca (Casciana), La Spezia e Massa Carrara (Rodella).

Albero

vigoria media, **portamento** eretto, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** tardiva (ultima decade di aprile), **produttività** media.

Frutto

dimensione intermedia, **forma** molto appiattita, a profilo circolare, **buccia** verde-giallo con parziali striature rosso intenso, lenticelle evidenti, rugginosità diffusa, **polpa** verdastra, soda, fine, poco succosa, sapore di buone caratteristiche gustative

Raccolta

prima decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discretamente tollerante alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale, triploide, dall'aspetto originale, non molto attraente, non più coltivata. Era apprezzata per le caratteristiche del frutto, profumato e dal sapore dolce-acidulo e per la serbevolezza molto lunga, fino ad aprile ed estate successiva. Potrebbe trovare posto per un recupero diversificato del germoplasma.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Liang *et al.*, 2015.

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di S. Bartolini, E. Ducci

Cavicchio

Sinonimi *Cavec'*

Per molto tempo sono state indicate come sinonimi la mela Cavicchio di Levizzano (ma si tratta di un'altra varietà), così come la presunta appartenenza al gruppo delle mele Musona. Nessuna di queste, attraverso analisi molecolare, si identifica con la cultivar Cavicchio



Origine coltivata dall'inizio dell'800, nelle provincie di Parma e Modena e menzionata da diversi autori, soprattutto come varietà storica di riferimento

Albero

vigoria scarsa, habitus compatto, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** su lamburde e rami misti, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata ma alternante, cascola preraccolta scarsa

Frutto

dimensione medio-grossa, con peduncolo corto, **forma** tronco-conico allungata con restringimento caratteristico dell'emisfero calicino, a volte costoluta, resistente alle manipolazioni, **buccia** liscia, verde, sovraccolore rosso uniforme, talvolta striata per l'80-90% delle superficie, **polpa** bianca, compatta, a tessitura grossolana, fondente a maturazione, succosa, sapore dolce-acidulo, discreto

Raccolta

metà ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunnale, soppiantata a suo tempo dalle Red Delicious rosse, somiglianti per la forma del frutto (con le tipiche prominenze calicine), di aspetto attraente (fra le mele più grosse del passato), ma di caratteristiche gustative modeste, di media serbevolezza. Il suo principale impiego era come frutto cotto, o quale sidro fermentato in sostituzione del vino. Rischio scomparsa molto elevato, difficile proporre il recupero, se non per mercati di nicchia. Si ritiene possa rivestire qualche interesse culturale locale e come testimonianza di un passato importante. La Regione Emilia Romagna infatti l'ha inserita nel repertorio delle varietà da valorizzare nei territori d'origine.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Buscaroli e Ventura, 1991; Agabbio, 1994a; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini

Cerina

Sinonimi *Bianca Oleata, Cera, Cera Jesina, Mela del Duca, Mela Mezza Rosa*



Origine ritrovata nelle colline di Ascoli Piceno e Recanati (MC). Il nome deriva dall'aspetto ceroso del frutto, che la accumuna erroneamente alla cultivar Zitella, rivelatasi diversa per il profilo molecolare. Bertoloni (1881) la include fra le mele bolognesi col sinonimo di Mela del Duca e la ritiene di origine Toscana e somigliante al Poppino di Bologna (più bianco e dolce).

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** semi-espanso, **ramo a frutto** brindilli e rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-scarso, soggetto ad alternanza e a leggera cascola

Frutto

dimensione media, **forma** appiattita, tronco-conica breve, **buccia** liscia, colore giallo chiaro chiazato o sfumata di rosso sul 20-30% della superficie, cerosa, rugginosità assente, **polpa** molto consistente, mediamente succosa e croccante, prevalentemente dolce e a bassa acidità, profumata, sapore mediocre

Raccolta

fine ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sembra essere discretamente resistente a ticchiolatura e oidio

Valutazione d'insieme

cultivar invernale lontana dagli standard commerciali attuali, ma interessante per le resistenze a ticchiolatura e oidio e per la lunga conservazione e in fruttato.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Virgili *et al.*, 1992; Radicati *et al.*, 1991; Agabbio, 1994a; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di I. Barbagiovanni, C. Buscaroli, R. Gregori, R. Pavia, S. Sansavini

Cioca Rumela

Sinonimi *A Sonagli, Batocca, Batocchia, Mela Sona, Pom Sonaio, Sunaia, Sona, Sonaglia, Sonina*



Origine probabilmente emiliana con denominazione dialettale, diffusa un tempo nell'Appennino modenese dove esiste ancora qualche esemplare secolare di albero. Di origine sconosciuta, il nome (figurativo) deriva probabilmente dal rumore che fanno i semi, distaccati dalla loggia a maturazione, quando il frutto sia scosso. È presente anche nelle Marche, in Toscana ed in Umbria. Da verificare la possibile identificazione, a livello genetico-molecolare, con la cv Sonaia

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde e rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** tronco-conica oblunga regolare, resistente alle manipolazioni, **buccia** liscia, verde con sovraccolore rosso intenso, striato su 80-90% della superficie del frutto, di aspetto attraente, **polpa** biancastra con tonalità verdastra, soda, succosa, con tessitura fine, piuttosto dolce con leggera acidità, aroma intenso, sapore buono

Raccolta

metà ottobre, matura dall'inizio di novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale serbevole, potrebbe rappresentare un genotipo interessante anche per i consumatori. Si conserva fino alla fine dell'inverno. Merita interesse anche per l'attrattività del frutto, molto colorato. Potrebbe alimentare i mercati locali della sua regione di origine e non solo

Riferimenti bibliografici

Buscaroli e Ventura 1991; Agabbio 1994a; Vitellozzi *et al.* 2003; Alessandri *et al.* 2016; Dalla Ragione I. e L., 2006,

Profilo molecolare Alessandri *et al.* 2016

A cura di K. Agide, S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, L. Dondini, F. Famiani, M. Gramaccia, S. Guidi

Cola



Origine tipica del territorio etneo dove è ampiamente e impropriamente denominata Limoncella (=Pomo Cola), con la quale probabilmente potrebbe condividere l'origine genetica (manca il confronto fra profili molecolari anche con le cv Gelata Cola e Cola Gelata).

Albero

vigoria buona, **portamento** aperto, **ramo a frutto** su lamburde e brindilli, **fioritura** seconda decade di aprile, **produttività** buona

Frutto

dimensione piccola, inferiore a 100g, **forma** conico-oblunga ellissoidale, **buccia** liscia, colore di fondo giallo-chiaro citrino, con rugginosità lenticellare, **polpa** bianca, compatta, succosa, fondente, aromatica, sapore gradevole, dolce-acidulo

Raccolta

terza decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar autunnale che si conserva fino ai primi mesi invernali. Tipica mela da dessert di un tempo. Non corre rischio di erosione genetica, ma ne andrebbe incoraggiata la coltivazione e migliorate le tecniche di conservazione post-raccolta, per dare redditività alla coltivazione e per esaltarne la qualità, anche se il suo utilizzo è in cucina. Mantiene dunque un interesse locale ed è ancora diffusa e ricercata non solo come varietà di nicchia. Presidio Slow Food dal 2016.

Riferimenti bibliografici

M. Agabbio, 1994a; F. Vitellozzi *et al.*, 2003; C. Bonfanti *et al.*, 2012.

A cura di A. Continella, V. Farina, S. La Malfa

Contessa

Sinonimi: possibili sinonimi di questa antica mela, che vanta molte segnalazioni bibliografiche, sono le denominazioni: *Baussan*, *Contessa Colombera*, *Giaon* e *Riccarda*. È opportuno fare ulteriori indagini molecolari per confermare queste indicazioni. Secondo Beccaro le varietà Baussan e Riccarda sono cultivar distinte (vedi schede B).



Origine cultivar diffusa in Valle Maira (CN). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria media, habitus standard, **portamento** aperto, **fioritura** medio-precoce, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione grande, **forma** sferoidale o appiattita, simmetrica con profilo trasversale costoluto, peduncolo corto, medio-grosso e cavità peduncolare asimmetrica, stretta e mediamente profonda, **buccia** liscia, rugginosità nella cavità peduncolare, lenticelle grosse e rugginose, colore di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso sfumato sul 40-60% della superficie del frutto, **polpa** colore bianco crema, tessitura fine, struttura croccante, sapore dolce

Raccolta

seconda decade di settembre, matura da fine ottobre-novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a butteratura amara

Valutazione d'insieme

mela autunnale apprezzata nel tempo per la polpa croccante e la serbevolezza, è stata fino all'inizio dell'ultima guerra tra le varietà diffuse nel Cuneese, soprattutto in Valle Maira. Le mele sono adatte sia al consumo fresco sia per la cottura (Radicati *et al.*, 1991). Si potrebbe forse recuperare la coltivazione in aree montane vocate, come testimonianza del passato, posto che i mercati locali siano ancora in grado di apprezzarne non solo la memoria al tempo delle sagre.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Bounous *et al.*, 2006; Radicati *et al.*, 1991; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Conventina

Sinonimi *Comentina, Conventina di Gubbio*



Origine sconosciuta, segnalata nel contesto regionale umbro, dove è solitamente associata all'area dell'Eugubino, come dimostra il riferimento presente nel Vocabolario del Dialetto Perugino di Luigi Catanelli dove la denominazione della varietà era associata al nome della città di Gubbio: Conventina di Gubbio (Catanelli L., 1995).

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** seconda decade di aprile, **produttività** media.

Frutto

dimensione medio-grossa (circa 160g), **forma** tronco-conica breve, leggermente asimmetrica, **buccia** verde chiaro-giallastra con un sovraccolore sfumato che tende al rosa-rosso chiaro. Rugginosa in area prevalentemente peduncolare, **polpa** bianca, compatta e molto succosa, sapore acidulo

Raccolta

metà di ottobre in collina e montagna e metà settembre in pianura

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Discreta tolleranza a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

antica cultivar autunnale di residuo interesse locale, dalla pezzatura interessante e dal sapore acidulo, che potrebbe incontrare il gusto di consumatori che ricercano vecchi sapori. Merita iniziative di una ripresa culturale a cominciare dalle zone tipiche che ne conservano memoria e rari alberi. Limitata è la durata in conservazione (2 mesi in cella refrigerata)

Riferimenti bibliografici

Rossi, 1951; Catanelli L., 1995; Dalla Ragione I., 1998; Albertini E., 2015; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Albertini E., 2015; Liang *et al.*, 2015

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

Dal Dolc



Origine un esemplare di melo Dal Dolc (dialettale) di circa 80 anni è presente a Lauco (UD). Di questa antica varietà sono rimasti isolati impianti in Carnia. Somiglianza fenotipica con Cox Orange Pippin, da verificare col confronto dei profili molecolari.

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** semi-aperto, **fioritura** intermedia (contemporanea a Golden Delicious), **produttività** buona, cascola pre-raccolta media-debole

Frutto

dimensione media con peduncolo molto corto, **forma** regolare, **buccia** con colore di fondo giallo con sovracoloro rosso-arancio, uniforme o striato, leggera rugginosità (10% della buccia), **polpa** di color crema e consistenza soda-croccante, sapore discreto

Raccolta

inizia circa due settimane prima di Golden Delicious, con maturazione piuttosto scalare.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunnale interessante per la sua resistenza a ticchiolatura, ancora apprezzata per la buona rusticità e produttività dell'albero e anche per le discrete caratteristiche organolettiche dei frutti. Punto critico è la scarsa serbevolezza delle mele. Merita di essere conservata nel germoplasma friulano.

Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.*, 2000

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

Damoncella



Origine sconosciuta, varietà presente nel versante tirrenico della provincia di Reggio Calabria. I riferimenti bibliografici sono molto scarsi, anche se pare che la denominazione possa accostarsi a quella della varietà Dama (vedi scheda B).

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** principalmente su lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** intermedia

Frutto

dimensione piccolo o molto piccolo, **forma** rotondo-conica, **buccia** giallo-verde anche a maturazione, priva di sovraccolore, liscia, non cerosa, con presenza di rugginosità leggera nella cavità peduncolare, **polpa** soda, fine, mediamente succosa, poco aromatica, caratteristiche gustative intermedie

Raccolta

prima metà di dicembre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle principali avversità biotiche ed abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà invernale a raccolta molto tardiva, con frutti molto regolari e con scarsa rugginosità. Il mantenimento dei frutti in pianta e la tardiva raccolta fanno presumere caratteristiche genetiche diverse dalle attuali mele invernali. Di sicuro interesse per il mantenimento del germoplasma, sembra essere portatrice di caratteri interesse quali la serbevolezza dei frutti e la tardività della maturazione.

Riferimenti bibliografici

R. Mafrica *et al.*, 2016

A cura di P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo

De Jerru de Aritzo



Origine varietà di origine presumibilmente sarda, rinvenuta nell'agro di Aritzo (NU), a rischio di erosione genetica. La tipica zona di coltivazione, in passato, era la Barbagia di Belvì (NU). Sembra somigliare a Ferro di Cesio, occorre approfondire le analisi

Albero

vigoria elevata, **portamento** mediamente assurgente, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** tardiva (prima e la seconda decade di maggio), **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** globosa con leggera costolatura, peduncolo corto o anche di media lunghezza, **buccia** verde chiaro con sovraccolore rossastro, spessa, liscia e poco cerosa, **polpa** bianca e soda, mediamente succosa, poco dolce e acidula, sapore discreto

Raccolta

tardiva, in ottobre, a maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

varietà invernale, un tempo interessante per la buona produttività e per la serbevolezza dei frutti. Buona attitudine alla frigo-conservazione, anche per lunghi periodi di tempo. Si hanno scarsi riferimenti bibliografici.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Decio

Sinonimi *Modenese*



Origine antichissima varietà presente da secoli in Emilia-Romagna e Veneto, forse originaria del Lazio, già presente all'epoca romana dell'imperatore Decio (249-251 d.C.); un suo generale, Ezio, l'avrebbe portata al Nord prima di sconfiggere Attila. Nel secolo scorso era ancora coltivata nel Modenese e nel Ferrarese. Non figurava nel Bolognese fra gli elenchi di Filippo Re (primi dell'800) e nemmeno in quelli del Bertoloni (1881)

Albero

vigoria buona, habitus semi compatto, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalentemente su lamburde, **fioritura** tardiva, **produttività** buona, ma molto alternante

Frutto

dimensione media, medio-piccola (150g), peduncolo corto e grosso, **forma** oblata-appiattita, regolare, profilo circolare, **buccia** verde leggermente sfaccettata sul 20-30% della superficie, lenticelle bianche evidenti, può presentare rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** biancastra con venature verdastre, soda, succosa, dolce e piuttosto acidula, discrete caratteristiche gustative

Raccolta

seconda decade di ottobre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle manipolazioni, molto rustica, tollerante alla ticchiolatura e altre avversità

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale; in passato i frutti, alla raccolta, venivano disposti per terra sopra cumuli di paglia per conservarli e per ottenere una migliore colorazione, seguendo una pratica simile a quelle dell'Annurca e della Campanino. Mediamente serbevole, si conserva in fruttajo fino a febbraio. Si può consumare fresca oppure cotta. È certamente fra le più interessanti mele del vecchio germoplasma nostrano e principalmente dell'Appennino settentrionale. Conserva un interesse locale in varie regioni, compresa la Sicilia. In Veneto la varietà è parte del Presidio Slow Food, denominata Melo Decio di Belfiore.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Buscaroli e Ventura, 1991; Schiavon *et al.*, 2007; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di G. Bassi, M. Bergamaschi, C. Buscaroli, V. Farina, R. Gregori, S. Sansavini, L. Schiavon

Dolcezza di Tronzano



Origine sconosciuta, ritrovata a Tronzano (Vercelli).
Si hanno scarse informazioni bibliografiche.

Albero

vigoria media, **fioritura** tardiva

Frutto

dimensione media, **forma** tronco-conico breve, asimmetrica con profilo trasversale un po' costoluto. Peduncolo medio, grosso con cavità peduncolare asimmetrica e di media dimensione, **buccia** liscia, cerosa, rugginosità assente; lenticelle piccole, areolate con colore di fondo giallo-verde e sopraccoloro rosso sfumato distribuito sul 20-30% della superficie, **polpa** colore bianco verde, tessitura granulosa, struttura soda, croccante e succosa e aroma intenso, bassa acidità, dolce, sapore discreto.

Raccolta

medio-tardiva (seconda decade di ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale interessante per i frutti dall'aspetto attraente, di buone caratteristiche qualitative complessive. Non sfigura al cospetto delle moderne varietà commerciali. Può essere recuperata per nicchie di mercato locali.

Riferimenti bibliografici

Bounous *et al.*, 1995; Bounous *et al.*, 2005; Bounous *et al.*, 2006

Profilo molecolare: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Dominici



Origine di origine piemontese, reperita casualmente a fine '800 nel Comune di Bricherasio (TO) (frutteto Dominici). Negli anni '20 (Tamaro, 1929) era stata classificata nel gruppo delle Caravelle o Battocchie. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria elevata, habitus semispur, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde, **fioritura** medio-precoce (metà-fine aprile), **produttività** buona ma soggetta ad alternanza

Frutto

dimensione grossa, di bell'aspetto, regolare, **forma** tronco-conica oblunga, asimmetrica, peduncolo corto medio-grosso, **buccia** leggermente ruvida, rugginosità a livello lenticellare e talvolta della cavità calicina, lenticelle grandi. Colore di fondo giallo-verde con sovraccolore rosso sfumato distribuito su una percentuale di superficie variabile dal 20 al 40%, **polpa** bianca o bianco-crema, compatta, soda, tessitura granulosa e struttura croccante, aroma intenso, sapore piuttosto acidulo, dolce

Raccolta

medio-tardiva (seconda decade di ottobre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile a ticchiolatura e oidio, mediamente sensibile a butteratura amara

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale con mele che si conservano molto bene in fruttajo per essere consumate da febbraio a marzo e spesso fino ad aprile (Godino, 1940). I frutti, molto serbevoli, presentano buone caratteristiche organolettiche per cui la mela merita considerazione per un probabile recupero per mercati di nicchia. Ha caratteristiche che la rendono interessante anche per la coltivazione biologica.

Riferimenti bibliografici

Godino, 1940; Bounous *et al.*, 1995; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Durello

Sinonimi *Durello di Ferrara*



Origine antica varietà locale citata dal Gallesio. Questo nome indica una mela caratteristica del passato della melicoltura padana, soprattutto del ferrarese (prima metà del secolo scorso, da cui il sinonimo, Durello di Ferrara). Esiste una seconda varietà, che si contraddistingue per vari caratteri, un tempo presente in Romagna, Durello di Forlì, che non è un mutante, pertanto non va confusa con la prima.

Albero

vigoria media, abbastanza compatto, **portamento** eretto, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde, a lenta messa a frutto, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** medio-elevata ma soggetta a cascola

Frutto

dimensione pezzatura media (circa 160g), **forma** globosa-appiattita, peduncolo corto o molto corto, **buccia** verde-giallo paglierino, con sfumature rossastre all'insolazione, liscia, con rugginosità nella cavità pedunculare, **polpa** soda, croccante, succosa, poco zuccherina e leggermente acidula, poco aromatica, sapore discreto, leggermente acidulo

Raccolta

seconda decade di ottobre, maturazione autunno-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà invernale dalla buona serbevolezza (si conserva bene nei mesi invernali, fino all'estate anche in fruttato); scomparsa da tempo, nei meleti del dopoguerra era associata negli impianti a Decio per l'impollinazione incrociata; apprezzata per la resistenza alle malattie. Mela di mediocre qualità per il consumo diretto, è invece ottima da cuocere.

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1839; Breviglieri e Solaroli, 1950; Baldini e Sansavini, 1967; Liang *et al.*, 2015; Schiavon *et al.*, 2007

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di G. Bassi, M. Bergamaschi, C. Buscaroli, R. Gregori, L. Schiavon, S. Sansavini

Durello di Forlì



Origine sconosciuta, da non confondere con la Durello o la Durello di Ferrara, anche se i frutti sono somiglianti, ma con profili molecolari diversi. All'inizio del secolo scorso era una delle mele più note e coltivate in Romagna.

Albero

vigoria limitata, habitus piuttosto compatto (semispur), **portamento** eretto, **ramo a frutto** lamburde, ma anche rami misti e brindilli, con rapida messa a frutto, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** elevata, soggetto a cascola pre-raccolta soprattutto in pianura (molto meno in collina), tendenzialmente alternante

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** tendenzialmente appiattita, irregolare, **buccia** gialla con sfumatura rossatra, uniforme, pomellato su oltre il 50-70% della superficie; epidermide liscia, un pò cerosa, **polpa** molto compatta (meno della Durello di Ferrara), dolce-acidula, aromatica, sapore discreto, molto serbevole (si conserva in fruttaiolo fino a primavera inoltrata)

Raccolta

seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

ha di recente suscitato interesse fra i pomologi Europei, per la sua multigenica resistenza alla ticchiolatura e per la serbevolezza, un po' inferiore però a quella di Durello di Ferrara. È anche interessante per la resistenza alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar a maturazione invernale autoctona della Romagna reintrodotta per i mercati di nicchia locali, anche se non è molto attraente. Si distingue dalla Durello di Ferrara per la minore vigoria e l'habitus più compatto. Fruttifica non solo su lamburde, ma anche su rami misti e brindilli. Ha colorazione più gialla rispetto a Durello, un sovraccolore rosso più esteso e bello e un sapore più dolce.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Buscaroli e Ventura, 1991; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini

Edelroter

Sinonimi *Rosso Nobile*



Origine la cultivar, molto probabilmente, è autoctona del Tirolo del Sud (Merano). I pomologi tedeschi Lucas e Oberdieck (1875) ne hanno avallato tale origine pubblicando il trattato “Illustriertes Handbuch der Obstkunde”. Nel 1929 la cultivar contribuiva al 5% della produzione provinciale, nel 1948 era scesa al 3% e dal 1958 risulta scomparsa. Oggi è presente solo alle sagre o nelle collezioni di mele alto atesine e trentine.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** intermedia, di buona fertilità, **produttività** discreta ma di lenta messa a frutto e alternante

Frutto

dimensione medio-piccolo, peduncolo medio o corto, **forma** conica arrotondata, regolare, **buccia** giallo-paglierino lucente, in climi freschi mostra una tipica sfaccettatura rossa brillante, lenticelle chiare, **polpa** bianco-crema, consistente, compatta, dolce-acidula di bassa intensità con retrogusto amarognolo, aromatica, sapore discreto.

Raccolta

prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alle malattie crittogamiche

Valutazione d'insieme

cultivar estivo-autunnale, aromatica, che richiama il sapore della pesca, adatta al consumo fresco. Conserva un certo interesse come mela storica locale ma è di scarso appeal. Difficilmente potrà rientrare nel giro delle mele di nicchia.

Riferimenti bibliografici

W. Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare W. Liang *et al.*, 2015; Centro Sperimentale Agroforestale, Laimburg

A cura di W. Guerra

Ferro

Sinonimi *Ferro Bianco* (segnalata in Veneto), *Ferru*, *Mela Ferro*, *Pom Fer*



Origine denominazione che risale all'800 (presente in Emilia Romagna, Campania e altre regioni meridionali) che allude alla elevata consistenza e conservabilità del frutto. Diverse sono le tipologie che si differenziano dal colore della buccia, forma del frutto, ecc. In particolare, in Francia, era segnalata la varietà di Pomme de Fer (Leroy, 1879). Nel 1929 la mela Ferro contribuiva per il 20% alla quantità di mele prodotte in provincia di Reggio Emilia, valore che scendeva però al 4% nel 1948. La Mela Ferro differisce dalla cv Ferro di Cesio del Veneto non solo per la forma del frutto.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** prevalentemente su lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** media con tendenza all'alternanza.

Frutto

dimensione medio-piccola con peduncolo corto, **forma** appiattita, leggermente asimmetrico in sezione longitudinale, **buccia** verde, con sovraccolore rosa sfumato sul 10-20% della superficie, spessa, rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** bianca, molto compatta, poco succosa, acidula, **sapore** mediocre

Raccolta

seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente o tollerante a diverse avversità

Valutazione d'insieme

varietà invernale ancora presente in Emilia Romagna, con rari alberi sparsi in piccoli frutteti familiari della provincia di Reggio Emilia, che alimentano i mercatini locali e dove persiste un'interesse per il consumo. Destinata per lo più alla cottura e alla produzione di confetture, mostarde. Ha un frutto molto serbevole.

Riferimenti bibliografici

Leroy, 1879; Buscaroli *et al.*, 1992; Roversi e Valli, 1996; Bonomi *et al.*, 1998; Ortu *et al.*, 1998; Vitellozzi *et al.*, 2003; Petriccione *et al.*, 2008-2009; Bignami e Imazio, 2012

A cura di C. Bignami, R. Gregori, P. Rega, S. Sansavini

Ferro di Cesio

Sinonimi *Ferrocasio*



Origine antica cultivar, forse di origine veneta, segnalata in provincia di Belluno e in Sardegna, da cui il possibile clone *Ferru de Laconi* (OR). Sembra differire da De Jerru de Aritzo (vedi scheda), della quale non si dispone però del profilo molecolare.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** rami misti e brindilli, lenta messa a frutto, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-medio scarsa, soggetta ad alternanza

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** tronco-conica breve, rotondeggiante, peduncolo corto, **buccia** verde-bruna, talvolta arrossata, rugosa-rugginosa, non cerosa, **polpa** bianca, mediamente consistente, poco succosa e poco croccante, poco zuccherina, sapore mediocre.

Raccolta

seconda decade di ottobre, matura da autunno inoltrato

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente a ticchiolatura ed oidio e a diverse fisiopatie

Valutazione d'insieme

cultivar invernale, di un qualche interesse genetico per la resistenza a ticchiolatura e a varie fisiopatie. Presenta un frutto di ottima serbevolezza. Merita di essere ripresa in considerazione per le sue caratteristiche ecologiche e la frutticoltura biologica.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Vitellozzi *et al.*, 1994; Schiavon *et al.*, 2007; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare

Liang *et al.*, 2015

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, R. Gregori, M. Mulas, D. Satta, L. Schiavon, S. Sansavini

Fior d'Acacia

Sinonimi *Fior di Cassia*



Origine sconosciuta, segnalata agli inizi del '900 come mela di grande pregio commerciale, nel 1964 veniva ancora censita nel Piacentino. Qualche esemplare è ancora presente nel territorio collinare e montano della Val d'Arda, Val Chero, Val Nure e Val Trebbia (PC). Bertoloni (1881) la indicava fra le mele coltivate nel bolognese (Fior di Cassia dei Toscani), ma la forma del frutto non corrisponde con quella originaria. Il nome identificava le cassettoni di mele poste negli armadi o locali portaabiti.

Albero

vigoria media, **portamento** ricadente, **ramo a frutto** lamburde, rami misti e brindilli, **fioritura** intermedia, **produttività** media e costante, scarsa cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** media, globoso-oblata, resistente alle manipolazioni, peduncolo medio-corto, **buccia** giallo-verde un po' arrossata all'insolazione e striature appena accennate, liscia, con rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** soda, croccante a maturazione, di gusto intenso leggermente acidulo, aromatica, sapore di buone caratteristiche gustative

Raccolta

fine settembre-inizi ottobre, matura a dicembre-gennaio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

rustica, scarsa sensibilità alla ticchiolatura, ma suscettibile a vitescenza e butteratura

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale a duplice attitudine (da tavola e da cuocere), di buone caratteristiche organolettiche, interessante non solo per la lunga serbevolezza (fino ad aprile nei fruttai), ma anche per la rusticità e la tolleranza a malattie. Iscritta nel repertorio dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della provincia di Piacenza, nella categoria "Antiche varietà di mele Piacentine". Merita di essere presa in considerazione per la frutticoltura biologica e per i mercati di nicchia.

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Zago, 1909; Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, M. Busconi, V. Ughini

Francesca

Sinonimi *Francesca Toscana*. In passato la cv Francesca era talvolta erroneamente indicata col sinonimo di “Paradisa” (Breviglieri e Solaroli, 1950). Nel bolognese, era nota una mela “Francesco” (F. Re, 1806). Nel Lazio meridionale è presente con il nome di *Francesca di Castelliri*, probabile sinonimo



Origine antica denominazione di origine probabilmente Toscana, da non confondere con la Francesca Romagnola (vedi scheda) presente anche nel Lazio. Le due mele si distinguono per il fenotipo e per un profilo molecolare diverso. Nel dopoguerra era ancora presente in varie zone appenniniche centro-settentrionali.

Albero

vigorìa media, habitus espanso, **portamento** aperto, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** buona, soggetta ad alternanza, di lenta messa a frutto

Frutto

dimensione intermedia o medio-piccola, con peduncolo molto corto, **forma** tronco-conica breve, regolare, simmetrica, **buccia** verde con sovraccolore rosso striato, sul 70-80% della superficie del frutto, lenticelle bianche evidenti, senza rugginosità, cerosa, untuosa, **polpa** bianco-verde, tenera, succosa, dolce, piuttosto acidula, profumata e aromatica, sapore buono

Raccolta

seconda metà di settembre, inizio ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla ticchiolatura e alla carpocapsa, resistente all'oidio e alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

mela invernale citata in numerose monografie, scomparsa da tempo nei frutteti commerciali nonostante alcuni buoni requisiti: vale anche come mela da cuocere. Si conserva a lungo in fruttai.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Liang *et al.*, 2015; Bignami, 1989; Piazza *et al.*, 2003; Covolo e Ferro, 1998

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di I. Barbagiovanni, C. Buscaroli, V. Cristofori, R. Gregori, R. Muleo, R. Pavia, S. Tellarini, S. Sansavini

Francesca Romagnola



Origine antica mela, di origine sconosciuta, coltivata in Romagna nel periodo fra le due guerre. Frutto somigliante a quello della Francesca (Toscana) (vedi scheda) con cui non va confusa, per i distinti profili molecolari. La Francesca Romagnola è risultata molto vicina per dendrogramma delle similarità alla cv Arkansas americana, introdotta in Europa in epoca precedente.

Albero

vigoria intermedia, **portamento** aperto, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** medio-precoce, **produttività** discreta, ma alternante.

Frutto

dimensione intermedia o medio-piccola, con peduncolo corto, **forma** appiattita-oblatto, **buccia** bicolore giallo-verde con sovraccolore rosso brillante striato sul 20% della superficie, liscia senza rugginosità (salvo nella cavità peduncolare), **polpa** bianca, compatta, succosa, gusto dolce-acidulo equilibrato, sapore buono

Raccolta

medio tardiva, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica e poco sensibile alle malattie

Valutazione d'insieme

mela invernale un tempo di successo in Romagna, perché l'albero è rustico e poco sensibile alle malattie. Le mele, benchè poco colorate, erano ricercate per il frutto in inverno da cuocere e per le buone caratteristiche organolettiche. È stata del tutto abbandonata.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini

Gambafina

Sinonimi *Gambafina Lunga*, da non confondere con Gambafina Piatta (vedi scheda), da cui si distingue anche col profilo molecolare.



Origine piemontese, segnalata a fine '800 nel territorio di Caraglio (CN) e Pinerolo (TO) e diffusa solo in Piemonte. Il nome rimanda al peduncolo lungo e sottile. I frutti si prestano particolarmente alla cottura. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria elevata e habitus standard, **portamento** aperto, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** medio-precoce (terza settimana di aprile)

Frutto

dimensione media, **forma** sferoidale, simmetrica con profilo circolare, peduncolo lungo, sottile e cavità peduncolare profonda, **buccia** colore di fondo giallo-verde e sovracoloro estremamente colorato di rosso brillante, vivo con striature sull'80% della superficie, molto attraente, liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare, lenticelle piccole, **polpa** colore bianco, tessitura fine, struttura fondente-tenera, acidula, poco zuccherina, sapore mediocre

Raccolta

medio-precoce (seconda decade di settembre)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a buttersatura amara e vitrescenza

Valutazione d'insieme

varietà di fine estate-autunno, molto bella, ma di scarso interesse per la limitata tenuta di maturazione con frutti poco serbevoli e soggetti in breve tempo a farinosità. Va consumata subito dopo la raccolta e comunque entro l'autunno.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Radicati *et al.*, 1991; Agabbio, 1994a; Bounous *et al.*, 2006

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re, S. Sansavini

Gambafina Piatta



Origine probabilmente piemontese. Per decenni, nel '900 le monografie consideravano una sola Gambafina. Poi ne sono state descritte due, distinte dalla lunghezza e spessore del peduncolo. La Gambafina Piatta è stata reperita in frazione Famolasco (TO). Da non confondere con la Gambafina (vedi scheda). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria medio-elevata, habitus standard, **portamento** aperto, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura medio-tardiva** (quarta settimana di aprile), **produttività** elevata, ma soggetta ad alternanza

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** oblata-appiattita, simmetrica con profilo circolare. Peduncolo lungo, sottile, cavità peduncolare profonda, **buccia** liscia, rugginosità presente nella sola cavità peduncolare, lenticelle piccole e rugginose. Colore di fondo giallo-verde e sovraccolore rosso scuro, **polpa** colore bianco crema, tessitura fine, struttura fondente, acidità e dolcezza intermedia, sapore discreto

Raccolta medio-tardiva (prima-seconda decade di ottobre), matura in epoca successiva a Gambafina Lunga

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile alla ticchiolatura, ma sensibile a butteratura amara

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale giudicata non molto positivamente, benché il frutto sia attraente e la cv poco suscettibile alla ticchiolatura. Non pare avere possibilità di recupero nelle coltivazioni a causa delle mediocri qualità organolettiche non paragonabili agli standard attuali. Frutti di media serbevolezza in fruttajo, che si conservano in cella frigorifera fino a 4-5 mesi. Descritta in diverse monografie, differisce da Gambafina, soprattutto per la diversa epoca di maturazione e per caratteristiche qualitative migliori, ma sempre con frutti troppo teneri e fondenti, se comparate agli standard attuali.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Radicati *et al.*, 1991; Bounous *et al.*, 2006

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Gelata

Sinonimi *Diacciata, Diacciola, Jaccia, Gelato, Melo Gelato, Pon de l'Oio Giallo, Spezzano Albanese, Verginella*. Bertoloni (1881) l'aveva segnalata nel bolognese col nome di *Mela dall'Olio* (con richiamo alla vitescenza).



Origine antica varietà autoctona, probabilmente abruzzese (dove in certi momenti è stata la cv più importante) o siciliana, dove è sempre stata segnalata anche in passato. Non è da confondere con le cv Cola e Gelata Cola (=Cola Gelata), rispetto alle quali, almeno nel secolo scorso, era meno diffusa. Presente anche in Umbria, Marche, Molise, Sardegna e Calabria

Albero

vigorìa intermedia, con rapida messa a frutto, **portamento** tendenzialmente assurgente, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** non sempre soddisfacente e alternante

Frutto

dimensione media o medio-grossa, con peduncolo grosso e corto **forma** globoso-obolata irregolare, **buccia** giallina o giallo pallido o verde citrino, raramente presenta sfumature rosate, sottile con lenticelle bianche punteggiate, **polpa** bianca, fondente, succosa, aromatica, molto dolce e poco acida, a volte translucida dovuta alla vitescenza, sapore discreto

Raccolta

seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura, frequente la vitescenza

Valutazione d'insieme

varietà autoctona di pregevoli e originali qualità gustative (dolce-aromatica), ma dalla rapida senescenza del frutto; la conservabilità infatti è piuttosto limitata. Difetta di colorazione e non è abbastanza produttiva. Apprezzata ancora dai mercati locali, sia per il consumo fresco che cotta (torte, ecc.). La vitescenza in tali mercati, non è considerata un difetto, ma una caratteristica propria della varietà. Presidio Slow Food dal 2016

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Garcea *et al.*, 1999; Virgili e Neri, 2002; Bonfanti *et al.*, 2012; Tanno, 2014; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di A. Continella, R. Gregori, S. La Malfa, L. Schiavon, P. Venerito, S. Sansavini

Gelata Cola

Sinonimi *Cola Gelata, Gelato Cola, Sicilia Piccola*



Origine sconosciuta, anche se le due denominazioni, Gelata Cola e Cola Gelata, si identificano con la stessa varietà che, secondo alcuni, potrebbe essere derivata da un libero incrocio tra le mele Cola e Gelata, nel comune di Sant'Alfio (CT).

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **ramo a frutto** rami misti e lamburde, **fioritura** terza decade di aprile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, con peduncolo medio-lungo, **forma** conico-oblunga, **buccia** giallo verde punteggiata, **polpa** bianca, fondente e succosa, sapore dolce e intensamente profumata

Raccolta

terza decade di ottobre, maturazione subito dopo la raccolta

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

soggetta a vitrescenza

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale, apprezzata per la pezzatura maggiore rispetto a Cola e per la precocità e produttività degli alberi, oltre che per l'intenso profumo delle mele. Inoltre è interessante perché con la frigoconservazione si può allungare il calendario di commercializzazione fino a primavera. La serbevolezza è superiore rispetto a Gelata. Varietà ancora oggi apprezzata per le caratteristiche peculiari del frutto e ben nota nei mercati di nicchia. Presidio Slow Food dal 2016.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Bonfanti *et al.*, 2012; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di A. Continella, S. La Malfa

Gravenstein

Sinonimi *Gravensteiner*



Cloni è noto un suo mutante, *Red Gravenstein* (frutto con buccia rosso intenso non striato), introdotto negli anni '60 (Branzanti e Sansavini, 1964) e ancora presente in vecchi impianti in provincia di Bolzano.

Origine varietà molto antica già descritta nel XVII secolo. L'origine è controversa, probabilmente deriva da un semenzale casualmente ritrovato presso il castello Gravenstein in Schleswig-Holstein (Germania). In un vecchio documento (citato da W. Guerra) si parla dell'Alto Adige come zona d'origine. I tentativi di diffondere la Gravenstein in altre aree a sud di Bolzano sono sempre falliti.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** rami misti e brindilli, lenta entrata in produzione, **fioritura** precoce, **produttività** medio-elevata con forte tendenza all'alternanza

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** irregolare e asimmetrica, le costolature sono pronunciate, **buccia** liscia, a maturazione diviene untuosa, il colore di fondo verde giallo è ricoperto da un sovraccolore rosso fiammato sulla parte soleggiata, **polpa** succosa, tipicamente acida e leggermente speziata, suscettibile alle ammaccature, aroma eccellente, praticamente inconfondibile, sapore buono, da consumarsi appena raccolto.

Raccolta

terza decade di luglio, maturazione intermedia

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura, oidio e butteratura amara.

Valutazione d'insieme

varietà estiva di eccellenti qualità gustative, acidula e succosa, da consumo fresco, ma facilmente deperibile; la serbevolezza è molto limitata. Vista l'elevata succosità e acidità dei frutti è adatta per la produzione di succhi e può essere utilizzata per conserve e passate. È stata esclusa già da vari anni dai nuovi impianti, anche se rimane una mela interessante per le sue peculiarità. La coltivazione comunque è problematica e dispendiosa, per i difetti sopra citati, e per l'onerosa gestione degli alberi.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di W. Guerra

Imperatore

Sinonimi *Bonetti, Morella, Morgenduft*



Cloni Imperatore Dallago (coltivata in Trentino Alto Adige). E' il clone ancora oggi più noto e diffuso in sostituzione dell'originaria Morgenduft. Da non confondere con la cv Rome Beauty, di origine americana.

Origine non nota, la varietà è contraddistinta un genotipo con profilo molecolare uguale a quello di Rome Beauty. Entrambe, fino a tutto il '900, erano coltivate nella pianura padano-veneta e nelle zone alpine (Trentino Alto Adige). In coltivazione oggi è rimasta solo in Piemonte, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige. Carlone (1949) ritiene che la pianta capostipite di Morella (sinonimo utilizzato in Piemonte), sia stata rinvenuta a Bibiona (TO) in un podere

di tale Morello. Qualcuno della zona emigrò negli USA e potrebbe averla portata (dopo il 1850) nell'Ohio, dove però si sostiene una propria origine di Rome Beauty (già descritta in USA nel 1848). Se una delle due è mutazione dell'altra, la sola probabilità è che Rome Beauty sia un mutante più colorato di Imperatore. È molto improbabile che possa essere avvenuto il processo inverso; in tal caso sarebbe avvenuta una mutazione regressiva stabile. Non è da confondere anche con la cv Imperatore Alessandro, di origine Russa, descritta da Molon (1901) e Tamaro (1929), a maturazione autunnale precoce. I cloni coltivati in passato di Imperatore, sono stati numerosi, come pure quelli di Rome Beauty, di cui Faedi e Rosati descrissero una prova comparativa nel Cesenate (1974).

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** procombente, **ramo a frutto** prevalentemente brindilli, **fioritura** medio-tardiva e scalare, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa o molto grossa (può raggiungere i 300g), peduncolo lungo caratteristico, **forma** sferoidale regolare, a profilo circolare, **buccia** spessa e cerosa giallo-verde che vira parzialmente (30-50%) al rosso vinoso a maturazione, **polpa** bianco-crema, compatta, succosa, con un buon rapporto zuccheri/acidi, equilibrata, sapore discreto-buono

Raccolta fine ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile a ticchiolatura e oidio, in fruttajo sensibile a marciume lenticellare ed a varie fisiopatie (es. riscaldamento superficiale).

Valutazione d'insieme

cultivar invernale di interesse soprattutto nel Nord Italia, dove è stata per decenni una delle varietà più richieste dal mercato, e in parte lo è tuttora essendo molto produttiva e di grossa pezzatura. Ha suscitato un nuovo interesse nelle industrie di trasformazione, che la utilizzano per la sua attitudine all'estrazione di succo opalescente che mantiene il colore chiaro. La mela è buona ed è resistente a manipolazioni e trasporto

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Tamaro, 1929; Carlone, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di L. Dondini, R. Gregori, C. Pastore, S. Sansavini, L. Schiavon, S. Venturi

Laconi 2



Origine varietà di origine probabilmente sarda, reperita in agro di Laconi, caratterizzata da medio rischio di scomparsa per erosione genetica. Le zone tipiche di produzione sono il Sarcidano e la Romangia (Oristano). La varietà non è da confondere con le omonime varietà Laconi 1 e Laconi 3 (vedi lista C), tutte ormai scomparse dalla coltivazione nelle suddette aree.

Albero

vigorìa media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** medio-precocce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale-obloide con leggere costolature, **buccia** di colore giallo chiaro con sovracoloro rosso-rosato striato piuttosto esteso, di medio spessore, liscia, **polpa** bianca, fondente-tenera (la Laconi 4 sarebbe invece soda e croccante), mediamente succosa e aromatica, poco dolce, sapore discreto o buono

Raccolta

terza decade di settembre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

varietà autunnale caratterizzata da frutti di bell'aspetto con buone caratteristiche organolettiche, buona attitudine alla frigoconservazione. Interessante anche per la produttività elevata. Recuperabile per mercati locali. È l'unica delle quattro varietà della serie Laconi di un'antica area coltivata a meli in Sardegna che possiede caratteristiche sia organolettiche sia merceologiche rappresentative di vecchi sapori, distanti dagli standard mercantili attuali.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Lavina



Origine antica varietà dell'Emilia, coltivata a lungo in Provincia di Modena. È stata abbandonata già da qualche decennio.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** rami misti e brindilli, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione media, peduncolo medio-corto, **forma** tronco-conica, **buccia** gialla-verde chiaro, lenticelle poco evidenti, leggermente cerosa, **polpa** bianca, compatta, succosa dolce, poco acidula, sapore gradevole

Raccolta

fine settembre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

relativamente poco soggetta a ticchiolatura e resistente a manipolazioni e trasporto

Valutazione d'insieme

mela autunno-invernale storica dell'Emilia; ha resistito nei vecchi impianti modenesi fino agli anni '80. Sporadicamente ancora presente nei mercati locali, apprezzata non per la bellezza dei frutti giallo-verdastri, ma per le caratteristiche organolettiche e sensoriali. Discreta serbevolezza sia in frigo sia in fruttai dove però tende a raggrinzire. Si può conservare fino all'inizio dell'inverno. Si può riprendere in considerazione all'insegna dei vecchi sapori per i mercati locali.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Baldini, 1967; Sansavini e Grandi, 2011, Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini

Lazzeruola

Sinonimi *Azzeruola, Lazzarola, Nazzero*



Origine introdotta da Filippo Re all'inizio dell'800 nell'Orto Agrario di Bologna. Non si conosce l'origine, fu poi illustrata da Galesio (Azzeruolo) nella sua *Pomona Italiana* (1819-37) dove era coltivata in Toscana in Val d'Arno. Il suo nome deriva dalla somiglianza con i frutti dell'azzeruolo (*Crataegus azarolus* L.) essendo molto piccoli e riuniti a grappolo. A Bologna era anche denominata Nazzero. La varietà poi è risultata presente anche in Campania col nome Lazzerola e in Lombardia. Secondo Bertoloni (1881), questa mela somiglierebbe molto alla Carla di Genova, ma è di questa meno fragrante.

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata e molto fertile

Frutto

Dimensione piccola o molto piccola, **forma** sferoidale oblata, **buccia** liscia colore di fondo giallo canarino macchiato di rosso acceso, brillante, **polpa** bianca, dolce, croccante, fragrante, tendenzialmente acidula, sapore discreto

Raccolta

autunnale, metà settembre, subito dopo Carla, matura in breve tempo.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle malattie, si ammacca molto facilmente

Valutazione d'insieme

mela autunnale, un tempo classificata come croccante a polpa "ghiacciola" (forse per la vitrescenza). Il difetto principale è che si ammacca molto facilmente, per questo teme i trasporti, sebbene si conservi fino a primavera in fruttai. Frutto troppo piccolo paragonabile a quello dell'azzeruolo, cui somiglia anche per la colorazione.

Riferimenti bibliografici

Galesio, 1839; Bertoloni, 1881; Alessandri *et al.*, 2016

Profilo molecolare Alessandri *et al.*, 2016

A cura di S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, D. Ghetti, R. Gregori, S. Sansavini

Limoncella

Sinonimi esistono numerosi sinonimi, per lo più legati all'area geografica (*Limoncella Abruzzese*, *Limoncella del Molise*, *Limoncella Uriddu*, *Limoncino Vicentina*), *Lamuncedda*, *Limoncella Invernale*, *Limongella*, *Monaco*, *Poma Cola*, *Pummoncello*



Cloni cloni differenziati e distinguibili sono la **Limoncella Rossa** (Limoncella Rosa, Limoncello Rosso), presente in Piemonte, Basilicata (Val d'Agri), Calabria e la **Limoncella Rosata del Molise**, da non confondere con la Cola presente anche in Sicilia. Altri cloni potrebbero essere la **Limoncella Estiva** segnalata in Calabria, con caratteri differenziali del frutto rispetto alla Limoncella: la forma globosa e l'epoca di raccolta nella seconda metà di settembre e la **Limoncella Dura** coltivata in Molise. È necessaria una accurata indagine fenotipica e molecolare per distinguere i cloni, sinonimi e varietà geneticamente diverse.

Origine: antica varietà di origine imprecisata, molto conosciuta in tutte le regioni meridionali, area Etna della Sicilia, Calabria, Sardegna, Abruzzo, Basilicata, Molise e Campania dove è ancora coltivata nella provincia di Avellino, destinata ai mercati locali o commercializzata con la formula del "km zero". Nell'800 si era estesa anche al Nord dove sia Filippo Re (1812) sia Bertoloni (1881) la segnalano fra le mele presenti nella campagna bolognese. Sono da accertare i profili molecolari di questa e di altre mele che hanno come primo nome "Limoncella" e come secondo indicano la località o altri aggettivi temporali come ad esempio la Limoncella Estiva.

Albero

vigoria intermedia, di lenta messa a frutto, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccolo (80-100g), **forma** ellissoidale, sub-cilindrica, asimmetrica, peduncolo spesso, medio-lungo, con cavità peduncolare profonda, **buccia** di medio spessore verde chiaro, giallo citrino a maturazione (da cui Limoncella), senza arrossamenti, leggermente cerosa e con numerose lenticelle rugginose, rugginosità in genere limitata alla cavità peduncolare, **polpa** bianca mediamente compatta, poco croccante, di tessitura grossolana o fondente, mediamente succosa, zuccherina, poco acidula ma aromatica, sapore buono

Raccolta

terza decade di settembre, prima decade di ottobre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

frutti soggetti a screpolature, spacchi, raggrinzimento. Sensibile a ticchiolatura e alla butteratura amara. Limitata capacità di conservazione. La mela però è resistente alla manipolazioni e in fruttajo si conserva fino a dicembre-gennaio

Valutazione d'insieme

varietà autunnale, produttiva, ancora coltivata in varie regioni del Sud, mantiene un interesse locale per le buone caratteristiche organolettiche. Rappresenta uno degli antichi sapori delle mele non considerata fra le mele "moderne". La pezzatura troppo piccola la esclude dagli standard qualitativi odierni (si potrebbe ipotizzare un consumo come mela snack). Si trova in impianti convenzionali ormai obsoleti, di limitate superficie, convertite a biologico. Il clone Limoncella Rossa (proposta come Lemon Red) della Val d'Agri, sarebbe più vigoroso e con frutti meno piccoli (fino a 120 g), sovraccolore rosso intenso e striato fino al 70% della superficie. Il clone standard, a causa della ridotta pezzatura e assenza di colorazione è ormai escluso dalle coltivazioni.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Agabbio, 1994a; Virgili e Neri, 2002; Di Santo e Silveri, 2004; Bonfanti *et al.*, 2012; Tanno, 2014

A cura di: I. Barbagiovanni, C. P. Borrello, A. Continella, C. D'Acqui, G. D'Hallewin, L. De Pau, A. Imperatrice, S. La Malfa, R. Mafra, C. Mennone, M. Mulas, R. Pavia, P. Pellegrino, F. Petrillo, P. Rega, D. Satta, L. Schiavon, F. Stumpo, P. Venerito, S. Sansavini

Magnana



Origine rinvenuta nel comune di Bibiana (TO). Varietà coltivata in Piemonte dalla fine dell'800 e derivante il nome dalla località dove è stata ritrovata originariamente. Ancora diffusa nel Cuneese. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** precoce, **produttività** buona, alternante.

Frutto

dimensione piccola o intermedia, peduncolo medio, grosso, **forma** tronco-conica breve, simmetrica, circolare, **buccia** liscia, rugginosità a livello della cavità pedunculare, lenticelle medie e rugginose, colore di fondo verde e sovraccolore rosso o rosso vinoso, distribuito sul 60-80% della superficie, **polpa** bianco-verde, consistente, tessitura fine, fondente, sapore dolce-acidulo, sapore buono

Raccolta

tardiva, dalla terza decade di ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente suscettibile a ticchiolatura, sensibile ad afide lanigero

Valutazione d'insieme

cultivar invernale con frutto di buone qualità organolettiche e serbevolezza, ma piccolo e poco colorato. I frutti a maturità, presentano buone qualità organolettiche ed elevata conservabilità, anche in fruttai.

Riferimenti bibliografici

Bounous *et al.*, 1995; Bounous *et al.*, 2005; Bounous *et al.*, 2006; Donno *et al.*, 2015

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, G. Mellano, G. Re

Mela Ghiaccio

Sinonimi *Ghiacciola*



Origine sconosciuta, da non confondere con la mela Gelata. Segnalata in Basilicata (Val d'Agri) fra le antiche mele, di cui non si conosce l'origine. La denominazione Ghiaccio è forse legata alla vitrescenza della polpa (come l'appellativo della "Mela dall'Olio, vedi scheda di Gelata). Andrebbe sottoposta al confronto dei profili molecolari con varie altre mele della serie Musona e altre mele a "collo lungo".

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** buona

Frutto

dimensione media (circa 160g), con peduncolo grosso e corto, **forma** oblunga-elissoidale con le cinque prominenze apicali molto evidenti (come in Musona); l'emisfero calicino forma un apsecie di collo, , asimmetrica, **buccia** sottile, colore verde chiaro e sovraccolore rosso-vinoso sul 30% della buccia, rugginosità assente o lieve nella cavità peduncolare, **polpa** bianco-verdastro, compatta e grossolana, croccante, mediamente succosa, sapore discreto, mediamente dolce, aromatica

Raccolta

prima-seconda settimana di ottobre, maturazione autunno-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

soggetta a vitrescenza e a rapida ossidazione della polpa che imbrunisce velocemente dopo il taglio. Sensibile a ticchiolatura, resistente a oidio e a manipolazioni e trasporto.

Valutazione d'insieme

varietà invernale, interessante ai fini produttivi e per l'elevata resistenza alle manipolazioni, adatta alla lunga conservazione e per i frutteti biologici. Può essere ripresa solo per coltivazioni in piccoli areali locali e per mercati di nicchia. Non è di bell'aspetto.

Riferimenti bibliografici

C. Mennone, A. Imperatrice (dati non pubblicati)

A cura di A. Continella, A. Imperatrice, C. Mennone

Mela Rosa



Origine la famiglia delle mele “Rosa” è di gran lunga la più numerosa delle antiche mele italiche. Non v'è regione, o quasi, che non ne annoveri una o più. E' lecito ritenere che, attraverso i secoli, i sistemi di propagazione (prima per seme, poi per solo innesto) di questa mela abbiano favorito la formazione di una popolazione eterogenea nella quale siano poi prevalsi genotipi e quindi cloni fenotipicamente differenziati per vari caratteri riconducibili, però, ad una possibile matrice comune. E' però difficile, se non impossibile, individuare quale possa essere fra le tante, la mela Rosa primigenia, quella cioè portatrice dei caratteri originari, definiti e stabili, in parte presenti nelle altre mele Rosa, derivate da mutazioni spontanee o forse anche da seme. Le due analisi

molecolari condotte dal DipSA (Università di Bologna), su una parte di questi cloni, sono state molto utili per la verifica genetica (es. diploidia o triploidia) e per accertare casi di sinonimia, ma andrebbe estesa ed approfondita a tutta la popolazione delle Rosa e mele similari per identificare i cloni catalogabili come Mele Rosa o da escludere trattandosi di genotipi diversi.

In questa indagine sono state segnalate ben 54 accessioni di Rosa delle quali riportiamo i profili (schede A), di soli cinque cloni: **Mela Rosa** senza aggettivazioni, **Rosa di Caldaro** (Rosa Mantovana), **Rosa d'Oliveto** (Rosa del Livà), **Rosa Marchigiana** (Rosa Nostrana), **Rosa Romana** (Rosa Gentile). Alcuni di questi cloni sono noti da tempi molto lontani, le mele Rosa Marchigiana e Rosa Mantovana erano state dipinte dal Bimbi (1696) alla Corte dei Medici (Baldini, 1982). La mela **Rosa Gentile** era stata descritta da Molon (1890) che la considerava erroneamente sinonimo di **Rosso Nobile** (Edelroter), coltivata in Alto Adige.

Le tante denominazioni che ci sono giunte sono per lo più legate al territorio e sono state riportate come elenco B, i cloni sono: **Rosa di Montefeltro autunnale**, **Rosa di Montefeltro invernale**, **Rosa di Montefeltro precoce**, **Rosa di San Nazzaro**, **Rosa di Serino**, **Rosa d'Osta**, **Rosa in Pietra** (Mela Sasso, Sassa), **Rosa Lunga**, **Rosato di Monfenera**, **Rosetta Bellunese**, **Rosetta Bianca**.

Mentre in un lungo elenco C, sono finite: **Milu Rosa**, **Rosa Calena**, **Rosa d'Agosto Bianca**, **Rosa d'Agosto Rossa**, **Rosa d'Inverno**, **Rosa di Fondo**, **Rosa di Monte**, **Rosa Dolce**, **Rosa Durella**, **Rosa Fragola**, **Rosa Montana**, **Rosa Panaia**, **Rosa Pianella**, **Rosa Piatta Ciociara**, **Rosa Principessa**, **Rosa Regina**, **Rosa Rosona**, **Rosa Rossa**, **Rosa Stellata**, **Rosa Verdone**, **Rosellina**, **Rosetta (Rosone)**, **Rosetta Bianca**, **Rosetta Silana**.

La scheda di Mela Rosa, qui descritta, corrisponde al clone così denominato, presente nelle collezioni di Bologna, Forlì e Rovigo.

Albero

vigoria media, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-elevata, soggetta a cascola e alternanza

Frutto

dimensione medio-piccola, peduncolo corto e grosso, **forma** appiattita-rotondeggiante, regolare, **buccia** liscia, giallo-verde che tende al rosato a maturazione (non superiore al 40%), con rugginosità presente solo nella cavità peduncolare, leggermente cerosa, lenticelle piccole grigiastre, **polpa** soda, compatta ma non croccante, sapore equilibrato dolce-acidulo, buono, aromatica

Raccolta

metà ottobre, matura non prima di novembre-dicembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura sia sulle foglie sia sui frutti.

Valutazione d'insieme

cultivar invernale, triploide, con frutti di discreta qualità organolettica, corrispondente agli standard del passato. Le mele si conservano bene in fruttajo fino alla primavera. Mela storica molto importante per alcune regioni, come l'Emilia Romagna, dove si trovano ancora esemplari di alberi molto vecchi ma ancora produttivi. Ne andrebbe riproposta una coltivazione di nicchia, facilmente riconoscibile dai consumatori per la forma appiattita, per la lieve colorazione sfumata di rosa, un pò cerosa, di antico stampo, di buon sapore, piuttosto succosa.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Bonomi *et al.*, 1998; Agabbio, 1994a; ASSAM Regione Marche, 2003; Di Santo e Silveri, 2004; Schiavon *et al.*, 2008; Guidi, 2013; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare disponibile per alcuni genotipi

A cura di M. Bergamaschi, P. Borrello, C. Buscaroli, L. Concezzi, C. D'Acqui, G. D'Hallewin, I. Dalla Ragione, L. De Pau, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Gregori, R. Mafrica, M. Mulas, P. Pellegrino, F. Petrillo, D. Satta, F. Stumpo, S. Sansavini

Mele a polpa rossa

Cloni *Mela a polpa rossa, Mela Cocomerina, Mela del Sangue, Mela Rossa di Acqualagna, Sanguigna*



Sanguigna (Tanno, 2014)



Mela Cocomerina (Canovi et al. 2013)

Origine Le mele sanguigne hanno una origine remota e non nota. I genotipi citati in questa scheda sono presenti in Valle d'Aosta (**Mela a polpa rossa**) Emilia-Romagna (**Mela Cocomerina**), in Molise (**Sanguigna**), in Umbria (**Mela del Sangue** e **Mela Rossa di Acqualagna**), nel Lazio (**Sanguigna**). Con nomi diversi, peraltro, sono presenti singole piante in tutte le aree della dorsale appenninica.

Albero

vigorìa media, **fioritura** medio-precocce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media (140 g), **forma** depressa a volte asimmetrica, **buccia** rosso vinoso con numerose e vistose lenticelle, **polpa** bianca diffusamente e marcatamente soffusa di rosso, soprattutto nella parte più esterna, tenera, succosa, sapore dolce acidulo

Raccolta settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta molto rustica sensibile sia agli stress biotici che abiotici

Valutazione d'insieme

Le mele Sanguigne un tempo erano coltivate gelosamente da pochi frutticoltori proprio per il carattere della polpa rossa; venivano consumate sia fresche sia per ricavarne il succo e per fare sorbetti. Oggi sono una interessante fonte del carattere "polpa rossa", oggetto di diversi programmi di miglioramento genetico in molti paesi nel mondo per la ricchezza in polifenoli e le proprietà antiossidanti.

L'Università della Tuscia (Viterbo) ha in corso un programma di miglioramento genetico che prevede la raccolta del germoplasma ed il suo impiego in un programma di miglioramento genetico che ha l'obiettivo di aumentare la dimensione del frutto, l'aumento della shelf-life in post raccolta, la stabilità del carattere "polpa rossa", la consistenza, contenuto zuccherino ed acidità, ammorbidimento della buccia. Fino ad ora è stato ottenuto un gruppo di genotipi, denominati Italian Red Passion, utilizzando un genotipo presente nell'Alto Lazio, in valutazione in diverse aree geografiche. La mela a polpa rossa è generata da una mutazione nel locus MYB10 che controlla la sintesi degli antociani nella polpa, essa è presente con due tipologia di colore, il tipo I ed il tipo II. Le mele di tipo I non hanno l'area dei carpelli del frutto (cortex) di colore rosso, così come non lo sono le foglie ed altri organi della pianta. Le mele di tipo II hanno anche il

cortex, così come gli altri organi della pianta, colorati in rosso. Il contenuto di polifenoli nella mela a polpa rossa è maggiore rispetto alle altre mele commerciali, e tale maggiore quantità non è solo determinata dalla presenza di antociani; inoltre ha un alto potere antiossidante (Muleo *et al.*,2010; Cirilli *et al* 2015; Silvestri *et al.*, 2017).

Riferimenti bibliografici

Sacconi, 1697; Marmocchi, 1844-53; Dalla Ragione I e L., 2006; Muleo *et al.*,2010; AA.VV, 2013b; Canovi *et al.*, 2013; Cirilli *et al*, 2015; Tanno, 2014

A cura di M. Bergamaschi, C. Buscaroli, R. Muleo, M. Tanno. C. Fideghelli

Miali

Sinonimi *Miali Decio*



Origine antica varietà sarda, segnalata in provincia di Sassari, a rischio di scomparsa. Era coltivata soprattutto nel Sassarese e nella Romangia (Oristano). Ha in comune con la cv. Appio gli stessi alleli del gene S dell'autoincompatibilità. È certamente una delle varietà storiche più rappresentative della Sardegna. Nel secolo scorso era anche stata segnalata in Sicilia.

Albero

vigoria debole, **portamento** ricadente, **ramo a frutto** rami lunghi e brindilli, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, con cavità peduncolare aperta, peduncolo medio-lungo, **forma** obloide-appiattita, asimmetrica e profilo trasversale circolare, **buccia** gialla con sovraccolore rosso purpureo di tipo striato, su quasi tutta la superficie, di medio spessore, liscia e molto cerosa, **polpa** di color bianco crema, mediamente succosa, leggermente acidula, aromatica, dolce, sapore gradevole

Raccolta

terza decade di settembre, maturazione da ottobre in poi

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà autunnale molto interessante per l'elevata produttività, l'aspetto e il sapore gradevole del frutto, senz'altro tipico di una mela da dessert. Potrebbe essere recuperato il valore commerciale in piccoli areali di nicchia, grazie all'aspetto piuttosto attraente della mela, anche se di pezzatura limitata. Purtroppo la sensibilità a ticchiolatura ne limita l'interesse per la frutticoltura biologica. È molto importante disporre della mela non solo nelle collezioni di germoplasma storico, ma anche nella melicoltura che rifornisce i mercati e trova esposizione nelle sagre locali.

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Baldini e Sansavini, 1967; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Miliadeci



Origine origine sconosciuta, rinvenuta in Sicilia, nel Palermitano. Andrebbe verificato il profilo molecolare a confronto con le altre mele gialle simili del passato. Già segnalata in alcune vecchie monografie.

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** discreta

Frutto

dimensione piccolo, **forma** oblungo-sub conico, poco attraente, **buccia** sottile, liscia, colore giallo verde senza striature, con rugginosità lenticellare, **polpa** bianca, soda, sapore acidulo di mediocri caratteristiche gustative

Raccolta

prima-seconda decade di ottobre, maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar invernale ormai priva di interesse, salvo per i mercati locali della Sicilia e per i consumatori nostalgici. Frutto serbevole, si conserva a lungo in fruttaio. Non sembra possedere particolari requisiti per il mercato, forse di solo interesse storico e da inserire fra le varietà da conservare per il frutto giallo.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di V. Farina

Monterosso



Origine sconosciuta ma autoctona dell'Appennino parmense, reperita in località Monterosso, nel comune di Neviano degli Arduini (PR), dove sono presenti vecchi alberi. Non risulta citata in letteratura, ma censita dall'ARPA dell'Emilia Romagna (S. Guidi). Da verificare se autoctona o identificabile con una delle antiche varietà della regione. Conservata attualmente presso il Frutteto del Palazzino, nel Parco di Villa Ghigi (Bologna).

Albero

vigoria elevato, lenta messa a frutto, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata, ma soggetta ad alternanza.

Frutto

dimensione medio-piccolo con peduncolo corto, **forma** oblata-appiattita, **buccia** verde con estese striature rossastre, cerosa, con scarsa rugginosità, **polpa** soda, compatta, croccante, dolce-acidula, sapore gradevole.

Raccolta

seconda decade di ottobre, maturazione autunno-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente o tollerante alla ticchiolatura e alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

varietà invernale interessante per le buone caratteristiche agronomiche (abbondante fruttificazione) e per la rusticità dell'albero, resistente a ticchiolatura, si conserva molto a lungo. Queste caratteristiche ne fanno un genotipo di sicuro interesse per il recupero dell'antico germoplasma, adatta alla coltivazione biologica e ai mercati locali.

Riferimenti bibliografici

S. Guidi (dati non pubblicati)

A cura di S. Guidi, M. Guerra

Musona

Sinonimi esistono numerose denominazioni di mele aventi fenotipo con frutto simile (caratteristico collo allungato nell'emisfero calicino), con forma somigliante a *Muso di Bue* (uno dei sinonimi). Questa tipologia di frutto la ritroviamo assai meno accentuata, nelle Delicious rosse. Fra i sinonimi ricordiamo, oltre a Muso di Bue, *Ciucca* (da M. Gramaccia), *Musa*, *Musa della Balseccia* (da I. e L. Dalla Ragione), *Musella*, *Muso Lungo* (da M. Tanno), *Nasona*, da non confondere con Verdone, *Musa della Balsaccia* (I. e L. Dalla Ragione). Abbiamo escluso, invece, un'altra serie di nomi di aree autoctone del Modenese e altre aree padane, quali Cavicchio, Cavech (dialettale) e Cavicchio di Levizzano, mele pur somiglianti, ma rivelatesi tutte geneticamente diverse a seguito di analisi molecolari. Va citata anche una Musona Alba, illustrata da Aldrovandi nel '500, ma rivelatasi triploide.



Origine antichissima varietà descritta dal Mattioli (Mela Musaiola, 1568), Aldrovandi (Musabo, 1668), raffigurata anche dal Bimbi, in un famoso dipinto di epoca Medicea. Varietà presente in Emilia Romagna da secoli. Molte denominazioni fanno ritenere che si tratti di cloni individuati localmente e propagati nel corso dei secoli.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione grossa (220g), con peduncolo corto, **forma** tronco-conico-oblunga con sensibile restringimento dell'emisfero calicino fino a costituire una specie di collo che termina con le cinque punte calicine, costoluta, **buccia** liscia, verde-gialla con striature rosso vivo molto appariscenti, lenticelle poco evidenti, rugginosità nella cavità pedunculare, **polpa** bianca, compatta, non molto succosa, dolce-acidula, profumata, sapore buono

Raccolta metà ottobre ed oltre (i frutti si mantengono in pianta anche fino a inizio inverno)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura, abbastanza resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

varietà invernale non competitiva con le Delicious rosse che l'hanno sostituita, sia per l'aspetto (molto meno colorato), sia per le caratteristiche della polpa. Ha poche possibilità di essere recuperata fra le vecchie mele di valore pomologico. Elevata serbevolezza, sia in frigorifero, sia in fruttai, fino a primavera inoltrata, e ciò alla sua epoca, ne aveva favorito la diffusione. Interessante per la sua forma originale.

Riferimenti bibliografici

Mattioli, 1568; Aldrovandi, 1668; Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Virgili e Neri, 2002; Dalla Ragione I e L., 2006; Tanno, 2014; Liang *et al.*, 2015; Alessandri *et al.* 2016

Profilo molecolare Alessandri *et al.* 2016; Liang *et al.*, 2015

A cura di S. Alessandri, M. Bergamaschi, C. Buscaroli, M. Carboni, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, L. Dondini, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Gregori, E. Melegari, L. Schiavon, M. Tanno, S. Sansavini

Noi Unci



Origine antica varietà presumibilmente sarda abbandonata da tempo, caratterizzata da elevato rischio di scomparsa. Zone tipiche di produzione sono il Sassarese, la Gallura e il Monte Limbara.

Albero

vigoria media, **portamento** ricadente, **ramo a frutto** in prevalenza su rami misti e brindilli, **fioritura** intermedia, **produttività** intermedia

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** obloide-appiattita, poco attraente, **buccia** liscia, spessa, verde giallastro con sovraccolore striato rosso-aranciato sul 20-40% della superficie, rugginosità nella cavità peduncolare, **polpa** bianca o crema, mediamente succosa, fondente, dolce-acidula, aromatica, sapore gradevole

Raccolta

terza decade di luglio e inizio di agosto, maturazione immediata

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

varietà estiva interessante per la pezzatura dei frutti e per le discrete caratteristiche organolettiche. Poco serbevole andrebbe subito consumata. Va conservata come germoplasma di interesse per la sua precocità e per altri caratteri agronomici positivi.

Riferimenti bibliografici

Agabbio 1994a, Agabbio 1994b, Vitellozzi *et al.* 2003

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Panaia

Sinonimi nelle colline romagnole era diffusa, nella prima metà del '900 una mela *Piatlaza* o *Piatlona*, nomi dialettali equivalenti a *Piattona*, già citata da Morri (1840), come sinonimo di Panaia. Altri sinonimi diffusi in altre regioni sono: *Casciola*, *Garofana*, *Imperiale*, *Mela Flagellata*, *Mela Gaetana*, *Panaja*, *Panaia di Norcia*, *Piana*, *Panara*, *Panela*, *Pianuccia*, *Pom d'la Calera*.



Origine mela autoctona del centro Italia, scrive Gallesio (1839) che la Panaia “*comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto*”, distinguendo una Panaia Massima (o Mela Flagellata) e una Panaia Piccola (o Mela di Norcia). Mentre, ancora prima il Micheli aveva descritto una Panaia bianca e una rossa. Secondo Molon, nella sua Pomologia c'è una somiglianza con varietà estere. Nell'800, vi sono varie descrizioni di Panaia. In Toscana, Umbria, Abruzzo ed Emilia-Romagna, era conosciuta con nomi dialettali quali Piatlona, Scudlin e Panela. È probabile perciò che oltre alle tante denominazioni vi possa essere

corrispondenza ad altri cloni della stessa Panaia o di altre varietà, da approfondire con il confronto fenotipico e molecolare (es. Rosa Marchigiana), che andrebbe fatto.

Albero

vigoria elevata e ramificazione piuttosto densa, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** intermedio-tardiva, **produttività** medio o scarsa e alternante con cascola elevata

Frutto

dimensione media o medio grossa (150-200g), peduncolo corto, **forma** appiattita con leggera asimmetria, priva di costolatura, dall'aspetto attraente, **buccia** liscia, colore verde-giallastro con sovracoloro esteso rosso porpora uniforme leggermente striata, rugginosità nell'area pedunculare, **polpa** color crema, piuttosto tenera e fondente, poco succosa, asciutta, dolce-acidulo gradevole, sapore discreto

Raccolta metà ottobre, maturazione invernale (da dicembre in poi)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura e poco a oidio

Valutazione d'insieme

cultivar invernale, triploide, di un certo interesse per le qualità del frutto, di buona pezzatura e con una serbevolezza che gli consente di arrivare fino a fine inverno. Associata alle antiche aree di coltivazione di mele triploidi e quindi a frutto grosso, identificate da molte denominazioni figurative dialettali, e da caratteristiche del frutto abbastanza simili alle mele “Rose”. Non sarà facile dipanare le identità clonali e distinguerle da quelle genetiche. È un'indagine che richiede un confronto approfondito di numerose accessioni (più di una decina), diversificate anche da altrettante numerose specificità territoriali.

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1839; Micheli, 1858; Molon, 1901; Branzanti e Sansavini, 1964; 1901; Virgili *et al.*, 1992; ASSAM, 1994-2000; Di Santo e Silveri, 2004; AAVV, 2006, 2012, 2015; Dalla Ragione I e L., 2006; Liang *et al.*, 2015; Albertini *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Albertini E.,

A cura di S. Bartolini, M. Bergamaschi, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, E. Ducci, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Gregori, S. Sansavini

Paradisa

Sinonimi *Pom Paradis, Pum Paradis, Paradiso*



Origine antica cultivar segnalata in vecchie e sporadiche coltivazioni in Toscana (Lucca e Pisa), Lazio (Viterbo), Abruzzo, Campania. In Piemonte è presente una **Pom (Pum) Paradis**, altro probabile sinonimo. Per molto tempo è stata sinonimo di Francesca da cui si differenzia però, sia per il fenotipo, sia per il profilo molecolare.

Albero

vigoria medio-scarso, dalla precoce entrata in produzione, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** intermedia

Frutto

dimensione medio-grossa con peduncolo molto corto, **forma** tronco-conica breve oblata-appiattita, asimmetrico, **buccia** giallo-verde, talvolta macchiata di rosso, untuosa, lenticelle piccole, rugginosità reticolata presente principalmente nella zona peduncolare, **polpa** bianca, fondente, succosa, con buona aromaticità, sapore discreto.

Raccolta

fine settembre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

mela autunno-invernale ancora interessante per le qualità organolettiche del frutto, di sapore gradevole con un equilibrato rapporto zuccheri-acidi. I frutti sono molto serbevoli. Può interessare nelle aree dove la varietà è ben accettata dai mercati locali.

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Breviglieri e Solaroli, 1950; Baldini e Sansavini, 1967; Buscaroli *et al.*, 1992; Di Santo e Silveri, 2004; Santangelo e Casato, 1999; Beccaro e Re., 2016

A cura di S. Bartolini, E. Ducci

Pom Salam

Sinonimi *Pum Salam*



Origine sconosciuta, un tempo diffusa nelle vallate occidentali del Piacentino e Parmense. Nel Reggiano la varietà è stata in passato confusa con la Musona, ma non esistono conferme e riscontri analitici. Probabilmente fa parte del gruppo di mele “Musabo” (Musona). Non si trova traccia di questa varietà nelle pomologie storiche.

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** leggermente ricadente, **ramo a frutto** principalmente su lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** intermedia, di lenta messa a frutto e soggetta a cascola

Frutto

dimensione medio-piccola con peduncolo corto, **forma** tronco-conica oblunga, talvolta cintata nelle annate con gelate tardive, **buccia** giallo-verde con colorazione rossa uniforme striata che interessa il 50-60 % della superficie, liscia, con rugginosità nella sola cavità peduncolare, **polpa** compatta, poco croccante, fondente a maturazione, poco succosa, lievemente acidula, retrogusto amarognolo, sapore caratteristiche gustative mediocri.

Raccolta

seconda-terza decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura, soggetta a vitescenza e abbastanza resistente alle manipolazioni

Valutazione d’insieme

cultivar autunnale abbastanza rustica dall’aspetto particolare, con mele di scarsa conservabilità e modeste caratteristiche gustative, sembra più adatta a un consumo dopo cottura. Iscritta nel repertorio dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della provincia di Piacenza nella categoria “Antiche varietà di mele Piacentine”. Può avere interesse ai fini della conservazione della biodiversità.

Riferimenti bibliografici

Bignami e Rosati, 1982; Santangelo *et al.*, 2002; Petriccione *et al.*, 2012a e b

Profilo molecolare:

Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di V. Ughini, M. Busconi

Pomella Genovese

Sinonimi *Pomella Verdebrisca*



Cloni numerosi sono i presunti cloni o mutanti e andrebbero controllati con il fingerprinting. I possibili cloni sono: *Pomella di Montev ecchia*, *Pomella di Montev ecchia Rossa*, *Pomella Striata* (sono state, a suo tempo, segnalate nel Lecchese). Nella collezione della Regione Lombardia è presente il *Clone M-104*.

Origine sconosciuta, segnalata dal Molon (1901) tra i meli dell'Oltrepò Pavese. Era nota nei mercati genovesi dell'epoca.

Albero

vigoria medio-elevata, messa a frutto piuttosto rapida, **portamento** espanso, **ramo a frutto** brindilli e rami misti, **fioritura** intermedia (simile a Golden Delicious), **produttività** medio-elevata, ma alternante, cascola pre raccolta medio-scarso

Frutto

dimensione piccola, **forma** tendenzialmente oblata-appiattita, profilo circolare, **buccia** giallo-verde, sovraccolore rosso slavato, uniforme (30-50%), liscia, rugginosità parzialmente estesa, **polpa** soda, croccante, dolce-acidula equilibrata, abbastanza aromatica, discrete caratteristiche gustative

Raccolta

prima-seconda decade di ottobre, maturazione autunno-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discreta tolleranza a ticchiolatura, tendenza alla vitescenza, molto resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar autunnale, un tempo richiesta dai mercati locali, ancora oggi riforniti sporadicamente. È interessante per la serbevolezza e per le discrete caratteristiche organolettiche e la rusticità che la rende adatta alla coltivazione biologica. È una mela meritevole di considerazione anche per il suo importante passato e per possedere varie qualità agronomiche e merceologiche da salvare, non solo nelle collezioni del germoplasma.

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Branzanti e Sansavini, 1964; Eccher *et al.*, 2007; Mazzeo, 2007; AA.VV., 2013a; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di M. Busconi, V. Ughini

Prumentina Rossa



Origine antica mela presente nel versante meridionale dell'Aspromonte. Se ne ignora la denominazione, non esiste più nelle coltivazioni e non si trova traccia bibliografica.

Albero

vigoria intermedia, **portamento** aperto, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** intermedia

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** arrotondata-obolata, **buccia** gialla con sovraccolore rosso striato esteso alla maggior parte delle superficie, liscia, non cerosa, con presenza di rugginosità fine principalmente localizzata nella cavità peduncolare, **polpa** di consistenza media e tessitura fine, poco succosa e scarsamente aromatica, sapore caratteristiche gustative modeste.

Raccolta

prima metà di dicembre, maturazione invernale tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa suscettibilità alle principali avversità abiotiche, molto soggetta ad attacchi di Carpocapsa.

Valutazione d'insieme

varietà invernale molto tardiva, che ha avuto in passato un interesse locale. Il frutto è di colore attraente con un intenso sovraccolore rosso ed assenza di difetti. Merita l'inserimento nel germoplasma soprattutto per possedere un complesso genetico della maturazione tardiva ed una scarsa suscettibilità alle malattie e fisiopatie. Potrebbe essere considerata, per la piccola pezzatura, adatta ad un consumo snack.

Riferimenti bibliografici

Mafrica R., dati non pubblicati

A cura di P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo

Puppino Ferrarese

Sinonimi *Poppino* (Filippo Re, 1798 e Bertoloni, 1881), *Calimana* (Gallesio, 1839), ma secondo Filippo Re la due varietà sono distinte.



Origine le mele Puppine sono note fin dal '700 in tutta l'Emilia Romagna, rappresentate anche in una tela del Bimbi a fine '600. Nel ferrarese nel 1929 ne coltivavano il 20%, ma dopo la guerra sparirono in fretta. Alberi di Poppino Ferrarese sono stati ritrovati ad Affrico (FC).

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **ramo a frutto** brindilli, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola (circa 90g), **forma** tronco-conica breve, leggermente appiattita, resistente alle manipolazioni, **buccia** colore giallo-verde, **polpa** soda, croccante, succosa, sapore acidulo

Raccolta

seconda decade di settembre, maturazione medio-tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

risulta piuttosto tollerante alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

mela autunno-invernale, triploide, lontana dagli standard varietali attuali, può interessare solo per il recupero genetico di caratteri positivi (tolleranza a malattie, serbevolezza, ecc.). Tipologia di mela acidula, adatta alla cottura. Merita di essere valorizzata e mantenuta nel germoplasma storico del melo.

Riferimenti bibliografici

Buscaroli e Ventura, 1991; Sansavini e Grandi, 2011

A cura di C. Buscaroli, S. Guidi, R. Gregori, S. Sansavini

Renetta Grigia di Torriana

Sinonimi *Grigia di Torriana, Renetta Grigia, Renetta Grigia Francese, Renetta Grise d'Hiver*. È possibile che queste sinonimie rivelino una diversa origine della varietà, tanto che sia Molon sia Gallesio citano la Renetta Grigia, come già molto coltivate in Piemonte ai loro tempi.



Cloni: esistono certamente vari cloni ma, dovranno essere fatti approfondimenti molecolari.

Origine antica varietà piemontese reperita nella frazione di Torriana di Barge (CN) e da lì si è poi diffusa. Nel cuneese se ne coltiva un solo tipo. Fu una delle prime mele a entrare nel mondo delle esportazioni italiane (Breviglieri e Solaroli *et al.* 1950), principalmente verso la Germania. Questa mela è apprezzata e viene ancora coltivata nelle province di Cuneo e Torino, con almeno 20 ettari di frutteti. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** aperto, habitus standard, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** medio-precoce, **produttività** elevata, ma richiede diradamento dei frutii per migliorare la pezzatura

Frutto

dimensione media (160g), peduncolo corto medio-grosso, **forma** tronco-conica breve-obolata, simmetrica con profilo trasversale circolare, leggermente costolata, cavità peduncolare larga e profonda, **buccia** sottile, rugosa-rugginosa (fino al 100%), su fondo giallo-verde, lenticelle grandi e rugginose, sovraccolore assente, **polpa** colore bianco-verdastro, soda, non molto succosa, fondente e sapore dolce-acidulo, poco aromatica, sapore discreto

Raccolta medio-tardiva, maturazione autunnale-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà rustica dalla scarsa suscettibilità a ticchiolatura (secondo vari autori è resistente al ceppo italiano di *Venturia*), butteratura amara e afide lanigero

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale storica, tipica del territorio piemontese, ancora ben accettata da un consumatore di nicchia. Molto rustica, interessante per la base genetica di scarsa suscettibilità a varie malattie, in particolare alla ticchiolatura. È una delle mele europee studiate per la sua base genetica poligenica di resistenza alla *Venturia inaequalis*. Le mele sono molto serbevoli, si conservano ottimamente in frigorifero per 6-7 mesi, adatte alla cottura in forno. È una mela non appariscente e non bella, ma di grandi virtù ecologiche. Andrebbe incoraggiata la coltivazione specie nei frutteti biologici, ma il mercato dovrebbe imparare ad apprezzarla.

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Breviglieri e Solaroli, 1950; Baldini e Sansavini, 1967; Bounous *et al.*, 2006; Liang *et al.*, 2015; Tanno 2014

Profilo molecolare: Liang *et al.*, 2015

A cura di G. Beccaro, R. Gregori, G. Mellano, G. Re, L. Schiavon, S. Sansavini

Renetta Rugginosa del Tirolo

Sinonimi *Appuntita Tirolese, Spitzlederer, Ruggini Neri*



Origine vecchia cultivar tirolese, in passato molto richiesta dal mercato per le buone caratteristiche organolettiche che si esaltano dopo la conservazione, anche prolungata.

Albero

vigoria elevata con chioma globosa-piramidale, lenta entrata in produzione, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** buona

Frutto

dimensione media o medio-piccola, **forma** globosa-conica-ellissoidale, **buccia** colore grigio-rossastro mazzato e finemente rugginoso di colore giallo ocra-dorato quando le mele sono mature, **polpa** bianco-verdastra, gusto fortemente acidulo alla raccolta con buon contenuto zuccherino, inizialmente croccante e compatta, dopo conservazione perde in succosità e la polpa diviene fondente, ma acquista un sapore armonioso e aromatico, sapore discreto o buono

Raccolta

tardiva, prima decade di novembre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

leggermente sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

antica varietà invernale, caratteristica e distinta fra le mele autoctone altoatesine. È molto produttiva ma non adatta alla coltivazione intensiva, tanto che si era diffusa nella sola frutticoltura estensiva; buona conservabilità dei frutti. Utilizzata per il consumo fresco, ma anche per la produzione di succhi e mele difettate disidratate. Particolarmente adatta anche per le tradizioni culinarie, conserva interesse solo per le aree locali legate alle tradizioni. È comunque una bella testimonianza delle mele tirolesi del passato. Merita di essere conservata per la biodiversità del gemoplasma e per le specificità organolettiche.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di W. Guerra

Renetta Walder

Sinonimi *Fogliona* (in Romagna), *Foiassa*



Origine nota in Emilia-Romagna sin dall'inizio del secolo scorso. Era coltivata soprattutto nella Provincia di Ravenna; è ancora presente in qualche vecchio frutteto in aree collinari. Anche la cv Zambona, un tempo coltivata nel modenese, sembra riconducibile alla Renetta Wadler. Necessita la comparazione dei profili molecolari delle varie accessioni.

Albero

vigoria intermedia, **portamento** procombente, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **produttività** elevata ma alternante, soggetta a cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione medio-grossa, asimmetrico, con peduncolo corto, **forma** tronco-conica breve-oblata, appiattita, **buccia** liscia, verde, un po' untuosa con lenticelle bianche evidenti, **polpa** bianco-crema, fondente, succosa acidula, aromatica, serbevole, sapore discreto

Raccolta

fine settembre-inizio ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla ticchiolatura e oidio, molto suscettibile a riscaldamento (se raccolta troppo presto), resistente invece alle manipolazioni e trasporti

Valutazione d'insieme

varietà autunno-invernale non più diffusa, ma soltanto sporadicamente presente in Romagna ove un tempo era coltivata. La colorazione del frutto, verde-grigia lenticellata, rende la mela poco attraente, ma nei mercati era affermata perché era ottima da cuocere e per usi di pasticceria.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Buscaroli e Ventura, 1992; Agabbio, 1994a

A cura di M. Bergamaschi, C. Buscaroli, R. Gregori, S. Sansavini

Righetta

Sinonimi *Righetta delle Balze, Melo delle Balze, Melo di Alfero*



Origine sporadicamente presente in passato nelle aree appenniniche a cavallo tra le regioni dell'Emilia Romagna e Toscana. Sopravvivono alcuni esemplari di alberi vicino alle Balze di Verghereto (FC), e nel versante toscano, in località Ville di Roti, nel Comune di Pieve Santo Stefano, censiti dall'ARPA dell'Emilia Romagna (S. Guidi). È probabile che si identifichi con una vecchia varietà di mele dell'800 delle zone appenniniche. Non risulta alcuna documentazione iconografica o descrittiva. Necessita di un confronto molecolare e per la possibile sinonimia con la Rosa di Montefeltro Invernale (diploide). Conservata attualmente presso il Frutteto del Palazzino nel Parco Villa Ghigi (Bologna).

Albero

vigoria buona, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, con peduncolo corto, **forma** elissoidale-oblunga, **buccia** verde con estese striature rossastre su tutto il frutto (da cui il nome Righetta), liscia, cerosa, con leggera rugginosità nella cavità pedunculare, **polpa** soda, compatta, croccante, dolce-acidula, aromatica, sapore discreto

Raccolta

seconda decade di ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica, poco sensibile a ticchiolatura, molto resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

varietà autoctona tosco-romagnola di interesse per la sua resistenza alle avversità e per la lunga conservabilità, fino alla primavera. Purtroppo la forma, l'aspetto (tricolore) e la ridotta pezzatura ne impediscono la ripresa della valorizzazione commerciale.

Riferimenti bibliografici

Dalla Ragione I e L., 2006; S. Guidi (dati non pubblicati)

A cura di S. Guidi, M. Guerra

Rosa d'Oliveto

Sinonimi dovrebbe identificarsi con l'antica mela *Rosa del Livà* (o *Livè*), in provincia di Bologna



Origine antica varietà presente nelle colline del Bolognese e Modenese in Emilia, che nel 1929 rappresentava il 5% delle produzioni provinciali. Il nome Oliveto corrisponde a una frazione di Montevoglio (BO). È stata accertato per via molecolare che trattasi di clone diverso dalle altre Rose, pur essendo tutte triploidi.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente su lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-scarso e alternante

Frutto

dimensione medio-grossa, con peduncolo medio-corto, piuttosto sottile, **forma** appiattita, abbastanza regolare, con profilo circolare appena costoluto, **buccia** verde sfumata di rosso uniforme, sul 40-50% della superficie, lenticelle bianche evidenti, rugginosa nella cavità pedunculare, **polpa** bianca, tenera, succosa, dolce-acidula, profumata, sapore gradevole

Raccolta

prime settimane di ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura, sensibile a riscaldamento

Valutazione d'insieme

mela invernale, triploide, un tempo conosciuta e apprezzata nelle colline emiliane, ormai lontana dagli standard qualitativi moderni. Il maggior pregio del frutto è data dalla resistenza alle manipolazioni e alla serbevolezza prolungata fino a primavera in fruttai. Merita di essere recuperato questo clone di Rosa più apprezzati per la tipologia del frutto, anche se ne è andata persa la coltivazione.

Riferimenti bibliografici

Agabbio 1994a, Vitellozzi *et al.* 2003, Liang *et al.* 2015, Alessandri *et al.* 2016

Profilo molecolare: Alessandri *et al.* 2016; Liang *et al.*, 2015

A cura di S. Alessandri, F. Barbieri, P. Bellucci, C. Buscaroli, L. Dondini, C. Pastore, S. Venturi

Rosa di Caldaro

Sinonimi *Kalterer Bohmer*, nonostante la diversa denominazione, la Rosa di Caldaro è risultata essere sinonimo di *Rosa Mantovana*. Le diversità fenotipiche a lungo registrate dagli studiosi erano dovute all'influenza ambientale. Un altro sinonimo rivelato dal confronto dei profili molecolari è la cv *Rosata* o *Russolina*, oggi presente in alcune collezioni di germoplasma.



Origine imprecisata, il cui nome rimanda alla provincia di Bolzano, ma secondo Boni (1925) e Tamaro (1929) sarebbe invece di origine trentina. Per decenni del secolo scorso ha dominato la produzione di mele nelle aree del Trentino e Alto Adige, poi si è estesa altrove. Già nel 1856, a Bologna, la Rosa di Caldaro era la varietà più coltivata nella provincia.

Albero

vigoria elevata e lenta entrata in produzione, **portamento** assurgente, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** precoce, **produttività** buona ma alternante, soggetta a cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione media (150-170g), peduncolo mediamente corto e sottile, **forma** globosa appiattita e abbastanza omogenea, **buccia** liscia, lucida, leggermente untuosa; colore di fondo verde giallo ricoperto da una sfaccettatura rossa tipica, distintiva, rugginosità solo nella cavità peduncolare, **polpa** bianca, compatta, fine e succosa; il gusto è prevalentemente dolce con poca acidità, sapore buono

Raccolta

terza decade di settembre, maturazione autunno-invernale.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile alla ticchiolatura, si dimostra invece molto resistente all'oidio.

Valutazione d'insieme

antica varietà autunno-invernale, adatta al consumo fresco. Si conserva abbastanza bene per periodi medio-lunghi anche in fruttai, ma con limitata tenuta di shelf-life. Scomparsa da tempo dai meleti dell'Alto Adige. Nel Veronese (Lessinia) sarebbe preferita la Rosa Gentile. L'aspetto e il gusto della mela non corrispondono più agli standard qualitativi attuali. Merita però considerazione il suo valore quale genotipo da conservare nell'antico germoplasma di riferimento, soprattutto per i caratteri del frutto, seppure oggi meno apprezzati.

Riferimenti bibliografici

Tamaro, 1929; Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; W. Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di G. Bassi, M. Bergamaschi, R. Gregori, W. Guerra, R. Velasco, M. Venturelli, S. Sansavini

Rosa Marchigiana

Sinonimi *Mela Rosa dei Monti Sibillini*; è presumibile che si identifichi con la *Rosa Nostrana* descritta da Breviglieri e Solaroli (1949).



Cloni nelle Marche, Virgili e Polidori (1992) e Virgili e Neri (2002), hanno segnalato, fra gli altri, la presenza di tre cloni selezionati dall'Università di Ancona: *Assam R7*, *Assam R101*, *Assam R145*, che si caratterizzano per le variegature non rosate ma più intense, rosso-vinoso-violaceo dei frutti. Sono stati individuati a mezzo di un'indagine nelle aree collinari dove si alleva ancora la Rosa Marchigiana.

Origine già nel secolo scorso se ne segnalava la coltivazione in varie aree (Breviglieri, 1950 e Branzanti e Sansavini, 1964), Molon (1901) e Tamaro (1929). A differenza delle altre Rose (triploidi) è risultata essere diploide.

Albero

vigoria medio-elevata, **fioritura** tardiva, **produttività** buona, ma alternante, di lenta messa a frutto

Frutto

dimensione media o medio-piccola, con peduncolo corto di medio spessore, **forma** appiattita, **buccia** giallo-verde brillante, con sfumatura rosa-rosso all'insolazione (non più del 60% della superficie), rugginosità nella sola cavità peduncolare, **polpa** bianca, soda, croccante, fondente a maturazione, dolce-acidula, profumata, sapore molto gradevole per lo standard qualitativo di un tempo

Raccolta

tardiva (ottobre), matura in inverno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discreta rusticità e adattabilità dell'albero in vari ambienti, manca la classificazione alla suscettibilità alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

vecchia varietà invernale di cui è stata riproposta la coltivazione in alcune aree collinari delle Marche. A duplice attitudine (veniva anche utilizzata in cucina), non solo come testimonianza del germoplasma locale. Serbevole, se le mele sono conservate in fruttai, fino a primavera inoltrata. È Presidio Slow Food come Mela Rosa dei Monti Sibillini.

Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.*, 2000; Virgili e Neri, 2002; Riva, 2013; Alessandri *et al.*, 2016

Profilo molecolare: Alessandri *et al.* 2016

A cura di S. Alessandri, L. Dondini, R. Gregori, G. Murri, D. Neri, S. Virgili, S. Sansavini

Rosa Romana

Sinonimi: profili molecolari condotti su diversi cloni di mela Rosa (una cinquantina), hanno rivelato la stessa identità con *Rosa Romana Gentile*.



Cloni esiste nel Lazio anche un clone denominato *Rosa Rosmarina*.

Origine varietà molto antica, potrebbe corrispondere alle "Mala Rosea, Mele Rosè Bonon" citate da Aldrovandi (1668). Mele Rosa sono state raffigurate anche nelle tele del pittore medico Bartolomeo Bimbi (sec. XVIII). Una mela Rosa, o "Orbicolare" o "Platania" viene citata dal Tamaro (1929). Con mela Rosa sono state indicate varietà diverse per area di diffusione e caratteristiche, creando una confusione già stigmatizzata dal Molon (1901), che scriveva: "Col nome di Mela rosa non pochi frutti e diversissimi fra

loro si vedono sui nostri mercati dell'alta Italia. Converrà tenerli distinti con nomi appropriati e studiarli più che non si sia fatto fino ad ora". Nel territorio reggiano e bolognese sono ancora presenti esemplari secolari. Nel 1948, la Rosa Romana contribuiva rispettivamente per il 19% e per il 10% alla produzione di mele delle province di Modena e di Reggio Emilia (Breviglieri e Solaroli, 1950). Era anche presente nel territorio insieme alla Rosa Mantovana o Rosa di Caldaro. Baldini e Sansavini (1967) ne riportano la presenza nell'Agro Romano, e da quell'area il nome sembra aver tratto l'origine. Le varietà **Rosa**, **Rosetta** e **Rosone** individuate nel Lazio, tuttavia, differiscono per caratteri pomologici dalla Rosa Romana ed è perciò poco probabile siano suoi cloni. Analisi molecolari approfondite dovranno essere condotte per dipanare molti quesiti su sinonimie e omonimie.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde, rami misti e brindilli, di lenta messa a frutto, **fioritura** intermedia, **produttività** buona, ma alternante e soggetta a cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione medio-grossa, peduncolo corto, **forma** rotonda-obolata-appiattita, **buccia** verde, con sovracoloro rosso-rosato uniforme, piuttosto opaco, generalmente poco esteso, con striature poco definite, leggermente cerosa, **polpa** molto compatta, succosa, acidula e mediamente zuccherina, aromatica, sapore buono per gli standard qualitativi di un tempo, non facilmente riproponibili

Raccolta

tardiva (seconda decade di ottobre), maturazione a fine autunno-inverno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

soggetta a riscaldamento reticolato, scarsa suscettibilità a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale, triploide; un tempo era la più apprezzata di tutte le Rose, caratterizzata per il singolare gusto, profumo, la serbevolezza del frutto e per la sua idoneità alla cottura. Mantiene ancora un interesse per i mercatini locali e le pasticcerie (Bologna, Modena e Reggio Emilia). In genere alla buona serbevolezza si aggiunge in conservazione un miglioramento delle caratteristiche aromatiche. Potrebbe essere recuperata per la valorizzazione degli antichi sapori.

Riferimenti bibliografici

Aldrovandi, 1668; Tanara, 1651; Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 1997; Bignami e Imazio, 2012; Liang *et al.*, 2015; Alessandri *et al.* 2016

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Alessandri *et al.* 2016

A cura di S. Alessandri, G. Bassi, C. Bignami, A. Bonantini, C. Buscaroli, L. Concezzi I. Dalla Ragione, L. Dondini, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Gregori, S. Guidi, C. Pastore, L. Schiavon, S. Venturi, S. Sansavini

Rosmarina Bianca

Sinonimi *Weisser Rosmarin*



Origine la varietà sembra essere di origine sud tirolese. La prima descrizione risale al 1797 (Christ) e già allora aveva una certa diffusione. Fino all'800 in Alto Adige è stata la mela più nota. Sono documentate esportazioni di questa varietà fino in Russia, ma già a metà del '900 era in via di abbandono (Breviglieri e Solaroli, 1950). Ora si producono i frutti solo per le sagre o poco più.

Albero

vigoria media con chioma assurgente, **portamento** espanso, **ramo a frutto** brindilli e rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata e costante, necessita di terreni profondi in zone calde e protette, entra in produzione abbastanza tardivamente

Frutto

dimensione media, peduncolo lungo e sottile, **forma** conica-oblunga, un po' asimmetrica, **buccia** brillante con colore da bianco paglierino a giallo chiaro, con colorazione rosa del frutto sulla parte esposta al sole, talvolta rugginosa nella cavità peduncolare, **polpa** biancastra, succosa, tenera, gusto equilibrato dolce-acidulo, aromaticità nobile (somigliante al melone), **sapore** buono, nella tipologia delle mele aromatiche

Raccolta

terza decade di settembre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

albero piuttosto soggetto a malattie, sensibile sia all'oidio sia alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar autunno-invernale un tempo molto apprezzata per il consumo fresco. Frutti serbevoli in fruttajo, fino a marzo. Faceva parte dei primi contingenti di mele esportati in Austria e Germania a fine dell'800. Frutto caratteristico, attraente, valido, rappresentativo dei primi insediamenti di melo nel Tirolo.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Liang *et al.*, 2015; Bonomi *et al.*, 1998

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di W. Guerra, R. Velasco, M. Venturelli

Rotolari



Origine sconosciuta, citata da Agabbio (1994a) e Vitellozzi *et. al.*, 2003, fra le mele autoctone siciliane (Palermo).

Albero

vigoria media, **portamento** semispur, **fioritura** precoce, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** sferoidale, conico-breve, simmetrico, **buccia** colore di fondo giallo-verde con striature rosse su oltre il 90% della superficie e presenza diffusa di lenticelle chiare, **polpa** soda, compatta, croccante, succosa, sapore gradevole o buono

Raccolta

prima-seconda decade di ottobre, maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

cultivar invernale di qualche interesse locale in Sicilia, frutti apprezzati per la resistenza alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di V. Farina

Ruggine

Sinonimi *Borda, Mela Carella, Mela Ruggine, Mela Rozza, (Marche), Roggia, Ruggine Dorata, Ruzza.* Per queste tre denominazioni dovranno essere accettate la sinonimia che Agabbio (1994a) dava per verificata col suo fenotipo. In altre regioni risulta che con Mela Ruggine si includono mele con altra origine e storia, accomunate dal solo frutto totalmente rugginoso e bronzato. Per esempio Filippo Re (1812) cita nel bolognese una mela rugginosa, mentre Bertoloni (1881) descrive una mela Ruggine Dorata. Dunque sinonimi e cloni distinti andrebbero separati



Origine varietà molto antica, di imprecisata origine. I pomologi hanno sempre citato mele rugginose in anonimo. La descrizione qui riportata si riferisce a un clone della Lucchesia (LU).

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, precoce entrata in produzione, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** medio-scarsa

Frutto

dimensione medio-piccola o piccola (<80g), peduncolo corto e grosso, **forma** oblata-piatta, asimmetrica, **buccia** uniformemente marrone, rugosa, lenticelle grandi e rade, rugginosità diffusa sul 100% della superficie, sovraccolore assente, **polpa** color crema, fine soffice, profumo scarso, poco succosa, di sapore acidulo, mediocre

Raccolta fine settembre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

abbastanza resistente a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà tardo-autunnale di cui si conoscono cloni differenziati. Le caratteristiche gustative risultano in genere variate a seconda dei cloni, alcuni buoni, altri mediocri. I frutti presentano una mediocre conservabilità. Il clone qui descritto è ancora reperibile attraverso vecchi alberi della Toscana. Mela mediamente resistente a manipolazioni. Merita di essere presa in considerazione per la conservazione del germoplasma storico, dopo che sarà stata fatta chiarezza, a livello molecolare, su tutte le varietà rugginose reperibili in varie regioni.

Riferimenti bibliografici

Bergamaschi, Bertoloni, 1881; Molon, 1901; Dalla Ragione I e Dalla Ragione L., 1997; Virgili e Neri, 2002; AA.VV., 2012

A cura di M. Bergamaschi, S. Bartolini, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, E. Ducci, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Gregori, S. Sansavini

Runsé

Sinonimi *Ronzè, Rouncè*



Origine varietà piemontese, individuata nella seconda metà dell'800 a Osasco (TO), classificata da Tamaro (1929) nella famiglia "Renette Rosse". Somigliante molto alla cv Grenoble (francese), con cui condivide il profilo molecolare, questo ne metterebbe in forse l'origine e ne renderebbe una unica varietà. Diffusa ancora oggi in alcune aree piemontesi. Descritta da Godino (1940) e più recentemente da Bounous *et al.* (2006). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Albero

vigoria elevata, habitus espanso, **portamento** procombente caratteristico, **ramo a frutto** brindilli, **fioritura** medio-precoce (seconda settimana di aprile), **produttività** buona, richiede diradamenti

Frutto

dimensione media o medio-piccola, peduncolo lungo e sottile, **forma** tronco-conica breve, simmetrica con profilo trasversale un po' costoluto, cavità peduncolare profonda, peduncolo lungo e sottile, **buccia** liscia, rugginosità assente; lenticelle medie e areolate. Colore di fondo giallo-verde e sovraccolore rosso brillante con striature rosso vinoso-violaceo dal 40 al 60 % della superficie, **polpa** colore bianco-crema sfumata di venature rosa, soda, tessitura fine, succosa e sapore acidulo e aroma intenso, molto buona

Raccolta

molto tardiva, prima decade di novembre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero, sensibile a oidio, mediamente soggetta a butteratura amara e alternanza, resistente a manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar invernale ottima, tuttora coltivata in alcuni areali piemontesi, molto interessante come mela da tavola, resistente a manipolazioni e di lunga conservazione. L'albero non è facilmente gestibile, infatti richiede moderati tagli di potatura verde, eventuale diradamento negli anni di carica e raccolta in più "staccate", per favorirne la colorazione. I frutti sono di elevata qualità, serbevoli in fruttai fino a maggio. È una delle mele più interessanti in assoluto, con frutti di buona qualità che meriterebbe di essere recuperata nella moderna melicoltura. I frutti sono attraenti, sebbene in certe annate siano di modesta pezzatura. Va accertato il comportamento della varietà al di fuori del Piemonte.

Riferimenti bibliografici

Tamaro, 1929; Godino, 1940; Branzanti e Sansavini, 1964; Bounous *et al.*, 2006

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, R. Gregori, G. Mellano, G. Re, S. Sansavini

Rusin d'Unvier

Sinonimi e Cloni: esistono vari sinonimi e probabilmente anche cloni distinti di mele Rusin. In Piemonte troviamo *Rusin*, *Rusin Bleu* (da non confondere con il Rosso del Povero), *Rus Cavallotta*, *Rus Cavnaviot*, *Rus del Martlot*, *Rus del Tumasin*, *Rus del Turinin*. Occorrerebbe, dunque, un'indagine fenotipica e molecolare approfondita per accertare quali siano le diversità genetiche od ecologiche (es. ecotipi) ed eventuali sinonimie.



Origine pianta madre, del clone friulano, reperita a Sutrio (UD), segnalata in alcuni impianti familiari in Carnia.

Albero

vigoria media, **portamento** semi-aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** buona e costante fruttificazione

Frutto

dimensione medio-grande, **forma** regolare, **buccia** completamente rugginosa, **polpa** colore bianco o bianco-crema, facilmente ossidabile, sapore discreto

Raccolta

metà settembre, come Golden Delicious, e risulta piuttosto scalare, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona rusticità

Valutazione d'insieme

varietà autunnale. Il clone qui descritto è quello friulano, apprezzato per le sue caratteristiche agronomiche di buona rusticità e produttività e la costante fruttificazione. Anche le caratteristiche pomologiche organolettiche dei frutti sono interessanti per l'elevato contenuto in polifenoli, sebbene la conservabilità sia limitata. Varietà che, a prescindere dai numerosi cloni (se si riveleranno tali), merita di considerazione per essere portatrice di buoni caratteri.

Riferimenti bibliografici

Bounous *et al.*, 1995; Bounous *et al.*, 2006; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare disponibile per alcune accessioni; Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università di Torino)

A cura di G. Beccaro, P. Ermacora, L. Fabro, G. Mellano, G. Re, J. Youssef

Rustajen

Sinonimi *Restaiòl, Restaiola, Rostaiola, Rustajò, Rustajol*



Origine nome dialettale per indicare le mele “Rustaiole”, citate fin dall’inizio dell’800 da Portapuglia (1813), fra quelle presenti nel piacentino. Ancora oggi è possibile rinvenire esemplari di Pum Rustajen sull’Appennino emiliano. Il nome deriva probabilmente dalla rugosità della buccia.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, habitus spur, **ramo a frutto** principalmente su lamburde, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** globosa-appiattita, **buccia** verdastra con sovraccolore rosso brillante e striature mediamente estese al 50%, lievemente rugosa con lenticelle areolate, chiazze di rugginosità soprattutto nella cavità pedunculare, **polpa** soda, compatta, anche un po’ croccante, mediamente succosa, dolce e leggermente acidula, aromatica, sapore discreto

Raccolta

seconda-terza decade di ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tendenza alla butteratura e alla vitescenza, resistente alle manipolazioni

Valutazione d’insieme

cultivar a maturazione molto tardiva. Frutti consumati sia allo stato fresco, sia dopo cottura. A lungo conservabili in fruttajo, mantengono apprezzabili caratteristiche organolettiche. Tra gli esemplari patriarchi da frutto della provincia di Piacenza è censito un albero a Vezzolacca - Vernasca di 248 cm di circonferenza. Per le sue originali caratteristiche merita di essere conservata per un possibile recupero colturale fra le varietà di un passato molto lontano

Riferimenti bibliografici

Portapuglia, 1813; Agabbio, 1994a; Santangelo *et al.*, 2002; Vitellozzi *et al.*, 2003; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di C. Buscaroli, M. Busconi, V. Ughini

San Giovanni

Sinonimi in Sardegna è denominata *E' Santu Giuanni*, in Campania *Acquata* o *Aitaniello* (P. Rega).



Origine col termine San Giovanni sono state indicate nel tempo mele precoci estive, variamente descritte, ma tutte che maturano molto presto, intorno al 24 giugno, giorno dedicato a San Giovanni. In chiave storica, le citazioni della mela San Giovanni risalgono al secolo scorso in Emilia Romagna, Toscana e altre regioni. Da accertare la somiglianza con la mela Sant'Anna e col presunto sinonimo Astracan Rosso (L. Schiavon), antica mela di origine probabilmente russa (Molon, 1901), citata in molte pomologie europee.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** medio-precocce, **produttività** elevata ma soggetto ad alternanza

Frutto

dimensione intermedia, piccola in Sardegna e medio-grossa in Emilia Romagna, **forma** globosa con costolatura moderata, **buccia** di colore verde giallastro con sovraccolore rosso rosato, sottile, liscia e mediamente cerosa, **polpa** bianca e compatta, mediamente succosa e acidula, poco dolce e leggermente aromatica, sapore mediocri caratteristiche gustative

Raccolta

precocce, dalla terza decade di giugno alla seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

cultivar estiva precocissima, un tempo ricercata come prima mela della stagione. Di nessun interesse commerciale, in quanto con le attuali tecnologie di conservazione, nei due mesi di giugno e luglio i mercati offrono ancora per le migliori mele dell'anno precedente. Interessante solo per la precocità di maturazione e da conservare nel germoplasma.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini 1964, Agabbio 1994a, Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L. 1997; Vitellozzi *et al.* 2003, Mazzeo 2007, AA.VV. 2012; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015

A cura di L. Concezzi, G. D'Hallewin, I. Dalla Ragione, L. De Pau, F. Famiani, F. Mazzeo, M. Gramaccia, R. Gregori, M. Mulas, P. Rega, D. Satta, L. Schiavon, P. Venerito, S. Sansavini

Sant'Anna

Sinonimi *Pum Sant'Anna* (dialetto)



Origine sconosciuta, forse veneta o lombarda, un tempo presente in Oltrepò Pavese, il nome fa riferimento alla precoce data di maturazione, giorni di Sant'Anna ("la prima mela da cogliere", che "portava i primi soldi con la vendita sul mercato di Voghera o Pavia", F. Riva, 2011). Da accertare il profilo molecolare e la somiglianza con la mela San Giovanni.

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente rami misti e brindilli, abbastanza precoce nella messa a frutto, **fioritura** precoce, **produttività** medio-elevata ma alternante e soggetta a cascola pre raccolta

Frutto

dimensione media o medio-piccola, **forma** sferoidale-elissoideale-subconica, abbastanza resistente alle manipolazioni, **buccia** verde chiaro con colorazione rosso vinoso, uniforme che ricopre il 50-60% della superficie, molto pruinosa, liscia e priva di rugginosità salvo nella cavità pedunculare, **polpa** tenera, fondente, di sapore acidulo, poco succosa, lievemente aromatica, sapore discreto

Raccolta

terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tendenza alla vitescenza

Valutazione d'insieme

cultivar estiva un tempo diffusa localmente in Lombardia, di scarsa serbevolezza, interessante solo per l'epoca di maturazione molto precoce e per l'aspetto dei frutti.

Riferimenti bibliografici

Agabbio 1994a, Vitellozzi *et al.* 2003, Eccher *et al.* 2007, Riva 2013

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di C. Buscaroli, M. Busconi, V. Ughini

Scodellino

Sinonimi *Scudelino, Scudeloti*



Origine varietà di origine sconosciuta, probabilmente veneta ma nota e diffusa anche in Emilia-Romagna (es. Ferrarese), ove era presente come sostegno per la vite nelle alberate (“piantate”) e nei filari divisorii fra i campi coltivati a cereali o medica. Il nome deriva forse dall’ampiezza della cavità calicina.

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e brindilli, **fioritura** intermedio-precoce in Valle Padana, ottima fertilità, **produttività** buona ma alternante e soggetta a leggera cascola

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** tronco-conica breve, oblata, asimmetrica, abbastanza resistente alle manipolazioni, **buccia** giallo-verde anche a maturazione, con rugginosità nella cavità calicina, **polpa** compatta, poco croccante e poco succosa, rapporto dolcezza-acidità un po’ squilibrato, a favore dell’acidità, poco aromatica, sapore mediocre

Raccolta seconda-terza decade di ottobre in Valle Padana. Il frutto si conserva molto bene fino a marzo e presenta ottima shelf-life

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante a ticchiolatura e oidio

Valutazione d’insieme

varietà invernale abbandonata anche tra le mele storiche per l’insoddisfacente qualità complessiva delle mele, poco dolci, piuttosto sode, adatte ad essere consumate cotte

Riferimenti bibliografici

Candioli 1941, Breviglieri e Solaroli 1949, Agabbio 1994a, Bassi e Cossio 1996, Vitellozzi *et al.* 2003

A cura di G. Bassi, R. Gregori, L. Schiavon, S. Sansavini

Tellina

Sinonimi *Clani* (dialettale)



Origine ignota, diffusa un tempo limitatamente alla Romagna. L'accessione proviene dalla zona di Sorrivoli (FC), citata in alcuni antichi documenti e nel catalogo del Pomario di Villa Smeraldi (San Marino di Bentivoglio, BO).

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** tardiva, **produttività** buona, non soggetto ad alternanza, soggetto a cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione medio-piccola (130g), peduncolo lungo, **forma** sferoidale-elissoidale oblunga, **buccia** giallo-verde chiara con sovraccolore rosso striato intenso su oltre il 50%, liscia, rugginosità nella cavità pedunculare, **polpa** bianca, fine, fondente, poco succosa, acidula, serbevole, sapore mediocre o discreto

Raccolta

prima-seconda decade di ottobre, matura da novembre in poi (invernale)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto suscettibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà invernale dalla buona conservabilità, aspetto attraente sebbene i frutti siano piuttosto piccoli. Utilizzata per la preparazione di dolci tipici contadini.

Riferimenti bibliografici

Sansavini, 2013

A cura di M. Bergamaschi

Travaglina

Sinonimi *Travaglino, Travaien e Travaio* (dialettali)



Origine sconosciuta, segnalata da Breviglieri (1950) tra le cultivar diffuse in provincia di Pavia all'inizio del novecento, negli anni '60 aveva ancora una certa importanza colturale contribuendo con il 20% alla produzione melicola di Pavia (Branzanti e Sansavini, 1964). Il nome deriverebbe dal consumo dei frutti che si faceva durante i lavori nei campi (*travaj*), talvolta sino alla mietitura, a dimostrazione della eccellente conservabilità.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **ramo a frutto** prevalentemente lamburde, a lenta messa a frutto, **fioritura** tardiva, **produttività** media, alternante con cascola pre raccolta medio-scarsa

Frutto

dimensione da medio-piccola a medio-grossa, con peduncolo corto, **forma** tendenzialmente appiattita, resistente alle manipolazioni, **buccia** giallo-verde con colorazione rossa viva diffusa, con qualche leggera striatura, su oltre l'80% della superficie, liscia, leggermente untuosa dopo qualche settimana dalla raccolta, rugginosità estesa nella cavità peduncolare fino al 25% della superficie, **polpa** compatta, tenera, succosa, dolce-acidula, lievemente aromatica, sapore discreto

Raccolta

seconda-terza decade di ottobre, matura da novembre in poi

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discreta tolleranza alla ticchiolatura, tende alla vitrescenza e alla butteratura

Valutazione d'insieme

cultivar invernale storica dell'Oltrepò Pavese e dell'Emilia occidentale. Interessante per la rusticità, conservabilità e caratteristiche organolettiche, ma soprattutto per la lunga conservabilità in fruttai fino all'estate successiva.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Rosati *et al.*, 1992; Agabbio, 1994a; Vitellozzi *et al.*, 2003; Eccher *et al.*, 2007; Liang *et al.*, 2015

Profilo molecolare Liang *et al.*, 2015; Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di C. Buscaroli, M. Busconi, V. Ughini

Trempa Orrubia



Origine varietà antica, la cui origine è ignota, reperita in agro di Ussassai (NU) e in alcune località della provincia di Nuoro. In via di abbandono, le zone tipiche di produzione erano la Barbagia di Belvì e Orotelli (NU).

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** in prevalenza sulle lamburde e brindilli, **fioritura** tardiva, **produttività** medio-scarso, poco alternante

Frutto

dimensione da piccolo a molto piccolo, peduncolo corto e medio-grosso, **forma** obloide-appiattita con costolatura moderata, **buccia** verde-giallastro con sovraccolore rosa-rosso uniforme ben marcato, liscia, leggermente cerosa, rugginosità presente nella cavità peduncolare, **polpa** di colore bianco e consistenza media. Succosità media, acidula e poco dolce, aromatica, sapore mediocre

Raccolta

terza decade di ottobre, con maturazione tardiva, invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco suscettibile a ticchiolatura, può presentare vitescenza dei frutti.

Valutazione d'insieme

varietà invernale con frutti dalle buone caratteristiche organolettiche. Si conserva a lungo anche in fruttai. Nonostante la piccola pezzatura è da considerare come una risorsa genetica interessante per la biodiversità sarda. Potrebbe essere una varietà ecologica adatta alla frutticoltura biologica.

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994b; Vitellozzi *et al.*, 2003

A cura di G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

Verdone

Sinonimi *Pum Vardon, Vardòn, Verdiso, Verdòn, Verdone, Verdun*, da non confondere con Verde di Cantalupa.



Cloni Verdone Doppio è una possibile mutazione, di pezzatura più grossa. Occorrono riscontri molecolari fra le varie accessioni.

Origine incerta, forse dell'Italia Meridionale (Breviglieri, 1950). Già presente nel 1813 nel piacentino (Portapuglia), all'inizio del '900 era consigliata fra le varietà di pianura, dove rimase segnalata fino alla metà degli anni '60 (Branzanti e Sansavini, 1964).

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, messa a frutto mediamente lenta, **fioritura** intermedia, **produttività** intermedia con tendenza all'alternanza, scarsa cascola pre-raccolta

Frutto

dimensione medio-grossa, peduncolo medio-corto, appena emergente, **forma** subconica-allungata, regolare, leggermente costoluta, **buccia** spessa, semilucida, verde chiaro, con possibile copertura di colore rosa-rosso slavato all'insolazione (10-20% della superficie); liscia, moderatamente pruinosa, rugginosità presente solo nella cavità peduncolare, **polpa** soda-compatta, un po' croccante, dolce-acidula intenso, succosa, con sapore leggermente astringente, lievemente aromatica, sapore discreto

Raccolta

seconda-terza decade di ottobre, maturazione autunno-invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchioratura, tendenza, in conservazione, alla vitrescenza e alla butteratura, molto resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

cultivar invernale un tempo diffusa a livello locale, di residuo interesse territoriale per le apprezzabili caratteristiche organolettiche e la conservabilità, anche se difetta di colorazione, da cui la denominazione Verdone. Ciò la rende comparabile alla cv Granny Smith, e quindi apprezzabile per un'altra tipologia di frutto. Iscritta nel repertorio dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della provincia di Piacenza nella categoria "Antiche varietà di mele Piacentine".

Riferimenti bibliografici

Portapuglia, 1813; Zago, 1909; Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Buscaroli e Ventura, 1991; Bounous *et al.*, 2006; Petriccione *et al.*, 2012a e b.

Profilo molecolare Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (Università Cattolica, sede Piacenza)

A cura di M. Bergamaschi, M. Busconi, V. Ughini

Virchiata



Origine origine genetica non nota. Rinvenuta principalmente in provincia di Palermo.

Albero

vigoria elevata, **ramo a frutto** lamburde, **fioritura** prima decade di aprile, **produttività** intermedia

Frutto

dimensione medio-grossa con peduncolo corto, **forma** tonda-obolata o subconica, **buccia** di medio spessore, moderatamente pruinosa, colore di fondo giallo-verde con sovraccolore rosso striato che arriva a coprire il 75% del frutto, rugginosità prevalente nella cavità peduncolare, **polpa** soda, croccante, succosa con sapore acidulo, sapore discreto

Raccolta

seconda decade di ottobre, maturazione invernale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar invernale di interesse locale in Sicilia. Le mele sono attraenti e potrebbero interessare coltivatori locali nei rispettivi mercati rionali. Merita la conservazione a livello del germoplasma.

Riferimenti bibliografici

M. Agabbio, 1994a; F. Vitellozzi *et al.*, 1994

A cura di V. Farina

Zambona

Sinonimi *Trota, Zambone*



Origine descritta da Tamaro (1929) e da lui identificata con la Renetta dei Carmelitani. Le accessioni valutate e conosciute con la denominazione Renetta dei Carmelitani presentano sovraccolore rosso molto striato e non corrispondente alla varietà qui descritta né alle descrizione di Tamaro.

Albero

vigoria intermedia, **ramo a frutto** lamburde e rami misti, **fioritura** intermedia, **produttività** discreta

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** tronco conico breve, sferoidale, **buccia** liscia, verde, con sovraccolore rosa-fucsia sfumato-leggermente striato per l'80% della superficie, lenticelle bianche molto evidenti e numerose, **polpa** bianca, tendenzialmente croccante e succosa, acidula, sapore buono

Raccolta

da metà settembre, maturazione da ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.n.

Valutazione d'insieme

varietà autunnale molto interessante per l'aspetto attraente e unico dei frutti (lenticelle molto evidenti). Abbastanza serbevole.

Riferimenti bibliografici

D. Tamaro, 1929; E. Melegari, 2000; Alessandri *et al.*, 2016

Profilo molecolare

 Alessandri *et al.*, 2016

A cura di S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, E. Melegari

Zeuka



Origine antica varietà, probabilmente autoctona del Friuli, un tempo ampiamente coltivata nelle valli del Natisone (UD) e diffusa ancora a fine novecento, in varie località friulane. Si conoscono diverse accessioni con caratteristiche anche diversificate tra loro. Un'indagine di qualche tempo fa (CRSA-Friuli Venezia Giulia) aveva esteso il numero di accessioni a una quindicina, ipotizzando la presenza di cloni certamente diversi a livello di possibili mutazioni (Youssef *et al.*, 2000). Si è in attesa del confronto molecolare per fare chiarezza.

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** semi-aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** buona ma incostante.

Frutto

dimensione media (130g), peduncolo medio-corto, **forma** sferoidale-oblunga, in alcuni casi di forma irregolare, **buccia** spessa, colore di fondo da verde a verde-giallo e sovraccolore da rosso-arancio a rosso scuro, uniforme o striato, estesa fino al 75% della superficie, liscia e cerosa, **polpa** di colore bianco-crema, compatta, poco croccante, poco succosa, dolce-acidula, molto aromatica, sapore discreto

Raccolta

inizio ottobre, con maturazione dei frutti molto tardiva da novembre in poi (invernale)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile agli attacchi di ticchiolatura specialmente sulle foglie

Valutazione d'insieme

varietà invernale tipica del Friuli-Venezia Giulia con pianta dotata di buone capacità di adattamento. Le caratteristiche organolettiche e gustative dei frutti sono interessanti e possono essere apprezzate dai mercati locali. Potrà restare nel circuito dei mercati di nicchia, votati alla conservazione delle tradizioni.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Peterlunger e Messina, 1982; Youssef *et al.*, 2000

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

Zitella

Sinonimi *Zitella Bianca, Zitella del Molise, Zitella di Montagna, Zitella di Somma, Zitello*. Da non confondere con la cv Cerina, da cui risulta diversa al confronto molecolare. I molti sinonimi derivano dalla grande diffusione in varie regioni del Meridione. In passato è stata segnalata la somiglianza con la cv. Gelata, ma le schede pomologiche evidenziano diversità anche nei frutti (più colorati nella Gelata, con frequente vitrescenza). Un confronto molecolare fra queste e altre varietà simili potrà togliere i dubbi.



Origine antica varietà di origine sconosciuta, presente in tutta la Campania, ma anche in Abruzzo, Molise, Lazio e altre aree del Sud.

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente, **habitus** spur, **fioritura** tardiva, **produttività** buona

Frutto

dimensione medio-piccola, **peduncolo** medio-corto e spesso, **forma** variabile, tronco-conica breve o appiattita, asimmetrica, **buccia** di medio spessore dal colore giallo citrino chiaro appena sfumata di rosa-rosso nelle parti più esposte al sole, liscia e cerosa con lenticelle piccole e poco evidenti, senza rugginosità, **polpa** bianca, fine, soda, croccante, poco succosa e mediamente aromatica, sapore discreto

Raccolta

terza decade di settembre-prima decade di ottobre, maturazione autunnale

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

mela autunno-invernale la cui coltivazione è ancora presente nel Lazio; frutti con discrete caratteristiche organolettiche, ma non più rispondenti agli standard attuali. Frutti serbevoli a lungo, fino al termine dei mesi invernali.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Agabbio, 1994a

A cura di P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, P. Rega, F. Stumpo



Cultivar B

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)		floritura	produttività	dimensione	forma
Agostinella <i>probabile clone: Agostinella Rossa</i>	Puglia, Campania	non noto	media	media	intermedia	medio-piccola	conica
Agromolo	Calabria	non noto	media	media	elevata	estremamente piccola	appiattita-globosa
Annurca Bella del Sud	Campania	anni '80 del 1900	elevata	tardiva	elevata	medio-grande	tronco-conica breve
Aosta <i>Pom d'Aosta *</i>	Piemonte (TO)	non noto	medio-scarso	tardiva	media	molto grande	appiattita, simmetrica
Api Stellata	Emilia-Romagna	2015	media	intermedia	media	media (170 g)	sferoidale molto costoluta
Arancio Purtuallo	Campania (Serino, AV)	1995	media	tardiva	elevata	medio-piccola	sferoidale
Arito	Campania, San Gregorio Matese (CE)	1999	medio-elevata	intermedia	elevata	medio-grande	cilindrica o tronco-conica breve
Arresta	Calabria	non noto	elevata	tardiva	elevata	piccola	appiattita
Azzurra Tron	Piemonte (TO)	non noto	elevata	medio-precoce	medio-bassa	molto grande	sferoidale, asimmetrica
Baccaiana *	Sardegna	1984	media	medio-precoce	discreta, alternante	medio-piccola	tronco-conica breve
Baccalare <i>Baccalare della Lunigiana</i>	Toscana (Lunigiana)	in Toscana dal XVII° secolo	media	intermedia	bassa	medio-piccola	tronco-conica, molto allungata
Balbi	Veneto (VI)		scarsa	tardiva		molto piccola (80g)	tronco-conica, circolare, asimmetrica
Barbéleuna *	Valle d'Aosta	XV secolo	medio-elevata	medio-tardiva	medio-elevata	grande	sferica e costoluta
Barile	Campania, S. Andrea di Conza (AV)	2008	media	tardiva	medio-elevata	media	cilindrica

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo-verde, sovraccolore rosso mazzato, più intenso nel clone	bianco	crocante	dolce-acidulo	precoce (II decade di agosto)	Gasparrini, 1845; Santangelo <i>et al.</i> , 2002; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	precocità di maturazione, attraente <i>I. Barbagioanni, R. Pavia, P. Rega, P. Venerito</i>
giallo		consistente	scarso	prima metà di novembre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo, con sovraccolore rosso sul 90-100%	bianco	crocante	dolce-acidulo, profumato	prima metà di ottobre	Fideghelli (coord) <i>et al.</i> , 2011	<i>C. Fideghelli</i>
verde, sovraccolore rosso sfumato-aranciato	bianco	crocante	dolce-acidulo	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura e oidio, sensibile a butteratura amara. <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde rosso sfumato 30%	bianco-verde	soda	discreto, succosa, stopposa	metà ottobre	Aldrovandi, 1668; Breviglieri e Solaroli, 1950	molto serbevole <i>K. Agide, C. Buscaroli, F. Ripetti</i>
giallo-arancio	bianco	soda e croccante	discreto	I decade di ottobre	Santangelo <i>et al.</i> , 2002; Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009	frutto poco sensibile a ticchiolatura, mediamente sensibile ad oidio <i>P. Rega</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso opaco leggermente striato	verdastro	soda	buono	I - II decade di settembre	Santangelo <i>et al.</i> , 2002	cascola preraccolta, maturazione scalare <i>P. Rega</i>
giallo con sovraccolore rosso chiaro		elevata	buono	metà settembre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde, con sovraccolore rosso vinoso	bianco	crocante	dolce-acidulo	medio-precoce (II - III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitescenza <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde	giallo-crema	tenera	discreto, zuccherina	fine settembre	Agabbio, 1994a; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	erroneamente considerato clone di Limoncella (forma meno allungata e profilo moleolare diverso) <i>C. Buscaroli</i>
verde, sovraccolore rosso striato		soda asciutta	dolce-acidulo, astringente	ultima decade di settembre/ I di ottobre	Bignami e Rosati, 1982; Rosati <i>et al.</i> , 1992	raffigurata nel quadro di Bartolomeo Bimbi <i>C. Bignami</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso striato, sfumato (20-30%)	bianco con venature verdi	fondente	sapore acidulo, retrogusto dolce discreto	I decade di ottobre	Schiavon, 2016	si conserva in fruttajo fino a gennaio-febbraio <i>L. Schiavon</i>
verde, sovraccolore rosso sfumato	venature verdi	tenera	mediamente dolce e mediamente acido	primi di ottobre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	la sua denominazione compare per la prima volta nel XV secolo <i>I. Barrel</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso sfumato a faccetta	bianco	soda	mediocre	II decade di ottobre	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009; Petriccione <i>et al.</i> , 2011	sensibile a ticchiolatura <i>P. Rega</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Barilotto	Calabria		media	tardiva	media	media	allungata
Baròl	Piemonte (TO)		media	media	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
Bebè <i>Mela Bebè</i>	Lazio, Poggio Mirteto (RI)		elevata	intermedia	elevata, ma alternante	media	globoso-conica, costoluta
Belfiore Giallo <i>Belfiore, Belfiore di Colazza, Gialla di Priuso 1 e 2, Pigne d'Unvier, Zalin di Muner, Zalin</i>	Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Veneto		elevata	precoce	buona e costante, presenta cascola in pre-raccolta	grossa (300 g)	ellissoidale, costoluta in sezione trasversale
Bella Elisabetta	Piemonte (TO)		scarsa	medio-precoce	media	media	tronco-conica breve, asimmetrica
Bessè	Piemonte (TO)	non noto	medio-elevata	media	medio-elevata	medio-piccola	tronco-conico breve, simmetrica
Bianc Brusca *	Piemonte (TO)		elevata	precoce	scarsa	piccola	tronco-conica breve, simmetrica
Bianchetto	Veneto		elevata	tardiva	media e abbastanza costante	media (130g)	tronco-conica breve
Bianchi *	Piemonte (TO)		media	precoce	medio-bassa	molto grande	tronco-conica breve, asimmetrica
Bianchina *	Umbria, Città di Castello e Monte Santa Maria Tiberina (PG)		elevata	medio-tardiva		medio-grossa (180g)	sferica-appiattita
Bianconi <i>Biancone</i>	Veneto	1988	medio- elevata	tardiva	media e abbastanza costante	medio	appiattita, costoluto
Biancuccia	Toscana	2005	scarsa		medio-scarsa	piccola	da piatta a tronco-conica breve

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde chiaro con sovraccolore rosso arancio		elevata	ottimo	metà ottobre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso aranciato	bianco crema	croccante, succosa	dolce	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso striato sull'80% della superficie	bianco	soda, croccante	dolce e profumata, ma asciutta	metà di ottobre	Pavia <i>et al.</i> , 2009	tollerante a ticchiolatura <i>I. Barbagiovanni, R. Muleo, R. Pavia</i>
giallo-verdastro, talvolta con faccetta rosa chiaro	bianco	compatta	buono, aromatico, dolce e acidula	I metà di settembre	Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Youssef <i>et al.</i> , 2000; Battaglia <i>et al.</i> , 2012; Beccaro e Re, 2016	tollerante a ticchiolatura <i>I. Barbagiovanni, C. Fideghelli, R. Muleo, R. Pavia</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso brillante esteso	bianco	succosa	equilibrato e aromatico	III decade di settembre	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso molto esteso	bianco	fondente	dolce	medio-precocce (II - III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitescenza <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con leggero sovraccolore rosso sfumato	bianco-verde	croccante	acidulo	medio-tardiva (I decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) del Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde		molto compatta	mediocre, poco dolce e poco acido	I decade di settembre	Candioli, 1941	molto simile alla cv Bianconi, ma con frutto di forma tronco-conica breve <i>G. Bassi</i>
giallo-verde che vira al giallo intenso	bianco crema	fondente	dolce	precocce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo paglierino quasi bianco	bianco	piuttosto dura, croccante	buono, succoso, acidulo	inizio di ottobre	Dalla Ragione I e Dalla Ragione L., 2006; AA. VV., 2015	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde, raramente con sfaccettatura rosa	bianco	molto compatta, croccante	mediocre, poco dolce e poco acido	I decade di settembre	Candioli, 1941; Schiavon <i>et al.</i> , 2010	molto simile alla cv Bianchetto, ma con foglie più ellittiche e frutto più piatto <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
verde-giallo con sfumature rosa	giallastro	soda	ottimo	metà settembre	Camangi <i>et al.</i> , 2011	media conservabilità, molto dolce <i>S. Bartolini</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Binotta <i>Binotto</i>	Toscana	1991	media	intermedia	discreta	piccola	tronco-conica breve, globosa
Biro	Piemonte (TO)		media	medio-tardiva	media	medio-grande	tronco-conica lunga, asimmet- trica
Blet	Piemonte (TO)		scarsa	medio-precoce	media	medio-piccola	appiattita, sim- metrica
Bouchard <i>Bouciard, Bu- ciard</i>	Piemonte (CN)		media	precoce	media	piccola	sferoidale, asimmetrica
Brasca	Piemonte (TO)		medio-scarso	media	medio-bassa	grande	tronco-conica breve
Brut e Bon <i>Dall'Oppia</i>	Veneto , Bel- luno e prealpi veronesi, vicentine e tre- vigiane	1988	intermedia	medio-tardiva	elevata, poco soggetta ad alternanza	medio-piccola (115 g)	appiattita, ab- bastanza asim- metrica
Bucapreve <i>Boccone del Prete</i>	Liguria	antico	elevata		medio-elevata	media	sferoidale, ap- piattita
Buta Bianca *	Piemonte	1987	elevata	intermedia	media	grossa	tronco-conica oblunga
Buta Rossa	Piemonte	1987	elevata	intermedia	media	medio-grossa	tronco-conica oblunga
Calvilla Bruna	Piemonte (TO)		media	media	media	media	tronco-conica breve, asimmet- trica
Calvilla Ros- sa *	Piemonte (TO)		media	medio-precoce	medio-bassa	medio-grande	ellissoideale, asimmetrica
Canditin-a	Piemonte (AL)		media	tardiva	media	media	sferoidale, asimmetrica
Cantagalli	Piemonte (AL)		media	medio-precoce	medio-bassa	molto grande	appiattita, asimmetrica

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
rosso striato 60%	biancastro	fondente	buono	metà ottobre	Breviglieri e Solaroli, 1950; Giovanelli, 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	sapore e profumo ricordano quelli della rosa <i>S. Bartolini, C. Buscaroli</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso brillante esteso	bianco	croccante, succosa	dolce	medio-tardiva (I metà ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	frutti talvolta vitrescenti <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastrò con modesto sovraccolore rosso aranciato	bianco-verde	fondente	aromatico	media (III decade di settembre)	Bounous G. <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastra con leggero sovraccolore rosso scuro slavato	bianco	croccante	ottime qualità gustative, acidulo	medio-tardiva (I metà di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso sfumato	bianco	croccante, succosa	acidulo	intermedia	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con rugginosità diffusa, estesa su 60-70% della superficie	verdastrò	soda, abbastanza croccante	buono, succoso, dolce e poco acidulo	metà settembre	Botteselle, 1914; Schiavon <i>et al.</i> , 2010	di scarso interesse <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso vivo su 60-70%	bianca	croccante	buono, dolce	ottobre, molto serbevole	Fondazione Slow Food per la Biodiversità	Presidio Slow Food <i>C. Fideghelli</i>
verde-giallo chiaro traslucido	giallo-verde	soda-asciutta	medio	fine settembre	AA.VV., 1988; Radicati <i>et al.</i> , 1991; Manna <i>et al.</i> , 2004	<i>S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini,</i>
verde-rosso uniforme (più del 70%)	bianco-verde	soda-asciutta	buono	fine settembre	AA.VV., 1988; Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992	<i>C. Buscaroli</i>
	bianco-verde	compatta, croccante, succosa	acidulo, aromatico	medio-tardiva (II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	può manifestare lieve vitescenza <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con sovraccolore rosso vinoso	bianco	croccante	dolce acidulo	medio precoce (inizio settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con sovraccolore rosso-viola pruinoso, diffuso	bianco-verde	croccante, succosa	acidulo, aromatico	tardiva (III decade di ottobre)	Bounous G. <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde	bianco	fondente, succosa	dolce, aromatico, non acidulo	medio-precoce (I - II decade di settembre)	Bounous G. <i>et al.</i> , 2006	prodotto tradizionale riconosciuto dalla Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		produttività	Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)		fioritura	dimensione		forma	
Cantin	Piemonte (TO)		scarsa	precoce	media	media	tronco-conica breve, asimmetrica	
Capel da Pret <i>Capel del Prete</i>	Piemonte (Novara), Emilia	1991	media	intermedia	discreta	media	tronco-conica oblunga, costoluta	
Capo d'Asino <i>Capo 'e Ciuccio</i> *	Campania, Lazio (Latina)	1991	media	intermedia	elevata-alternante	medio-grossa	tronco-conica, oblunga	
Caporal	Piemonte (TO)		media	media	media	media	tronco-conica breve, asimmetrica	
Cardillo	Sicilia	XIX secolo	elevata	III decade di aprile	media	media	rotondo-conica	
Carne	Campania, Alife (CE)	1996	media	intermedia	medio-elevata	piccola	tronco-conica breve o piatta	
Carpandù Rusnent	Piemonte (TO)		elevata	medio-precoce	media	media	tronco-conico breve, simmetrica	
Cassanese <i>Mela di Cassano</i>	Campania, Cassano Irpino (AV)	2008	medio-elevata	tardiva	elevata	piccola	piatta	
Castagno <i>Mela del Castagno</i> *	Umbria		elevata	intermedia		piccola (89 g)	globosa	
Cellini Broglio <i>Pomathe</i>	Veneto, Treviso e Vicenza	1996	elevata	medio- precoce	scarsa	molto grossa (380g)	appiattita globosa, asimmetrica	
Chianella	Puglia, Campania (AV)	1995	medio-elevata	tardiva	medio-elevata	media	appiattita	
Cigotto <i>Sigotto, Zhigot</i>	Veneto (TV)	2002	elevata	intermedia	medio elevata	piccola (100g)	da tronco-conica a globosa-conica, irregolare, asimmetrica	

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo-verde con sovraccolore rosso vinoso	bianco	croccante	acidulo	medio-precoce	Bounous G. <i>et al.</i> , 2006	prodotto tradizionale riconosciuto dalla Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-rosso intenso striato all'80%	bianco	soda-succosa	buono, zuccherino aromatico	inizio ottobre	Breviglieri, 1950; Breviglieri e Solaroli, 1950; Alessandri <i>et al.</i> , 2016	forma del frutto a cappello di prete, da cui il nome <i>S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, E. Melegari,</i>
verde-giallo-sfumato rosa (10%)	bianco	soda	succoso - acidulo, discreto	metà settembre	Bignami, 1989; Liang <i>et al.</i> , 2015;	serbevole <i>C. Bignami, C. Buscaroli, V. Cristofori, R. Muleo, P. Rega</i>
verde, con moderato sovraccolore rosso scuro slavato	bianco	croccante e succosa	acidulo	intermedia	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde con sovraccolore rosso chiaro		dura	buono	III decade di settembre	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012	il nome deriva dalla colorazione della buccia che ricorda quella del piumaggio del cardellino <i>A. Continella, S. La Malfa</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso brillante striato	bianco	farinosa	buono	precoce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco sensibile a ticchiolatura <i>P. Rega</i>
verdastro, bronzato, rugginoso, con areole lenticellari chiare	bianco	croccante	dolce, poco acido	medio-precoce (II decade di settembre)	Bounous G. <i>et al.</i> , 2006; Bounous G. <i>et al.</i> , 1995	il nome dialettale di derivazione francese indicherebbe il peduncolo corto <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso brillante striato	bianco	compatta	buono	tardiva, fine ottobre – inizio novembre	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009	frutto dal bel aspetto e buone caratteristiche organolettiche <i>P. Rega</i>
verde chiaro, sovraccolore poco esteso rosa-violaceo vinoso	bianco verdastro	compatta	buono e aromatico	metà di ottobre	Dalla Ragione I e Dalla Ragione L., 2006; AA. VV., 2012	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso slavato, striato a faccetta (30-40%)	bianco	fondente	acidulo	precocissima (fine luglio)	Zasso, 1907; Botteselle, 1914; Bassi e Del Grande P., 2004	le qualità organolettiche si riducono rapidamente <i>Schiavon L.</i>
giallo con sovraccolore rosso brillante striato	bianco	compatta	buono	II - III decade di ottobre	Branzanti e Sansavini, 1964; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Petriccione <i>et al.</i> , 2011	potrebbe corrispondere alla Pianella o Tinella delle Marche. Poco sensibile a ticchiolatura ed oidio <i>P. Rega, P. Venerito</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso brillante striato sfumato (40-70%)	bianco con venature verdi	fondente e poco succosa	dolce, accentuato dalla sua bassa acidità	III decade di ottobre	Botteselle, 1914	si conserva bene in fruttai fino a febbraio-marzo <i>L. Schiavon</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Ciocarin-a Bianca	Piemonte (AL, AT)		medio-bassa	media	media	media	ellissoideale allungata, simmetrica
Ciocarin-a Rossa	Piemonte (AL)		bassa	media	media	media	ellissoideale allungata, simmetrica
Ciochera Rosa	Piemonte (TO)		medio-bassa	media	medio-bassa	media	ellissoideale allungata, simmetrica
Cionet	Piemonte (TO)		elevata		medio-elevata	molto grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Cipolla <i>Pum Sigula</i>	Emilia-Romagna, Toscana		medio-elevata	intermedia	intermedia	media	sferoidale, leggermente tronco conica
Cira Bianca	Calabria		elevata	intermedia	media	da molto piccola a piccola	arrotondata
Cira Rossa	Calabria		scarsa	intermedia	intermedia	da molto piccola a piccola	arrotondata-obblata
Cleopatra *	Emilia-Romagna		media	intermedia	medio-elevata	media	tronco-conica breve
Clot *	Piemonte (TO)		elevata	medio-tardiva	elevata	medio-grande	sferoidale, oblunga, asimmetrica
Coccianese *	Umbria, località Cocciano, Guardia, Basschi (TR)		medio-elevata	medio-tardiva		molto piccola (65g)	ovoidale
Conastrel	Veneto (TV)	2002	media	medio-precoce	medio elevata	medio piccola (120g)	globoso-conica, asimmetrica

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo, con moderato sovraccolore rosato	bianco crema	croccante, succosa	dolce, aromatico	medio-tardiva (I - II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	i semi a maturazione si staccano e risuonano (da cui il nome). Prodotto tradizionale della Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo, con bel sovraccolore rosso brillante	bianco	croccante, succosa	dolce, aromatico, bassa acidità	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	i semi a maturazione si staccano e risuonano (da cui il nome). Prodotto tradizionale della Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosato (oltre 50%)	bianco	compatta, croccante, succosa	dolce	medio-tardiva (II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	il nome richiama la forma a campanella <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastro	bianco-verde	croccante	dolce, acidulo, aromatico	intermedia	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con striature e mazzature rosse su oltre il 70%		media, scarsa croccantezza e succosità	mediocre, dolce-acidulo, prevalente l'acidità	inizio ottobre	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Liang <i>et al.</i> , 2015	tollerante a ticchiolatura e fisiopatie <i>R. Gregori, S. Sansavini</i>
giallo-verde, leggero sovraccolore rosso dilavato sul 20% della superficie		soda, mediamente succosa e poco aromatica	buone caratteristiche gustative	I metà di settembre	Mafrica <i>et al.</i> , 2016	poco sensibile alle avversità abiotiche <i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso chiaro sul 30% della superficie		soda, fine, mediamente succosa, leggermente aromatica	discreto	seconda metà di settembre	Mafrica <i>et al.</i> , 2016	poco sensibile alle avversità biotiche e abiotiche <i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo</i>
giallo	crema		scarso	metà settembre	Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964; Liang <i>et al.</i> , 2015	non molto serbevole <i>R. Gregori, S. Sansavini</i>
giallo con sovraccolore aranciato-rosso	bianco crema	croccante	dolce, acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura, alternante <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde giallastro, sovraccolore esteso rosso scuro di media intensità	bianco	soda		metà di ottobre	AA. VV., 2012; AA. VV., 2015	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde chiaro, con sovraccolore rosso striato, sfumato su 40-60% della superficie	bianco	elevata e discretamente succosa	tendenzialmente acidulo	III decade di settembre	Botteselle, 1914	il principale impiego è per la preparazione del "vin brulé" <i>L. Schiavon</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Coppiola	Umbria, Foligno e Massa Martana (PG)		media	intermedia-tardiva		media (158 g)	ellissoidale-sferoidale
Corlo <i>Dal Corlo</i>	Veneto	1988	elevata	precoce	media, soggetta ad alternanza, elevata cascola pre-raccolta	media (175g)	tronco-conica breve, appiattita, abbastanza simmetrica
Costa <i>Pom d'la Costa</i>	Piemonte (TO)		media	media	media	media	tronco-conica breve
Cotogno Rosato	Calabria		media	media	media	mediamente piccola	globosa
Cucuzzara	Puglia		media	intermedia	elevata	grossa, peduncolo corto e spesso	irregolare
Cudicinutu	Calabria		media	tardiva	media	media	globosa
Da Porto	Veneto (alte valli vicentine)		media	precoce		grossa	tronco-conica oblunga con un umbone nella zona calicina
Dalla Pola <i>Dalla Miola</i>	Veneto, Lessinia (VR)		elevata	intermedia	media, soggetta a alternanza	medio-piccola (130g)	appiattita, asimmetrica
Dama	Sardegna, Nuoris (SS)		limitata-scarsa	tardiva	media	molto piccolo	tronco - conica breve con moderata costatura
Damadè	Piemonte (TO)		media	media	media	intermedia	appiattita, asimmetrica
De Sèn Gra *	Valle d'Aosta		medio-elevata	media	medio-elevata	molto grande	sferica irregolare e costoluta
Deliziosa Rossa	Calabria (Aspromonte)		elevata	intermedia	media	da piccola a media	arrotondata
Delizioso Bianco Dolce	Calabria		media	intermedia	media	piccola	globosa

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde giallastro, sovraccolore poco esteso, di colore rosso brillante	bianco	piuttosto soda e succosa	discreto	inizio di ottobre	Dalla Ragione I. e, Dalla Ragione L., 2006	la polpa non si ossida molto lentamente <i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde-giallo, screziato di rosso aranciato o rosa slavato	biancastro	fondente e tenera a maturazione	scarso, poco dolce e acidulo	II metà di settembre	Zasso, 1907; Botteselle, 1914	molto sensibile alla butteratura <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosso sfumato	bianco	croccante e succosa	aromatico	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo con sovraccolore rosso		mediamente dura	mediamente scarso	I metà di settembre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde, sovraccolore rosa	bianco	compatta, croccante	dolce acidulo	intermedia (I-II decade di ottobre)	Gasparrini, 1845	frutto poco attraente <i>P. Venerito</i>
giallo		elevata	mediocre	fine settembre - inizio ottobre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso brillante striato sul 70% del frutto	bianco-crema, bianco-verde		scadente, dolce e acidulo	primi di ottobre	Bassi e Del Grande, 2004	di scarso interesse <i>G. Bassi, P. Dal Grande</i>
verde, con qualche sfaccettatura rosata	bianco	molto compatta	medio, poco dolce e acidulo	II decade di ottobre	Bassi, 2014	da verificare possibile sininimia con la cv Dalla Miola e la cv Scudoloti, di lunga conservazione in fruttaio <i>G. Bassi</i>
gialla con sovraccolore rosso purpureo uniforme	bianco	soda poco succosa e scarsamente aromatica	mediocre	prima decade di ottobre	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Liang <i>et al.</i> , 2015	mediamente sensibile a ticchiolatura <i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta,</i>
giallastro con modesto sovraccolore appena arrossato	bianco	compatta, croccante, succosa	dolce, aromatico	Intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verdastro, sovraccolore rosso marezato	bianco	croccante	mediamente dolce, poco acido	metà settembre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Antica varietà battezzata in onore di San Grato, patrono di Aosta <i>I. Barrel</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso esteso su quasi tutta la superficie		dura, tessitura media, poco succosa, poco aromatica	discreto	I metà di settembre	Mafrica <i>et al.</i> , 2016	poco suscettibile alle avversità abiotiche, suscettibile a carpocapsa <i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo</i>
giallo con sovraccolore rosso		mediamente soda	scarso	precoce (I metà di settembre)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Dolcetto	Calabria		media	intermedia	media	mediamente piccola	conico-globosa
Edoardo VII	Piemonte (TO)		media	medio-tardiva	elevata	media	sferoidale o tronco-conica breve, simmetrica
Erago	Veneto, Lessinia (VR)		medio-scarsa	tardiva	medio-scarsa, soggetta all'alternanza	medio-piccola o piccola	tronco-conica breve, asimmetrica
Faccia Rossa	Sicilia (Palermo)		medio-elevata	medio-tardiva	buona	medio-grossa	molto piatta, leggermente asimmetrica, peduncolo corto
Favorita	Molise	Citata nel 1820	elevata	medio-precoce	elevata	medio-piccola (120g)	tronco-conica
Ferati	Veneto (BL)		media	medio tardiva		media (150g)	appiattito - globosa, costoluta, asimmetrica
Ferminel <i>Firminello</i>	Piemonte (TO)		scarsa	medio-precoce	media	media o piccola, peduncolo molto corto	tronco-conica breve asimmetrica
Ferro Dolce	Veneto	2003	medio scarsa	intermedia	media	piccola	appiattita, circolare asimmetrica, eterogenea
Firticchiara	Calabria		media	media	media	molto piccola	conico - globosa
Fontana Bianca	Calabria		media	media	media	mediamente piccola	piatta
Fontana Rossa	Calabria		media	media	media	piccola	conico - globosa
Fragola <i>Mela Fragola, Pom dea Fragola</i>	Lazio, Campania (Alife, CE), Marche e Veneto		medio-elevata	intermedia	buona	media	tronco - conica breve
Furnas <i>Fornaz, Fournas, Rus Furnas</i>	Piemonte (TO)		scarsa	tardiva	medio-elevata	grande	appiattita o tronco-conica breve, asimmetrica

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo con sovraccolore rosso		mediamente fondente, tenera	mediamente scarso	precoce (I metà di settembre)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosso sfumato	bianco crema	croccante	dolce	media	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, produttività costante, serbevole <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, a maturazione verde-giallo, sovraccolore rosso (circa 30%)	bianco	molto compatta	mediocre, poco dolce e molto acido	I decade di ottobre	Bassi, 2014	in passato prevalentemente consumato cotto <i>G. Bassi</i>
verde e sovraccolore rosso di tipo marezzato	bianco crema	elevata	sucosità media, dolce e di buon sapore	I decade di ottobre	Turchi, 1999; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Bonfanti <i>et al.</i> , 2012	da verificare la somiglianza con le cvv Casciana, Rodella e Rotella <i>V. Farina</i>
verde	verdastro	buona	dolce-acidulo	tardiva	Bianco <i>et al.</i> 2014; Tanno, 2014	tollerante alla ticchiolatura <i>M. Tanno</i>
verde chiaro, sovraccolore da rosso slavato a rosso sfumato (10-30%)	bianco con venature verdi	compatta	discreto, più acidulo che dolce	II decade di ottobre	Schiavon, 2016	si conserva bene fino a primavera <i>L. Schiavon</i>
verde, con raro sovraccolore rosso sfumato	bianco-verde	croccante	dolce, acidulo, aromatico	media	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde chiaro e smoderato sovraccolore rosso sfumato	bianco con venature verdi	compatta	dolce acidulo e aromatico	II decade di ottobre	Botteselle, 1914 Cantele, 2003	è probabile che corrisponda alla cv Ferro Cesio. Conservabilità dei frutti fino alla primavera <i>L. Schiavon</i>
giallo con sovraccolore rosso		soda	molto scarso	precoce (I metà di settembre)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo con sovraccolore arancione		molto soda	mediamente scarso	II metà di ottobre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo con sovraccolore rosso		fondente, tenera	scarso	II metà di ottobre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso chiaro a faccetta	bianco	soda	discreto	I - II decade di settembre	Bignami, 1989; Santangelo <i>et al.</i> , 2002; Virgili e Neri, 2002; Schiavon <i>et al.</i> , 2008; Micheletti e Romagnoli E., 2015	<i>P. Rega</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosso sfumato	bianco	fondente	dolce-acidulo	medio-precoce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, frutti poco serbevoli. Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Gaetana *	Lazio (Rieti)	1991	media	intermedia	elevata, alternante	medio-grossa	tronco-conica oblunga
Gaetanella	Puglia (nord Foggiano)		media	intermedia	media	media	sferico-conica
Ganga Rossa	Calabria		media	media	media	piccola	conico - globosa
Garola <i>Garula</i> *	Piemonte (TO)		media	precoce	elevata	medio-piccola	tronco-conica breve, simmetrica
Genovese <i>Genovesa</i>	Toscana	citata nel 1820	media	media	buona	media (150g)	tronco-conica, depressa
Gian d'André <i>Giandrè</i> *	Piemonte (TO)		media	medio-tardiva	elevata	piccola	tronco-conica breve, asimmetrica
Giardino	Campania	citata nel 1912	elevata	media	buona	medio-piccola (120g)	sferoidale
Giaun	Piemonte (TO)		medio-elevata	precoce	scarsa	molto grande	tronco-conica, asimmetrica
Granatino	Sicilia (PA)		elevata	terza decade di aprile	buona	media	tonda-appiattita, leggermente costoluta
Granetta	Calabria (Aspromonte)		elevata	intermedia	media	piccola	arrotondata
Grigio Dolce	Piemonte (TO)		elevata	media	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
Gris Canovoèit <i>Gris Canaveuj</i> *	Piemonte (TO)		medio-elevata	precoce	medio-elevata	piccola	appiattita, simmetrica
Gris d'la Composta <i>Grigio Composta</i> *	Piemonte (TO)		elevata	precoce	medio-elevata	media	appiattita, simmetrica

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde-giallo sfumato rosa (10%)	bianco	soda	succoso - acidulo, discreto	I metà di ottobre	Bignami, 1989; Liang <i>et al.</i> , 2015;	serbevole <i>C. Bignami, C. Buscaroli</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso intenso striato		croccante	dolce-acidulo	tardiva (III decade di ottobre)	Gasparrini, 1845	buccia cerosa, dal gradevole profumo <i>P. Venerito</i>
verde chiaro, sovraccolore giallo		elevata	buono	metà ottobre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo-verde con esteso sovraccolore rosso aranciato o rosso sfumato	bianco crema	croccante e succosa	dolce-acidulo	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	serbevole <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-rosso, rugginosa	bianco	media	dolce e profumata	precoce	Cataneli, 1995; Bianco <i>et al.</i> , 2014	frutti attraenti <i>M. Tanno</i>
verde con sovraccolore rosso vinoso	bianco crema	croccante, succosa	dolce, aromatico (fragola)	tardiva (III decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	somiglia alla Calvilla Rossa (Tamaro, 1929), poco suscettibile a ticchiolatura, serbevole. Prodotto agroalimentare tradizionale della regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde	verde-rosso vinoso	buona	dolce-acidulo	tardiva	Bianco <i>et al.</i> 2014	ottima cotta e per confetture <i>M. Tanno</i>
verde con modesto sovraccolore rosso sfumato	bianco-verde	croccante, granulosa	acidulo, aromatico	medio-precoce	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	sensibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-giallo con sovraccolore striato rosso slavato (85%)		molto compatta, croccante, succosa	buono	seconda settimana di ottobre	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	<i>V. Farina</i>
verde, leggermente chiazzato di marrone-rossastro		soda, succosa	discreto	precoce (I metà di settembre)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	poco suscettibile alle avversità abiotiche <i>P. Borrello, R. Mafrica, P. Pellegrino</i>
verdastrò, bronzato, totalmente rugginoso	bianco	croccante	dolce, aromatico	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	somiglia a Renetta Grigia di Torriana <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastrò, bronzato, totalmente rugginoso	giallo crema	croccante	dolce	media	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	frutti molto serbevoli, messa a frutto lenta. Frutti usati in pasticceria <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastrò, bronzato, rugginoso	bianco	croccante	dolce, aromatico	medio-tardiva (II decade ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	capacità antiossidante elevata, frutti molto serbevoli <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Isabella	Piemonte (TO)		media	media	scarsa	medio-grande	tronco-conica breve, asimmetrica
Lappedda	Calabria		scarsa	intermedia	media	molto piccola	appiattita
Lardella	Umbria		media	medio - tardiva		piccola o piccolissima	tronco-conica breve
Liberato	Molise	inizio 1900	buona	media	elevata	piccola (120g)	tronco-conica, appiattita
Liscia di Cumiana <i>Soeli 'd Cumiana</i> *	Piemonte (TO)		medio-scarsa	medio-precoce	media	piccola	appiattita, simmetrica
Long I	Piemonte (TO)		scarsa	media	media	grossa	sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
Losa <i>Lòsa</i> *	Piemonte (TO)		elevata	medio-precoce	elevata	piccola	sferoidale, simmetrica
Lusin <i>Lusin</i> *	Piemonte (TO)		medio-elevata	precoce	elevata	medio-piccola	sferoidale, asimmetrica
Lusot <i>Losot</i>	Piemonte (TO)		elevata	medio-precoce	scarsa	medio-piccola	tronco-conica breve o appiattita, simmetrica
Macera	Campania	citata inizio 1900	media	media	buona	media (140g)	tronco-conica
Madonna di Agosto	Veneto (VI)	2006	media	intermedia	media	grossa - molto grossa (250g)	globoso-conica, irregolare, asimmetrica
Maggiatica <i>Maggiarda, Masciatica, Mela Masciata</i>	Basilicata, Calabria		scarsa	intermedia		molto piccola (60-70 g)	tronco-conica-oblatto, un po' asimmetrico
M'Briachella	Lazio	antico	mesia	medio	alternante	piccola	piatta

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde, con modesto sovraccolore rosso aranciato	bianco-verde	croccante e succosa	acidulo	media	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, con assenza di sovraccolore		soda, di tessitura fine, mediamente succosa	discreto	II metà di ottobre	Motisi A. <i>et al.</i> , 2002	scarsa suscettibilità alle avversità biotiche <i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Stumpo</i>
verde, sovraccolore rosso vinoso, uniforme	bianco crema	croccante, succosa	acidulo, buono	inizio di ottobre	Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 2006	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
giallo	bianco	intermedia	dolce e profumata	medio - tardiva	Bianco <i>et al.</i> , 2014	<i>M. Tanno</i>
verde con raro sovraccolore rosso aranciato	bianco crema	fondente, fine	dolce	medio-precoco (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosso striato brillante	bianco	croccante, fine	dolce-acidulo	precoco (I decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con leggero sovraccolore rosso sfumato	bianco con riflessi verdastri	succosa	dolce - acidulo	medio-tardiva (I decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza, prodotto agroalimentare tradizionale della regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde lenticellato, con sovraccolore rosso scuro slavato	bianco	croccante, fine	acidulo	medio-tardiva (II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	sensibile a vitrescenza <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso brillante	bianco con riflessi verdastri	croccante	dolce, acidulo	medio-tardiva (I decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-rosso	bianco con venature verdi	tenera e fondente	dolce e aromatico	medio precoco	Bianco <i>et al.</i> 2014; Tanno, 2014	sensibile a manipolazioni <i>M. Tanno</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso striato (30-70%)	bianco	fondente	tendenzialmente acidulo gradevole	precoco (agosto)	Botteselle, 1914; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Schiavon <i>et al.</i> , 2010	da non confondere con la cv Madonna a frutto molto più piccolo. Viene utilizzata sia fresca che cotta <i>L. Schiavon</i>
giallastra-verdognola che vira al giallo intenso a maturazione	gialla	mediament e compatta, mediamente succosa	discreto, appena dolce e aromatica	precocissima, terza decade di giugno	A. Continella, A. Imperatrice, C. Mennone, dati non pubblicati	precocissima, albero rustico, resistente a oidio ma non a ticchiolatura, mele soggette a disfacimento interno <i>A. Continella, A. Imperatrice, C. Mennone</i>
verde, sovraccolore rosso intenso, uniforme (80-100%)	bianca	croccante	medio-buono	III decade di ottobre	Piazza <i>et al.</i> , 2003	<i>R. Pavia</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Maiatico	Calabria		scarsa	precoce	elevata	piccola	piatta, globosa
Marcon <i>Marcan, Marcon di Canale, Marconi, Pom Marcun *</i>	Piemonte		medio-bassa	media	bassa	media	tronco-conica breve, simmetrica
Martina *	Campania, Agerola (NA)	1995	media	intermedia	elevata	grossa	sferoidale
Matan <i>Pom Matan *</i>	Piemonte (TO)		elevata	media	media	medio-grossa	sferoidale o tronco-conica breve, simmetrica
Mela Cono *	Piemonte (TO)		elevata	precoce	media	grossa	sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
Mela di Palazzo d'Affrico	Emilia Romagna (Gaggio Montano, BO)		elevata, alternante	intermedia		medio-piccola (130-150g)	sferoidale talvolta appiattita
Mela di Para	Emilia Romagna (Verghereto, FC)		scarsa, non soggetta a alternanza	medio-tardiva	medio-scarsa, soggetta a cascola	media	sferoidale, irregolare
Mela Dura <i>Dura</i>	Molise	citata inizio 1900	media	media	scarsa	piccola (100g)	tronco-conica
Mela in Pietra	Marche (Ancona)	1991	media	intermedia	elevata ma alternante	medio-piccola	appiattita
Mela locale <i>Sine nomine</i>	Basilicata (Val d'Agri)		elevata	intermedia	elevata	media (140g)	irregolare (cilindrica o appiattita)
Mela Magnetti	Piemonte (TO)		media	precoce	media	molto grossa	tronco-conico breve, simmetrica
Mela Pera <i>Pom Pur</i>	Umbria, Marche, Molise, Piemonte	citata da Giampaolo nel 1820	elevata		elevata ma alternante	piccola	tronco-conica, oblunga
Mela Pesca	Emilia-Romagna (RE)		media	intermedia	media	medio-piccola	globosa

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde giallastro		fondente	buono per l'epoca	precocissima (III decade di giugno)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, C. Stumpo</i>
giallo-verde, con esteso sovraccolore rosso vinoso	giallo crema	croccante, fine	dolce, aromatico	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo, a volte sfumato di rosso	bianco	tenera	discreto	I - II decade di settembre	Santangelo, <i>et al.</i> , 2002; Petriccione <i>et al.</i> , 2011; Petriccione <i>et al.</i> , 2012a e b	sensibile a ticchiolatura ed oidio <i>P. Rega</i>
giallo-verde, con sovraccolore rosso slavato	bianco crema	fondente	dolce-acidulo	medio precoce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con sovraccolore rosso aranciato	giallo crema	croccante, fine	dolce, aromatico	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosa sfumato (20%)		compatta, croccante e succosa	discreto, dolce-acidulo, poco aromatico	II - III decade di settembre	Guidi, 2013; Alessandri <i>et al.</i> , 2016	somiglia alla cv Puppino <i>S. Guidi, M. Guerra</i>
giallo-verde uniforme, liscia, con rugosità nella cavità peduncolare	bianco	molto compatta, croccante,	buono, acidulo, aromatico	I - II decade di ottobre	Guidi, 2013	il frutto non si conserva a lungo <i>S. Guidi</i>
verde	verdastro	molto soda	dolce e profumata	tardiva	Bianco <i>et al.</i> 2014	poco colpita da carpocapsa. Fenotipicamente si differenzia da Mela in Pietra <i>M. Tanno</i>
verde macchiato di rosso vinoso (20%)	bianco-verde	molto soda	buono, poco succoso	metà ottobre	Branzanti e Sansavini, 1964	molto serbevole <i>C. Buscaroli</i>
sovraccolore rosso brillante al 30%	bianco-crema, traslucido	compatta	discreto	I decade di ottobre	Mennone <i>et al.</i> , 2016	<i>A. Continella, A. Imperatrice, C. Mennone</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso brillante, cerosa	bianco	fondente	aromatico	precoce	Bounous <i>et al.</i> , 2006	prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde coperta di rugosità	bianco crema	dura, croccante	ottimo	terza decade di aprile	Dalla Ragione I. e, Dalla Ragione L., 1997; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Tanno, 2014	varietà di interesse locale, importante per la serbevolezza <i>I. Dalla Ragione</i>
verde-biancastro, striato e mazzato di rosa-rosso	verde-biancastro	croccante	buono, dolce-acidulo, aromatico	ultima decade di settembre - I di ottobre	Casali, 1915; Roversi e Valli, 1996; Bignami e Imazio, 2012	il profumo delle mele ricorda le pesche. Forse è l'antica Pum Pèrsegh citato da Casali (1915) <i>C. Bignami</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Mela Treccia	Emilia-Romagna (Appennino romagnolo)		medio-elevata, soggetta ad alternanza	precoce	medio scarsa, molto soggetta a cascola	medio-piccola (115g)	appiattita
Milu Rotella	Calabria		elevata	tardiva	elevata	media	appiattita
Moltrina	Veneto (VI)	1996	media	intermedia	medio-elevata	medio-grossa (200g)	conica globosa, circolare, asimmetrica
Mostlot <i>Ross del Mostlot</i>	Piemonte (CN)		medio-scarso	precoce	medio-scarso	piccola	tronco-conica breve, simmetrica
Museloi <i>Pomo Musetto, Pon Muset</i>	Veneto (BL)	2006	media	tardiva	medio-elevata	molto piccola (80g)	tronco conica, circolare, asimmetrica
Musetto Rosso	Veneto (Alte Valli Vicentine)			tardiva	media e abbastanza costante	piccola	tronco-conica oblunga, con tipica forma di "musetto"
Mussolini	Veneto (VR)	2003	media	tardiva	medio scarsa	media	tronco-conica breve, appiattita
Mussutu	Calabria		elevata	tardiva	elevata	media	oblunga
Nesta *	Toscana (AR)	1991	media	intermedia	elevata	medio-piccola	tronco conica breve, appiattita
Nogara	Veneto (VI, VR)	1996	elevata	intermedia	media	media (150g)	appiattita, asimmetrica
Nuchis A <i>Nuchis 3</i>	Sardegna (Nuchis, Olbia)		media	intermedia	media	piccola	obloide-appiattita, leggermente costoluta
Oleata <i>Ogliusu</i>	Calabria		elevata	media	elevata	mediamente piccola	globosa
Orco	Veneto (VI)	1996	media	medio tardiva	media	medio-piccola (100g)	globoso-conica, tronco-conica, circolare, asimmetrica
Ozzu	Sardegna (Sassari)		media	intermedia	buona	piccola	oblata

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verdastro, giallo a maturazione, con qualche striatura rossa	bianco	compatta, fondente	discreto a maturazione, aromatico	I decade di ottobre	Quadretti, 2001; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Petriccione <i>et al.</i> , 2011	mediamente suscettibile a ticchiolatura <i>M. Bergamaschi</i>
verde chiaro con sovraccolore rosso vivo		elevata	buono	fine settembre - inizio ottobre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo verde, con faccetta rosso slavato (10-20%)	bianco con venature verdi	fondente	discreto, dolce-acidulo	3 ^a decade di settembre, 1 ^a decade di ottobre	Cantele, 2003	in fruttaio si conserva bene fino a gennaio-febbraio <i>L. Schiavon</i>
verde con sovraccolore rosso vinoso marezzato	bianco verde	croccante, fine	dolce	tardiva (III decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza; molto alternante <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde, sovraccolore rosso a faccetta (10-20%)	bianco con venature verdi	soda e succosa	dolce acidulo gradevole	I decade di settembre	AA. VV., 2006	si conserva bene fino a inizio primavera <i>L. Schiavon</i>
verde chiaro, sovraccolore rosso vinoso sul 70% della superficie		fondente	scadente poco dolce e molto acido	II decade di settembre	Bassi e Del Grande, 2004	di scarso interesse per il consumo, tollerante a ticchiolatura e oidio <i>G. Bassi, P. Dal Grande</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso striato (40-70%)	crema	compatta	scarso, poco dolce, molto acidulo	II metà di settembre	Candioli, 1941 <i>Schiavon et al.</i> , 2010	consumato cotto o per fare sidro. Sinonimo improbabile di Rome Beauty (Candioli, 1939) <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
verde con sovraccolore giallo		elevata	buono	metà ottobre	AA. VV., 2011	<i>R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo, C. D'Acqui, P. Borrello</i>
giallo, marezzato rosso striato (30%)	bianco- verde	compatta, fine	discreto o buono	metà ottobre	Bignami, 1989; Liang <i>et al.</i> , 2015;	presenta affinità le mele Rosa <i>C. Buscaroli</i>
verde, con faccetta rosso striato (20-30%)	bianco	fondente	dolce acidulo, equilibrato	III decade di settembre - I decade di ottobre	Cantele, 2003	si conserva bene fino a febbraio-marzo <i>L. Schiavon</i>
giallo-verdastro con parziale sovraccolore rosso striato	bianco crema	fondente, mediamente succosa	poco dolce	terza decade di settembre	Agabbio, 1994a e b	<i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta</i>
giallo		fondente	buono	II metà di ottobre	Garcea <i>et al.</i> , 1999; Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, C. Stumpo</i>
giallo verde, sovraccolore rosso striato (5-30%)	bianco con venature verdi	molto soda	dolce acidulo marcato	III decade di settembre	Cantele, 2003	si conserva in fruttaio fino a marzo-aprile. Utilizzata per succhi e sidro <i>L. Schiavon</i>
giallo-verdastro	bianco	mediamente soda	discreteto, dolce aromatico	III decade di ottobre-inizio novembre	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	<i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Panunto	Molise	inizio 1900	media	media	buona	media (150g)	tronco-conica, allungata, costoluta
Paoluccia *	Lazio (Latina)	1984	media	intermedia	media	media	sferoidale-appiattita
Papadopuli	Veneto		elevata	intermedia	media, soggetta ad alternanza	piccola	appiattita, asimmetrica
Paradiso Bellunese <i>Pon del Paradiso</i>	Veneto (BL)	2006	media	medio-tardiva	medio-scarso	grande (290g)	globoso-conica, costoluta, asimmetrica
Pasarot *	Piemonte (TO)		medio-elevata	precoce	medio-elevata	piccola	sferoidale asimmetrica
Pedicini	Veneto (VI, BL)		medio-elevata	medio-tardiva		media (160g)	da appiattita a tronco-conica breve, irregolare
Pianellina	Toscana	2005	media			piccola	circolare-costoluta
Piattin	Piemonte		scarsa	medio-precoce	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
Piattella	Abruzzo	citata dal 1820	media	media	elevata	piccola (90g)	piatta, calice infossato
Picotto <i>Pom Picot, Melo Asti</i>	Piemonte (AT)		media	tardiva	media	medio-grossa	sferoidale, simmetrica
Polsola <i>Polsella *</i>	Umbria, Gualdo Tadino (PG)		media	medio-precoce		piccola (72g)	conica, a volte ellissoidale conica
Pom d'Aram	Piemonte (BI)		media	tardiva	intermedia	medio-piccola	tronco-conica breve, simmetrica
Pom del Babi	Piemonte		scarsa	medio-precoce	scarsa	medio-piccola	tronco-conica breve, asimmetrica
Pom del Logia	Piemonte (VC)		elevata	tardiva	elevata	molto grossa	tronco-conica lunga, asimmetrica
Pom d'j Ebrei <i>Pum di Ebrei</i>	Piemonte		media	media	media	molto grossa	tronco-conica breve, asimmetrica

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo	bianco	media	dolce e profumato	media	Bianco <i>et al.</i> 2014	buccia untuosa <i>M. Tanno</i>
verde-giallo sfumato rosso brillante (40%)	bianco-verde	soda	croccante, succosa, aromatica	metà ottobre	Bignami, 1989; Liang <i>et al.</i> , 2015	<i>C. Bignami, C. Buscaroli</i>
verde, con qualche sfaccettatura rosata	bianco	molto compatta	scarso, poco dolce e acidulo	I decade di ottobre	Bassi, 2014	mela di lunga conservazione in fruttajo <i>G. Bassi</i>
giallo verde, sovraccolore rosso striato (40-70%)	bianco	fondente	dolce acidulo gradevole	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Botteselle, 1914a; AA. VV., 2006	conservabilità molto limitata <i>L. Schiavon</i>
verde con sovraccolore rosso brillante	bianco verde	croccante	dolce	medio-precocce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde, sfaccettato di arancione (5-20%)	bianco	fondente	equilibrato, dolce acidulo, poco succoso	III decade di settembre - I decade di ottobre	Schiavon, 2016	si conserva in fruttajo fino a dicembre, utilizzata anche in cucina <i>L. Schiavon</i>
verde-giallo marezzato di rosso-arancio	bianco	soda	buono	fine ottobre	Camangi <i>et al.</i> , 2011	elevata conservabilità <i>S. Bartolini</i>
verde con sovraccolore rosso vinoso (60-80%)	bianco, verde	croccante e succosa	aroma intenso	I decade di ottobre	Bounous <i>et al.</i> , 2006	prodotto agroalimentare tradizionale piemontese <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-rosso	bianco	soda	dolce-acidulo	tardiva	Bianco <i>et al.</i> 2014; Tanno, 2014	si conserva a lungo <i>M. Tanno</i>
giallo con sovraccolore esteso rosso sfumato	bianco crema	croccante, succosa, fine	dolce o molto dolce	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde giallastro, mediamente esteso di rosso porpora	bianco	fondente, succosa	leggermente acidula e molto profumata	fine di ottobre	Castori, 1924; Dalla Ragione I e Dalla Ragione L., 2006; AA. VV., 2012;	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso sfumato	bianco	croccante, succosa	aromatico intenso	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2006	prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, rugoso, con raro sovraccolore rosso sfumato	bianco-verde	croccante	aroma intenso, non acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso scuro	bianco crema	croccante, succosa	dolce, con aroma intenso	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso striato	bianco	croccante, succosa, granulosa	aroma intenso	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Pom d'la Martina	Piemonte		media	medio-precocce	media	media	tronco-conica oblunga, asimmetrica
Pom d'la Mas-sa Dunschia	Piemonte		medio-scarso	media	medio-scarso	medio-grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Pom Real <i>Pum Real</i>	Piemonte		elevata	media	elevata	grossa	tronco-conica breve, simmetrica
Pom Zucheret	Lombardia (Valgrehentino, LC)		elevata, rustica		elevata	medio-grossa	arrotondato-conica o cilindrica
Pomi Rosini	Veneto (VI)		medio-scarso	molto tardiva		piccola (100g)	appiattita, asimmetrica
Pomo del'Oio Rosso	Veneto (VI)	1988	media	intermedia	elevata	medio-grossa (200g)	globoso-conica, irregolare, asimmetrica
Pomo Rossale	Veneto (VI)	1996	media	intermedia	media	medio-grossa (210g)	appiattito-globosa, irregolare, asimmetrica
Pomo Ruggine Mazzolati <i>Pom Ruggine</i>	Veneto (VI)	1992	medio elevata	medio precoce	elevata	grossa-molto grossa (260g)	oblungo-conica, irregolare, asimmetrica
Porta <i>Pom d'la Porta, Porte</i> *	Piemonte		medio-elevata	media	medio-elevata	medio-grossa	tronco-conica, simmetrica
Pron *	Piemonte (TO)		elevata	precoce	elevata	piccola	appiattita, simmetrica
Puma Bergamotto	Calabria		media	precoce	scarsa	media	globosa
Puma Imperiale	Calabria		elevata	tardiva	elevata	media	globosa
Puma Schiacciata	Calabria		media	tardiva	elevata	media	oblata
Pumilla	Calabria		elevata	media	elevata	piccola	oblunga

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
sovraccolore molto esteso rosso vinoso, cerosa	bianco crema	croccante	dolce	medio-precocce (I decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	frutto attraente <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo, modesto sovraccolore rosa-rosso sfumato, lenticellata	bianco	croccante, succosa	dolce con aroma intenso	intermedia	Bounous <i>et al.</i> , 2006	buccia cerosa <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, lieve sovraccolore rosso striato, rugginoso (40%)	bianco	croccante, succosa, fine	aroma intenso	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	buccia cerosa con peduncolo grosso e corto <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-giallastro, marezzato e striato di rosso	biancastro	compatta	dolce, lievemente acidula, aromatica		Mazzeo, 2007	resistente alla ticchiolatura <i>F. Mazzeo</i>
verde chiaro, con rosso brillante striato sfumato (30-50%)	bianco con venature verdi	fondente	mediocre, tendenzialmente dolce	III decade di settembre	Schiavon, 2016	adatta per il consumo in cucina e pasticceria <i>L. Schiavon</i>
giallo verde, sovraccolore rosso vinoso uniforme (70-80%)	bianco, venature verdi e chiazze vitrescenti	fondente	dolce, acidulo, gradevole	medio tardiva (I - II decade di ottobre)	Schiavon <i>et al.</i> , 2010	si conserva bene fino a dicembre-gennaio <i>L. Schiavon</i>
verde chiaro, con rosso brillante striato e sfumato (50-60%)	bianco-crema, venature verdi	fondente e succosa	gradevole, acidulo e aromatico	III decade di settembre, I decade di ottobre	Cantele, 2003	si conserva bene anche fino a marzo-aprile <i>L. Schiavon</i>
giallo verde, con rugginosità diffusa	bianco crema	fondente e succosa	dolce, acidulo molto marcato	I decade di settembre	Schiavon <i>et al.</i> , 2010	si conserva discretamente bene fino a dicembre <i>L. Schiavon</i>
verde, sovraccolore rosso opaco sfumato al 30%	bianco crema	croccante, fine	acidulo	medio-tardiva	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, con rosso brillante (20-40%)	bianco crema	croccante, fine	dolce-acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	cavità calicina larga <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo, con sovraccolore rosso		media	buono	molto precoce (metà luglio)	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde giallastro con sovraccolore rosa		media	buono	metà settembre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo chiaro		elevata	buono	fine settembre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde chiaro con sovraccolore rosso		elevata	buono	fine settembre - inizio ottobre	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Pumoncello	Sicilia (Palermo)		media	intermedia	elevata	molto piccola	ellissoidale, leggermente appiattita
Pumu a Cuoccio Grosso	Calabria		media	media	media	mediamente piccola	piatta globosa
Pumu a Cuoccio Piccolo	Calabria		media	media	media	piccola	piatta globosa
Pumu di Grasta	Calabria		scarsa	precoce	elevata	piccola	conico globosa
Pumu Duci	Calabria		media	media	media	piccola	globosa
Pumu Rota	Calabria		media	media	media	intermedia	piatta
Ravé	Piemonte		media	media	media	molto grossa	appiattita, asimmetrica
Ravènt-se *	Valle d'Aosta	Citata a fine 1700	elevata	media	medio-elevata	grande	tronco-conica e leggermente costoluta
Regine	Piemonte		scarsa	medio-precoce	scarsa	grossa	appiattita, simmetrica
René Inverso *	Piemonte (TO)		medio-elevata	tardiva	medio-elevata	molto grande	tronco-conica breve, asimmetrica
Renella	Abruzzo, Lazio	Citata dal 1820	elevata	media	buona	medio-piccola (170g)	tronco-conica, appiattita
Renetta Lekar	Veneto (VI)	1994	media	precoce	elevata	media (190g)	appiattito-globosa, irregolare, asimmetrica
Renetta Rivabella	Veneto (VI)	1996	medio elevata	medio tardiva	medio elevata	medio-piccola	appiattito-globosa, irregolare, asimmetrica

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo-verde		molto compatta, croccante, succosa	dolce-acidulo	prima decade di ottobre	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	suscettibile a ticchiolatura <i>V. Farina</i>
verde giallastro con sovraccolore rosso		soda	mediamente buono	fine settembre – inizio ottobre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde giallastro con sovraccolore rosso		soda	buono	fine settembre – inizio ottobre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde giallastro		media	scarso	molto precoce (II metà di luglio)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo		media	scarso	molto tardiva (II metà di novembre)	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
giallo		fondente, tenera	buono	I metà di settembre	Motisi <i>et al.</i> , 2002	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>
verde, talvolta modesto sovraccolore rosso sfumato	bianco crema	fondente	dolce-acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	con la denominazione di Ravè generico si distingue un clone più colorato ed appariscente <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, sovraccolore rosso uniforme	venature verdi	tenera	mediamente dolce e mediamente acidulo	fine ottobre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	è probabilmente la più diffusa tra le mele autoctone, citata già a fine Settecento. Il nome deriverebbe dalla forma del frutto con la rapa. <i>I. Barrel</i>
verde con sovraccolore rosso aranciato molto esteso	bianco verde	croccante	dolce con aroma intenso	medio-precoce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006; Tanno, 2014	frutto attraente <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, modesto sovraccolore rossastro	bianco	croccante, fine	dolce-acidulo	molto precoce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo, con macchie rosse	bianco	fondente	dolce-acidula, profumata	intermedia	Bignami, 1989; Bianco <i>et al.</i> 2014; Tanno, 2014	soggetta a cascola <i>M. Tanno</i>
verde chiaro, con rosso striato (20-50%), rugginosità (10-30%)	bianco-crema, venature verdi	fondente, poco succosa	dolce acidula, aromatica, equilibrata	III decade di settembre	Cantele, 2003	si conserva bene fino a gennaio-febbraio. Utilizzata anche in cucina <i>L. Schiavon</i>
verde chiaro, con faccette arancione (5-15%), rugginosità (10-30%)	bianco-crema con venature verdi	soda	dolce-acidula equilibrato, molto aromatico	I - II decade di ottobre	Cantele, 2003	si conserva bene fino a febbraio-marzo. Buona utilizzata in cucina <i>L. Schiavon</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Riga	Piemonte		scarsa	precoce	scarsa	grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Rigadin <i>Michel, Niclòt, Rigadin Piantassùn</i>	Piemonte		elevata	intermedia		medio-grande	tronco-conica breve, asimmetrica
Robilante	Piemonte (CN)		scarsa	media	scarsa	media	tronco-conica breve, appiattita, asimmetrica
Rodzètta *	Valle d'Aosta		media	media	media	piccola	sferica
Romanieddu <i>Romaneddu</i>	Calabria, Sicilia		media	media	elevata	piccola	piatta globosa
Rosa di Montefeltro Autunnale	Emilia-Romagna, Marche (S. Carlo Maiolo)	2013	elevata	intermedia	media-alternante, soggetta a cascola pre-raccolta	grossa (180-200 g)	appiattita-irregolare
Rosa di Montefeltro Invernale	Emilia-Romagna, Marche (S. Carlo Maiolo)	2013	media	intermedia	media-alternante, soggetta a cascola pre-raccolta	medio-grossa (180 g)	appiattita-irregolare
Rosa di Montefeltro Precoce	Emilia-Romagna, Marche (S. Carlo Maiolo)	2013	media	medio-precoce	media-alternante, soggetta a cascola pre-raccolta	media (180 g)	appiattita-irregolare
Rosa di San Nazzaro	Campania (Pietrdefusi, AV, San Nazzaro, BN)	1996	media	intermedia	media	piccola	tronco-conica breve o leggerm. appiattita
Rosa di Serino	Campania (Serino, AV)	1996	media	tardiva	media	medio-piccola	appiattita
Rosa d'Osta	Emilia-Romagna (Castel del Rio)	1991	elevata	intermedia	media, alternante	grossa	appiattita
Rosa in Pietra <i>Mela Sasso, Sassa</i> *	Marche e Umbria (Gualdo Tadino, PG e Gubbio, PG)		media	intermedia		molto piccola (70 g)	globosa-piatta, oblata
Rosa Lunga	Toscana, Emilia-Romagna	1995	elevata	intermedia	discreta	grossa	tronco-conica oblunga

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde con sovraccolore rosso sfumato, mazzato	bianco verde	croccante, succosa	dolce con aroma intenso	medio tardiva (I - II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, con rosso striato sul 60-70%	bianco crema	fondente	aroma intenso	I - II decade di ottobre	Bounous <i>et al.</i> , 2006	prodotto agroalimentare tradizionale piemontese <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde con modesto sovraccolore rosso sfumato	bianco verde	croccante, succosa	dolce con aroma intenso	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
rosso	bianco	soda	molto dolce, poco acido	novembre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	si presta al consumo fresco, Louis-Napoléon Bich la considera tra le più adatte per succhi e sidro <i>I. Barrel</i>
giallo, con sovraccolore rosso		molto soda	mediamente buono	II metà di ottobre	Motisi <i>et al.</i> , 2002; Bonfanti <i>et al.</i> , 2012	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, C. Stumpo</i>
verde-rosso striato 30 %	bianco	soda	buono, tessitura fine	inizio ottobre	Alessandri <i>et al.</i> , 2016	molto serbevole <i>S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, G. Sebastiani, M. Sebastiani</i>
verde-rosso striato 60 %	bianco	soda	tessitura fine, ottimo	metà ottobre	Alessandri <i>et al.</i> , 2016	matura da novembre e si conserva in fruttato fino a primavera <i>S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, G. Sebastiani, M. Sebastiani</i>
verde-rosso striato 50%	bianco	soda	tessitura fine, buono	medio precoce (inizio settembre)	Alessandri <i>et al.</i> , 2016	si conserva in fruttato fino a gennaio <i>S. Alessandri, C. Buscaroli, L. Dondini, G. Sebastiani, M. Sebastiani</i>
giallo-verde con sovraccolore rosa intenso brillante	bianco	soda	buono, croccante, succoso	I - II decade di ottobre	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009	poco sensibile a ticchiolatura ed oidio <i>P. Rega</i>
giallo-verde con sovraccolore rosa slavato	bianco	compatta	discreto, acidulo	II decade di ottobre	Santangelo <i>et al.</i> , 2002; Petriccione <i>et al.</i> , 2011; Petriccione <i>et al.</i> , 2012a e b	varietà produttiva, mediamente sensibile a ticchiolatura <i>P. Rega</i>
verde, con sfumature rosa (20%)	bianco-verde	soda	buono, poco succoso	metà ottobre	Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzanti e Sansavini, 1964	<i>C. Buscaroli</i>
verde con sovra colore esteso rosso porpora	bianco	soda	acidulo, non molto succoso, aromatico	fine di ottobre	Virgili e Neri, 2002; Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., 2006; AA. VV., 2012; AA. VV., 2015	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
rosso uniforme 50%	bianco-giallo	croccante	buono	fine settembre	Bignami e Rosati, 1982; AA. VV., 2006; Alessandri <i>et al.</i> , 2016;	serbevole fino a gennaio <i>C. Buscaroli, E. Melegari</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
Rosato di Monfenera	Veneto (TV)		media	intermedia	media, abbastanza costante	media, medio-grossa (160-270g)	appiattita, asimmetrica
Rosetta Bellunese <i>Pon de la Roseta</i>	Veneto (prealpi bellunesi)	2001	medio-elevata	intermedia	buona	media	sferoidale, un po' appiattita, simmetrica
Rosetta Bianca	Veneto (BL)	1988	media	medio-tardiva	media	media (170g)	appiattita, irregolare, asimmetrica
Rosmarino Rossa <i>Rosmarino Rosa</i>	Trentino		medio-elevata	tardiva	medio-elevata	piccola	oblunga costoluta
Rosona <i>Rosa Rosona</i>	Umbria (Città di Castello e Monte Santa Maria Tiberina, PG)		elevata	medio-tardiva		medio-grossa (180g)	sferica-appiattita
Ross Bursetta	Piemonte		media	tardiva	media	piccola	tronco-conica breve, simmetrica
Ross Celle Macra	Piemonte (CN)		media	media	media	grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Ross Magiur <i>Ross Magior; Ross Magiory</i>	Piemonte (CN)		medio-scarsa	media	medio-scarsa	grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Rossa da Olio	Sardegna (Alghero)		medio	intermedia		molto piccola o piccola	obloide
Rossa di Giugno	Sardegna (Alghero)		medio-elevata	intermedia		molto piccola o piccola	obloide
Rossa di Jelsi	Molise	citata inizio 1900	elevata	media	media	medio-piccola (120g)	tronco-conica
Rossa Estiva	Calabria		media	intermedia	media	da molto piccola a piccola	arrotondata
Rossa Val Tanaro	Piemonte (CN)		elevata	medio-precocce	elevata	medio-grossa	tronco-conica breve, simmetrica

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde-giallo, con rosso slavato e striato sul 40-70%	bianco-crema	fondente e croccante, abbastanza succosa	gradevole, dolce e acidulo	precoce (inizio settembre)	Bassi, 2014	di scarso interesse <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
giallo, col 50-90 % di sovraccolore rosso brillante striato	bianco-crema	soda, croccante alla raccolta	molto dolce e poco acidulo, aromatico	fine settembre in poi	AA. VV., 2006a; Schiavon <i>et al.</i> , 2010	buona conservabilità, fino alla primavera successiva <i>G. Bassi, L. Schiavon</i>
giallo-verde, senza sovraccolore	bianco	fondente-tenera	dolce aromatico	precoce (inizio settembre)	Bassi e Del Grande, 2004; Schiavon <i>et al.</i> , 2010	conservazione limitata <i>L. Schiavon</i>
giallo-verde, sovraccolore da aranciato a rosso fino al 70%	biancastra	medio-compatta	buono	ottobre	Fondazione FEM, dati non pubblicati	probabile clone di Rosmarina Bianca <i>R. Velasco, M. Venturelli</i>
verde giallastro, sovraccolore esteso rosso chiaro	bianco	soda, croccante, succosa	acidulo, di buon sapore	inizio ottobre	Bignami, 1989; Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 2006	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde con sovraccolore rosso vinoso	bianco-verde	croccante, succosa	aromatico intenso	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	elevata capacità antiossidante <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo con sovraccolore rosso aranciato a strisce o slavato	bianco	croccante, succosa	dolce-acidulo con aroma intenso	intermedia o precoce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde con sovraccolore rosso brillante molto esteso	bianco	croccante	acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	segnalata la possibile origine greca <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde giallastro con sovraccolore uniforme rosso purpureo	crema	mediamente soda		III decade di settembre	Agabbio, 1994a e b	frutti di bell'aspetto <i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta</i>
verde biancastro, sovraccolore rosso e striature poco definite	bianco	fondente	poco dolce, di sapore medio	precocissima (I - II decade di luglio)	Agabbio, 1994a e b	interessante per la precocità di maturazione dei frutti <i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta</i>
rosso intenso, pruinoso	bianco	media	dolce e profumata	precoce	Bianco <i>et al.</i> 2014	<i>M. Tanno</i>
giallo-biancastro, sovraccolore rosso striato (50%)		media e tessitura fine, poco succosa	caratteristiche gustative scarse	seconda metà di settembre	Mafrica <i>et al.</i> , 2016	scarsa suscettibilità alle principali avversità biotiche <i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, C. Stumpo,</i>
verde con striature rosso aranciate	bianco verde	croccante, succosa, grossolana	dolce-acidulo	medio-precoce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Rosse Invernali	Friuli Venezia Giulia (Sutrio, UD)	-	media	tardiva	buona	grossa, in alcuni casi irregolare	irregolare
Rossi *	Piemonte		medio-elevata	medio-tardiva	medio-elevata	medio-piccola	tronco-conica, asimmetrica
Rosso del Povero	Piemonte (Cumiana, TO)	1994/2006	medio-precoco	buona	medio-piccolo	medio piccola (120g)	sferoidale
Rosso di Montagna	Veneto (BL)		elevata	medio precoco		medio-piccola (110g)	conico-globosa, circolare
Rosso Jahier <i>Ross Gaiè, Rous Gaiet</i>	Piemonte (TO)		media	media	media	piccola	sferoidale, simmetrica
Rosso Precoco <i>Pon dea Madonna</i>	Veneto (VI)	1988	medio elevata	precoco	medio elevata	media (150g)	appiattito-globosa, irregolare
Rosso Striato Francese <i>Striato Invernale</i>	Veneto (VI)	1992	media	medio-tardiva	elevata	media (160g)	da appiattito-globosa a globosa, circolare
Rotella *	Liguria. Toscana (M.Carrara) e Appennino bolognese	1991	media	intermedia	elevata-alternante	medio-grossa	appiattita
Rus American <i>Ross American</i>	Piemonte (CN)		media	medio-precoco	media	grossa	tronco-conica breve, asimmetrica
Ruscai-o <i>Pom Roscaieu</i>	Piemonte (AL)		media	media	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
San Baril	Veneto (TV)	1988	media	medio-precoco	medio scarsa	molto grande (280g)	da globosa-conica a oblungo-conica, costoluta

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde-giallo, con rosso scuro sul 75-100%	bianco o bianco-verdastro	soda, croccante	leggermente acidulo	medio-tardiva (I metà di ottobre)	Youssef <i>et al.</i> , 2000; Bianco <i>et al.</i> , 2014	buona rusticità, tollerante alla ticchiolatura <i>P. Ermacora, L. Fabro, R. Testolin, J. Youssef</i>
verde con sovraccolore rosso vinoso esteso, prinoso	bianco	fondente	dolce-acidulo	medio-precoce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verdastra leggermente soffusa di rosso vinoso	bianca con venature verdastre	compatta, soda, tessitura fine, croccante	piuttosto acidulo	prima decade di ottobre	Agabbio, 1994a e b; Bounous <i>et al.</i> , 2006	tollerante a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde, sovraccolore rosso brillante striato (50-75%)	bianco	fondente	molto dolce ed aromatico	medio precoce (metà settembre)	Schiavon, 2016	conservabilità buona in fruttajo fino a febbraio-marzo <i>L. Schiavon</i>
verde con sovraccolore rosso brillante molto esteso	bianco rosa	croccante, fine	acidulo	medio-precoce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	poco suscettibile a ticchiolatura, produttiva, adatta alla cottura in forno e per preparare gelatine <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde, sfumato di rosso slavato (20-50%)	bianco	fondente	acidulo, succoso	molto precoce (fine giugno)	Schiavon <i>et al.</i> , 2010	idonea al consumo immediato <i>L. Schiavon</i>
giallo verde, con sfumature rosso slavato (60-85%)	bianco	fondente e succosa	dolce acido, discreto, equilibrato	tardiva (I - II decade di ottobre)	Cantele, 2003	si conserva bene in fruttajo fino a febbraio-marzo <i>L. Schiavon</i>
verde-rosso striato 60%	bianco-verde	soda	buono	metà ottobre	Branzanti e Sansavini, 1964; Liang <i>et al.</i> , 2015	serbevole. L'analisi molecolare ha confermato la distinguibilità dalla cultivar Rodella <i>C. Buscaroli</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso vinoso	bianco crema	croccante	acidulo	precoce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, modesto sovraccolore rosso vinoso, lenticellato, rugoso	bianco crema	croccante	dolce	medio-tardiva (II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	elevata capacità antiossidante, frutti conservati fino a primavera. Riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, leggero sovraccolore sfaccettato arancione	bianco con venature verdi	fondente e succosa	dolce acidulo equilibrato, discreto	medio-precoce (I - II decade di settembre)	Schiavon <i>et al.</i> , 2010	si conserva per un periodo molto limitato <i>L. Schiavon</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	fioritura	produttività	dimensione	forma
San Francesco *	Toscana	2014	media	intermedia	medio-scarso	media	tronco-conica breve
San Gervasio <i>San Gervas</i> *	Piemonte (TO)		media	medio-precoce	media	medio-grande	tronco-conica breve, simmetrica
San Giuseppe *	Sicilia	1988	elevata	intermedia	elevata, alternante	media	tronco-conica breve appiattita
San Perô	Piemonte (BI)		media	medio-precoce	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
San Piero di Nanto	Veneto (VI)		media	intermedia		piccola (100g)	tronco-conica, irregolare
San Piero Rosso	Veneto (VI)	1988	media	intermedia	medio-elevata	grande (210g)	appiattito-globosa, circolare, asimmetrica
San Sebastian <i>San Bastian</i>	Piemonte		media	precoce	media	media	tronco-conica breve, asimmetrica
Santa Croce	Abruzzo, Molise	citata inizio 1900	elevata	media	buona	medio-piccola (130g)	sferoidale
Sapis *	Piemonte		medio-elevata	precoce	medio-elevata	medio-grossa	tronco-conica oblunga, simmetrica
Saporito	Veneto		elevata	intermedia	scarsa, con alternanza ed elevata cascola pre-raccolta	molto grossa (300g)	tronco-conica oblunga
Savoia	Piemonte (TO)		elevata	medio-precoce	elevata	molto grossa	tronco-conica, asimmetrica
Schiacciatello	Calabria		scarsa	tardiva	media	media	appiattita
Sconosciuta Benech *	Piemonte		media	medio-precoce	media	piccola	appiattita, simmetrica

colore buccia	Frutto			Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde-giallo, marezzato di rosso-rosato	bianco crema	soda	mediocre, acidulo	I decade di ottobre	Locatelli, 2010	buona conservabilità del frutto. Da verificare possibile sinonimia con cv Fiorentina <i>S. Bartolini</i>
giallo-verdastro, con raro sovraccolore rosso sfumato	bianco	succosa	molto acidulo con aroma intenso	precoce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco attraente e poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-rosso vinoso striato (60%)	giallo-crema	tenera, poco succosa	buono	fine settembre	De Michele, 1992; Liang <i>et al.</i> , 2015	aspetto attraente, molto serbevole <i>V. Farina, C. Buscaroli</i>
giallo-verdastro con estese sfumature rosse	bianco	croccante, succosa	dolce-acidulo con aroma intenso	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo verde, sovraccolore rosso brillante, striato (80-90%)	bianco con venature verdi	fondente e succosa	acidulo	molto precoce (fine giugno)	Schiavon, 2016	conservabilità molto limitata <i>L. Schiavon</i>
verde chiaro, striato o sfumato di rosso brillante (80-90%)	bianco crema	fondente e succosa	dolce ed aromatico	intermedia (II-III decade di settembre)	Schiavon <i>et al.</i> , 2010	si conserva bene per qualche mese <i>L. Schiavon</i>
rugginoso (80-100%), sovraccolore bronzato	bianco verde	croccante, fine	acidulo con aroma intenso	medio-precocce (II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-dorato	bianco	buona	dolce e profumata	intermedia	Bianco <i>et al.</i> 2014; Tanno, 2014	ottima per crostate <i>M. Tanno</i>
giallo-verde con sovraccolore rosso sfumato	bianco crema	croccante, fine	dolce	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	elevata capacità antiossidante. Riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde-giallo, sovraccolore rosso vinoso, uniforme (80%)	crema	fondente	sapore gradevole, dolce-acidulo	medio-precocce (I metà di settembre)	Bassi, 2014	conservabilità molto limitata <i>G. Bassi</i>
verdastro, con rare sfumature rosse, lenticellata	bianco verde	succosa, fine	dolce acidulo	medio-precocce (I decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	frutto poco attraente <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde con sovraccolore rosso		media	buono	tardiva (fine ottobre, inizio novembre)	Garcea <i>et al.</i> , 1999; AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafrica, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumppo</i>
verde-giallo con rare sfumature rosse, un po' rugginosa, lenticellata	bianco	croccante, fine	acidulo	precoce (III decade di agosto)	Bounous <i>et al.</i> , 2006; Liang <i>et al.</i> , 2015	poco attraente, riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della regione Piemonte <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)	vigoria	floritura	produttività	dimensione	forma
Sènte Madelèina *	Valle d'Aosta		medio-bassa	precoce	media	media	sferica
Seoloto <i>Seolete</i>	Veneto (alte valli vicentine)			medio-tardiva	media e abbastanza costante	piccola	appiattita, pronunciate protuberanze
Sergente	Campania		elevata	tardiva		medio o medio-grosso	appiattita o sferoidale-obolata
Settembrina	Puglia (Valle d'Itria)		scarsa	precoce	elevata	piccola	sferico-conica
Soelie <i>Seulia</i>	Piemonte (TO)		medio-elevata	medio-precoce	medio-elevata	piccola	tronco-conica
Sonaja Rossa <i>Pomo Sonaio, Sonaia</i>	Emilia-Romagna, Piemonte (BI), Veneto		media	tardiva	media	medio-piccola	ellissoidale, simmetrica
Sonadore <i>Sonatore</i>	Sardegna (Bonnarcado, OR)		media	medio-tardiva	media	piccola o medio-piccola	oblata-conica con leggera costolatura
Spoletina *	Umbria (Norcia, PG)		elevata	intermedia		medio-piccola (110 g)	sferoidale-globosa
Stratarina *	Umbria (Gubbio, PG)		medio-elevata	precoce		molto piccola (59 g)	leggermente appiattita
Striato Dolce *	Friuli Venezia Giulia		media	intermedia	media	media	regolare
Tavola Bianca	Veneto		medio-elevata	tardiva	medio-alta, costante, elevata cascola pre-raccolta	medio-piccola (110 g)	appiattita, asimmetrica
Tenkele	Veneto (Alte Valli Vicentine)		media	precoce		grossa	tronco-conica oblunga o ellissoidale, costoluta
Testa di Re <i>Rotolo</i>	Sicilia	XIX secolo	elevata	III decade di aprile	media	media	arrotondata

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
giallo, sovracoloro rosso vivo mazzato-striato	venature rosse	tenera	mediamente dolce, molto acido	metà luglio	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	mela dedicata a S. Maddalena (22 luglio), falsa somiglianza con la varietà Madelèina (geneticamente diverse). Mela fra le più precoci della Valle d'Aosta <i>I. Barrel</i>
giallo-verde, rugginosità diffusa, raramente con rosso sul 30-40%		soda	mediocre poco dolce e poco acido	medio-precocce (metà settembre)	Bassi e Dal Grande, 2004	tollerante a ticchiolatura ed oidio <i>G. Bassi, P. Dal Grande</i>
giallo verde soffuso di rosso striato sul 40-80%	bianca	compatta, fondente, poco succosa, poco aromatica	medie qualità gustative	prima decade di ottobre	Breviglieri e Solaroli 1950; Baldini e Sansavini, 1967	sensibile a ticchiolatura <i>P. Rega</i>
giallo, sovracoloro rosso sfumato	bianca intensamente profumata	croccante	dolce	medio-precocce (III decade di agosto)	Pantanelli, 1936	frutto poco attraente <i>P. Venerito</i>
giallo-verde	bianco verde	fondente	dolce acidulo	medio-precocce (I decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	frutti serbevoli <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde con sovracoloro rosso brillante (70-80%)	bianco crema	croccante, succosa, grossolana	dolce, aroma intenso, bassa acidità	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Cantele, 2003; Bounous <i>et al.</i> , 2006	soggetta a vitescenza <i>G. Beccaro, S. Guidi, G. Mellano, G. R.</i>
giallo-verde chiaro, con rosso uniforme e striature ben definite	bianca	tenera o fondente, poco succosa e poco dolce, acidula, aromatica	discreto	prima decade di luglio	Agabbio, 1994a e b; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; Liang <i>et al.</i> , 2015	<i>G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta</i>
verde, sovracoloro rosso rosato sul 2/3 %	bianco	discreta, croccante, mediamente succosa		fine di settembre, inizi di ottobre	AA. VV., 2012; AA. VV., 2015	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
verde giallastro, con rosa chiaro poco esteso	bianco	media		metà di agosto	AA. VV., 2012; AA. VV., 2015;	<i>L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia</i>
giallo, sovracoloro rosso arancio striato (50-75%)	bianco-crema	soda, croccante	buono	inizio settembre	Youssef <i>et al.</i> , 2000; Bianco <i>et al.</i> , 2014	resistente alla ticchiolatura <i>P. Ermacora, L. Fabro, J. Youssef, R. Testolin</i>
verde	bianco	soda	poco gradevole, poco dolce, molto acidulo	precocce (III decade di agosto)	Bassi, 2014	elevata vitescenza <i>G. Bassi</i>
verde chiaro, sovracoloro aranciato sul 30-40% del frutto	bianco-crema, bianco-verde	croccante e succosa	abbastanza dolce e piuttosto acidulo	medio precocce (primi di settembre)	Bassi e Dal Grande, 2004	tollerante a ticchiolatura e oidio, segnalata partenocarpia <i>G. Bassi, P. Dal Grande</i>
giallo verde con striature bruno-rossastre		media	buono	medio-tardiva (I decade di ottobre)	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012	conosciuta come Rotolo (antica unità di misura corrispondente a 800g) <i>A. Continella, S. La Malfa,</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	periodo di rinvenimento (anno)		floritura	produttività	dimensione	forma
Testa di Turco <i>Turco</i> *	Sicilia	1991	elevata	intermedia	scarsa	grossa	tronco-conica oblunga
Tinella <i>Pena, Pinella</i> *	Abruzzo (Chieti) e Marche	1991	media	intermedia	elevata, alternante	media	appiattita
Tralontana	Molise	citata inizio 1900	media	media	buona	piccola (100g)	globoso-oblata
Tubiona <i>Tabbiona, Tubbiona</i> *	Campania (Agerola, NA)	1995	media	intermedia	media	grossa	strozzata
Turbul <i>Tubul</i>	Piemonte (TO)		media	media	media	medio-piccola	appiattita, asimmetrica
Venaus	Piemonte (TO)		media	media	media	grande	tronco-conica breve, ellissoidale, asimmetrica
Vernale	Molise	citata dal 1820	media	tardiva	media	piccola (100g)	tronco-conica
Vernareccia	Molise	citata dal 1820	media	tardiva	buona	molto piccola (80g)	tronco-conica breve
Vierne	Molise	citata dal 1820	elevata	media	buona	medio-piccola (130g)	tronco-conica appiattita
Violetta *	Emilia-Romagna (Bologna e Modena)		media	intermedia	medio-elevata	medio-piccola	sferoidale-appiattita
Virticchiaro	Sicilia (Palermo)		elevata	seconda decade di aprile	costante e abbondante	medio-piccola	appiattita, leggermente asimmetrica
Vittorio	Piemonte (Val Sesia)		media	medio-precoce	media	media	appiattita, asimmetrica
Zandeschi	Veneto		media	intermedia	scarsa, molto soggetta cascola pre-raccolta	piccola (70g)	appiattita, asimmetrica
Zingariellu	Calabria		elevata	tardiva	media	media	globosa-oblunga

* profilo molecolare disponibile

Frutto				Fenologia	Riferimenti bibliografici	Note Autore/i
colore buccia	colore polpa	consistenza	sapore	raccolta		
verde-rosso intenso, striato sul 90%	bianco-verde	mediamente soda	buono, dolce ed aromatico	settembre	Breviglieri e Solaroli S., 1950; Liang <i>et al.</i> , 2015	aspetto attraente, poco serbevole <i>C. Buscaroli, A. Continella, V. Farina, S. La Malfa</i>
verde, coperta da rosso uniforme (20%)	bianco-verde	molto soda	buono, poco succoso	metà ottobre	Breviglieri e Solaroli S., 1950; Liang <i>et al.</i> , 2015	<i>C. Buscaroli, S. Guidi</i>
verde	verdastro	molto soda	dolce e profumata	tardiva	Bianco <i>et al.</i> , 2014	soggetta a butteratura <i>S. Guidi, M. Tanno,</i>
giallo lenticellato	bianco	fondente, tenera	discreto	medio-precocce (I-II decade di settembre)	Santangelo I. <i>et al.</i> , 2002 Pasquarella C., 2002	sensibile a ticchiolatura <i>P. Rega</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso aranciato (20-40%)	bianco	croccante, fine	dolce-acidulo	intermedia (III decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	buccia cerosa, peduncolo grosso e corto, poco suscettibile a ticchiolatura <i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
giallo-verde, sovraccolore rosso scuro sul 60-70%	bianco crema	croccante, succosa	aroma intenso	medio-tardiva (I - II decade di ottobre)	Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, striato di rosso	bianco	molto soda	dolce e acidulo	tardiva	Bianco <i>et al.</i> , 2014	si conserva a lungo <i>M. Tanno</i>
verde	verde, macchiato di rosso	molto soda	dolce e acidulo	tardiva	Bianco <i>et al.</i> , 2014	si conserva a lungo <i>M. Tanno</i>
verde sfumato di rosso	bianco	intermedia	dolce e aromatico	tardiva	Bianco <i>et al.</i> , 2014	ottima da cuocere <i>M. Tanno</i>
verde-giallo con striature evidenti rosso vinose	bianco-crema	media	scarso	II - III decade di ottobre	Branzanti e Sansavini, 1964; Liang <i>et al.</i> , 2015	<i>R. Gregori, S. Sansavini</i>
verde giallo, sfumato di rosso vinoso	bianca	soda, croccante, poco succosa	mediocre	prima decade di settembre	Agabbio, 1994; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003	mediamente sensibile a ticchiolatura <i>V. Farina</i>
verde, sovraccolore rosso scuro (50-60%), rugginosità a chiazze	bianco crema	croccante, succosa	dolce con aroma intenso	medio-precocce (I - II decade di settembre)	Bounous <i>et al.</i> , 1995; Bounous <i>et al.</i> , 2006	<i>G. Beccaro, G. Mellano, G. Re</i>
verde, con sovraccolore rosso slavato	biancastro	soda	scarso, poco dolce e poco acidulo	medio-precocce (I decade di settembre)	Bassi, 2014	di scarso interesse <i>G. Bassi</i>
verde giallastro con sovraccolore rosso intenso		elevata	buono	tardiva (metà ottobre, inizio novembre)	AA. VV., 2011	<i>P. Borrello, C. D'Acqui, R. Mafra, P. Pellegrino, F. Petrillo, F. Stumpo</i>



A cura di: R. Gregori, C. Buscaroli, R. Manganiello, S. Sansavini

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Adogliato		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Agostina	Melo Agostino	Molise, Umbria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012; Tanno, 2014; www.archeologiaarborea.org
Agre di Sezze		Lazio	Bignami, 1989
Agre di Viterbo		Lazio	Bignami, 1989
Agretta		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Aideniello		Campania	Melchiade <i>et al.</i> , 2007
Ambrosio		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it
America		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Amerina		Umbria	AA.VV., 2013c
Amidonna		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Amouelaye		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Ananassa		Campania	Melchiade <i>et al.</i> , 2007
Appiola		Umbria	AA.VV., 2013c
Annurca Sangued di Bue		Campania	Rega, com. pers.
Appiola rossa		Umbria	AA.VV., 2013c
Arnaudi		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Arpiona		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Austegna		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Austina		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Austinella		Lazio	Bignami, 1989
Avostàns		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Bagnarota		Calabria	Mafrica <i>et al.</i> , 2016
Bastòn di Cjånive		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Bel 'd Magg	Bella di Maggio, Gerb, Gerbi	Piemonte	Branzanti e Sansavini, 1964; Re e Possetto, 1998; Covolo e Ferro, 1998; Alessandri <i>et al.</i> , 2016
Bel d'Italia		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Bel Robi		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Bela Giuseppina		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Bella Donna	Bela Dona, Belladonna	Piemonte, Veneto	AA.VV., 1998; Beccaro e Re, 2016; Schiavon, 2016
Bertoldo		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Bianc Bruce		Piemonte	Sansavini <i>et al.</i> , 1994; A.A.V.V., 2006
Bianca del Lago		Molise	Tanno, 2014
Bianca di Aritzo		Sardegna	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998
Bianca di Isernia		Molise	Tanno M., 2014; Bianco P. M. <i>et al.</i> , 2014
Bianca di Jelsi		Molise	Tanno, 2014
Bianca di Stagione		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Biancheri		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Bianchi Rosa		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Bianco di Luglio		Lombardia	Tamaro, 1915
Bianco Dolce		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Re e Possetto, 1998
Biancolio		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Bicolore		Molise	Tanno, 2014
Binell russ		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Bisotula		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Bisotula Rossa		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Blànceje di Càtino		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Boca Romisondo		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Bolzanin		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Bommino		Sicilia	Sansavini <i>et al.</i> , 1994; Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Bonacardo		Sardegna	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998
Bota Dossa		Piemonte	Re, 2009
Bota Dura		Piemonte	Re, 2009
Broccaia		Umbria	Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 2006
Bruera		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Bruschëtta	Gara Brusca	Piemonte	Adamo e Tomatis, 1992
Buceta Russa		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Bunnanza		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Ca		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Ca Romisondo		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Cacona		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Caddina		Sardegna	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Calvè		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Calvè di Montagna		Toscana	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998
Calvilla di Montevecchia		Lombardia	Mazzeo, 2007
Calvina		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Canadà Gialla		Veneto	Ponchia <i>et al.</i> , 1992; Bignami e Cossalter, 1993
Canadà Rossa		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Canadà Ruden		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Canadà Ruzzene		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2008
Cancavone		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Cannamela		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Cannella		Marche	Dalla Ragione I., 1998
Carla del Canada		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Carla di Botto		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Carla Doppia		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Carla Rusa		Piemonte	Beccaro e Re, 2016

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Carla Valsesiana		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Carlo Rosso		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Carlone		Calabria	Mafrica, dati inediti
Carpandù Russ		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Carpandù Vert	Carpandù Verd	Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Beccaro e Re, 2016
Carpandù Bianco		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Carpandù Brusco		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Carpandù dei Doss		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Carpandù delle Valli di Lanzo		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Carvillo		Calabria	Mafrica, dati inediti
Cascina		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Castellana		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Caterini		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Cavalin		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Cavòç		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Cerrata		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Champagnin		Lombardia	Mazzeo, 2007
Chèi da Coda		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Chèi da Rosa		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Chèi dal Cordon		Friuli Venezia Giulia	Bianco <i>et al.</i> , 2014
Chèi di Iva		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ciard		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Cichella	Cichedda	Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009
Ciclamino		Lombardia	Buscaroli <i>et al.</i> , 1992; Agostini <i>et al.</i> , 2013
Ciliegina		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Ciochin		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ciòdo	Ciodu	Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Cirino		Sicilia	Buscaroli <i>et al.</i> , 1992; Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Cjabèot		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Cliselze Dolce		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Cocciona		Abruzzo	AA.VV., 2007
Cocoine		Lazio	Bignami, 1989
Colombina di Passonino		Lombardia	Mazzeo, 2007
Comba		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Composta vera		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Coral	Pom Coral	Emilia-Romagna, Lombardia	Calvi, 2013
Cornalin		Piemonte	Re, 2009

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Coronei		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Costarella		Umbria	Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 2006
Cotogno Montano		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Courfandise		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Cousotte		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Cravanella		Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009
Cuacciu		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Culo di Monaco		Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2011; Petriccione <i>et al.</i> , 2012
Cumian-a		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Curunè		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Cusanara		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Custaccia		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Da Civòle		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Da Riva		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Da Vita		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Dal Fier		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Dal Vuèli		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
D'Api		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Ferru		Sardegna	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998
De Fossaz		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De la Balena		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Menoü		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Roisod		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Decio Giallo		Piemonte	Re, 2009
Del Pozzo		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Del Ros		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Deliziosa di Montagna		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Della Madonna		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Della Rosa	Zeliesnica	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Dell'Oio Giallo		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2008
Desulo 1°		Sardegna	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998; Tedde e Nuvoli, 2010
Di Coròne	Purpurroter	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Di Gadeun		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Di Luglio		Sardegna	Mulas <i>et al.</i> , 1992
Di Robilante		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Di Rui		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
D'la Composta Grossa		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Dolce	Doce	Molise, Umbria	Vitelozzi <i>et al.</i> , 2003; Tanno, 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Dolce dei Bigiardi		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Dolce di Chiomonte		Piemonte	Valentini <i>et al.</i> , 2001
Dolce di Sezze		Lazio	Bignami, 1989
Dolzani		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Dorata di Onorio		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Dorelli		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Dosc Piat	Dolce Piatto	Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Dousse		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Ducale		Umbria	AA.VV., 2013c
Durona		Molise	Tanno, 2014
D'Zambon		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Exilles 28/13		Piemonte	Re, 2009
Faccia Viola		Molise	Tanno, 2014
Fagnan		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Falsa Fungiona		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it
Fantasia		Piemonte	AA.VV., 1988
Fava		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Fer Grignase		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Fer moia		Piemonte	Re, 2009
Fer Val Sesia		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Finocchiella		Lombardia	Regione Lombardia, 2007
Fior di maggio		Piemonte	Re, 2009
Fragolino		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Fragone		Trentino Alto Adige TN	Breviglieri e Solaroli, 1949; Battaglia <i>et al.</i> , 2012
Fraiga		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Fralorenzo		Lazio	Bignami, 1989
Francese		Lazio, Piemonte	Adamo e Tomatis, 1992; Bignami e Natali, 1992; Sansavini <i>et al.</i> , 1994
Frascona	Frascona Brianzola	Lombardia	Mazzeo, 2007
Gare Brusche		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Gare Dolci		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Garofana		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Gentile		Campania, Piemonte	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009; Radicati <i>et al.</i> , 1991; Sansavini <i>et al.</i> , 1994
Giachetta	Giachette	Piemonte	Re e Possetto, 1998; Valentini <i>et al.</i> , 2001
Giacon		Piemonte	Re, 2009
Giallo Gianassono		Piemonte	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Giallo Nobile	Gold Nobel	Trentino Alto Adige	Branzanti e Sansavini, 1964
Gianson		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Gigio		Piemonte	Re e Possetto, 1998

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Gigiot		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Giordano M.		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Giraud A.		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Giuliano B.		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Glaroulenta		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Gran Alesander		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Granate Rosse		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Granducessa		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Granettona	Cranettone	Abruzzo, Lazio	Bignami, 1989; AA.VV., 2007
Grassi Vino Cotto		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Grauer Apfel		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Gridzette		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Grigia di Giglione		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Gris a Ponta Pianëtta		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Gris Berti		Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1992
Gris Peder		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Gris Ross		Piemonte	Adamo e Tomatis, 1992
Il Turc		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Inganna Villano		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Istriàn		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ixjarvu		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Kabalauka		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Kiselka		Friuli Venezia Giulia	Bianco <i>et al.</i> , 2014
Laconi 1	Laconi A	Sardegna	D'Aquino <i>et al.</i> , 1998; Tedde e Nuvoli, 2010
Laconi 3	Laconi D	Sardegna	Ortu <i>et al.</i> , 1998
Ladina		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Lappiuni		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Lappo		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Lattare		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Latte		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Lazzarola		Campania	Bertoloni, 1881; www.agricoltura.regione.campania.it
Lest		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Limone		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Limontchèllo		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Long II		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Lòp		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Losa di Giaveno		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Lucchese		Toscana	AA.VV., 2010

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Lugliola		Toscana	Camangi et al., 2011
Macarie	Varenchine	Piemonte	Re, 2009
Madama		Piemonte	Sansavini et al., 1994
Maddalena		Piemonte	Beccaro e Re, 2016; Barrel e Esposito Sommese, 2008
Madeleina		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Madonna del Carmine		Toscana	AA.VV., 2010
Maggengo		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Magnana di Bruce		Piemonte	Romisondo et al., 1992; Sansavini et al., 1994
Maiolina		Lazio	Bignami, 1989
Mangione		Abruzzo	Di Santo e Silveri, 2004
Mantovani		Trentino Alto Adige TN	Odorizzi e Abram, 2001
Margheritin		Piemonte	Radicati et al., 1991
Marro		Piemonte	Radicati et al., 1991
Massanzeri		Trentino Alto Adige TN	Odorizzi e Abram, 2001
Mattarei		Trentino Alto Adige TN	Bigaran et al., 2012
Medicinale		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Mêi da Rûsin		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêi dal Màrmul		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêi Naranzòns		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Meilleure di La Salle		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Meissun		Piemonte	Vitelozzi et al., 2003
Mêl da Canònica		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl da la Cumùgna		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl da Stràda	Chèi da Stràda, Da Stràde	Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl dal Coropêt		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl dal Morèt		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl di Alto Grado		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl di Basùt		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl di Favit		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl di Venària		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl di Vendèmes		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl Todèsc		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl Todèsc di Paularo		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mêl Vinàis		Friuli Venezia Giulia	Youssef et al., 2000
Mela Casolana		Toscana	Cresti e Milanese, 2016
Mela Cuglieri		Sardegna	D'Aquino et al., 1998

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Mela del Faraone		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Mela del Papa		Marche	ASSAM Regione Marche, 2003
Mela della Trebbiatura		Lazio	Bignami, 1989
Mela di Chitignano		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Mela di Sottocolli		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Mela Gialla		Lazio	www.antichifruttorviato.com/catalogo
Mela Gialla delle Pianacce		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Mela Piatta delle Cantine		Toscana	Giordani e Morelli 2012
Mela Rosa di Coriano		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Mela Rossa Casetta		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008
Mela Rossa Tre Colli		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Mela Rugginosa delle Pianacce		Toscana	Giordani e Morelli 2012
Mela Uncino		Marche	Caligiuri, 2013
Mela Vinaccia		Piemonte	Re, 2009
Mele Rosse		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Melès		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Melo Agostino		Calabria	Battaglia <i>et al.</i> , 2012
Melo Ancaiano		Friuli Venezia Giulia	Giordani e Morelli 2012
Melo Andreuzzi		Friuli Venezia Giulia	Bianco <i>et al.</i> , 2014
Melo Bianco		Sicilia	Agostini <i>et al.</i> , 2013
Melo Campo delle Pianacce		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Melo del Giappone		Toscana	AA.VV., 2010
Melo della Lira		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Melo delle Casacce		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Melo di Campone		Friuli Venezia Giulia	Bianco <i>et al.</i> , 2014
Melo di Lampedusa		Sicilia	Agostini <i>et al.</i> , 2013
Melo di Tocchi		Toscana	Giordani e Morelli 2012
Melo Ficareto		Toscana	Giordani e Morelli 2012
Melo Filare delle Pianacce		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Melo Giallo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Melo Giugno		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Melo Morto		Toscana	AA.VV., 2010
Melo Podere delle Pianacce		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Melo Sottomuro Casette		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Melo Strada delle Pianacce		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Melo Vecchio Pollaio		Toscana	Giordani e Morelli 2012
Melo Viale Casetta		Toscana	http://germoplasma.arsia.toscana.it , 2007-2008; Giordani E., Morelli D, 2012
Melone		Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009
Mial Dolç		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Miglian		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Milu Estiva		Calabria	Battaglia <i>et al.</i> , 2012
Milu Rosa		Calabria	Battaglia <i>et al.</i> , 2012
Mòl di Lyora		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Molsina Veja	Maisina Veja	Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Molsina verde	Maisina Verde	Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Monaca		Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2012
Mora		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Morela Barge		Piemonte	Re, 2009
Morela S. Ambreus		Lombardia	Re e Possetto, 1998
Morello		Lombardia	Bonomi <i>et al.</i> , 1998
Morellone		Lombardia	Eccher <i>et al.</i> , 1999
Morra		Campania	Santangelo <i>et al.</i> , 2002
Mouro de Vi		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Mula		Abruzzo	AA.VV.,2007
Mur da Bò		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Muscadella		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Musetta		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Mustlot		Piemonte	Molon, 1901
Mutuneta		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Nana		Lazio	Bignami, 1989
Naraunzius 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Nastona 1		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Nastona 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Negretta		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Padovàns	Forèst	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Palma d'Oro		Piemonte	Branzanti e Sansavini, 1964
Parrocchiana		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it
Pasquale		Molise	Tanno, 2014
Paularo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Peisà Rosini		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2008
Peisà Ruggine	Peisà Ruggini	Veneto	Bignami e Cossalter, 1993
Penas		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pertus		Piemonte	Re e Possetto, 1998

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Pescadura		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Pianella		Umbria	Quaderni della biodiversità -AA.VV., 2013c
Piatte d'Inverno		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pièri di Pràdas 1		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pièri di Pràdas 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pin dal vis		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Pissòz		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pom da Fricassé		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Pom dal Gustin	Pom Giustin	Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Pom de l'Acqua		Veneto	Bignami e Cossalter, 1993; Veneto Agricoltura, 2014
Pom d'la Biola		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Pom d'la Brina		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Pom d'la Cassina		Piemonte	Re, 2009
Pom d'la Costa Ross		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Pom d'la Magna		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Pom d'la Tera		Piemonte, Veneto	Re e Possetto, 1998
Pom Doss		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Pom Giuan		Lombardia	Eccher <i>et al.</i> , 1999
Pom Limon		Piemonte	Re e Possetto, 1998; Veneto Agricoltura, 2014
Pom Prussiano		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2008
Pom Ros		Piemonte	Re, 2009
Pom 's San Firmin		Piemonte	Re, 2009
Pom Sandri		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Pom Sonaja Vert		Piemonte	Re, 2009
Poma		Veneto	AA.VV., 1988; Bassi e Dal Grande, 2004
Poma Dousa		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Poma Grosa		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Poma Rossa		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Poma Roussa		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Pomaccio		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pomel	Pumel	Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Beccaro e Re, 2016
Pomela		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Pomer Trevisan		Veneto	Schiavon, 2016
Pomer Vero		Veneto	Schiavon, 2016
Pomet Tondi		Veneto	Schiavon, 2016
Pomi Rossuni		Veneto	Schiavon, 2016
Pomma d'Allesaz		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Pomma de Bellon		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Pomma de Lillaz		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Pomma dou Bo		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Pomo Moro		Veneto	Bassi e Dal Grande, 2004
Pomo Rossat		Veneto	Schiavon, 2016
Pomoterra	Pomoperò	Basilicata	Branzanti e Sansavini, 1964
Pon De La Teza		Veneto	Veneto Agricoltura, 2014
Pon Gialet		Veneto	Veneto Agricoltura, 2014
Poppina d'Orino		Lombardia	Agostini <i>et al.</i> , 2013
Poppina Rossa		Lombardia	Agostini <i>et al.</i> , 2013
Portella		Molise	Tanno, 2014
Prata		Lazio	Bignami e Natali, 1992
Precoce		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Precoce Agostano		Veneto	Bassi e Dal Grande, 2004
Presec		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Prete		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Procaria		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Prussiano Rigato		Veneto	MiPAAF, Registro Nazionale dei Fruttiferi
Pum Barol		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Pum Binell	Binel	Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum Caramela		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum 'd l'Or		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum 'd Natal		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum 'd San Jacco		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum 'd Sant'Anna		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum dal Pustin		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum del Brucé Testona		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum d'la Geografia		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum d'la Nuella		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum Purtigal		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum Rusà		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum Suchè		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pum Videun		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Pumé		Piemonte	Vitelozzi <i>et al.</i> , 2003
Raich		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Ramongell'		Campania	Parillo <i>et al.</i> , 1999
Ranetta di Pradis		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Rap d'or		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Ravè Germanic		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Re		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it
Reali di Treppo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Renetta		Umbria	Grifoni <i>et al.</i> , 2003
Renetta Bianca di Spagna		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Renetta di Antey		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Renetta di Pra St.-Didier		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Renetta di St.-Joseph		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Renetta Dorata		Molise	Tanno, 2014
Renetta Nera		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Renetta Rossa		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Renetta Verde		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Renettona		Umbria	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Riga 'd la Val Fergia		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Rigà 'd Munt'orfo		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Riga Larga		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Risulent		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Roglianese		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Roncolina		Liguria	Branzanti e Sansavini, 1964
Ròs dal Pecòl dala Bùsa		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ròs dal Plan da las Molècjias 1		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ròs dal Plan da las Molècjias 2		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ròs di Làuc		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ròs di Tullio		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Rosa Calena		Molise	Tanno, 2014
Rosa d'Amelia		Umbria	AA.VV., 2013
Rosa d'Agosto Bianca		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Rosa d'Agosto Rossa		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Rosa del Trigno		Molise	Tanno, 2014
Rosa di Fondo		Trentino TN	Bigaran <i>et al.</i> , 2012; www.oasigalbuserabianca.it
Rosa di Monte		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Rosa di Monteroduni		Molise	Tanno, 2014
Rosa d'Inverno		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Rosa Dolce		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Rosa Durella		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Rosa Fragola		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Rosa Montana		Molise	Tanno, 2014

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Rosa Panaia		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992. (Gli autori ritengono che la cv Panaia appartenga al gruppo delle Mele Rosa)
Rosa Pianella		Marche	ASSAM Regione Marche (1994-2000)
Rosa Piatta Ciociara		Lazio	Piazza <i>et al.</i> , 2003
Rosa Principessa		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosa Regina		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosa Rosona		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosa Rossa		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosa Stellata		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosa Verdone		Marche	Virgili <i>et al.</i> , 1992
Rosciola		Umbria	AA.VV., 2015
Rosellina		Liguria	Branzanti e Sansavini, 1964
Rosetta	Rosone	Lazio	Bignami, 1989
Rosetta Silana		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Rosmarino		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Ross Bosona		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ross D'Aratama		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ross dël Torinin		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Ross Giambon		Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1992
Ross Masulet		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ross Morin-a		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ross Percit		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Ross Tumasin	Rus Tumasin	Piemonte	Molon, 1901; Bounous <i>et al.</i> , 2006
Rossa Simbrario		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Rossa X		Piemonte	Agabbio <i>et al.</i> , 1994a
Rossa-Verde di La Salle		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Rosse di Croazia		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Rosellina		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Rossina	Rosina	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Rosso di Mafiotto		Piemonte	Valentini <i>et al.</i> , 2001
Rosso di Socchieve	Chèi di Soclêf	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Rosso Gianassoni		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 1996
Rosso Orni		Veneto	Schiavon, 2016
Rossotti Morsini		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Rossuni		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2007
Rubatine		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991; Adamo e Tomatis, 1992
Ruggia		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Ruggina		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Ruggine della Fontana		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Ruggine di Terzo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ruggine Rosa		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Rugginosa Lunga		Molise	Tanno, 2014
Rus d' Linot		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Rusin Bipo	Rusin ěd Bipo	Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1992; Beccaro e Re, 2016
Rusnent Doss		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Rusnent Giolitto		Piemonte	Re, 2009
Rusnenta Coldimosso		Piemonte	Valentini N. <i>et al.</i> , 2001
Ruso del Vaj		Piemonte	Re e Possetto, 1998
S. Nicola		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Sabiareul		Piemonte	Re, 2009
Sabiol		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Saint Michel		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
San Baril Rosso		Veneto	Schiavon , 2016; Agabbio, 1994a
San Cassiano		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
San Giacomo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
San Giovanni di Carpineto		Lazio	ARSIAL, 2000
San Grato di Jovencan		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
San Grato di La Salle		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
San Grato var. S. nna		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Sant'Agostino		Lazio	Bignami, 1989
Sant'Anna Giallo		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Sant'Anna I		Veneto	Schiavon, 2016
Sant'Anna II		Veneto	Schiavon, 2016
Sapiat		Piemonte	Vitelozzi <i>et al.</i> , 2003
Saraceno		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Sarvaggiu di Lipari		Sicilia	Agostini <i>et al.</i> , 2013
Sassella		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Sassola		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Saun-a		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Scacciatella		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012; Mafrica, 2016
Scalvina		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Sciampagna		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010; Bassi e dal Grande, 2004
Sciarle		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Selvatico Rocca		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Sen Cassien		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Senatore		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Seslaroi		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Setembrin		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Signorile		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1991
Soclevin		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Soelie ed Cumiana	Seuli ëd Cumiana	Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Solcata	Mela Solcata	Umbria	Dalla Ragione I. e Dalla Ragione L., 2006
Sole		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Spagna	Melappia di Spagna	Molise	Tanno, 2014
Spiasciola		Umbria	AA.VV., 2015
Spiritin		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Spugnaccia		Lazio	Piazza <i>et al.</i> , 2003
Stele		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Striata Rossa di La Salle		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Subio		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Sublacense		Lazio	www.antichifruttorvieto.com/catalogo
Suricillo		Campania	Santangelo e Casato, 1999; Petriccione <i>et al.</i> , 2008-2009
Susin		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Taffetà Bianca di Autunno		Lombardia, Trentino Alto Adige	Regione Lombardia, 2007
Talini		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Tenerella	Puma Tenerella	Basilicata, Campania	Santangelo e Casato, 1999
Teresa		Liguria	Branzanti e Sansavini, 1964
Terra Promessa		Lombardia	Regione Lombardia, 2007
Testa di Bue		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Testone		Piemonte	Adamo e Tomatis, 1992
Todescùt		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Tonda delle Schiavate		Piemonte	Re e Possetto, 1998
Tonnorella		Lazio	Bignami, 1989
Tre Fontane		Molise	Tanno, 2014
Trumuntana	Tramontana	Calabria, Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2012
Tuhle		Veneto	Bassi e Dal Grande, 2004
Turinett		Piemonte	Regione Piemonte, 2013
Valecc		Piemonte	Re, 2009
Valeis		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; Re e Possetto, 1998
Vecchio Ca		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Velletrana di Subiaco		Lazio	Pavia <i>et al.</i> , 2009

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Verde di Cantalupa		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Verde di La Salle		Valle d'Aosta	I. Barrel, com. pers.; Inst. Agr. Reg. di Montfleury
Verde Mancuso		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Verde Piatta	Verde Piatto	Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Verde Sant'Agnese		Molise	Tanno, 2014
Verdeis		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Verdese		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Verdi		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Verdisin		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Verdognolo		Calabria	Ponchia <i>et al.</i> , 1992; Garcea <i>et al.</i> , 1999
Verdonica		Lazio	Piazza <i>et al.</i> , 2003
Vialòta		Piemonte	Adamo e Tomatis, 1992; Beccaro e Re, 2016
Vignola		Piemonte	Bounous <i>et al.</i> , 2006
Villa di Collemantina		Toscana	Breviglieri e Solaroli, 1949; AA. VV., 2010
Vinà		Piemonte	Beccaro e Re, 2016
Viola di Montevecchia		Lombardia	Mazzeo, 2007
Vivo		Campania	Santangelo e Casato, 1999
Voncia		Piemonte	Covolo e Ferro, 1998; www.oasigalbuserabianca.it
Welsehbrume	Moggio 1, Moggio 2	Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Zal		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Zalòns		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Zampa di cavallo		Campania	Petriccione <i>et al.</i> , 2012
Zazzari		Sardegna	Ortu <i>et al.</i> , 1998
Zigolini	Purpurroterzwieglapfel	Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Zuccari		Trentino Alto Adige	Bigaran <i>et al.</i> , 2012
Zuccherò e Cannella		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Zuchina	Regina, Zucchella	Molise, Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011; ASSAM Regione Marche (1994-2000); Virgili e Neri, 2002; Tanno, 2014
Zuccotta		Liguria	Branzanti e Sansavini, 1964

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

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Abbondanza	Belfort, Pella	Emilia-Romagna	A
Abbondanza Rossa		Emilia-Romagna	A
Adogliato		Calabria	C
Agostina	Melo Agostino	Calabria, Molise, Umbria	C
Agostinella		Campania, Puglia	B
Agostinella Rossa	probabile clone di Agostinella	Puglia, Campania	B
Agre di Sezze		Lazio	C
Agre di Viterbo		Lazio	C
Agretta		Toscana	C
Agromolo		Calabria	B
Aideniello		Campania	C
Ambrosio		Campania	C
America		Piemonte	C
Amerina		Umbria	C
Amidonna		Sicilia	C
Amouelaye		Valle d'Aosta	C
Ananassa		Campania	C
Annurca	Orcola	Campania	A
Annurca Bella del Sud		Campania	A
Annurca Rossa del Sud		Campania	A
Annurca Sangue di Bue		Campania	A
Aosta	Pom d'Aost	Piemonte	B
Api Grande		Sardegna	A
Api Piccolo		Sardegna	A
Api Stellata		Emilia Romagna	B
Apione		Sardegna	A
Appio	De Oxiu, De Ozzu, Appia di Sassari, Melappia, Appio di Bonacardo	Sardegna	A
Appio Rosseggiante		Sardegna	A
Appiola		Umbria	C
Appiola rossa		Umbria	C
Arancio	Purtuallo	Campania	B
Arito		Campania	B
Arnaudi		Piemonte	C
Arpiona		Toscana	C
Arresta		Calabria	B
Assam R 101		Marche	A
Assam R 145		Marche	A
Assam R 7		Marche	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Austegna		Campania	C
Austina		Campania	C
Austinella		Lazio	C
Avostàns		Friuli Venezia Giulia	C
Azzurra Tron		Piemonte	B
Baccaiana		Sardegna	B
Baccalare	Baccalare della Lunigiana	Toscana, Emilia-Romagna	B
Bagnarota		Calabria	C
Balbi		Veneto	B
Barbéleuna		Valle d'Aosta	B
Barile		Campania	B
Barilotto		Calabria	B
Baròl		Piemonte	B
Bastòn di Cjànive		Friuli Venezia Giulia	C
Bebè	Mela Bebè	Lazio	B
Bel 'd Magg	Bella di Maggio, Gerb, Gerbi	Piemonte	C
Bel d'Italia		Piemonte	C
Bel Robi		Piemonte	C
Bela Giuseppina		Piemonte	C
Belfiore Giallo	Belfiore, Belfiore di Colazza, Gialla di Priuso 1 e 2, Pigne d'Unvier, Zal di Muner, Zalin	Veneto, Friuli Venezia Giulia	B
Bella del Giardino		Emilia-Romagna	A
Bella di Barge		Piemonte	A
Bella Donna	Bela Dona, Belladonna	Piemonte, Veneto	C
Bella Elisabetta		Piemonte	B
Bertoldo		Piemonte	C
Bessè		Piemonte	B
Bianc Bruce		Piemonte	C
Bianc Bruce		Piemonte	B
Bianca del Lago		Molise	C
Bianca di Aritzo		Sardegna	C
Bianca di Grottolella		Campania	A
Bianca di Isernia		Molise	C
Bianca di Jelsi		Molise	C
Bianca di Stagione		Calabria	C
Bianca di Ussassai		Sardegna	A
Biancheri		Alto Adige, Trentino	C
Bianchetto		Veneto	B
Bianchi		Piemonte	B
Bianchi Rosa		Friuli Venezia Giulia	C
Bianchina		Umbria	B
Bianco di Luglio		Lombardia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Bianco Dolce		Piemonte	C
Biancolio		Friuli Venezia Giulia	C
Bianconi	Biancone	Veneto	B
Biancuccia		Toscana	B
Bicolore		Molise	C
Binel		Piemonte	C
Binell russ		Piemonte	C
Binotta	Binotto	Toscana	B
Biro		Piemonte	B
Bisotula		Piemonte	C
Bisotula Rossa		Piemonte	C
Blàncje di Càtino		Friuli Venezia Giulia	C
Blet		Piemonte	B
Boca Romisondo		Piemonte	C
Bolognola		Emilia-Romagna	A
Bolzanin		Friuli Venezia Giulia	C
Bommino		Sicilia	C
Bonacardo		Sardegna	C
Bota Dossa		Piemonte	C
Bota Dura		Piemonte	C
Bouchard	Bouciard, Buciard	Piemonte	B
Brasca		Piemonte	B
Broccaia		Umbria	C
Bruera		Piemonte	C
Bruschëtta	Gara Brusca	Piemonte	C
Brut e Bon	Dall'oppia	Veneto	B
Bucapreve	Boccone del prete	Liguria	B
Buceta Russa		Piemonte	C
Bunanza		Sicilia	C
Buras		Piemonte	A
Buta Bianca		Piemonte	B
Buta Rossa		Piemonte	B
Ca		Piemonte	C
Ca Romisondo		Piemonte	C
Cacona		Toscana	C
Caddina		Sardegna	C
Calamana Trevigiana	Calimano, Calamani	Veneto	A
Calvè		Toscana	C
Calvè di Montagna		Toscana	C
Calvilla Bruna		Piemonte	B
Calvilla di Montevecchia		Lombardia	C
Calvilla Rossa		Piemonte	B
Calvina		Valle d'Aosta	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Campanino	Campanin	Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia	A
Canadà Gialla		Veneto	C
Canadà Rossa		Veneto	C
Canadà Ruden		Veneto	C
Canadà Ruzzene		Veneto	C
Cancavone		Campania	C
Canditin-a		Piemonte	B
Cannamela		Campania	C
Cannella		Marche	C
Canonico		Sicilia	A
Cantagalli		Piemonte	B
Cantin		Piemonte	B
Capel da Pret	Capel del Prete	Emilia-Romagna, Piemonte	B
Capo d'Asino	Cape 'e Ciuccio	Lazio, Campania	B
Caporal		Piemonte	B
Carbone	Carbunè	Piemonte	A
Cardillo		Sicilia	B
Carla	La Méle, Napoleone, Tiroler Kostlicher	Alto Adige, Emilia-Romagna, Liguria, Lombardia, Piemonte, Veneto	A
Carla del Canada		Piemonte	C
Carla di Botto		Piemonte	C
Carla Doppia		Piemonte	C
Carla Rusa		Piemonte	C
Carla Valsesiana		Piemonte	C
Carlo Rosso		Piemonte	C
Carlone		Calabria	C
Carne		Campania	B
Carpandù Russ		Piemonte	C
Carpandù Vert	Carpandù Verd	Piemonte	C
Carpandù Bianco		Piemonte	C
Carpandù Brusco		Piemonte	C
Carpandù dei Doss		Piemonte	C
Carpandù delle Valli di Lanzo		Piemonte	C
Carpandù Rusnent		Piemonte	B
Carraia	Calera, Pom Carara	Emilia-Romagna	A
Carvillo		Calabria	C
Casciana		Toscana	A
Cascina		Marche	C
Cassa		Piemonte	C
Cassanese	Mela di Cassano	Campania	B
Castagno	Mela del Castagno	Umbria	B
Castellana		Marche	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Caterini		Alto Adige, Trentino	C
Cavalin		Piemonte	C
Cavicchio		Emilia-Romagna	A
Cavòç		Friuli Venezia Giulia	C
Cellini Broglio	Pomathe	Veneto	B
Cerina	Cera, Mela Mezza Rosa, Mela del Duca, Oleata, Bianca Oleata, Mela dell'Olio	Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria	A
Cerrata		Campania	C
Champagnin		Lombardia	C
Chèi da Coda		Friuli Venezia Giulia	C
Chèi da Rosa		Friuli Venezia Giulia	C
Chèi da Stràda		Friuli Venezia Giulia	C
Chèi dal Cordon		Friuli Venezia Giulia	C
Chèi di Iva		Friuli Venezia Giulia	C
Chianella		Campania, Puglia	B
Ciard		Piemonte	C
Cichella	Cichedda	Campania	C
Ciclamino		Lombardia	C
Cigotto	Sigotto, Zhigot	Veneto	B
Ciliegina		Valle d'Aosta	C
Cioca Rumela	A Sonagli, Batocca, Batocchia, Mela Sona, Sona, Sonaglia, Sunaia	Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Veneto	A
Ciocarin-a Bianca		Piemonte	B
Ciocarin-a Rossa		Piemonte	B
Ciochera Rosa		Piemonte	B
Ciochin		Piemonte	C
Ciòdo	Ciodu	Piemonte	C
Cionet		Piemonte	B
Cipolla	Pum Sigula	Emilia-Romagna, Toscana	B
Cira Bianca		Calabria	B
Cira Rossa		Calabria	B
Cirino		Sicilia	C
Cjabèot		Friuli Venezia Giulia	C
Cleopatra		Emilia Romagna	B
Cliselze Dolce		Friuli Venezia Giulia	C
Clot		Piemonte	B
Coccianese		Umbria	B
Cocciona		Abruzzo	C
Cocoine		Lazio	C
Cola		Sicilia	A
Colombina di Passonino		Lombardia	C
Comba		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Composta vera		Piemonte	C
Conastrel		Veneto	B
Contessa	Contessa Colombera, Riccarda, Baussan, Giaon	Piemonte	A
Conventina	Comentina, Conventina di Gubbio	Umbria	A
Coppiola		Umbria	B
Coral	Pom Coral	Emilia-Romagna, Lombardia	C
Corlo	Dal Corlo	Veneto	B
Cornalin		Piemonte	C
Coronei		Piemonte	C
Costa	Pom d'la Costa	Piemonte	B
Costarella		Umbria	C
Cotogno Montano		Calabria	C
Cotogno Rosato		Calabria	B
Courfandise		Valle d'Aosta	C
Cousotte		Piemonte	C
Cravanella		Campania	C
Cuacciu		Calabria	C
Cucuzzara		Puglia	B
Cudicinu		Calabria	B
Culo di Monaco		Campania	C
Cumian-a		Piemonte	C
Curunè		Piemonte	C
Cusanara		Campania	C
Custaccia		Piemonte	C
D'Api		Valle d'Aosta	C
D'la Composta Grossa		Piemonte	C
D'Zambon		Valle d'Aosta	C
Da Civòle		Friuli Venezia Giulia	C
Da Porto		Veneto	B
Da Riva		Friuli Venezia Giulia	C
Da Vita		Alto Adige, Trentino	C
Dal Dolc		Friuli Venezia Giulia	A
Dal Fier		Friuli Venezia Giulia	C
Dal Vuèli		Friuli Venezia Giulia	C
Dalla Pola	Dalla Miola	Veneto	B
Dama		Sardegna	B
Damadè		Piemonte	B
Damoncella		Calabria	A
De Ferru		Sardegna	C
De Fossaz		Valle d'Aosta	C
De Jerru de Aritzo		Sardegna	A
De la Balena		Valle d'Aosta	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
De Menoù		Valle d'Aosta	C
De Roisod		Valle d'Aosta	C
De Sèn Gra		Valle d'Aosta	B
Decio	Modenese	Emilia-Romagna, Piemonte, Toscana, Veneto	A
Decio Giallo		Piemonte	C
Del Pozzo		Campania	C
Del Ros		Friuli Venezia Giulia	C
Deliziosa di Montagna		Toscana	C
Deliziosa Rossa		Calabria	B
Delizioso Bianco Dolce		Calabria	B
Dell'Oio Giallo		Veneto	C
Della Madonna		Veneto	C
Della Rosa	Zeliesnica	Friuli Venezia Giulia	C
Desulo 1°		Sardegna	C
Di Coròne	Purpurroter	Friuli Venezia Giulia	C
Di Gadeun		Valle d'Aosta	C
Di Luglio		Sardegna	C
Di Robilante		Piemonte	C
Di Rui		Friuli Venezia Giulia	C
Dolce	Doce	Molise, Umbria	C
Dolce dei Bigiardi		Piemonte	C
Dolce di Chiomonte		Piemonte	C
Dolce di Sezze		Lazio	C
Dolcetto		Calabria	B
Dolcezza di Tronzano		Piemonte	A
Dolzani		Alto Adige, Trentino	C
Dominici		Piemonte	A
Dorata di Onorio		Friuli Venezia Giulia	C
Dorelli		Piemonte	C
Dosc Piat	Dolce Piatto	Piemonte	C
Dousse		Valle d'Aosta	C
Ducale		Umbria	C
Durello	Durello di Ferrara	Emilia-Romagna	A
Durello di Forlì		Emilia-Romagna	A
Durona		Molise	C
Edelroter	Rosso Nobile	Alto Adige	A
Edoardo VII		Piemonte	B
Erago		Veneto	B
Exilles 28/13		Piemonte	C
Faccia Rossa		Sicilia	B
Faccia Viola		Molise	C
Fagnan		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Falsa Fungiona		Campania	C
Fantasia		Piemonte	C
Fava		Piemonte	C
Favorita		Molise	B
Fer Grignase		Piemonte	C
Fer moia		Piemonte	C
Fer Val Sesia		Piemonte	C
Ferati		Veneto	B
Ferminel	Firminello	Piemonte	B
Ferro	Ferro Bianco, Fierro, Mela Ferro, Pom Fer, Ferru	Campania, Emilia-Romagna, Sardegna, Veneto	A
Ferro di Cesio	Ferrocasio	Sardegna, Veneto	A
Ferro Dolce		Veneto	B
Ferru de Laconi		Sardegna	A
Finocchiella		Lombardia	C
Fior d'Acacia	Fior di Cassia	Emilia-Romagna	A
Fior di maggio		Piemonte	C
Firticchiara		Calabria	B
Fontana Bianca		Calabria	B
Fontana Rossa		Calabria	B
Fragola	Mela Fragola, Pom dea Fragola	Campania, Lazio, Marche, Veneto	B
Fragolino		Calabria	C
Fragone		Trentino	C
Fraiga		Piemonte	C
Fralorenzo		Lazio	C
Francesca	Francesca Toscana, Francesca di Castelliri, Francesco	Lazio, Toscana	A
Francesca Romagnola		Emilia-Romagna	A
Francese		Lazio, Piemonte	C
Frascona	Frascona Brianzola	Lombardia	C
Furnas	Fornaz, Fournas, Rus Furnas	Piemonte	B
Gaetana		Lazio	B
Gaetanella		Puglia	B
Gambafina	Gambafina Lunga	Piemonte	A
Gambafina Piatta		Piemonte	A
Ganga Rossa		Calabria	B
Gare Brusche		Piemonte	C
Gare Dolci		Piemonte	C
Garofana		Toscana	C
Garola	Garula	Piemonte	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Gelata	Diacciara, Diacciola, Jaccia, Gelato, Mela dall'Olio, Pòm de l'Oio giallo, Spezzano Albanese, Verginella, Zuccherina	Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Molise, Sardegna, Sicilia, Umbria, Veneto	A
Gelato Cola	Cola Gelato, Sicilia Piccola	Sicilia	A
Genovese	Genovesa	Toscana	B
Gentile		Campania, Piemonte	C
Giachetta	Giachette	Piemonte	C
Giacon		Piemonte	C
Giallo Gianassono		Piemonte	C
Giallo Nobile	Gold Noble, Gold Nobel	Alto Adige, Trentino	C
Gian d'André	Giandrè	Piemonte	B
Gianson		Piemonte	C
Giardino		Campania	B
Giaun		Piemonte	B
Gigio		Piemonte	C
Gigiot		Piemonte	C
Giordano M.		Piemonte	C
Girauda A.		Piemonte	C
Giuliano B.		Piemonte	C
Glaroulenta		Valle d'Aosta	C
Gran Alesander		Piemonte	C
Granate Rosse		Calabria	C
Granatino		Sicilia	B
Granduessa		Calabria	C
Granetta		Calabria	B
Granettona	Cranettone	Abruzzo, Lazio	C
Grassi Vino Cotto		Piemonte	C
Grauer Apfel		Piemonte	C
Gravenstein	Gravensteiner	Alto Adige	A
Gridzette		Valle d'Aosta	C
Grigia di Giglione		Piemonte	C
Grigio Dolce		Piemonte	B
Gris a Ponta Pianètta		Piemonte	C
Gris Berti		Piemonte	C
Gris Canovoelit	Gris Canaveuj	Piemonte	B
Gris d'la Composta	Grigio Composta	Piemonte	B
Gris Peder		Piemonte	C
Gris Ross		Piemonte	C
Il Turc		Friuli Venezia Giulia	C
Imperatore	Bonetti, Morella, Morgenduft	Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Imperatore Dallago		Alto Adige, Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Trentino, Veneto	A
Inganna Villano		Calabria	C
Isabella		Piemonte	B
Istriàn		Friuli Venezia Giulia	C
Ixjarvu		Calabria	C
Kabalauka		Friuli Venezia Giulia	C
Kiselka		Friuli Venezia Giulia	C
Laconi 1	Laconi A	Sardegna	C
Laconi 2		Sardegna	A
Laconi 3	Laconi D	Sardegna	C
Ladina		Sardegna	C
Lappedda		Calabria	B
Lappiuni		Sicilia	C
Lappo		Calabria	C
Lardella		Umbria	B
Lattare		Calabria	C
Latte		Campania	C
Lavina		Emilia-Romagna	A
Lazzarola		Campania	C
Lazzeruola	Azzeruola, Lazzarolo, Nazzero	Emilia-Romagna	A
Lest		Piemonte	C
Liberato		Molise	B
Limoncella	Lamuncedda, Limoncella Abruzzese, Limoncella Uriddu, Limoncella Invernale, Limoncino Vicentina, Limongella, Monaco, Poma Cola, Pummoncello	Abruzzo, Basilicata, Campania, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Toscana, Umbria, Veneto	A
Limoncella Dura		Molise	A
Limoncella Estiva		Calabria	A
Limoncella Rosata del Molise		Molise	A
Limoncella Rossa	Limoncella Rosa, Limoncello Rosso	Basilicata, Calabria, Piemonte	A
Limoncino		Piemonte	C
Limone		Marche	C
Limontchèllo		Valle d'Aosta	C
Liscia di Cumiana	Soeli 'd Cumiana	Piemonte	B
Long I		Piemonte	B
Long II		Piemonte	C
Lòp		Friuli Venezia Giulia	C
Losa	Lòsa di Giaveno	Piemonte	B
Lucchese		Toscana	C
Lugliola		Toscana	C
Lusin	Losin	Piemonte	B
Lusot	Losot	Piemonte	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
M'Briachella		Lazio	B
Macarie	Varenchine	Piemonte	C
Macera		Campania	B
Madama		Piemonte	C
Maddalena		Piemonte	C
Madeleina		Valle d'Aosta	C
Madonna del Carmine		Toscana	C
Madonna di Agosto		Veneto	B
Maggengo		Piemonte	C
Maggiatica	Masciatica, Mela Masciata, Maggiarola	Basilicata, Calabria	B
Magnana		Piemonte	A
Magnana di Bruce		Piemonte	C
Maiatico		Calabria	B
Maiolina		Lazio	C
Mangione		Abruzzo	C
Mantovani		Trentino	C
Marcon	Marcan, Marcon di Canale, Marconi, Pom Marcun	Piemonte	B
Margheritin		Piemonte	C
Marro		Piemonte	C
Martina		Campania	B
Massanzeri		Trentino	C
Matan	Pom Matan	Piemonte	B
Mattarei		Trentino	C
Medicinale		Valle d'Aosta	C
Mêi da Rûsin		Friuli Venezia Giulia	C
Mêi dal Màrmul		Friuli Venezia Giulia	C
Mêi Naranzòns		Friuli Venezia Giulia	C
Meilleure di La Salle		Valle d'Aosta	C
Meissun		Piemonte	C
Mêl da Canònica		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl da la Cumùgna		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl da Stràda	Da Stràde	Friuli Venezia Giulia	C
Mêl dal Coropêt		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl dal Morèt		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl di Alto Grado		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl di Basùt		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl di Favit		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl di Venària		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl di Vendèmes		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl Todèsc		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl Todèsc di Paularo		Friuli Venezia Giulia	C
Mêl Vinàis		Friuli Venezia Giulia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Mela Casolana		Toscana	C
Mela Cocomerina		Emilia-Romagna	A
Mela Cono		Piemonte	B
Mela Cuglieri		Sardegna	C
Mela del Faraone		Calabria	C
Mela del Papa		Marche	C
Mela del Sangue		Toscana	A
Mela della Trebbiatura		Lazio	C
Mela di Chitignano		Toscana	C
Mela di maggio		Emilia-Romagna	C
Mela di Palazzo d'Affrico		Emilia Romagna	B
Mela di Para		Emilia Romagna	B
Mela di Sottocolli		Friuli Venezia Giulia	C
Mela Donna		Trentino	C
Mela Dura		Molise	B
Mela Ghiaccio	Ghiacciola	Basilicata	A
Mela Gialla		Lazio	C
Mela Gialla delle Pianacce		Toscana	C
Mela in Pietra		Marche	B
Mela locale Sine Nomine		Basilicata	B
Mela Magnetti		Piemonte	B
Mela Mala		Emilia-Romagna	C
Mela Pera	Pom Peir	Marche, Molise, Piemonte, Umbria	B
Mela Pesca		Emilia Romagna	B
Mela Piatta delle Cantine		Toscana	C
Mela Rosa		Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto	A
Mela Rosa di Coriano		Emilia-Romagna	C
Mela Rossa Casetta		Toscana	C
Mela Rossa di Acqualagna		Umbria	A
Mela Rossa Tre Colli		Toscana	C
Mela Rugginosa delle Pianacce		Toscana	C
Mela Treccia		Emilia Romagna	B
Mela Uncino		Marche	C
Mela Vinaccia		Piemonte	C
Mele Rosse		Friuli Venezia Giulia	C
Melès		Friuli Venezia Giulia	C
Melo Agostino		Calabria	C
Melo Ancaiano		Friuli Venezia Giulia	C
Melo Andreuzzi		Friuli Venezia Giulia	C
Melo Bianco		Sicilia	C
Melo Campo delle Pianacce		Toscana	C
Melo del Giappone		Toscana	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Melo della Lira		Piemonte	C
Melo delle Casacce		Emilia-Romagna	C
Melo di Campone		Friuli Venezia Giulia	C
Melo di Lampedusa		Sicilia	C
Melo di Tocchi		Toscana	C
Melo Ficareto		Toscana	C
Melo Filare delle Pianacce		Toscana	C
Melo Giallo		Friuli Venezia Giulia	C
Melo Giugno		Emilia-Romagna	C
Melo Morto		Toscana	C
Melo Podere delle Pianacce		Toscana	C
Melo Sottomuro Casette		Toscana	C
Melo Strada delle Pianacce		Toscana	C
Melo Vecchio Pollaio		Toscana	C
Melo Viale Casette		Toscana	C
Melone		Campania	C
Mial Dolç		Friuli Venezia Giulia	C
Miali	Miali Decio	Sardegna	A
Miglian		Piemonte	C
Miliadeci		Sicilia	A
Milu Estiva		Calabria	C
Milu Rosa		Calabria	C
Milu Rotella		Calabria	B
Mòl di Lyora		Friuli Venezia Giulia	C
Molsina Veja	Maisina Veja	Piemonte	C
Molsina verde	Maisina Verde	Piemonte	C
Moltrina		Veneto	B
Monaca		Campania	C
Monterosso		Emilia-Romagna	A
Mora		Toscana	C
Morela Barge		Piemonte	C
Morela S. Ambreus		Lombardia	C
Morello		Lombardia	C
Morellone		Lombardia	C
Morra		Campania	C
Moscarello		Sicilia	C
Mostlot	Ross del Mostlòt	Piemonte	B
Mouro de Vi		Valle d'Aosta	C
Mula		Abruzzo	C
Mur da Bò		Piemonte	C
Muscadella		Sardegna	C
Museloi	Pon Muset, Pomo Musetto	Veneto	B
Musetta		Marche	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Musetto Rosso		Veneto	B
Musona	Muso di Bue, Ciucca, Nasona, Musa, Musa della Balsaccia, Musella, Muso Lungo	Lazio, Marche, Umbria, Veneto	A
Mussolini		Veneto	B
Mussutu		Calabria	B
Mustlot		Piemonte	C
Mutuneta		Piemonte	C
Nana		Lazio	C
Naraunzius 2		Friuli Venezia Giulia	C
Nastona 1		Friuli Venezia Giulia	C
Nastona 2		Friuli Venezia Giulia	C
Negretta		Toscana	C
Nesta		Toscana	B
Nogara		Veneto	B
Noi Unci		Sardegna	A
Nuchis A	Nuchis 3	Sardegna	B
Oleata	Ogliusu	Calabria	B
Orco		Veneto	B
Ozzu		Sardegna	B
Padovàns	Forèst	Friuli Venezia Giulia	C
Palma d'Oro		Piemonte	C
Panaia	Casciola, Garofana, Imperiale, Mela Flagellata, Mela Gaetana, Pagliaccia, Panaja, Panaia di Norcia, Panela, Piatlaza, Piatlona, Piattona, Pom d'la Carera	Abruzzo, Emilia-Romagna, Lazio, Molise, Toscana, Umbria	A
Panunto		Molise	B
Paoluccia		Lazio	B
Papadopuli		Veneto	B
Paradisa	Paradiso, Pom Paradis, Pum Paradis	Abruzzo, Campania, Lazio, Toscana, Piemonte	A
Paradiso Bellunese	Pon del Paradiso	Veneto	B
Parrocchiana		Campania	C
Pasarot		Piemonte	B
Pasquale		Molise	C
Paularo		Friuli Venezia Giulia	C
Pedicini		Veneto	B
Peisà Rosini		Veneto	C
Peisà Ruggine	Peisà Ruggini	Veneto	C
Penas		Piemonte	C
Pertus		Piemonte	C
Pescadura		Piemonte	C
Pianella		Umbria	C
Pianellina		Toscana	B
Piatte d'Inverno		Friuli Venezia Giulia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Piattella		Abruzzo	B
Piattin		Piemonte	B
Picotto	Melo Asti, Pom Picot	Piemonte	B
Pièri di Pràdas 1		Friuli Venezia Giulia	C
Pièri di Pràdas 2		Friuli Venezia Giulia	C
Pin dal vis		Piemonte	C
Pissòz		Friuli Venezia Giulia	C
Polsola	Polsella	Umbria	B
Pom 's San Firmin		Piemonte	C
Pom d'Aram		Piemonte	B
Pom d'j Ebrei	Pum di Ebrej	Piemonte	B
Pom d'la Biola		Piemonte	C
Pom d'la Brina		Piemonte	C
Pom d'la Cassina		Piemonte	C
Pom d'la Costa Ross		Piemonte	C
Pom d'la Magna		Piemonte	C
Pom d'la Martina		Piemonte	B
Pom d'la Massa Dunschia		Piemonte	B
Pom d'la Tera		Piemonte, Veneto	C
Pom da Fricassé		Piemonte	C
Pom dal Gustin	Pom Giustin	Piemonte	C
Pom de l'Acqua		Veneto	C
Pom del Babi		Piemonte	B
Pom del Logia		Piemonte	B
Pom Doss		Piemonte	C
Pom Giuan		Lombardia	C
Pom Limon		Piemonte	C
Pom Prussiano		Veneto	C
Pom Real		Piemonte	B
Pom Ros		Piemonte	C
Pom Salam	Pum Salam	Emilia-Romagna	A
Pom Sandri		Veneto	C
Pom Sonaja Vert		Piemonte	C
Pom Zucheret		Lombardia	B
Poma		Veneto	C
Poma Dousa		Valle d'Aosta	C
Poma Grosa		Valle d'Aosta	C
Poma Rossa		Valle d'Aosta	C
Poma Roussa		Valle d'Aosta	C
Pomaccio		Friuli Venezia Giulia	C
Pomel	Pumel	Piemonte	C
Pomela		Veneto	C
Pomella di Montev ecchia	Pomella Rossa di Montev ecchia	Lombardia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Pomella Genovese	Rustajol, Pomella Verdebrisca	Lombardia	A
Pomella Striata		Lombardia	C
Pomer Trevisan		Veneto	C
Pomer Vero		Veneto	C
Pomet Tondi		Veneto	C
Pomi Rosini		Veneto	B
Pomi Rossuni		Veneto	C
Pomma d'Allesaz		Valle d'Aosta	C
Pomma de Bellon		Valle d'Aosta	C
Pomma de Lillaz		Valle d'Aosta	C
Pomma dou Bo		Valle d'Aosta	C
Pomo dell'Oio Rosso	Pom del'Oio rosso	Veneto	B
Pomo Moro		Veneto	C
Pomo Rossale		Veneto	B
Pomo Rossat		Veneto	C
Pomo Ruggine Mazzolati	Pom Ruggine	Veneto	B
Pomoterra	Pomopero	Basilicata	C
Pon De La Teza		Veneto	C
Pon Gialet		Veneto	C
Poppina d'Orino		Lombardia	C
Poppina Rossa		Lombardia	C
Porta	Pom d'la porta, Porte	Piemonte	B
Portella		Molise	C
Prata		Lazio	C
Precoce		Friuli Venezia Giulia	C
Precoce Agostano		Veneto	C
Presec		Piemonte	C
Prete		Campania	C
Procaria		Piemonte	C
Pron		Piemonte	B
Prumentina rossa		Calabria	A
Prussiano Rigato		Veneto	C
Pum 'd l'Or		Piemonte	C
Pum 'd Natal		Piemonte	C
Pum 'd San Jacco		Piemonte	C
Pum Bargnol		Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte	C
Pum Barol		Piemonte	C
Pum Binell	Binel	Piemonte	C
Pum Caramela		Piemonte	C
Pum d'la Geografia		Piemonte	C
Pum d'la Nuella		Piemonte	C
Pum dal Pustin		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Pum del Brucé Testona		Piemonte	C
Pum Purtigal		Piemonte	C
Pum Rusà		Piemonte	C
Pum Suchè		Piemonte	C
Pum Videun		Piemonte	C
Puma Bergamoto		Calabria	B
Puma Imperiale		Calabria	B
Puma Schiacciata		Calabria	B
Pumé		Piemonte	C
Pumilla		Calabria	B
Pumoncello		Sicilia	B
Pumu a cuoccio grosso		Calabria	B
Pumu a cuoccio piccolo		Calabria	B
Pumu di Grasta		Calabria	B
Pumu Duci		Calabria	B
Pumu Rota		Calabria	B
Puppino Ferrarese	Poppino, Calimana	Emilia-Romagna	A
Quelli del Maestro		Piemonte	C
Raich		Piemonte	C
Ramongell'		Campania	C
Ranetta di Pradis		Friuli Venezia Giulia	C
Rap d'or		Piemonte	C
Ravé		Piemonte	B
Ravè Germanic		Piemonte	C
Ravèntse		Valle d'Aosta	B
Re		Campania	C
Reali di Treppo		Friuli Venezia Giulia	C
Red Gravenstein		Alto Adige	A
Regine		Piemonte	B
René Inverso		Piemonte	B
Renella		Abruzzo, Lazio	B
Renetta		Umbria	C
Renetta Bianca di Spagna		Valle d'Aosta	C
Renetta di Antey		Valle d'Aosta	C
Renetta di Pra St.-Didier		Valle d'Aosta	C
Renetta di St.-Joseph		Valle d'Aosta	C
Renetta Dorata		Molise	C
Renetta Grigia di Torriana	Grigia di Torriana, Renetta Grigia, Renetta Grigia Francese, Renetta Grise d'Hiver	Piemonte	A
Renetta Lekar		Veneto	B
Renetta Nera		Valle d'Aosta	C
Renetta Rivabella		Veneto	B
Renetta Rossa		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Renetta Rugginosa del Tirolo	Appuntita Tirolese, Ruggini Neri, Spitz-lederer	Alto Adige	A
Renetta Verde		Piemonte	C
Renetta Walder	Fogliona, Foiassa, Zambona	Emilia-Romagna	A
Renettona		Umbria	C
Riga		Piemonte	B
Riga 'd la Val Fergia		Piemonte	C
Rigà 'd Munt'orfo		Piemonte	C
Riga Larga		Piemonte	C
Rigadin	Michel, Niclòt, Rigadin Piantassùn	Piemonte	B
Righetta	Mela di Alfero, Melo delle Balze, Righetta delle Balze	Emilia-Romagna	A
Risulent		Piemonte	C
Robilante		Piemonte	B
Rodzètta		Valle d'Aosta	B
Roglianesè		Calabria	C
Romanieddu	Romaneddu	Calabria	B
Roncolina		Liguria	C
Ròs dal Pecòl dala Bùsa		Friuli Venezia Giulia	C
Ròs dal Plan da las Molècjas 1		Friuli Venezia Giulia	C
Ròs dal Plan da las Molècjas 2		Friuli Venezia Giulia	C
Ròs di Lauc		Friuli Venezia Giulia	C
Ròs di Tullio		Friuli Venezia Giulia	C
Rosa Calena		Molise	C
Rosa d'Agosto Bianca		Piemonte	C
Rosa d'Agosto Rossa		Piemonte	C
Rosa d'Amelia		Umbria	C
Rosa d'Inverno		Piemonte	C
Rosa d'Oliveto	Rosa del Livà, Livè	Emilia-Romagna	A
Rosa d'Osta		Emilia Romagna	B
Rosa del Trigno		Molise	C
Rosa di Caldaro	Rosa Mantovana, Kalterer Bohmer, Rosata Russolina	Alto Adige, Emilia-Romagna, Lombardia, Trentino, Veneto	A
Rosa di Fondo		Trentino	C
Rosa di Monte		Piemonte	C
Rosa di Montefeltro autunnale		Emilia-Romagna, Marche	B
Rosa di Montefeltro invernale		Emilia-Romagna, Marche	B
Rosa di Montefeltro precoce		Emilia-Romagna, Marche	B
Rosa di Monteroduni		Molise	C
Rosa di San Nazzaro		Campania	B
Rosa di Serino		Campania	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Rosa Dolce		Friuli Venezia Giulia	C
Rosa Durella		Marche	C
Rosa Fragola		Marche	C
Rosa in Pietra	Mela Sasso, Sassa	Marche, Umbria	B
Rosa Lunga		Emilia-Romagna, Toscana	B
Rosa Marchigiana	Rosa Nostrana, Mela Rosa dei Monti Sibillini	Marche	A
Rosa Montana		Molise	C
Rosa Panaia		Marche	C
Rosa Pianella		Marche	C
Rosa Piatta Ciociara		Lazio	C
Rosa Principessa		Marche	C
Rosa Regina		Marche	C
Rosa Romana	Rosa Romana Gentile	Lazio	A
Rosa Rosmarina		Lazio	A
Rosa Rosona		Marche	C
Rosa Rossa		Marche	C
Rosa Stellata		Marche	C
Rosa Verdone		Marche	C
Rosato di Monfenera		Veneto	B
Rosciola		Umbria	C
Rosellina		Liguria	C
Rosetta	Rosone	Lazio	C
Rosetta Bellunese	Pon de la Roseta	Veneto	B
Rosetta Bianca		Veneto	B
Rosetta Silana		Calabria	C
Rosmarina Bianca	Weisser Rosmarin	Alto Adige, Trentino	A
Rosmarino		Piemonte	C
Rosmarino Rossa	Rosmarino Rosa	Trentino	B
Rosona	Rosa Rosona	Marche, Umbria	B
Ross Bosona		Piemonte	C
Ross Bursetta		Piemonte	B
Ross Celle Macra		Piemonte	B
Ross D'Aratama		Piemonte	C
Ross dël Torinin		Piemonte	C
Ross Giambon		Piemonte	C
Ross Magiur	Ross Magiory, Ross Magior	Piemonte	B
Ross Masulet		Piemonte	C
Ross Morin-a		Piemonte	C
Ross Percit		Piemonte	C
Ross Tumasin	Rus Tumasin	Piemonte	C
Rossa da Olio		Sardegna	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Rossa di Giugno		Sardegna	B
Rossa di Jelsi		Molise	B
Rossa Estiva		Calabria	B
Rossa Simbrario		Calabria	C
Rossa Val Tanaro		Piemonte	B
Rossa X		Piemonte	C
Rossa-Verde di La Salle		Valle d'Aosta	C
Rosse di Croazia		Friuli Venezia Giulia	C
Rosse Invernali		Friuli Venezia Giulia	B
Rossellina		Toscana	C
Rossi		Piemonte	B
Rossina	Rosina	Toscana	C
Rosso del Povero		Piemonte	B
Rosso di Mafiotto		Piemonte	C
Rosso di Montagna		Veneto	B
Rosso di Socchieve		Friuli Venezia Giulia	C
Rosso Gianassoni		Piemonte	C
Rosso Jahier	Ross Giaie, Rous Giaiet	Piemonte	B
Rosso Orni		Veneto	C
Rosso Precoce	Pon dea Madona	Veneto	B
Rosso Striato Francese	Striato Invernale	Veneto	B
Rossotti Morsini		Piemonte	C
Rossuni		Veneto	C
Rotella		Emilia-Romagna, Liguria, Toscana	B
Rotolari		Sicilia	A
Rubatine		Piemonte	C
Ruggia		Sicilia	C
Ruggina		Toscana	C
Ruggine	Borda, Mela Carella, Mela Rozza, Mela Ruggine, Roggia, Ruggine Dorata, Ruzza	Marche, Toscana, Umbria	A
Ruggine della Fontana		Piemonte	C
Ruggine di Terzo		Friuli Venezia Giulia	C
Ruggine Invernale dolce		Piemonte	C
Ruggine Rosa		Piemonte	C
Rugginosa Lunga		Molise	C
Runsè	Ronzè, Rouncè	Piemonte	A
Rus American	Ross American	Piemonte	B
Rus d'la Cavalota	Russ Cavallotta	Piemonte	C
Rus d' Linot		Piemonte	C
Ruscai-o	Pom Roscaieu	Piemonte	B
Rusene Piccolo		Veneto	C
Rusin Bipo	Rusin ëd Bipo	Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Rusin d'Unvier	Rusin, Rusin Bleu, Rus del Tumasin, Rus del Turinin, Rus del Martlot, Rus Cavallotta, Rus Cavnaviot	Friuli Venezia Giulia, Piemonte	A
Rusnent Doss		Piemonte	C
Rusnent Giolitto		Piemonte	C
Rusnenta Coldimosso		Piemonte	C
Ruso del Vaj		Piemonte	C
Rustajen	Rustajol, Rustajò, Restaiòl, Rostaiola, Restaiola	Emilia-Romagna, Piemonte	A
S. Nicola		Campania	C
Sabiareul		Piemonte	C
Sabiol		Piemonte	C
Saint Michel		Valle d'Aosta	C
San Baril		Veneto	B
San Baril Rosso		Veneto	C
San Cassiano		Valle d'Aosta	C
San Francesco		Toscana	B
San Gervasio	San Gervas	Piemonte	B
San Giacomo		Friuli Venezia Giulia	C
San Giovanni	Acquata, Aitaniello, E' Santu Giuanni	Campania, Emilia-Romagna, Sardegna, Toscana, Umbria	A
San Giovanni di Carpineto		Lazio	C
San Giuseppe		Sicilia	B
San Grato di Jovencan		Valle d'Aosta	C
San Grato di La Salle		Valle d'Aosta	C
San Grato var. S. Anna		Valle d'Aosta	C
San Perô		Piemonte	B
San Piero di Nanto		Veneto	B
San Piero Rosso		Veneto	B
San Sebastian	San Bastian	Piemonte	B
Sanguigna		Lazio, Molise	A
Sant'Agostino		Lazio	C
Sant'Anna	Pum Sant'Anna	Lombardia, Piemonte, Veneto	A
Sant'Anna Giallo		Piemonte	C
Sant'Anna I		Veneto	C
Sant'Anna II		Veneto	C
Santa Croce		Abruzzo, Molise	B
Sapiat		Piemonte	C
Sapis		Piemonte	B
Saporito		Veneto	B
Saraceno		Calabria	C
Sarvaggiu di Lipari		Sicilia	C
Sassella		Toscana	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Sassola		Toscana	C
Saun-a		Piemonte	C
Savoia		Piemonte	B
Scacciatella		Calabria	C
Scalvina		Valle d'Aosta	C
Schiacciatello		Calabria	B
Sciampagna		Veneto	C
Sciarle		Piemonte	C
Scodellino	Scudelino, Scudeloti	Emilia-Romagna, Veneto	A
Sconosciuta Benech		Piemonte	B
Selvatice Rocca		Piemonte	C
Sen Cassien		Valle d'Aosta	C
Senatore		Piemonte	C
Sènte Madelèina		Valle d'Aosta	B
Seoloto	Seolete	Veneto	B
Sergente	Sargente	Campania	B
Seriana		Emilia-Romagna	C
Seslaroi		Alto Adige, Trentino	C
Setembrin		Friuli Venezia Giulia	C
Settembrina		Puglia	B
Signorile		Piemonte	C
Soclevin		Friuli Venezia Giulia	C
Soelie	Seulia	Piemonte	B
Soelie ed Cumiana	Seuli ëd Cumiana	Piemonte	C
Solcata	Mela Solcata	Umbria	C
Sole		Campania	C
Sonadore	Sonatore	Sardegna	B
Sonaja rossa	Sonaia, Pomo Sonaio	Emilia-Romagna, Piemonte, Veneto	B
Spagna	Melappia di Spagna	Molise	C
Spiasciola		Umbria	C
Spiritin		Piemonte	C
Spoletina		Umbria	B
Spugnaccia		Lazio	C
Stele		Piemonte	C
Stratarina		Umbria	B
Striata Rossa di La Salle		Valle d'Aosta	C
Striato dolce		Friuli Venezia Giulia	B
Subio		Piemonte	C
Sublacense		Lazio	C
Suricillo		Campania	C
Susin		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Taffetà Bianca di Autunno		Alto Adige, Lombardia, Trentino	C
Talini		Veneto	C
Tavola Bianca		Veneto	B
Tellina	Clani	Emilia-Romagna	A
Tenerella	Puma Tenerella	Basilicata, Campania	C
Tenkele		Veneto	B
Teresa		Liguria	C
Terra Promessa		Lombardia	C
Testa di Bue		Toscana	C
Testa di Re	Rotolo	Sicilia	B
Testa di Turco	Turco	Sicilia	B
Testone		Piemonte	C
Tinella	Pena, Pinella	Abruzzo, Marche	B
Todescùt		Friuli Venezia Giulia	C
Tonda delle Schiavate		Piemonte	C
Tonnorella		Lazio	C
Tralontana		Molise	B
Travaglina	Travaglino, Travaien, Travaio	Lombardia	A
Tre Fontane		Molise	C
Trempa Orrubia		Sardegna	A
Trumuntana	Tramontana	Calabria, Campania	C
Tubiona	Tabbiona, Tubbiona	Campania	B
Tuhle		Veneto	C
Turbul	Tubul	Piemonte	B
Turinett		Piemonte	C
Valecc		Piemonte	C
Valeis		Piemonte	C
Vallauri		Piemonte	C
Vecchio Boca		Piemonte	C
Vecchio Ca		Piemonte	C
Velletrana di Subiaco		Lazio	C
Venaus		Piemonte	B
Verde di Cantalupa		Piemonte	C
Verde di La Salle		Valle d'Aosta	C
Verde Mancuso		Calabria	C
Verde Piatta	Verde Piatto	Calabria	C
Verde Sant'Agnese		Molise	C
Verdeis	Verdese	Piemonte	C
Verdi		Friuli Venezia Giulia	C
Verdisin		Piemonte	C
Verdognolo		Calabria	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Verdone	Verdona, Verdiso, Vardòn, Verdòn, Verdun, Pum Vardon	Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte	A
Verdone Doppio		Emilia-Romagna	A
Verdonica		Lazio	C
Vergantina		Piemonte	C
Vergata		Sicilia	C
Vernale		Molise	B
Vernareccia		Molise	B
Vialòta		Piemonte	C
Vierne		Molise	B
Vignola		Piemonte	C
Villa		Piemonte	C
Villa di Collemantina		Toscana	C
Vinà		Piemonte	C
Viola di Montevecthia		Lombardia	C
Violetta		Emilia Romagna	B
Virchiata		Sicilia	A
Virticchiaro		Sicilia	B
Vittorio		Piemonte	B
Vivo		Campania	C
Voncia		Piemonte	C
Welsehbrume	Moggio 1, Moggio 2	Friuli Venezia Giulia	C
Zal		Friuli Venezia Giulia	C
Zalòns		Friuli Venezia Giulia	C
Zambona	Zambone, Trota	Emilia-Romagna	A
Zampa di cavallo		Campania	C
Zandeschi		Veneto	B
Zazzari		Sardegna	C
Zeuka		Friuli Venezia Giulia	A
Zigolini	Purfurroterzwegelapfel	Alto Adige, Trentino	C
Zingariellu		Calabria	B
Zitella	Zitella Bianca, Zitella del Molise, Zitella di Montagna, Zitella di Somma, Zitello	Abruzzo, Campania, Lazio, Molise	A
Zuccari		Alto Adige, Trentino	C
Zucchero e Cannella		Calabria	C
Zuchina	Regina, Zucchella	Molise, Toscana	C
Zuccotta		Liguria	C

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
A Sonagli	Cioca Rumela	Cavec'	Cavicchio
Acquata	San Giovanni	Cera	Cerina
Aitaniello	San Giovanni	Cera Jesina	Cerina
Appia di Sassari	Appio	Chèi da Stràda	Mèl da Stràda
Appio di Bonacardo	Appio	Chèi di Soclèf	Rosso di Socchieve
Appuntita Tirolese	Renetta Rugginosa del Tirolo	Cichedda	Cichella
Azzeruola	Lazzeruola	Ciodu	Ciòdo
Baccaiano di Parma	Campanino	Ciucca	Musona
Baccalare della Lunigiana	Baccalare	Clani	Tellina
Batocca	Cioca Rumela	Cola Gelato	Gelato Cola
Batocchia	Cioca Rumela	Comentina	Conventina
Baussan	Contessa	Contessa Colombera	Contessa
Bela Dona	Bella Donna	Conventina di Gubbio	Conventina
Belfiore	Belfiore Giallo	Cranettone	Granettona
Belfiore di Colazza	Belfiore Giallo	Da Stràde	Mèl da Stràda
Belfort	Abbondanza	Dal Corlo	Corlo
Bella d'Barge	Bella di Barge	Dall'Oppia	Brut e Bon
Bella di Maggio	Bel 'd Magg	Dalla Miola	Dalla Pola
Belladonna	Bella Donna	De Oxiu	Appio
Bianca	Bianca di Ussassai	De Ozzu	Appio
Bianca Oleata	Cerina	Diacciata	Gelata
Biancone	Bianconi	Diacciola	Gelata
Binel	Pum Binell	Doce	Dolce
Binotto	Binotta	Dolce Piatto	Dosc Piat
Boccone del Prete	Bucapreve	Dura	Mela di Pietra
Bonetti	Imperatore	Durello di Ferrara	Durello
Borda	Ruggine	E' Santu Giuanni	San Giovanni
Bouciard	Bouchard	Ferro Bianco	Ferro
Buciard	Bouchard	Ferrocchio	Ferro di Cesio
Calamana	Calamana Trevigiana	Ferru	Ferro
Calamani	Calamama Trevigiana	Fior di Cassia	Fior d'Acacia
Calera	Carraia	Firminello	Ferminel
Calimana	Puppino Ferrarese	Fogliona	Renetta Walder
Calimano	Calamama Trevigiana	Foiassa	Renetta Walder
Campanin	Campanino	Forèst	Padovàns
Cape è Ciuccio	Capo d'Asino	Fornaz	Furnas
Capel del Prete	Capel da Pret	Fournas	Furnas
Carbunè	Carbone	Francesca di Castelliri	Francesca
Carpandù Verd	Carpandù Vert	Francesca Toscana	Francesca
Casciola	Panaia	Frascona Brianzola	Frascona

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Gambafina Lunga	Gambafina	Marcon di Canale	Marcon
Gara Brusca	Bruschëtta	Marconi	Marcon
Garofana	Panaia	Maggiarda	Maggiatica
Garula	Garola	Masciatica	Maggiatica
Gelato	Gelata	Mela Bebè	Bebè
Gelato Cola	Gelata Cola	Mela Carella	Ruggine
Genovesa	Genovese	Mela dall'Olio	Gelata
Gerb	Bel 'd Magg	Mela del Castagno	Castagno
Gerbi	Bel 'd Magg	Mela del Duca	Cerina
Ghiacciola	Mela Ghiaccio	Mela di Cassano	Cassanese
Giachette	Giachetta	Mela Ferro	Ferro
Gialla di Priuso 1	Belfiore Giallo	Mela Flagellata	Panaia
Gialla di Priuso 2	Belfiore Giallo	Mela Fragola	Fragola
Giandrè	Gian d'André	Mela Gaetana	Panaia
Giaon	Contessa	Mela Masciata	Maggiatica
Gold Nobel	Giallo Nobile	Mela Mezza Rosa	Cerina
Gravensteiner	Gravenstein	Mela Rosa dei Monti Sibillini	Rosa Marchigiana
Grigia di Torriana	Renetta Grigia di Torriana	Mela Rozza	Ruggine
Grigio Composta	Gris d'la Composta	Mela Ruggine	Ruggine
Gris Canaveuj	Gris Canoveit	Mela Sasso	Rosa in Pietra
Imperiale	Panaia	Mela Solcata	Solcata
Jaccia	Gelata	Mela Sona	Cioca Rumela
Kalterer Bohmer	Rosa di Caldaro	Melappia di Spagna	Spagna
La Méle	Carla	Melappia,	Appio
Laconi A	Laconi 1	Melo Agostino	Agostina
Laconi D	Laconi 3	Melo Asti	Picotto
Lamuncedda	Limoncella	Melo delle Balze	Righetta
Lazzarolo	Lazzeruola	Melo di Alfero	Righetta
Limoncella Abruzzese	Limoncella	Melo Gelato	Gelata
Limoncella Invernale	Limoncella	Miali Decio	Miali
Limoncella Rosa	Limoncella Rossa	Michel	Rigadin
Limoncella Uriddu	Limoncella	Modenese	Decio
Limoncello Rosso	Limoncella Rossa	Moggio 1	Welsehbrume
Limoncino Vicentina	Limoncella	Moggio 2	Welsehbrume
Limongella	Limoncella	Morella	Imperatore
Livè	Rosa d'Oliveto	Morgenduft	Imperatore
Lòsa	Losa	Musa	Musona
Losin	Lusin	Musa della Balsaccia	Musona
Losot	Lusot	Musella	Musona
Lumuncedda	Limoncella	Muso di Bue	Musona
Maisina Veja	Molsina Veja	Muso Lungo	Musona
Maisina Verde	Molsina verde	Napoleone	Carla
Marcan	Marcon		

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Nasona	Musona	Pomo Sonaio	Sonaia Rossa
Nazzerolo	Lazzeruola	Pomopero	Pomoterra
Niclòt	Rigadin	Pòn de l'Oio Giallo	Gelata
Nuchis 3	Nuchis A	Pon de la Roseta	Rosetta Bellunese
Ogliusu	Oleata	Pon dea Madona	Rosso Precoce
Orcola	Annurca	Pon del Paradiso	Paradiso Bellunese
Panaja	Panaia	Pon Muset	Museloi
Panajia di Norcia	Panaia	Poppino	Puppino Ferrarese
Panara	Panaia	Porte	Porta
Panela	Panaia	Pum di Ebrej	Pom d'j Ebrei
Paradiso	Paradisa	Pum Paradis	Paradisa
Peisà Ruggini	Peisà Ruggine	Pum Real	Pom Real
Pella	Abbondanza	Pum Salam	Pom Salam
Pena	Tinella	Pum Sant'Anna	Sant'Anna
Pianuccia	Panaia	Pum Sigula	Cipolla
Piatlaza	Panaia	Pum Vardon	Verdone
Piatlona	Panaia	Puma Tenerella	Tenerella
Piattona	Panaia	Pumel	Pomel
Pigne d'Unvier	Belfiore Giallo	Pummoncello	Limoncella
Pinella	Tinella	Purfurroterzwiegelapfel	Zigolini
Polsella	Polsola	Purpurroter	Di Coròne
Pom Carara	Carraia	Purtuallo	Arancio
Pom Coral	Coral	Regina	Zucchina
Pom d'la Costa	Costa	Renetta Grigia	Renetta Grigia di Torriana
Pom d'Aost	Aosta	Renetta Grigia Francese	Renetta Grigia di Torriana
Pom dea Fragola	Fragola	Renetta Grise d'Hiver	Renetta Grigia di Torriana
Pom d'la Calera	Panaia	Restaiòl	Rustajen
Pom d'la Porta	Porta	Restaiola	Rustajen
Pom Fer	Ferro	Riccarda	Contessa
Pom Giustin	Pom dal Gustin	Rigadin Piantassùn	Rigadin
Pom Marcun	Marcon	Righetta delle Balze	Righetta
Pom Matan	Matan	Roggia	Ruggine
Pom Paradis	Paradisa	Romaneddu	Romanieddu
Pom Picot	Picotto	Ronzè	Runsè
Pom Pur	Mela Pera	Rosa del Livà	Rosa d'Oliveto
Pom Roscaieu	Ruscai-o	Rosa Mantovana	Rosa di Caldaro
Pom Ruggine	Pomo Ruggine Mazzolati	Rosa Nostrana	Rosa Marchigiana
Pom Sonaio	Cioca Rumela	Rosa Romana Gentile	Rosa Romana
Pom Sonaio	Sonaja Rossa	Rosa Rosona	Rosona
Poma Cola	Limoncella	Rosata	Rosa di Caldaro
Pomathe	Cellini Broglio	Rosina	Rossina
Pomella Verdebrisca	Pomella Genovese	Rosmarino Rosa	Rosmarino Rossa
Pomo Musetto	Museloi	Rosone	Rosetta

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Ross American	Rus American	Sonaia	Sonaja rossa
Ross dël Mostlòt	Mostlot	Sonatore	Sonadore
Ross Giaìe	Rosso Jahier	Sonina	Cioca Rumela
Ross Magiory	Ross Magior	Spezzano Albanese	Gelata
Ross Magiur	Ross Magior	Spitzleederer	Renetta Rugginosa del Tirolo
Rosso Nobile	Edelroter	Striato Invernal	Rosso Striato Francese
Rostaiola	Rustajen	Sunaia	Cioca Rumela
Rotolo	Testa di Re	Tabbiona	Tubiona
Rouncè	Runsè	Tiroler Kostlicher	Carla
Rous Giaiet	Rosso Jahier	Tramontana	Trumuntana
Ruggine Dorata	Ruggine	Travaglino	Travaglina
Ruggini Neri	Renetta Rugginosa del Tirolo	Travaien	Travaglina
Rus Cavallotta	Rusin d'Unvier	Travaio	Travaglina
Rus Cavnaviot	Rusin d'Unvier	Trota	Zambona
Rus del Martlot	Rusin d'Unvier	Tubbiona	Tubiona
Rus del Tumasìn	Rusin d'Unvier	Tubul	Turbul
Rus del Turinin	Rusin d'Unvier	Turco	Testa di Turco
Rus Furnas	Furnas	Vardòn	Verdone
Rus Tumasìn	Ross Tumasìn	Varenchine	Macarie
Rusin	Rusin d'Unvier	Verde Piatto	Verde Piatta
Rusin Bleu	Rusin d'Unvier	Verdese	Verdeis
Rusin ëd Bipo	Rusin Bipo	Verdiso	Verdone
Russolina	Rosa di Caldaro	Verdòn	Verdone
Rustajò	Rustajen	Verdona	Verdone
Rustajol	Rustajen	Verdun	Verdone
Ruzza	Ruggine	Verginella	Gelata
San Bastian	San Sebastian	Weisser Rosmarin	Rosmarina Bianca
San Gervas	San Gervasio	Zal di Muner	Belfiore Giallo
Sassa	Rosa in Pietra	Zalin	Belfiore Giallo
Scudelino	Scodellino	Zambone	Zambona
Scudeloti	Scodellino	Zeliesnica	Della Rosa
Seolete	Seoloto	Zhigot	Cigotto
Seuli ëd Cumiana	Soelie ed Cumiana	Zitella Bianca	Zitella
Seulia	Soelie	Zitella del Molise	Zitella
Sigotto	Cigotto	Zitella di Montagna	Zitella
Soeli 'd Cumiana	Liscia di Cumiana	Zitella di Somma	Zitella
Sona	Cioca Rumela	Zitello	Zitella
Sonaglia	Cioca Rumela	Zucchella	Zucchina

Bibliografia

- AA.VV., 1924. In: Atti del convegno pomologico. Trento: 345, e catalogo esposizione frutta.
- AA.VV., 1927. In: Atti 2° Congresso nazionale frutticoltura, Lugo di Romagna.
- AA.VV., 1950. In: Atti III Congresso nazionale di frutticoltura. Ferrara, 1949: 478.
- AA.VV., 1853. Programma per una pubblica esposizione in Firenze di prodotti di giardinaggio e d'orticoltura. Tipografia di Mariano Cecchi, Firenze: 4.
- AA.VV., 1966. Stato attuale dei problemi ed indirizzi tecnici delle produzioni frutticole (a cura di F. Scaramuzzi). In: Atti Congresso nazionale ortofrutticolo, Verona: 758.
- AA.VV., 1979. La coltura del melo nella regione Friuli-Venezia Giulia: indirizzi e prospettive. CRSA: 111.
- AA.VV., 1988. Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia Ed CNR, Firenze.
- AA.VV., 2000. ARSIA. Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione: 310.
- AA.VV., 2006. Antiche cultivar di melo in Piemonte. Suppl. n. 52 Quaderni della Regione Piemonte- Agricoltura.
- AA.VV., 2006a. Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Indagini agronomiche ed etnobotaniche sulle varietà dell'agricoltura tradizionale. Ed. Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi, pp 240.
- AA.VV., 2006b. Frutta e Buoi, Quaderno della biodiversità agricola parmense, aggiornamento 2007
- AA.VV., 2007. Le risorse genetiche autoctone della Regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare. ARSSA Abruzzo, pp 113.
- AA.VV., 2010. I semi del sapere. Comunità Montana della Garfagnana - Centro la Piana. Ed. Studio AF, Chifenti (Lucca), pp 80
- AA.VV., 2011. Varietà locali di fruttiferi in Calabria. ARSSA, Atlante della Biodiversità. Grafosud Rossano (CS): 511.
- AA.VV., 2012. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, Vol. 1. Collana "I Quaderni della Biodiversità": 235.
- AA.VV., 2013a. Il recupero delle antiche varietà di mele e pere: esperienze venete. Ed. La Vigna News, Vicenza, 21, pp 54
- AA.VV., 2013b. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, Vol. 2. Collana "I Quaderni della Biodiversità": 166.
- AA.VV., 2013c. Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Ed. 3A-PTA, collana "I Quaderni della Biodiversità": 103.
- AA.VV., 2013d. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Quaderni ISPRA, 5: 122.
- AA.VV., 2015. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, vol. 2. Collana "I Quaderni della Biodiversità, Edizioni 3A-PTA.
- AA.VV., 2016. Mele autoctone della Regione Liguria, portale: www.agriliguri.net/it/vetrina/prodotti-e-produzioni/frutta-ortaggi-e-piante-aromatiche/prodotti-tipici-frutta-orto/item/199-meli-dellentroterra-ligure.html
- Accati E., Fornaris A., 2011. Il giardino dei frutti perduti. Disegni e descrizioni dei fratelli Roda. L'Artistica Editrice, Savigliano, Cuneo, 43: 138.
- Adamo D., Tomatis G., 1992. Salvaguardia e valorizzazione del patrimonio genetico delle vecchie cultivar di melo e pero delle valli Gesso Vermenagna e Pesio. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 203.
- Agabbio M. Mulas M. Nieddu G., 1988. Recupero di vecchie mele in Sardegna. Rivista di Frutticoltura 4: 49-53.
- Agabbio M., (a cura di) 1994b. Patrimonio genetico di specie arboree da frutto: le vecchie varietà della Sardegna. Edizione Delfino, Sassari: 424.
- 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 a. Elenco delle cultivar autoctone italiane, ed. Carlo Delfino, Sassari. CNR: 153.
- 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 L., 1577. Descrizione di tutta l'Italia et isole pertinenti ad essa. Ed. G.M. Leni Venezia: 501.
- 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.
- Aldrovandi U., (senza data). Iconografia Plantarum. C IV, 2009 (Biblioteca Universitaria Bologna).
- Aldrovandi U., 1668. Dendrologiaenaturalissilicetarborumhistoriae libri duo. Io. BaptistaeFerroni, Bologna: 660.
- Alessandri S., Tartarini S., Buscaroli C., Dondini L., 2016. Biodiversità nel germoplasma italiano del melo: accessioni emiliano romagnole e marchigiane a confronto con la collezione dell'Università di Bologna. Rivista di

- Frutticoltura, 11: 31-35.
- 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.
- ARSIAL, 2000. Agrobiodiversità dei Monti Lepini. Roma.
- ASSAM Regione Marche. Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione di ecotipi di melo di presunta origine autoctona o di antica coltivazione nell'ambiente marchigiano (1994-2000)".
- ASSAM, Regione Marche, 2003. La biodiversità agraria nelle Marche. Il Repertorio Regionale L.R. 12/2003.
- Baldini E., 1982. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. Consiglio nazionale delle ricerche, pp 163.
- Baldini E., 2004. Cinque secoli di pomologia italiana. Università di Bologna: 1-70.
- Baldini E., 2007 a). I Bertoloni e la scienza dei frutti, in Testimonianze Accademiche, Ed. ANA, Bologna: 27-49.
- Baldini E., 2007 b). Frutti da museo. Arte e scienza al servizio di Pomona (Catalogo ed. ANA, Bologna): 40.
- Baldini E., 2008. Miti, arte e scienza nella pomologia italiana. A cura del CNR: 320.
- Baldini E., Sansavini S., 1967. Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna: 302.
- Barbera G., 2007. Il melo. Tutti frutti. Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei tra scienza e letteratura. A. Mondadori Editore, Milano: 201.
- Barbera G., 2016. I paesaggi del melo, in AA.VV., Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 71-86.
- Barrel P., Esposito Sommesse R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta. Priuli&Verluccha, Aosta, pp 208.
- Bassi G., 2014. Mele autoctone della Regione Veneto, portale: www.portale.provincia.vr.it/search?b_start:int=30&sort_on=Date&sort_order=reverse&Creator=ppasetto
- Bassi G., Cossio F., 1996. Le radici antiche della melicoltura in Lessinia. Supplemento a l'Informatore Agrario, 3-6: 38.
- Bassi G., Dal Grande P., 2004. Antichi sapori riscoperti. Le mele delle Alte Valli Vicentine. Edito Comunità Montana Agno-Chiampo, pp 133
- Battaglia D.P., Bottura M., Branz A., Forconi V., Guidi S., Larcher A., Magnago P., Piotto B., Raifer B., Spampinato G., Terleth J., Zago M., 2012. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Calabria, Trentino Alto Adige. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, 3/2012: 166.
- Beccaro G., Re G., 2016. Indagine personale sulle varietà di melo autoctone della Regione Piemonte (inedito)
- Belke Th., 1871. Illustrierte Monatshefte für Obst und Weinbau: 80.
- Bellini E., 2000. Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione delle specie legnose da frutto. Ed. ARSIA, Firenze: 33-46.
- Bergamini A, Faedi W., 1983. Monografie di cultivar di melo. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura Roma. Volume 1: 121, volume 2: 127.
- Bertoloni, A. 1881. Prodrumi di una pomona italiana. Giornale di agricoltura, ind. e commercio del Regno d'Italia, vol. XI: 128-131, 174-179, 197-202.
- Bianco P.M., Forconi V., Guidi S., (a cura di) 2014. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata - Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, 6/2014: 178.
- 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.
- Bignami C, Rosati P., 1982. Il melo. In Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. A cura del CNR: 123-136.
- Bignami C., 1989. Il germoplasma del melo nel Lazio. Rivista di Frutticoltura, 10: 69-73.
- Bignami C., Imazio S., 2012. Campanino. In: Arca Regia, piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia. Compograf, RE.
- Bignami C., Natali S., 1992. Variabilità del germoplasma di melo nell'Italia Centrale: crescita, fenologia e produzione di alcune varietà. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 127.
- Bignami G.C., Cossalter S., 1993. Recupero e promozione di varietà locali di melo in Veneto. Frutticoltura, n. 9: 43-47.
- 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 ed Emilia-Romagna. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità.
- Bonfanti C., Continella A., Gentile A., La Malfa S., 2012. Antichi frutti dell'Etna, vol. I, Ed. Lettera ventidue, Siracusa: 224.

- Boni G., Marani M., 1927. Sui criteri di scelta delle specie e varietà di fruttiferi. 2° Congresso nazionale frutticoltura, Lugo di Romagna: 45-102.
- Bonomi L., Ronesi R., Eccher T., Nuzzi M., Testoni A., Perego I., 1998. Recupero di vecchie varietà di melo interessanti per l'ambiente lombardo. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 531-534.
- Botteselle P., 1914. La frutticoltura campagnuola in Provincia di Treviso. Tip. L. Zoppelli, Treviso, pp 229
- Bounous G., Beccaro G.L., Mellano M.G., 2006. Antiche cultivar di melo in Piemonte. Suppl. n. 52 "Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura e Ricerca": 167.
- Bounous G., Beccaro G.L., Mellano M.G., Me G., Bosio A., 2005. Descrizione e caratterizzazione di varietà locali piemontesi di melo. Quaderni Della Regione Piemonte. Agricoltura, vol. 49: 25-29.
- Bounous G., Peano C., Giacalone G., Martina D., 1995. Germoplasma Ortofrutticolo del Piemonte. Schede. Collana "I quaderni di Piemonte Agricoltura". Suppl. al n. 6/95
- Bounous G., Peano C., Giacalone G., Martina D., 1996. Il programma di salvaguardia e conservazione del germoplasma del melo in Piemonte. 2° Convegno Nazionale "Biodiversità e Produzioni Biologiche", Matera, 11 giugno 1996: 267.
- Branzanti E.C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e di pero in Italia. L'Informatore Agrario: 113.
- Breviglieri N., 1940. La mela Decio. RivSoc. Toscana di orticoltura XXV: 1-2.
- Breviglieri N., 1950. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. Atti del III Congresso Nazionale di frutticoltura di Ferrara, 1949.
- Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze, pp 478 più tavole
- Briganti G., 1915. Il melo Zitella. Italia Agricola, 1.
- Buscaroli C., Sansavini S., 1991. Le forme spur nelle antiche varietà di melo. Rivista di frutticoltura 1: 69-74.
- Buscaroli C., Sansavini S., Ventura M., 1992. Produttività e caratteristiche qualitative del frutto nei meli spur o compatto del germoplasma nazionale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992. p.: 141. Rivista di Frutticoltura, 9: 35-41.
- Buscaroli C., Ventura M., 1991. Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura, 1: 63-67.
- Buscaroli C., Ventura M., Grandi M., 1996. Valutazione di meli adatti alla coltura biologica. Atti III Giornate frutticole SOI, Erice: 285-288
- Caligiuri G., 2013. Mappa italiana dei frutti dimenticati regione per regione, settembre 2013. <http://www.spigoloso.com>
- Calvi G., 2013. Antiche varietà da frutto di Valle Camonica. <http://www.parcadamello.it>
- Camangi F., Segantini L., Stefani A., (a cura di) 2011. Le antiche varietà di fruttiferi del casentino. Recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare. Biolabs: 320.
- Candioli P., 1941. Melo. Verona: Cassa di Risparmio di Verona, Vicenza e Belluno: 93.
- Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2013. Frutta antica 12° Contributo. In il Fungo n° 3. Reggio Emilia.
- Cantele A., 2003. Le Mele Antiche dei nostri nonni. La Grafica, Bassano del Grappa (VI), pp 140
- Carlone R., 1950. Sulla presumibile origine della varietà di melo piemontese "Morella". Atti del Convegno di Frutticoltura, Ferrara: 454-459.
- Carlone R., 1967. Situazione attuale ed orientamento della frutticoltura piemontese. In: Atti Convegno frutticolo, Cuneo.
- Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia: 126.
- Castori A., 1924. La frutticoltura in Umbria. Regio Istituto Agrario Superiore Sperimentale di Perugia, Soc. An.tip. "Leonardo da Vinci", Città di Castello.
- Catanelli L., 1995. Vocabolario del Dialetto Perugino. Tibergraph, Perugia: 167.
- Cirilli M., Latini G., Cristofori V., Ceccantoni B., Luziatelli F., Zecchini, M., Ruzzi M., Muleo R., 2015. Polyphenol traits, antimicrobial property and consumer preference of 'Italian Red Passion' apple genotypes and cultivar 'Annurca'. Acta Horticulturae. 1106: 185-190. DOI: 10.17660/ActaHortic.2015.1106.29.
- Continella, G., Catalano M., Continella A., La Rosa G., Cicala A., Las Casas G., 2006. Recupero di germoplasma di pomacee nel comprensorio etneo. ItalusHortus 13(2): 210-214.
- Covolo E., Ferro A., 1998. Salvaguardia e diffusione del germoplasma di antiche varietà di melo della Valsesia e della Valsessera. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 525.
- Cresti M., Milanese C., 2016. L'antica mela casolana. Georgofili INFO, 4 Maggio 2016.
- D'aquino S., Piga A., Agabbio M., Pala M., 1998. Caratteristiche merceologiche e conservabilità di alcune cultivar di melo del germoplasma locale. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 317-320.

- 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., 1997 e 2006 (2° edizione). Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante, Ali&no, Assisi e Perugia.
- Dalla Ragione I., Porfiri O., Silveri D. D., Torricelli R., Veronesi F., 2004. Le risorse genetiche autoctone della regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare. ARSSA, Avezzano (AQ): 108.
- Dalla Ragione, I. 2016. Il melo nel paesaggio dell'Appennino, tra storia e cultura, in AA.VV, Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 147-151.
- De Michele A., 1992. Osservazioni morfo-fenologiche su alcune varietà di melo siciliane. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 171.
- De' Crescenzi P., 1851. Trattato dell'agricoltura. Ed. Vicentini e Franchini, Verona, 3° volume.
- Della Strada G., Monastra F., Pennone F., Recupero S., 1987. Monografia di cultivar di melo coltivate in ambienti centro-meridionali con particolare riferimento alla Campania. Regione Campania e Istituto Sperimentale per la Frutticoltura-Roma, Napoli: 80.
- Di Santo M., Silveri D., (Coordinatori), Dalla Ragione I., De Cecco, M, Pietrangeli F, Porfiri O., Russo A., 2004. Le varietà agricole autoctone del Parco della Majella. Majambiente Edizioni, Caramanico Terme (PE).
- Donno D., Beccaro G.L., Mellano M.G., Torello Marinoni D., Cerutti A.K., Canterino S., Bounous, G., 2012. Application of sensory, nutraceutical and genetic techniques to create a quality profile of ancient apple cultivars. *Journal of FoodQuality*, 35(3): 169-181
- Dotti F., 1927. La coltivazione del melo e del pero nel Massese. Cattedra Ambulante di Agricoltura. Tip. Lanzoni & Foschini, Massalombarda, RA.
- Eccher T., Nuzzi M., Perego I., Testoni A., Tonesi R., 1999. Rivalutazione di alcune vecchie varietà di melo in Lombardia. In: Atti n.13 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 199.
- Eccher T., Pontiroli R., Maffeo M., 2007. Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese. Quaderni della ricerca n.68 Regione Lombardia:112.
- Faedi W., Rosati P., 1975. Indagine sul melo. 7 Rome Beauty, suoi mutanti e suoi incroci. *Rivista di Frutticoltura*, 37, 5:25-34
- Failla O., Magliaretta L. (curatori), 1998. Girolamo Molan (1860-1937). L'ampelografia e la pomologia. Atti del convegno. Milano 8 ottobre 1997, Vicenza 9 ottobre 1997. Biblioteca Internazionale "La Vigna", Vicenza.
- Farina V., Gianguzzi G., Mazzaglia A., 2015. Fruit quality traits of six ancient apple (*Malus domestica* Borkh) cultivars grown in the Mediterranean area. *International Journal of Fruit Science*: 1-9.
- Farina V., Mossad A., 2011. Yield and Fruit Quality Characterization of Eight Old Sicilian Apple Cultivars, *International Journal of Fruit Science*, 11, 3: 264-275.
- Febvre L., 1980. La terra e l'evoluzione umana. Einaudi, Torino: 446.
- Fideghelli C. (coordinatore), Baruzzi G., Bergamaschi M., Castagnoli M., Della Strada G., De Salvador R.F., Faedi W., Inero O., Liverani A., Nicotra A., Pennone F., Piccirillo P., Turci P., 2011. Le varietà costituite dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura. Mipaaf-CRA.
- Fideghelli C., Engel P., 2011. L'attività di raccolta, caratterizzazione, valorizzazione e conservazione della biodiversità vegetale di interesse agricolo in Italia con particolare riguardo alle risorse genetiche frutticole. *ItalusHortus* 18(3), Review n. 14: 33-45.
- Forconi V., Guidi S., (a cura di) 2013. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Isole della Sicilia, Lombardia. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, 5/2013: 147.
- Forconi V., Guidi S., Bianco P.M., (a cura di) 2015. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Piemonte e Sardegna. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, 7/2015: 242
- Fregoni M., 1962. Contributo alla studio di alcune cultivar di melo, pero e ciliegio originarie del piacentino. *Annali Facoltà di Agraria di Piacenza*, Fasc II: 336-377.
- Fronza F., 2016. La coltivazione del melo in Trentino, in AA.VV., Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 132-140.
- Gallesio G., 1817-39. Pomona italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. Ed. F.lli Amoretti, Pisa: 1817-1839.
- Gallo M.A., 1565. Le giornate di vera agricoltura e i piaceri della villa. Ed. D. Farri, 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 n.13 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 222.
- Gasparrini G., 1845. Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli. Di quà del faro, 50
- Gentile A., Cartabellotta D., Spartà G., Continella G., 2006. Produzioni frutticole autoctone nel massiccio etneo

- (Sicilia). *Informatore agrario* 62: 24-27.
- Giordani E., Morelli D., 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese. Caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Provincia di Siena
- Giovanelli D., 2006. Ortofrutticoltura biologica: conservazione delle biodiversità in situ e valorizzazione delle produzioni tipiche lungo tutta la filiera. Progetto dimostrativo 2004-2006, pp 36
- Godino I., 1940. *Frutta Piemontese*. II Viticoltore, Pinerolo.
- Grifoni F., Gonnelli V., Sensi I., 2003. Vecchie varietà di melo e di pero nella Valtiberina Toscana. I.P.S.A. "A. M. Camaiti". Pieve Santo Stefano (AR).
- Guidi S. *et al.*, 2016. Indagine personale sulle varietà di melo autoctone delle Regioni Calabria, Friuli Venezia Giulia, Lombardia (inedito).
- Guidi S., 2013. I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. ARPA Emilia Romagna, pp 144.
- Leroy A., 1879. *Dictionnaire de pomologie*. Pommes, Tome I. Paris, pp 464
- Liang W., Dondini L., De Franceschi P., Paris R., Sansavini S., Tartarini S., 2015. Genetic Diversity, Population Structure and Construction of a Core Collection of Apple Cultivars from Italian Germplasm. *PlantMolBiol Rep*, 33: 458-473.
- Locatelli A., 2010. Gli antichi frutti di "Archeologia Arborea", una passione che nasce da lontano. *Vita in Campagna*, 10: 1-4.
- Lunati U., Sansavini S., 1981. Scelte varietali in frutticoltura orientamenti per l'Emilia-Romagna. *L'informatore Agrario*, pp 127.
- Lunati U., Magnani G.P., Zuppiroli G., 1994. Schede pomologiche, Atlante delle principali cultivar di frutteti che hanno caratterizzato l'agricoltura emiliano-romagnola dall'inizio degli anni'80. Regione Emilia-Romagna, Bologna, tavole illustrate (senza numero).
- Mafrica R., Pellegrino P., Borrello P., 2016. Indagine delle vecchie varietà di melo della Calabria. *Inventario dell'Università di Reggio Calabria* (inedito)
- Manna G., Buccheri M., G. Grassi (a cura di), 2004. *Mela Annurca - Rassegna di contributi scientifici sull'argomento*. Caserta: Imago Media Società Editrice: 151.
- Marmocchi F.G., 1844. *Prodromo della storia naturale generale e comparata d'Italia*. Firenze.
- Mattioli P.A., 1568. *Discorsi dei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*. Venetia, pp 1728.
- Mazzeo F., 2007. Antiche varietà frutticole lecchesi. Conoscere e valorizzare l'agro-biodiversità. Volumi pubblicati nella collana P.R.I.M.A.V.E.R.A.: 144.
- Melchiade D., Foroni I., Corrado G., Santangelo I., Rao R., 2007. Authentication of the "Annurca" Apple in Agro-food chain by amplification of microsatellite Loci. *FoodBiotechnology*, 21: 33-43.
- Melegari E., 2001. *Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e pero*. Dispensa Ist. Tec. Agr. Bocchialini. Parma. Vol. I e II.
- Mennone C., Imperatrice A., Continella A., 2016. Indagine delle vecchie varietà di melo della Basilicata (inedito)
- Micheletti A., Romagnoli E., (a cura di), 2015. La biodiversità agraria delle Marche. ASSAM, Repertorio Regionale 12/2003: 260.
- Micheli. P.A., 1879. *Lista di tutte le frutta che giorno dopo giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'Arciduca Ser.mo, Granduca di Toscana*. Ministero dell'agricoltura, industria e commercio. Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia Vol 4.
- Milella A., 1959. Contributo allo studio delle cultivar sarde di melo Appio e di Miali. *Riv di Ortofl. Italiana* vol XLIII, 3-4:147-156.
- MiPAAF, *Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto*.
- Molon G., 1901. *Pomologia*. Ulrico Hoepli, Milano: 717.
- Motisi A., Gullo G., Mafrica R., Zappia R., 2002. Recupero e caratterizzazione di vecchie varietà di melo presenti in Calabria. *Atti VI Giornate Scientifiche SOI*. Spoleto.
- Mulas M., Nieddu G., 1994. La salvaguardia delle risorse genetiche autoctone nella prospettiva di una nuova frutticoltura: I melo. In *Agabbio M. (cit.): 31*.
- Mulas M., Nieddu G., Chessa I., 1992. Germoplasma frutticolo della Sardegna: cultivar di melo e pero. In: *Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"*, Alghero, 21-25 settembre 1992: 211.
- Muleo R., Cristofori V., Latini G., Narduzzi L., Cammilli C., Rugini E., 2010. Semenzali di melo con frutto a polpa rossa: indagini molecolari, qualitativi ed organolettiche del frutto. In: *IX Giornate Scientifiche SOI, ItalusHortus volume 17, supplemento al numero 2*. Firenze, 10 - 12 maggio 2010, vol. 1: 39, FIRENZE: Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana.
- Oberhofer H., 1980. Fruit growing in South Tyrol. *Acta Horticulturae, ISHS*, 114: 23-42.
- Odorizzi P., Abram S., 2001. *Profumi e sapori perduti. Il fascino della frutta antica*. Vol I - Le mele. Associazione Spadona, Ronzone (TN).

- Ortu S., Acciaro M., Finetti D., 1998. Osservazioni preliminari sulla tolleranza di cultivar autoctone di melo e pero agli attacchi entomatici. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 327-332.
- Pantanelli E., 1936. La frutticoltura in Terra di Bari. Laterza Editore. Bari.
- Parillo R., Mansi R., Ala P., Cappuccio U., Rispoli E., 1999. Germoplasma della comunità montana penisola amalfitana. In: Atti n.13 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 279-280.
- Pasquarella C., 2002. Il Melo: notizie di carattere generale. Germoplasma Frutticolo Autoctono Campano
- Pavia R., Barbagiovanni I. M., Bignami C., Cristofori V., Piazza M.G., 2009. La biodiversità frutticola del Lazio. Notiziario Risorse Genetiche Vegetali MIPAAF, Anno VII, n. 3-4 dic. 2009
- Peix, C., 2016. *Malus sieversii*: la specie selvatica all'origine della mela coltivata, in AA.VV., Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso, 17-24.
- Peterlunger E., Messina R., 1982. Osservazioni pomologiche sulla cultivar di melo «Zeuka» diffusa nelle Valli del Natisone. In: Atti 2° Conv. Internazionale di Frutticoltura montana, Saint Vincent (Aosta), 16-17 novembre 1982, pp. 197-201.
- Petriccione M., Akkak A., Branca L., Rega P., 2012a. Caratterizzazione agronomica e molecolare delle mele dell'Irpinia. Rivista di Frutticoltura, 11: 58-64.
- Petriccione M., Migliozi T., Pasquariello M. S., Capuano L. R., Di Cecco I., Di Patre D., Scognamiglio G., Rega P., Capriolo G., Scortichini M., 2012b. Caratterizzazione bio-agronomica e molecolare del germoplasma frutticolo campano. In: Atti IX Convegno Nazionale "Biodiversità" Vol. II, Valenzano, Bari, 5-7 settembre 2012: 17-24.
- Petriccione M., Rega P., Branca L., 2008-2009. Recupero e valorizzazione delle Mele Irpine. Progetto regionale "Frutta antica d'Irpinia": www.agricoltura.regionecampania.it
- Petriccione M., Rega P., Branca L., 2011. Recupero e valorizzazione delle mele irpine. Ed. Imago Media Dragoni, Caserta, pp 63.
- Piazza M.G., Pavia R., Fideghelli C., Rovigliani R., Cristofori V., Camilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica. Regione Lazio - ISF Roma.
- Piccioli A., 1820. Pomona Toscana, 54 schede Re F., 1812. Sullo stato dell'orto agrario della Regia Università di Bologna. Ed. PG Silvestri, Milano: 1-77.
- Ponchia G., 1992. Osservazioni su alcune vecchie cultivar di melo, pero e pesco reperite nel Veneto e Friuli Venezia Giulia. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 727.
- Portapuglia G., 1813. Dell'agricoltura del circondario di Piacenza...Annali Agricoltura Regno d'Italia compilati dal Cav.Filippo Re, Tomo XVIII (aprile, maggio e giugno), Milano: 3-27
- Quadretti R., 2001. Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e delle Riserve Naturali, 32
- Quadretti R., 2002. Le antiche cultivar da frutto nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. I Quaderni del Parco.
- Quadretti R., Ventura M., Buscaroli C., Sansavini S., 1996. Rivalutate le vecchie varietà italiane di melo resistenti alla ticchiolatura e all'oidio. Rivista di Frutticoltura, 11: 31-35.
- Radicati L., Romisondo P., Me G., Bellonio F., 1991. Indagini sul germoplasma di melo in Piemonte. Rivista di Frutticoltura, 53 (1): 57-61.
- Re F., 1812. Sullo stato dell'orto agrario della Regia Università di Bologna. Ed. P.G. Silvestri, Milano, 1-77.
- Re G., 2009. Attività di recupero, conservazione, catalogazione e caratterizzazione della biodiversità frutticola piemontese. Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola. Scuola Malva Arnaldi (2007-2009).
- Re G., Possetto D., 1998. Costituzione del conservatorio regionale delle biodiversità frutticole e viticole del Piemonte. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 427.
- Regione Lombardia, ERSAF, Università di Milano, 2007. Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese. Quaderni della ricerca, n.68, luglio 2007.
- Regione Piemonte, 2013. D.D. 10 ottobre 2013, n. 879. "Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche." Categoria F: prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati. Mele autoctone del Piemonte.
- Riva F., 2013. I frutti della memoria. Pentagora Milano: 132.
- Rivera, D. et al., 2016. Addomesticamento e conservazione di alberi da frutto selvatici in Eurasia, in AA.VV., Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 87-96.

- Romisondo P., Latino G., Martina G., 1992. Indagini sul germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 217.
- Rosati P., Rossi F., Cristoferi G., 1992. Osservazioni su varietà di melo reperite in aree marginali della Garfagnana e Lunigiana rappresentate nei quadri di B. Bimbi. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 163-168.
- Rossi F., 1951. La mela Conventina. *Rivista L'Italia Agricola*: 229-236.
- Roversi A., Ughini V., 1992. Indagini sul germoplasma di melo nelle Province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia. Atti Congresso "Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero.
- Roversi A., Valli R., 1996. Valorizzazione di germoplasma locale di melo e pero in frutteti da reddito della provincia di Reggio Emilia. Atti del Congresso Nazionale sulla Biodiversità: Germoplasma locale e sua valorizzazione. Alghero: 313-315.
- Sacconi F. P., 1697. *Ristretto delle piante*. Vienna.
- Salvi S., Micheletti D., Velasco R., 2010. Nuovi dati sull'origine del melo coltivato e più ampie prospettive per i programmi di miglioramento genetico. *Rivista di Frutticoltura*, 12: 58-62.
- Sansavini S. (coordinatore), Agabbio M., Lalatta F., Ponchia G., Roversi A., Bounous G. C., Rosati P., De Michele A., Alberghina O., Natali S., Fabbri A., Fideghelli C., Faedi W., Bergamini A., 1994. *Melo in Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane*. Carlo Delfino editore, Sassari: 65-89.
- Sansavini S., 1965. La giornata europea del melo e del pero e la mostra pomologica all'Eurofrut '65. *L'Informatore Agrario*: 44.
- Sansavini S., Grandi M., Rosati P., Faedi W., 1976. Le Mele Golden-simili: indagine monografica. Consiglio nazionale delle ricerche: 115.
- Sansavini S., 1992. Il germoplasma italiano del melo: inventario, data bank e articolazioni regionali. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 119.
- Sansavini S., 2013. *Catalogo del pomario di Villa Smeraldi, schede pomologiche*. Ed. Museo della civiltà contadina, San Marino di Bentivoglio (BO): 73.
- Sansavini S., 2015. Dal rinascimento al '900, grandi personaggi della scienza e della storia della fruttivitticoltura. *ItalusHort*, 22, 2: 33-54.
- Sansavini S., 2016a. Il contributo dell'Accademia Nazionale di Agricoltura alla valorizzazione delle colture arboree da frutto: da Filippo Re ad Enrico Baldini. *Annuali Accademia Nazionale Agricoltura*, Bologna, (in rete).
- Sansavini S., 2016b. Il pomo, l'albero, il frutteto: origine ed evoluzione in coltura del melo, in AA.VV., *Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan* (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 63-70.
- Sansavini S., Bergamini A., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., 1986. *Schede per il registro varietale dei fruttiferi, Melo*. Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Società Orticola Italiana, Firenze, Regione Emilia Romagna, Bologna: 138.
- Sansavini S., Grandi M., 2011. Antichi sapori nel pomario. *Il Divulgatore*, Bologna, 11-12.
- Santangelo I., Casato G., 1999. Attività della regione Campania per la conservazione e l'utilizzazione del germoplasma frutticolo autoctono. In: Atti n.13 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 356.
- Santangelo I., Casato G., Martino A., Falzarano F., 2002. Salviamo le buone "vecchie" mele. *Campania Agricoltura* 4: 3-9
- Schiavon L., 2016. *Indagine sulle varietà di melo autoctone della Regione Veneto* (inedito)
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2007. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto. *Veneto Agricoltura*, Quaderno n. 1, Legnaro (PD).
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2008. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto. *Veneto Agricoltura*, Quaderno n. 2, Legnaro (PD).
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2010. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto. Ed. Veneto Agricoltura.
- Schiavon M., 2010. *Antiche varietà di mele e pere del Veneto*. Ed. Veneto Agricoltura.
- Tagliavini M., Drahorad W., Fedrizzi A., 2016. Il melo nelle valli alpine del Trentino-Alto Adige, in AA.VV., *Le foreste dei meli selvatici del Tien Shan* (a cura di G. Barbera, P. Boschiero, L. Latini), Ed. Fond. Benetton Studi e Ricerche, Treviso: 127-131.
- Tamaro D., 1915. *Trattato di Frutticoltura*. Hoepli, Torino.
- Tamaro D., 1929. *Frutta di grande reddito*. Hoepli, Milano: 1026.
- Tanara V., 1651. *L'economia del cittadino in villa*. Stamperia di Carlo Manolessi, Bologna, pp 614
- Tanno M., 2014. *Frutti antichi del Molise. Pero, melo cotogno e sorbo. Sapori e valori da riscoprire*. Palladino Editore: 400.
- Targioni-Tozzetti G., 1858, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico*, Firenze.
- Tartarini S., Gennari F., Pratesi D., Palazzetti C., Sansavini S., Parisi L., Fouillet A., Fouillet V., Durel C.E., 2004.

- Characterisation and genetic mapping of a major scab resistance from old Italian cultivar "Durello di Forlì". *Acta Horticulturae*, 663: 129-133.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Opportunità e vincoli nella valorizzazione di produzioni locali in Sardegna. Il germoplasma frutticolo autoctono la storia e la ricerca. *AGRIS*.
- Tibiletti E., Tibiletti Bruno M.G., 2010. Atlante dei frutti antichi in Italia, Edagricole, Bologna: 276.
- Tommasi L., Mazzeo F., 2006. Antiche varietà frutticole leccesi. Provincia di Lecco. Grafiche Cola, Lecco, pp. 143.
- Turchi R., 1999. Il germoplasma della Toscana. Tutela e valorizzazione. Atti del convegno Firenze, ARSIA: 311.
- Urrestarazu J., Denancé C., Ravon E., Guyader A., Guisnel R., Feugey L., Poncet C., Lateur M., Houben P., Ordidge M., Fernandez-Fernandez F., Evans K.M., Paprstein F., Sedlak J., Nybom H., Garkava-Gustavsson L., Miranda C., Gassmann J., Kellerhals M., Suprun I., Pikunova A.V., Krasova N.G., Torutaeva E., Dondini L., Tartarini S., Laurens F., Durel C.E., 2016. Analysis of the genetic diversity and structure across a wide range of germplasm reveals prominent gene flow in apple at the European level. *BMC Plant Biology*, 16: 130.
- Valentini N., Mijsa M.L., Me G., Parisio M., 2001. Recupero e valorizzazione di germoplasma locale di melo della Valle di Susa. Atti del VI Convegno Nazionale Biodiversità: 465-472.
- Velasco R., *et al.*, 2010. The genome of the domesticated apple (*Malus × domestica* Borkh.). *Nat. Genet.*, 42 (10): 833-839.
- Velasco R., Salvi S., Troglio M., 2010. La conoscenza del genoma del melo domestico per un miglioramento varietale più consapevole. *Rivista di Frutticoltura*, 10: 50-56.
- Velasco R., Troglio M., Wolters P.J., Baldi P., Costa F., 2013. Nuovi strumenti per il miglioramento genetico del melo nell'era post-genomica. *Rivista di Frutticoltura*, 12: 12-16.
- Veneto Agricoltura, 2014. Le antiche varietà di mele e pere bellunesi.
- Ventura M., Sansavini S., Buscaroli C., 1993. Contributo alla conoscenza della variabilità genetica del germoplasma nazionale di melo. *Rivista di Frutticoltura*, 5: 74-80.
- Venturi S., Donati F., Sansavini S., 2001. Applicazione dei marcatori molecolari per lo studio di omonimie e sinonimie in germoplasma di melo. In: Atti VI Convegno Nazionale "Biodiversità. Opportunità di Sviluppo Sostenibile", Bari, 6-7 settembre 2001, Vol.1: 457-464.
- Vignozzi E., 2000. L'azione della Regione Toscana per la tutela del germoplasma autoctono (allegati testi legislativi), Ed. ARSIA, Firenze: 13-19.
- Virgili S., Neri D., (a cura di) 2002. Mela rosa e mele antiche. Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile. ASSAM, Regione Marche e Università di Ancona: 168.
- Virgili S., Polidori E., Perna M.R., 1992. Il germoplasma del melo nelle Marche. Recupero, conservazione e osservazioni preliminari di una prima serie di biotipi. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 687.
- Vitagliano C., Stefani A., Massai R., 2000. Il germoplasma del melo. In AA.VV., *cip*. Ed. ARSIA, Firenze: 137-178.
- 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, MiPAAF, Roma: 603-1192.
- Way R.D., Aldwinckle H.S., Lamb R.C., Rejman A., Sansavini S., Shen T., Watkins R., Westwood M.N., Yoshida Y., 1991. Apples: genetics resource of temperate fruit and nut crops. *Acta Hort.* 290, ISHS: 3-62.
- Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., 2000. Pomologia friulana. Supplemento al Notiziario ERSA 5/2000: 255.
- Zago F., 1901. Mela Decio. *Italia Agricola*, 19: 444-446.
- Zago F., 1909. La mela Verdone. *Italia Agricola* n.2: 35-37.
- Zandigiacomo P., 2014. Cenni storici sulla frutticoltura friulana. In Bianco PM *et al.* (eds) *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*. Quaderni ISPRA 6, p. 174.
- Zasso C., 1907. Cenni pratici sulla frutticoltura campagnuola. Belluno, Tip. Longana, pp 173.

Sitografia

www.agricoltura.regione.campania.it

www.agriligurianet.it

www.antichifruttorivieto.com/catalogo

www.archeologiaarborea.org

www.arssa.abruzzo.gov.it

www.fondazioneSlowFood.com/it

www.germoplasma.arsia.toscana.it, 2007-2008. Progetto di recupero, caratterizzazione e conservazione delle varietà locali di fruttiferi del territorio senese. Provincia di Siena

www.oasigalbuseraBianca.it/azienda-agricola/oasi-wwf.htm. L'oasi wwf per la biodiversità di Galbusera Bianca.

Elenco dei corrispondenti per le segnalazioni e descrizioni delle varietà

A. Continella	Università di Catania, Catania
C. Bignami	Università di Modena e Reggio Emilia (MO, RE)
C. Buscaroli	CRPV, Cesena (FC)
C. Mennone	ALSIA, Regione Basilicata, Metaponto
C. Pastore	Univerità di Bologna, Bologna
D. Missere	CRPV, Cesena (FC)
D. Neri	CREA-FRU, Roma
D. Satta	AGRIS Sardegna, Sassari
E. Melegari	Istituto Agrario "Fabio Bocchialini"
F. Famiani	Università di Perugia, Perugia
G. Baroni	Istituto Sperimentale per l'Agricoltura, Verona
G. Baruzzi	CREA-FRF, Forlì
G. Bassi	Istituto Sperimentale per l'Agricoltura, Verona
G.L. Beccaro	Università di Torino, Grugliasco (TO)
G. D'Hallewin	CNR-ISPRA, Oristano (SS)
G. Della Strada	già CREA-FRU, Roma
G. Mellano	Università di Torino, Grugliasco (TO)
G. Re	Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (TO)
I. Barbagiovanni	ARSIAL, Regione Lazio, Roma
I. Barrel	Regione autonoma Valle d'Aosta. Aosta
I. Dalla Ragione	Archeologia Arborea, Città di Castello (PG)
J. Youssef	ERSA Regione Friuli Venezia Giulia, Udine
L. Berra	AGRION, Manta (CN)
L. Concezzi	3A-PTA dell'Umbria, SOC. CONS. A.R.L., Todi (PG)
L. De Pau	AGRIS Sardegna, Sassari
L. Dondini	Univerità di Bologna, Bologna
L. Fabro	ERSA Regione Friuli Venezia Giulia, Udine
L. Schiavon	Veneto Agricoltura, Rovigo
M. Bergamaschi	CREA-FRF, Forlì
M. Gramaccia	3A-PTA dell'Umbria, SOC. CONS. A.R.L., Todi (PG)
M. Mulas	Università di Sassari, Sassari
M. Guerra	Fondazione Villa Ghigi, Bologna
M. Tanno	Associazione Arca Sannita, Campobasso
M. Venturelli	Fondazione EDMUND MACH, Trento
P. Ermacora	Università di Udine, Udine
P. Magnago	Fondazione EDMUND MACH, Trento

Elenco dei corrispondenti per le segnalazioni e descrizioni delle varietà

P. Rega	CREA-FRC, Caserta
P. Venerito	CRSFA “Basile-Caramia”, Locorotondo (Bari)
R. Botta	Università di Torino, Grugliasco
R. Mafrica	Università Reggio Calabria, Reggio Calabria
R. Muleo	Università della Tuscia, Viterbo
R. Pavia	già CREA-FRU, Roma
R. Testolin	Università di Udine, Udine
R. Velasco	Fondazione EDMUND MACH, Trento
S. Bartolini	Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa, Pisa
S. Guidi	ARPAC Emilia-Romagna, Bologna
S. La Malfa	Università di Catania, Catania
S. Pellegrino	AGRION, Manta (CN)
S. Tellarini	Agronomo, libero professionista, Cesena (FC)
S. Venturi	Univerità di Bologna, Bologna
S. Virgili	già ASSAM, Regione Marche, Ancona
V. Cristofori	Università della Tuscia, Viterbo
V. Farina	Università di Palermo, Palermo
V. Ughini	Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza, Piacenza
W. Faedi	CREA-FRF, Forlì
W. Guerra	Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg, Ora (BZ)

Nocciolo



(da Otto Wilhelm Thomé
Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885)

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

Introduzione

N. Valentini, R. Botta

Cenni botanici, origine e diffusione del nocciolo

Il nocciolo appartiene all'ordine *Fagales* Engl., famiglia *Betulaceae* Gray, sottofamiglia *Coryloideae* Hooker, genere *Corylus* L. ed è originario delle zone temperate dell'emisfero boreale (Europa, Asia Minore, Asia e America del Nord).

Secondo Trotter (1951), nell'opera paleontologica di Jongmans del 1916 figurano ben 27 specie di nocciolo, riferibili al genere *Corylus* che risalgono ai periodi dall'Eocene al Quaternario e sono state individuate in diversi paesi dell'emisfero boreale. Quelle rinvenute in Europa comprendono forme ascrivibili alla specie *Corylus avellana* L. (Romisondo, 1977). Tra il 7.500 e 5.500 a.C. il nocciolo dominava in forma boschiva le regioni boreali fino alle isole britanniche e parte della Scandinavia. A quel tempo, la nocciola è stata quindi un importante alimento nella dieta umana, come dimostrano i ritrovamenti in siti di epoca Mesolitica e Neolitica in Svezia, Norvegia e Danimarca (Rosengarten, 1984).



Il *Corylus colurna* è una specie non pollonifera, utilizzata con successo crescente come portinnesto delle cultivar di *C. avellana*

Il genere *Corylus* comprende attualmente una quindicina di specie tra cui la più interessante dal punto di vista agronomico è *C. avellana*; tale specie è diffusa allo stato spontaneo in Europa, dalla Scandinavia alla Penisola Iberica e fino agli Urali (Russia), in Turchia ed in Asia minore (Libano, Siria, Iran). Altre specie, originarie dell'Asia, sono *C. chinensis*, *C. colurna*, *C. ferox*, *C. heterophylla*, *C. maxima*, *C. sieboldiana*, mentre *C. cornuta* e *C. americana* sono originarie del Nord America (WCSP, 2016). *C. colurna* è un albero che riveste importanza dal punto di vista agronomico

per l'utilizzo come portinnesto non pollonifero delle varietà coltivate.

Le piante di *C. avellana*, di altezza tra 5 e 7 m, hanno forma arbustiva (cespuglio) e sono costituite da un numero variabile di fusti. L'apparato radicale è prevalentemente superficiale; nella zona del colletto si originano gemme avventizie da cui si sviluppano germogli (polloni) che contribuiscono a caratterizzare forma e struttura della pianta.

Il nocciolo è specie monoica con fiori maschili e femminili separati; l'antesi avviene nel periodo invernale e precede la fogliazione. I fiori maschili sono riuniti in infiorescenze di forma cilindrica detti amenti. Ogni amento produce oltre 5 milioni di granuli di polline a diffusione anemofila. I fiori femminili sono anch'essi riuniti in infiorescenze (7-12 fiori) all'interno della gemma mista. Al momento della fioritura, il fiore è costituito da un ovario rudimentale da cui partono due stili corti terminanti con uno stigma molto sviluppato di colore rosso; la formazione dell'ovario inizia al momento del germogliamento (marzo) e si completa a fine maggio-inizio giugno. Il nocciolo presenta autoincompatibilità di tipo sporofitico e necessita quindi di impollinazione incrociata.

La nocciola è un frutto secco indeiscente ad una sola loggia (achenio modificato), dotato di un involucrio fogliaceo (cupola), che cade al suolo a maturità nella specie *C. avellana*. I frutti maturano nella tarda estate (agosto-settembre).

Il genere *Corylus* è così denominato perché la forma dell'involucro o cupola che avvolge il frutto assomiglia ad un elmo che in greco classico è detto 'córrys'. Per quanto riguarda il termine *avellana*, esso deriva la sua etimologia presumibilmente dall'antica città di Abella (attualmente Avella, in Campania) ed era usato dagli scrittori latini per riferirsi al nocciolo ed ai suoi frutti. Catone (II secolo a.C.), al Capo VIII del 'De re rustica', parla di 'avellanas' mentre Plinio il Vecchio (I secolo d.C.) nel Lib. XV del 'Naturalis Historia' utilizza il termine 'abellinas', facendo sorgere il dubbio che il termine si riferisca all'odierna Avella o ad Avellino (Trotter, 1921).

In ogni caso, la Campania è da considerare come la più antica sede della coltivazione del nocciolo in tutto il bacino del Mediterraneo (Trotter, 1949). Infatti, la coltivazione è attestata almeno dal V-IV sec a.C., non tanto da fonti storiche quanto dalla documentazione archeologica (AA.VV., 1983). Nel Lazio, anche se la specie era evidentemente assai diffusa, dalle informazioni tratte dalle 'Bucoliche' (Egloga V) di Virgilio (I secolo a.C.) sembra che a quel tempo non fosse ancora coltivata, ma rappresentasse una componente comune dei boschi misti (Piazza et al., 2003).

Le prime prove certe di una coltivazione specializzata del nocciolo in Italia si trovano in alcuni

contratti tra coloni e proprietari risalenti al tardo Medio-Evo (800-900 d.C.) nei quali si parla diffusamente dei nocciolieti in Campania. In altri documenti risalenti alla dominazione normanna in Campania (circa 1030 d.C.) sono riportate norme per l'impianto del nocciolo, quali indicazioni per i sestri d'impianto (dieci passi tra una pianta e l'altra...), e modalità di propagazione (Trotter, 1921).



Il territorio della provincia di Avellino è il più antico e importante comprensorio della coltivazione del nocciolo in Italia

Dello stesso periodo, risalente alla dominazione normanna, sono alcuni documenti datati 1160 e 1223 d.C., che testimoniano l'esistenza della corilicoltura irrigua in Sicilia, ed in particolare nella zona di Piazza Armerina (Alberghina, 2002, tratto da Alfonso, 1886). Riguardo all'introduzione della corilicoltura in Sicilia, Trotter (1921) esclude che sia stata ad opera degli Arabi, ma crede che vi sia stata introdotta dalla Campania al tempo dei Romani.

Nel Lazio, il Martinelli (in 'Carbognano illustrato', 1694) scrive che il nocciolo era coltivato sin dal 1412. Nel 1513 pare che il consumo di 'nocchie', così venivano già allora chiamate nel dialetto locale le nocciole, rallegrasse le mense dell'allora Papa Leone X. Nel catasto del 1870 risultavano già censiti, a Caprarola, nella zona dei Monti Cimini, alcune decine di ettari di nocciolo, sotto la dizione di 'bosco di nocchie'. La coltivazione razionale del nocciolo iniziò verosimilmente agli inizi del XX secolo partendo da una modesta base produttiva e di superficie coltivata, secondo quanto riportato dal Carpentieri (1906). La coltivazione del nocciolo si diffuse velocemente dal 1900 al 1915, quando in Italia si susseguirono le crisi vinicole, favorendo la creazione di impianti di lavorazione delle nocciole proprio nella zona dei Monti Cimini (Bignami *et al.*, 2008).

In Piemonte la corilicoltura si è sviluppata in epoca piuttosto recente. Fino alla metà del XIX secolo il nocciolo veniva coltivato diffusamente in maniera promiscua; con la nascita delle prime industrie dolciarie, la coltura ha cominciato a svilupparsi in maniera specializzata in particolare nelle zone collinari del basso Piemonte (Langhe) ed alla fine del 1800 sono comparsi

i primi impianti di sgusciatura delle nocciole (Romisondo *et al.*, 1983).

L'esportazione di nocciole è documentata fin dalla fine del 1700 per la Campania, ma è probabile avvenisse già in epoca precedente (Trotter, 1921). In Piemonte l'esportazione verso numerosi paesi europei ed extra-europei è documentata fin dall'inizio del 1900 (Romisondo *et al.*, 1983).

Utilizzo dei frutti

Si stima che oltre il 90% delle nocciole prodotte sia destinato alla trasformazione industriale. I semi vengono consumati interi o utilizzati per produrre semilavorati destinati all'industria alimentare ed alla pasticceria artigianale. I semilavorati più diffusi sono granella (semi tritati), pasta (ottenuta dalla macinatura meccanica dei semi), crema (pasta addizionata di altri ingredienti quali zucchero e/o cacao), farina, ma anche olio e farina disoleata (ottenuta dopo spremitura delle nocciole). E' in aumento anche l'uso di semi sgusciati e tostati da utilizzare tal quali come snack.

I semi di nocciola presentano una composizione interessante dal punto di vista nutraceutico. I principali componenti dei semi sono: proteine (12-20%), zuccheri (3,5-5%), fibra e carboidrati complessi (11-13%), ma soprattutto lipidi (62-70%). La composizione degli acidi grassi è costituita da 75-83% di acido oleico, 10-15% di acido linoleico (omega 6), con meno del 10% circa di acidi grassi saturi (palmitico e stearico). I semi presentano inoltre elevato contenuto in α -tocoferolo (180-220 ppm di olio; Bacchetta *et al.*, 2013), discreto contenuto in polifenoli (250-450 mg/100g GAE – equivalenti di acido gallico; Cristofori *et al.*, 2008) ed elementi minerali (Ca 350 mg/100g, K 600 mg/100g, P 400 mg/100g, Mg 170 mg/100 g).

Il consumo annuo di nocciole in Italia è stimato in 1,36 kg/pro capite (media 2009-2013, fonte INC, International Nut and Dried Fruit Council Foundation, 2015).

Produzioni e superfici

La produzione annua mondiale di nocciole in guscio è di circa 850.000 t/anno (dati medi 2009-2013, fonte FAO 2016) concentrata principalmente in due paesi: Turchia (548.000 t) e Italia (105.000 t). Altri paesi produttori di un certo rilievo sono Stati Uniti (33.000 t), Azerbaijan e Georgia (31.000 t e 29.000 t, rispettivamente).

La superficie mondiale coltivata a nocciolo nel 2013 è stimata in circa 630.000 ha, con un incremento del 19,7% in più rispetto al 2003 (fonte FAOSTAT, 2016). Tuttavia, nei dati ufficiali FAO non vengono riportate le nuove aree di coltivazione dell'emisfero australe che sono in continua espansione (14.000 ha in Cile, 450 ha in Argentina, 200 ha in Australia).

Le superfici investite in Italia sono di 71.520 ha nel 2015, di cui 68.600 ha in produzione (fonte ISMEA, su elaborazione dati ISTAT). A livello nazionale la

coltivazione del nocciolo è diffusa su tutto il territorio, ma si localizza principalmente in quattro regioni: Lazio, Campania, Piemonte e Sicilia (98,5% delle superfici nel 2015). Nel periodo 2005-2010 sono aumentate le superfici del Piemonte (+41%) mentre sono diminuite quelle di Sicilia e Campania (-9% e -11%, rispettivamente).

La superficie investita a nocciolo in Campania è di circa 20.300 ha (dati 2015) distribuiti tra le province di Avellino, Napoli, Caserta e Salerno, con produzioni medie di 37.600 t/anno (media 2010-2015).

In Lazio le superfici investite sono di 19.500 ha (2015), concentrate per oltre il 90% nel comprensorio Cimino-Sabatino in provincia di Viterbo, con produzioni medie di 34.400 t/anno.

In Piemonte, le superfici investite a nocciolo (18.000 ha nel 2015) sono in costante aumento grazie alla continua richiesta di prodotto da parte dell'industria dolciaria locale. La coltura è distribuita tra le province di Cuneo (70%), Asti e Alessandria, con produzioni medie di circa 22.000 t/anno.

In Sicilia, l'area di coltivazione principale si trova in provincia di Messina (89%), ma sono interessate anche le province di Catania (falde nord-orientali dell'Etna), Enna e Palermo. La superficie in coltura è di circa 13.400 ha, con una produzione media stimata in circa 11.200 t/anno.

Le varietà autoctone

Le cultivar di nocciolo in Italia sono numerose soprattutto nei due centri colturali più antichi, Campania e Sicilia, mentre risultano limitate in Lazio e Piemonte. Sono tutte varietà derivate da semenzali ottenuti da impollinazione naturale che i coltivatori hanno selezionato per la loro adattabilità ambientale e le buone qualità dei frutti. Sono state conservate con la moltiplicazione vegetativa e per ciascuna sono state messe a punto delle tecniche colturali specializzate (Trotter, 1949 a).

Le varietà di nocciolo campane sono state descritte ampiamente in passato (Trotter, 1949 a,b) con maggiori approfondimenti per quelle di elevato interesse agronomico (De Rosa, 1957, 1959, 1961; Eynard *et al.*, 1971, 1972 a,b, 1974 a,b). Attualmente la produzione campana risulta costituita prevalentemente dalle cultivar Mortarella, San Giovanni e Tonda di Giffoni, a cui fanno da contorno Camponica, Riccia di Talanico, Tonda Bianca e Tonda Rossa (Piccirillo, 2002), varietà tutte attribuite alla lista A. Alla cultivar più pregiata, Tonda di Giffoni, è stata riconosciuta nel 1997 la denominazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) 'Nocciola di Giffoni'.

In Sicilia, esiste una grande biodiversità documentata e descritta da diverse pubblicazioni (Alfonso, 1886; Ruggieri, 1949; Damigella e Alberghina, 1970, 1983; Alberghina e Damigella, 1979). Le cultivar attualmente utilizzate fanno però riferimento ad un unico genotipo prevalente conosciuto con nomi varietali diversi, tra cui Mansa, S. Maria di

Gesù, Comune, Nostrale, Curcia e Racinante (Alberghina, 1982); tali cultivar sono risultate dalle analisi genetiche non distinguibili dal Nocchione coltivato nel Lazio (Bocacci *et al.*, 2006). Tra le varietà di importanza minore si può segnalare Carrello (Crescimanno, 1957), collocata in lista B, mentre in lista C si possono annoverare le cultivar Armerina, Ghirara, Jannusa Racinante, Panottara, ed il gruppo delle 'Minnulare'; quest'ultimo si caratterizza per avere frutti di forma allungata ed epoca di maturazione tardiva (Damigella e Alberghina, 1983).

Un'indagine storico-bibliografica svolta nei primi decenni del XX secolo sulla corilicoltura del Viterbese (Nizi, 1949) rileva come la piattaforma varietale di questa area sia sempre stata piuttosto ristretta, ma comunque più ampia di quella attuale. Non sono infatti più di 4-5 le cultivar citate, incluse le due varietà attualmente più diffuse, Tonda Gentile Romana e Nocchione (Piazza *et al.*, 2003). Queste cultivar sono le principali componenti della Denominazione di Origine Protetta (DOP) 'Nocciola Romana'. Tonda Gentile Romana è la cultivar più pregiata delle due e fornisce attualmente oltre l'80% della produzione regionale, mentre Nocchione e Tonda di Giffoni, usati soprattutto come impollinatori, ne determinano la quota restante (Bignami, 2002). Di una certa importanza anche la cultivar Barrettona (lista A), utilizzata come impollinatore di Tonda Gentile Romana, e le cultivar Nocchia Rosa (una probabile mutazione di Nocchione) e Casamale (lista C).

In Piemonte la base genetica è ancor più ristretta essendo la coricoltura piemontese basata sulla sola cultivar Tonda Gentile delle Langhe (sin. Tonda Gentile Trilobata) che è utilizzata nella quasi totalità degli impianti (Valentini e Me, 2002). Si tratta di una delle varietà a maggior attitudine alla trasformazione e rinomata per le ottime caratteristiche organolettiche alla quale nel 1996 è stata riconosciuta l'IGP 'Nocciola Piemonte'. L'unica altra varietà di un certo interesse è Tonda di Biglini, coltivata in una piccola area nei pressi di Alba e risultata non distinguibile alle analisi genetiche da Tonda Gentile delle Langhe, sebbene presenti alcune marcate differenze fenologiche e carpologiche rispetto a quest'ultima (Valentini *et al.*, 2014).

Altre due aree di interesse per la coltivazione del nocciolo sono Liguria e Sardegna. In Liguria la coricoltura esiste fin dalla fine del 1800 (Ispettorato Provinciale Agricoltura, 1967) e si è sviluppata in particolare nell'entroterra genovese dove ha raggiunto un massimo di superficie (circa 600 ha) nel decennio 1960-'70. Attualmente le superfici sono pressoché dimezzate. Le principali cultivar sono Dall'Orto, Dal Rosso e Tapparona che, descritte approfonditamente già negli anni 1960 (Fregoni e Zioni, 1962, 1964), vengono collocate in lista B perché costituenti principali del prodotto destinato al mercato locale chiamato commercialmente 'Misto Chiavari'; sono citate in lista C le cultivar Bardina, Ciazetta, Gianchetta, Lunghera,

Menoia, Noscello, Saighetta, Trietta (Ughini e Dellepiane, 2002).

In Sardegna la produzione commerciale di nocciole è limitata alla Barbagia di Belvì (NU) su una superficie di circa 500 ha, anche se a metà degli anni 1960 si arrivarono a sfiorare i 1000 ha. A quel tempo erano coltivate le cv Tonda Gentile delle Langhe, Tonda Gentile Romana, Tonda di Giffoni e Imperiale di Trebisonda, preferite alle varietà locali probabilmente per la maggior attitudine alla trasformazione. Le molte varietà autoctone della Sardegna non sono mai state né classificate, né caratterizzate se non recentemente dal punto di vista nutraceutico rivelando peraltro genotipi di interesse (Loru e Pantaleoni, 2015). Nel recente volume

redatto dall'ISPRA (AA.VV., 2015) sono stati descritti tre genotipi con i nomi di Nocciola Cardolina, Nocciolo di Tiana e Nocciolo di Belvì (NU) che sono utilizzati localmente per il consumo fresco e per le preparazioni dolciarie (Torrone di Tonara, Caschettes di Belvì, ecc.); a causa della limitata diffusione essi vengono inseriti in lista C.

Infine, per completare il panorama varietale, occorre fare un breve cenno alla corilicoltura in Calabria che si estende per circa 500 ha ed è basata sulla coltivazione della Tonda Calabrese (Piccirillo *et al.*, 2007), cultivar che è risultata essere all'analisi genetica non distinguibile da Nocchione (Bocacci *et al.*, 2013).

I descrittori utilizzati nelle schede

La descrizione varietale è stata eseguita, con parziali modifiche, utilizzando i descrittori indicati da UPOV (1979) e Bioversity International, FAO and CIHEAM (2008), effettuando le rilevazioni secondo le metodologie indicate in: Fregoni e Zioni (1962); Manzo e Tamponi (1982); Germain e Serraguigne (2004).

La denominazione delle varietà rispecchia quella usata da agricoltori e appassionati dei territori interessati. I dati sui parametri considerati sono frutto di osservazioni dirette presso collezioni varietali e campi sperimentali. Alcune informazioni sono state reperite in bibliografia.

Descrittori dei caratteri vegetativi (IPGRI) e fenologici (UPOV) della pianta

Vigoria: Bassa Media Elevata	Epoca di fioritura maschile e femminile: Molto precoce Precoce Media Tardiva Molto tardiva
Portamento: Eretto Semi-eretto Espanso	Tipo di fioritura: Proterandra Omogama Proterogina
Attitudine pollonifera: Assente Bassa Media Elevata	Epoca di germogliamento: Molto precoce Precoce Media Tardiva Molto tardiva
Produttività: Bassa Media Elevata	Epoca di maturazione (Manzo e Tamponi, 1982): Precoce (entro 31 agosto) Media (prima metà settembre) Tardiva (oltre 15 settembre)
Sensibilità ai parassiti: Assente Bassa Media Elevata	

Descrittori dei caratteri carpologici e merceologici dei frutti

Lunghezza involucro (IPGRI): Più corto della nocciola Uguale Più lungo della nocciola	Spessore guscio: Sottile (<1,1 mm) Medio (1,1-1,3 mm) Spesso (>1,3 mm)
Forma frutto e seme (IPGRI): Oblata Sferoidale Conica Ovata Cilindrica corta Cilindrica lunga	Dimensioni frutto: Molto piccolo (<1,50 g) Piccolo (1,50-2,0 g) Medio (2,01-2,5 g) Grosso (2,51-3,0 g) Molto grosso (>3,0 g)

Indice rotondità (IR) (Fregoni e Zioni, 1964)

Allungato (<0,90)
Sferoidale (0,90-1,00)
Oblato (> 1,00)

Colore guscio (IPGRI):

Giallo-verde
Marrone chiaro
Marrone
Marrone scuro

Presenza striature sul guscio (IPGRI):

Assente
Bassa
Media
Elevata

Presenza fibra sul seme (IPGRI):

Assente
Bassa
Media
Elevata

Resa sgusciato:

Molto bassa (< 40%)
Bassa (40,0-44%)
Media (44,1-48%)
Elevata (48,1-52%)
Molto elevata (>52%)

Pelabilità del seme dopo tostatura (Manzo e Tamponi, 1982):

Molto bassa (<40%)
Bassa (40-54%)
Media (55-69%)
Elevata (70-84%)
Molto elevata (≥85%)

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	-	-	-	-
Piemonte	1	1	-	2
Lombardia	1	-	-	1
Alto Adige	-	-	-	-
Trentino	-	-	-	-
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-
Liguria	-	3	10	13
Veneto	-	-	-	-
Emilia Romagna	-	-	-	-
Toscana	-	-	-	-
Marche	-	-	-	-
Umbria	-	-	-	-
Lazio	3	1	2	6
Abruzzo	-	-	-	-
Molise	-	-	-	-
Campania	8	-	-	8
Puglia	-	-	-	-
Basilicata	-	-	-	-
Calabria	1	-	-	1
Sardegna	-	-	4	4
Sicilia	1	1	6	8
Totale regioni	15	6	22	43
Totale Italia	11	6	22	39



Cultivar A

Barrettona

Sinonimi *Cappello del Prete*



Origine sconosciuta, diffusa in Lazio nel comprensorio dei Monti Cimini (VT)

Pianta

vigoria medio-elevata, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** bassa, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** intermedia, proterandra, **germogliamento** intermedio, **impollinatori** Nocchione, Tonda Gentile Romana, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucro più corto della nucula **dimensione** grossa (3,0-3,2 g), **forma** sferoidale-obolata (i.r. 1,10), **guscio** di spessore medio, colore marrone chiaro, presenza striature bassa, **resa in sgusciato** bassa (40-42%), **seme** sferoidale scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (80-85%)

Raccolta medio-tardiva (seconda decade di settembre in Lazio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità ad eriofide medio-bassa, mediamente sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

i frutti sono destinabili all'utilizzo industriale. Viene coltivata in alcune aree del Lazio, sparsa tra i nocciolati del comprensorio. L'epoca di fioritura intermedia ne ha determinato in passato l'utilizzazione come impollinatore di Tonda Gentile Romana.

Riferimenti bibliografici

Piazza *et al.*, 2003; De Salvador, 2005

A cura di V. Cristofori

Camponica

Sinonimi *Campanica*



Origine rinvenuta nell'Avellinese, diffusa in provincia di Avellino in Campania.

Pianta

vigoria elevata, **portamento** eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** tardivo, **impollinatori** Mortarella, Riccia di Talanico, Tonda Bianca, **produttività** medio-elevata

Frutto

lunghezza involucro più lungo della nucula, **dimensione** grossa (3,5 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,95), **guscio** di spessore medio, colore marrone chiaro, presenza striature bassa, **resa in sgusciato** media (45%), **seme** sferoidale scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (70-80%)

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide e balanino

Valutazione d'insieme

cultivar produttiva che si adatta ai terreni argillosi anche nelle aree ad altimetria più elevata. La buona pezzatura del frutto e le buone caratteristiche organolettiche la rendono particolarmente idonea al consumo da tavola.

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Tombesi, 1985

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

Mortarella



Origine rinvenuta in provincia di Avellino; diffusa in Campania.

Pianta

vigoria medio-bassa, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra-omogama, **germogliamento** medio-tardivo, **impollinatori** Riccia di Talanico, Tonda di Giffoni, San Giovanni, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucro più lungo della nucula, **dimensione** media (2,0-2,5 g), **forma** cilindrica corta (i.r. 0,70), **guscio** di spessore medio, colore marrone chiaro, presenza striature media, **resa in sgusciato** media (48%), **seme** sferoidale scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (70-80%)

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide e scarsamente sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

cultivar rustica e resistente al freddo coltivata in quasi tutte le aree corilicole campane. I frutti sono destinati all'utilizzazione industriale per le buone caratteristiche organolettiche e per la loro aromaticità

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Tombesi, 1985

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

Nocchione

Sinonimi Mansa e Nocchione non risultano geneticamente differenti secondo l'analisi *fingerprinting*. Mansa è la cultivar più importante in Sicilia. Altri sinonimi presenti in Sicilia sono *Comune*, *Curcia*, *Montebello*, *Nostrale*, *Polizzi Generosa*, *Racinante*, *Santa Maria di Gesù*; la cultivar è diffusa anche in Campania come *Avellana Speciale*, mentre in Calabria è conosciuta come *Tonda Calabrese*.



Origine sconosciuta; diffusa in Lazio nel comprensorio Cimino-Sabatino (VT, RM) e nella zona dei Nebrodi in Sicilia.

Pianta

vigor elevata, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** medio-precoce, **impollinatori** Riccia di Talanico, Tonda Gentile Romana, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucro appena più lungo della nucula, **dimensione** grossa (3,0-3,2 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,97), **guscio** di spessore elevato, colore marrone chiaro, presenza striature bassa, **resa in sgusciato** bassa (38-40%), **seme** sferoidale mediamente fibroso, **pelabilità** elevata (80-85%)

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide e mediamente sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

Cultivar con elevata capacità di adattamento ambientale, che presenta tuttavia marcata riduzione di vigore e di produttività nelle aree più marginali, dove risulta particolarmente sensibile al mal dello stacco (*Cytospora corilicola*). Il seme ha caratteristiche organolettiche ottime ed è utilizzato nelle preparazioni dolciarie e destinato all'utilizzo industriale.

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Boccacci *et al.* 2009; Bacchetta e Santi, 2015; Piccirillo *et al.*, 2007

A cura di B. Baratta, V. Cristofori, E. Nicolosi

Riccia di Talanico



Origine rinvenuta in provincia di Caserta, diffusa in Campania

Pianta

vigoria media, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** intermedio, **impollinatori** Mortarella, Tonda Bianca, Tonda di Giffoni, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucro più lungo della nucula, **dimensione** media (2,0-2,2 g), **forma** ovata (i.r. 0,85), **guscio** di spessore medio, colore marrone chiaro, presenza striature media, **resa in sgusciato** elevata (50%), **seme** ovato scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (80%)

Raccolta precoce-media

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide e balanino

Valutazione d'insieme

cultivar caratterizzata da alta adattabilità ambientale e buona produttività. Le ottime caratteristiche organolettiche dei frutti e la buona resa alla sgusciatura, la rendono adatta alla trasformazione industriale.

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Tombesi, 1985

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

San Giovanni



Origine sconosciuta, diffusa in Campania.

Pianta

vigoria elevata, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** bassa, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** precoce, **impollinatori** Camponica, Mortarella, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucri più lungo della nucula **dimensione** media (2,5-2,8 g), **forma** cilindrica lunga (i.r. 0,70), **guscio** di spessore medio, colore marrone chiaro, presenza di striature evidenti, **resa in sgusciato** media (47%), **seme** di forma cilindrica lunga, scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (70-80%)

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide e balanino

Valutazione d'insieme

cultivar produttiva con buone caratteristiche organolettiche dei frutti, destinati alla produzione di semilavorati. Predilige zone a clima mite perchè sensibile alle gelate tardive

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Tombesi, 1985

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

Tonda Bianca



Origine sconosciuta, diffusa in Campania.

Pianta

vigoria media, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** medio-precocce, proterandra, **germogliamento** tardivo, **impollinatori** Camponica, Riccia di Talanico, Tonda di Giffoni, **produttività** medio-bassa

Frutto

lunghezza involucri più corto della nucula, **dimensione** medio-grossa (2,5-2,8 g), **forma** sferoidale/ovata (i.r. 0,85), **guscio** spessore medio, colore marrone chiaro, presenza di striature evidenti, **resa in sgusciato** bassa (40%), **seme** ovato mediamente fibroso, **pelabilità** medio-elevata (70%)

Raccolta media

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile ad eriofide, poco sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

cultivar con media produttività e bassa resa dello sgusciato. I frutti sono destinati all'industria alimentare

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

Tonda di Giffoni



Origine Salerno, diffusa in molte regioni corilicole ma soprattutto in Campania.

Pianta

vigorìa media, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** precoce, **impollinatori** Camponica, Mortarella, Riccia di Talanico, Tonda Bianca, **produttività** elevata

Frutto

lunghezza involucri più lungo della nucula, **dimensione** medio-grossa (2,5-2,8 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,95), **guscio** spessore medio, colore marrone chiaro, presenze striature media, **resa in sgusciato** medio-elevata (48-50%), **seme** sferoidale scarsamente fibroso, **pelabilità** elevata (80-90%)

Raccolta

precoce in Campania, medio-tardiva al centro-nord

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata sensibilità ad eriofide, mediamente sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

cultivar dotata di alta adattabilità e capacità di ambientamento anche in areali diversi dall'area tipica di coltivazione dove può manifestare accentuata scalarità di maturazione delle nucule. I frutti possono essere utilizzati per il consumo diretto e la trasformazione industriale. Ottima la qualità dei frutti. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Nocciola di Giffoni" è stata riconosciuta con Regolamento (CE) n. 2325 nel 1997, successivamente modificato dal Regolamento CE n.1257/2006.

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982; Tombesi, 1985

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione

Tonda Gentile

(Registro Nazionale dei Fruttiferi, MiPAAF)

Sinonimi *Tonda Gentile delle Langhe, Tonda Gentile Trilobata*



Origine Piemonte, Langhe (CN), diffusa prevalentemente in Piemonte

Pianta

vigorìa media, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** medio-elevata, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** precoce, proterandra, **germogliamento** intermedio, **impollinatori** Daria, Camponica, Negret, Pauetet, Tonda Gentile Romana, **produttività** media

Frutto

lunghezza involucrio più lungo della nucula, **dimensione** media (2,2-2,4 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,94-0,98), **guscio** spessore medio, colore marrone chiaro, presenze striature media, **resa in sgusciato** media (46-48%), **seme** sferoidale o cilindrico corto mediamente fibroso, **pelabilità** elevata (80-90%)

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a eriofide, poco sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

i frutti sono prevalentemente destinati all'industria alimentare e presentano ottime qualità organolettiche soprattutto dopo tostatura. La cultivar viene coltivata prevalentemente in Piemonte e non si adatta facilmente a nuovi areali di coltura. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) 'Nocciola Piemonte' è stata riconosciuta alla cultivar con DM (2/12/1993) e con il Regolamento (CE) n. 1107 del 1996, modificato successivamente dal Regolamento (CE) n. 464/2004

Riferimenti bibliografici

Romisondo *et al.*, 1983; Valentini e Me, 2002; Valentini *et al.*, 2002; Valentini *et al.*, 2014

A cura di N. Valentini e R. Botta

Tonda Gentile Romana

Sinonimi *Tonda Romana*



Origine Lazio, comprensorio Cimino-Sabatino (VT, RM)

Pianta

vigoria media, **portamento** semi-eretto, **attitudine pollonifera** media, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** intermedia, proterogino-omogama, **germogliamento** intermedio, **impollinatori** Nocchione, Tonda di Giffoni, **produttività** medio-elevata

Frutto

lunghezza involucri uguale alla nucula, **dimensione** medio-grosso (2,5-2,7 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,95), **guscio** spessore sottile, colore marrone chiaro, presenza striature medio-bassa, **resa in sgusciato** media (45%), **seme** sferoidale poco fibroso, **pelabilità** medio-bassa (50-60%)

Raccolta media

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa sensibilità ad eriofide, mediamente sensibile al balanino

Valutazione d'insieme

i frutti sono destinati all'utilizzo industriale poiché presentano ottime qualità organolettiche. Viene coltivata prevalentemente nel Lazio; si adatta facilmente a nuovi areali di coltura.

Riferimenti bibliografici

Manzo P. e Tamponi G., 1982

A cura di V. Cristofori

Tonda Rossa



Origine Avellino; diffusa in Campania.

Pianta

vigoria elevata, **portamento** eretto, **attitudine pollonifera** elevata, **fioritura femminile** medio-tardiva, **fioritura maschile** intermedia, proterandra, **germogliamento** tardivo, **impollinatori** Camponica, Riccia di Talanico, Tonda Bianca, Tonda di Giffoni, **produttività** bassa

Frutto

lunghezza involucri più corto o uguale alla nucula, **dimensione** medio-grossa (2,5-2,7 g), **forma** sferoidale (i.r. 0,85), **guscio** spessore medio, colore marrone chiaro, presenze striature elevata, **resa in sgusciato** bassa (40%), **seme** sferoidale o ovato poco fibroso, **pelabilità** medio-elevata (60-70%)

Raccolta

tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile a eriofide, poco sensibile a balanino

Valutazione d'insieme

cultivar poco produttiva con buone caratteristiche organolettiche dei frutti, destinata all'industria alimentare

Riferimenti bibliografici

Manzo e Tamponi, 1982

A cura di P. Piccirillo e M. Petriccione



Cultivar B

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area di diffusione	anno / periodo		portamento	produttività	forma (+ IR)	dimensioni
Carrello	Sicilia, Nebrodi (ME)	XX sec.	elevata	eretto	medio-elevata	sferoidale (0,90)	grossa (3,5-4,0 g)
Del Rosso Dal Rosso	Liguria, Val Fontanabuona (GE)	XVII-XVIII sec.	media	semi-eretto	media	cilindrica corta (0,75)	piccola (1,6-1,7 g)
Dall'Orto Dell'Orto	Liguria, Val Fontanabuona (GE)	XVII-XVIII sec.	media	eretto	medio-elevata	cilindrica corta (0,75)	medio-piccola (1,9-2,1 g)
Nocchia Rosa	Lazio, Comune di Vallerano (VT)	XX sec.	elevata	semi-eretto	elevata	sferoidale (0,97)	grossa (3,2-3,5 g)
Tapparona Lunga	Liguria, Valle Sturla (GE)	XVII-XVIII sec.	elevata	espanso	elevata	cilindrica lunga (0,60)	medio-piccola (1,9 -2,1 g)
Tonda di Biglini	Piemonte, provincia di Cuneo	XX sec.	media	semi-eretto	medio-elevata	sferoidale (0,90)	media (2,4-2,6 g)

Frutto		Fenologia				raccolta	Riferimenti bibliografici	Note Curatori
resa in sgusciato	pelabilità del seme	fioritura maschile	fioritura femminile	epoca germogliamento				
molto bassa (32-34%)	molto bassa	medio-tardiva	media	tardivo	tardiva (fine settembre)	Crescimanno F.G., 1957; Manzo P., Tamponi G., 1982	poco pollonifera, rustica, ottimo impollinatore; scarso sapore <i>Baratta B.</i>	
media (44-46%)	elevata (70-75%)	media	medio-precoce	nd	precoce (fine agosto)	Ughini V., Dellepiane S., 2002	poco pollonifera; discrete qualità gustative, utilizzata nel 'Misto Chiavari' <i>Palombi M.A.</i>	
bassa (42-44%)	bassa (40-50%)	media	medio-precoce	nd	precoce (metà agosto)	Ughini V., Dellepiane S., 2002	cv per consumo diretto utilizzata nel 'Misto Chiavari' <i>Palombi M.A.</i>	
molto bassa (38-40%)	elevata (80-85%)	tardiva	media	medio-precoce	precoce (fine agosto)	http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontario-Regionale/VA/Schede/240.htm	ottime qualità organolettiche; probabile mutazione o clone di Nocchione <i>Cristofori V.</i>	
media (45-47 %)	bassa (40-50 %)	media	medio-precoce	nd	medio-precoce (fine agosto-inizio settembre)	Ughini V., Dellepiane S., 2002	buone caratteristiche gustative; utilizzata per consumo diretto nel 'Misto Chiavari' <i>Palombi M.A.</i>	
media (43-46%)	elevata (70-90%)	precoce	media	precoce	molto precoce (inizio agosto)	Valentini et al., 2014	elevata presenza semi doppi; probabile mutazione clonale di Tonda Gentile delle Langhe N. Valentini, <i>Botta R.</i>	



Cultivar C

A cura di: N. Valentini, B. Baratta, R. Botta, C. Cristofori, D. Farinelli, M. A. Palombi, M. Todde, V. Ughini, M. G. Todde

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Armerina		Sicilia	Alberghina, 1983; Alberghina e Valenti, 1986
Bardina		Liguria	Ughini e Dellepiane, 2002
Casamale		Lazio	Piazza et al., 2003
Ciazetta		Liguria	Ughini e Dellepiane, 2002
Dente 'e cane		Sardegna	A.A.V.V., 2015
Ghirara		Sicilia	Baratta e Occorso, 1979
Gianchetta	Bianchetta	Liguria	Fregoni e Zioni, 1962; Ughini e Dellepiane, 2002; http://www.agriligurianet.it/
Lunghera		Liguria	Ughini e Dellepiane, 2002
Jannusa Racinante		Sicilia	Alberghina e Valenti, 1986
Menoia		Liguria	Ughini e Dellepiane, 2002; Fregoni e Zioni, 1962
Minnulara		Sicilia	Alberghina e Damigella, 1979; Damigella e Alberghina, 1983
Nociara		Sicilia	Alberghina e Damigella, 1979
Nocciola Cardolina		Sardegna	A.A.V.V., 2015
Nocciola di Belvi		Sardegna	A.A.V.V., 2015
Nocciola di Tiana		Sardegna	A.A.V.V., 2015
Noscello		Liguria	Fregoni e Zioni, 1962; Ughini e Dellepiane, 2002
Pallagrossa		Lazio	Manzo e Tamponi, 1982
Panottara		Sicilia	Baratta e Occorso, 1979; Damigella e Alberghina, 1983
Piazzetta		Liguria	http://www.agriligurianet.it/
Sarveghetta	Serveghetta	Liguria	Fregoni e Zioni, 1962; http://www.agriligurianet.it/
Seigretta	Saighetta	Liguria	Ughini e Dellepiane, 2002
Trietta		Liguria	Fregoni e Zioni, 1962; Ughini e Dellepiane, 2002

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

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Armerina		Sicilia	C
Bardina		Liguria	C
Barrettona	Cappello del Prete	Lazio	A
Camponica	Campanica	Campania	A
Carrello		Sicilia	B
Casamale		Lazio	C
Ciazetta		Liguria	C
Dall'Orto	Dell'Orto	Liguria	B
Del Rosso	Dal Rosso	Liguria	B
Dente 'e cane		Sardegna	C
Ghirara		Sicilia	C
Gianchetta	Bianchetta	Liguria	C
Jannusa Racinante		Sicilia	C
Lunghera		Liguria	C
Menoia		Liguria	C
Minnulara		Sicilia	C
Mortarella		Campania	A
Nocchia Rosa		Lazio	B
Nocchione	Avellana Speciale, Comune, Curcia, Mansa, Montebello, Nostrale, Polizzi Generosa, Racinante, Santa Maria di Gesù, Tonda Calabrese	Calabria, Campania, Lazio, Sicilia	A
Nocciola Cardolina		Sardegna	C
Nocciola di Belvi		Sardegna	C
Nocciola di Tiana		Sardegna	C
Nociara		Sicilia	C
Noscello		Liguria	C
Pallagrossa		Lazio	C
Panottara		Sicilia	C
Piazzetta		Liguria	C
Riccia di Talanico		Campania	A
San Giovanni		Campania	A
Sarveghetta	Serveghetta	Liguria	C
Seigretta	Saighetta	Liguria	C
Tapparona	Lunga	Liguria	B
Tonda Bianca		Campania	A
Tonda di Biglini		Piemonte	B
Tonda di Giffoni		Campania	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Tonda Gentile	Tonda Gentile delle Langhe, Tonda Gentile Trilobata	Lombardia, Piemonte	A
Tonda Gentile Romana	Tonda Romana	Lazio	A
Tonda Rossa		Campania	A
Trietta		Liguria	C

Sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar
Avellana Speciale	Nocchione
Bianchetta	Gianchetta
Campanica	Camponica
Cappello del Prete	Barrettona
Comune	Nocchione
Curcia	Nocchione
Dal Rosso	Del Rosso
Dell'Orto	Dall'Orto
Lunga	Tapparona
Mansa	Nocchione
Montebello	Nocchione
Nostrale	Nocchione
Polizzi Generosa	Nocchione
Racinante	Nocchione
Saighetta	Seigretta
Santa Maria di Gesù	Nocchione
Serveghetta	Sarveghetta
Tonda Calabrese	Nocchione
Tonda Gentile delle Langhe	Tonda Gentile
Tonda Gentile Trilobata	Tonda Gentile
Tonda Romana	Tonda Gentile Romana

Bibliografia

- AA.VV. (Comitato Organizzatore del Convegno Internazionale sul Nocciuolo), 1983. Cenni storici sulla coltura del nocciuolo in Irpinia. Convegno Internazionale sul nocciuolo. Avellino, 22-24 settembre.
- AA.VV., 2015. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Piemonte e Sardegna. Editor: Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), Quaderni Natura e Biodiversità 7/2015, pp 240.
- Alberghina O., 1982. Indagine sulla corilicoltura siciliana. *Frutticoltura* 2: 27-30.
- Alberghina O., 1983. Una nuova cultivar di nocciolo "Armerina". *Atti Convegno Internazionale sul nocciuolo. Avellino, 22-24 settembre: 379-382.*
- Alberghina O., 2002. La coltura del nocciolo in Sicilia. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo, Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 141-145.*
- Alberghina O., Damigella P., 1979. Indagine sulla composizione varietale di alcuni centri corilicoli del messinese. *Atti del Convegno Nazionale su: Il miglioramento della coltura del mandorlo e del nocciolo. Aspetti genetici e tecnici. Messina e Siracusa, 29-30 novembre, 1 dicembre: 145-194.*
- Alberghina O., Valenti C. 1986. Contributo alla conoscenza di alcuni aspetti della biologia fiorale di due cultivar di nocciolo "Armerina" e "Jannusa racinante", *Agricoltura e ricerca* n. 61.
- Alfonso F., 1886. Monografia sul nocciuolo. Tipografia dello Statuto, Palermo, pp 496.
- ARSIAL, <http://www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/VA/Schede/240.htm>
- Bacchetta L., Aramini M., Zini A., Di Giammatteo V., Spera D., Drogoudi P., Rovira M., Silva A.P., Solar A., Botta R., 2013. Fatty acids and alpha-tocopherol composition in hazelnut (*Corylus avellana* L.): a chemometric approach to emphasize the quality of European germplasm. *Euphytica* 191: 57-73.
- Bacchetta L., Santi C., 2015. Cibi funzionali: la nocciola (*C. avellana* L.) come modello di studio. Seminario ARDAF (Casaccia -UTAGRI-INN) 13 Gennaio 2015. (http://www.ardaf.it/attachments/article/269/Bacchetta_nocciola.pdf)
- Baratta B., Occorso G., 1979. Indicazioni carpologiche sul nocciolo. Osservazioni su materiale introdotto e su cultivar del patrimonio corilicolo siciliano. *Atti del Convegno Nazionale su: Il miglioramento della coltura del mandorlo e del nocciolo. Aspetti genetici e tecnici. Messina e Siracusa, 29-30 novembre, 1 dicembre: 43-65.*
- Bignami C., 2002. Attualità e problematiche della nocciolicoltura del Lazio. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo, Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 122-132.*
- Bignami C., Catulli S., Cristofori V., 2008. La sagra della Nocciola – Caprarola (VT). Capitolo in volume monografico MIPAAF 'Le Sagre della Frutta': 293-298.
- Bioversity International, FAO, CIHEAM, 2008. Descriptors for hazelnut (*Corylus avellana* L.). Bioversity International, Rome, Italy; Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, Italy; International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies, Zaragoza, Spain.
- Bocacci P., Akkac A., Botta R., 2006. DNA typing and genetic relations among European hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivars using microsatellite markers. *Genome* 49: 598-611.
- Bocacci P., Aramini M., Valentini N., Bacchetta L., Rovira M., Drogoudi P., Silva A.P., Solar A., Calizzano F., Erdoğan V., Cristofori V., Ciarmiello L.F., Contessa C., Ferreira J.J., Marra F.P., Botta R. 2013. Molecular and morphological diversity of on-farm hazelnut (*Corylus avellana* L.) landraces from southern Europe and their role in the origin and diffusion of cultivated germplasm. *Tree Genetics & Genomes* 9: 1465-1480.
- Bocacci P., Torello Marinoni D., Botta R., Rovira M., 2009. Genetic diversity and relationships among Italian and Spanish cultivars. *Acta Hort.* 845: 127-132.
- Carpentieri F., 1906. *Il Nocciuolo*. Tip. Lit. Cassone, Casale Monferrato. Biblioteca Agraria Ottavi, 56.
- Crescimanno F.G., 1957. Una nuova cultivar di nocciolo: La Carrello. *Sicilia Agricola e Forestale*, n.11. G. Mori e Figli, Palermo.
- Cristofori V., Ferramondo S., Bertazza G., Bignami C., 2008. Nut and kernel traits and chemical composition of hazelnuts (*Corylus avellana* L.) cultivars. *Journal of Science of Food and Agriculture* 88: 1091-1098.
- Damigella P., Alberghina O., 1970. Indagine preliminare sulle cultivar di nocciolo diffuse in territorio di Piazza Armerina (EN). *Tecnica Agricola* n.5.
- Damigella P., Alberghina O., 1983. Indagine sulla composizione varietale di alcuni centri corilicoli del messinese: le cultivar presenti nei territori comunali di Tortorici e Sinagra. *Atti Convegno Internazionale sul Nocciuolo. Avellino, 22-24 settembre: 363-377.*
- De Rosa M., 1957. La Mortarella ottimo nocciuolo dell'avellinese. *Giornale di agricoltura*, 11.
- De Rosa M., 1959. Il nocciuolo San Giovanni (varietà di grande pregio). *Giornale di agricoltura*.
- De Rosa M., 1961. La Riccia di Talanico nocciola di resa elevata (contributo al miglioramento della corilicoltura). *Giornale di agricoltura*, 10.
- De Salvador F.R., 2005. Monografia di cultivar di Nocciolo. MIPAAF.
- Eynard I., D'Agostino G., Bounous G., 1974a. Corilografia campana. Tonda Bianca. *Economia Irpina*, 15,1: 5-20.
- Eynard I., D'Agostino G., Perassi U. 1974b. Corilografia campana. Campanica. *Economia Irpina*, 15: 5-18.
- Eynard I., D'Agostino G., Quagliano A., 1971. Corilografia campana. Tonda di Giffoni. *Economia Irpina*, 12: 11-28.

- Eynard I., D'Agostino G., Quaglino A., 1972a. Coriografia campana. *Mortarella*. *Economia Irpina*, 13: 5-20.
- Eynard I., De Rosa M., Quaglino A. 1972b. Coriografia campana. San Giovanni. *Economia Irpina*, 13: 43-54.
- FAOSTAT <http://faostat3.fao.org/>
- Fregoni M., Zioni E., 1962. Caratteristiche morfologiche, merceologiche e chimico-industriali dei frutti di alcune cultivar di nocciolo della Liguria. *Atti Convegno Internazionale sul Nocciolo*. Alba, 13-14 ottobre: 125-156.
- Fregoni M., Zioni E., 1964. Scheda pomologica di alcune cultivar di nocciolo dell'Italia Settentrionale. *Annali Facoltà Agraria Università Cattolica Sacro Cuore*, Anno IV Fasc. II: 295- 309.
- Fregoni M., Zioni E., 1965. Studio biometrico, botanico-agronomico, merceologico e chimico-industriale sulla cultivar di nocciolo "Tonda Piacentina". *Industrie Agrarie*, 3(12): 575-578.
- Germain, E., Sarraquigne, J.P., 2004. *Le Noisetier*. Ctifl, Paris.
- <http://www.agriligurianet.it/>
- INC (International Nut and Dried Fruit Council Foundation) (<http://www.nutfruit.org>)
- ISMEA (<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6473>)
- Ispettorato Provinciale Agricoltura, 1962. La coltivazione del nocciolo in alcune province italiane: Messina. *Atti Convegno Internazionale sul Nocciolo*. Alba, 13-14 ottobre 1962: 239-240.
- Ispettorato Provinciale Agricoltura, 1967. La coltivazione del nocciolo in provincia di Genova. *Atti Convegno Nazionale Fertilizzazione del Nocciuolo*. Avellino, 22 ottobre 1966: 199-203.
- Loru L., Pantaleoni R.A., 2015. In: *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di studio: Piemonte e Sardegna*. Editor: Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), *Quaderni Natura e Biodiversità* 7/2015: 183-184.
- Manzo P., Tamponi G., 1982. *Monografia di cultivar di nocciuolo*. Istituto sperimentale per la Frutticoltura, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.
- Nizi G., 1949. *Il Nocciuolo nella zona del Cimino*, Ed. Agnesotti, Viterbo.
- 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. *Tipografia New Interstampa s.r.l. (RM)*. Monografia, pp 80.
- Piccirillo P., 2002. Attualità e problematiche della coltura del nocciolo in Campania. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo*, Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 113-121.
- Piccirillo P., Petriccione M., Clasadonte A., Rosato T., De Luca A., 2007. Problematiche e prospettive di rilancio per la corilicoltura calabrese. *Frutticoltura* 11: 62-66.
- Romisondo P., 1977. Aspetti e problematiche della coltura del nocciolo con particolare riferimento alla biologia fiorale. Origine del nocciolo. Specie del gen. *Corylus* e loro importanza culturale. *Rivista Ortoflorofrutticoltura Italiana* 61: 277-302.
- Romisondo P., Vacchetti M., Bertone P., 1983. Origine, storia, diffusione e coltura in Piemonte del nocciolo cultivar "Tonda Gentile delle Langhe". *Atti Convegno Internazionale sul Nocciuolo*. Avellino, 22-24 settembre: 355-362.
- Rosengarten Jr F., 1984. *The book of edible nuts*. Walker and Company, New York.
- Ruggieri G., 1949. Stato attuale delle nostre conoscenze sulle varietà di nocciuolo coltivate in Sicilia ed opportunità del loro studio biologico. *Annali della sperimentazione agraria*, Roma, Vol. III, n. 3.
- Tombesi A., 1985. *Il nocciolo: manuale pratico*. Reda, Roma.
- Trotter A., 1921. Contributo alla storia culturale del nocciuolo nella Campania. *Atti Congresso di Arboricoltura meridionale*. Napoli, 16-20 settembre.
- Trotter A., 1949a. Le principali varietà di noccioli (*Corylus*) coltivati nella Campania. Parte prima. *Annali della sperimentazione agraria*, Roma, vol.III, n. 4: 809-842.
- Trotter A., 1949b. Le principali varietà di noccioli (*Corylus*) coltivati nella Campania. Parte seconda. *Annali della sperimentazione agraria*, Roma, vol.III, n. 5: 1125-1152.
- Trotter A., 1951. *Il nocciolo (Corylus)*. Soc. Ed. Dante Alighieri, Roma, Napoli, Città di Castello.
- Ughini V., Dellepiane S., 2002. Germoplasma corilicolo dell'entroterra genovese. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo*. Le frontiere della corilicoltura italiana. Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 178-185.
- UPOV, 1979. Guidelines for the conduct of test for distinctness, homogeneity and stability (hazelnut). UPOV, Genève, Switzerland, TG/71/3.
- Valentini N., Calizzano F., Boccacci P., Botta R., 2014. Investigation on clonal variants within the hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivar "Tonda Gentile delle Langhe". *Scientia Horticulturae* 165: 303-310.
- Valentini N., Zeppa G., Rolle L., Me G., 2002. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della nocciola Tonda Gentile delle Langhe. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo*. Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 279-287.
- Valentini N., Me G., 2002. Attualità e problematiche della coltura del nocciolo in Italia: la situazione piemontese. *Atti II Convegno Nazionale sul Nocciolo*. Giffoni Valle Piana (SA), 5 ottobre: 133-140.
- WCSP (World checklist of selected plant families), 2016. (http://apps.kew.org/wcsp/namedetail.do?name_id=47831)

Noce



(da Otto Wilhelm Thomé
Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz 1885)

Coordinatori: L. F. Ciarmiello, P. Piccirillo, M. E. Malvoti

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

Introduzione

L. F. Ciarmiello, P. Piccirillo, M. E. Malvolti

Origine, diffusione e cenni storici

La specie *Juglans regia* L., conosciuta come noce europeo o noce comune, appartiene all'ordine *Juglandiflorae*, famiglia *Juglandaceae* genere *Juglans*. È albero maestoso, alto fino a 25 m, con fusto dritto, chioma espansa e globosa; il frutto è una drupa costituita da un rivestimento esterno (mallo), che racchiude un guscio legnoso e rugoso diviso in due metà, che a sua volta contiene il seme commestibile (gheriglio).

La *Juglans regia* è originaria dell'Asia Centrale, in particolare di una zona abbastanza ampia che si estende dal Caucaso all'India, a Sud della catena dell'Himalaya, anche se, sulla base di ritrovamenti di pollini fossili, la sua presenza in Europa ante glaciazione è discussa. Foreste naturali di noci sono ancora presenti nei paesi intorno al Caucaso (Kyrgyzkistan, Kazakistan, Uzbekistan, Georgia), in Turchia, Iran e India (Kashmir). La sua area di coltivazione è compresa tra il 33° e 45° parallelo, in tutti i paesi euro-asiatici, l'America del Nord e del Sud, il Sud-Africa, la nuova Zelanda e il Sud dell'Australia (Piccirillo, 2000a e b).

Il noce predilige primavere precoci ed estati lunghe e calde. I frutti non si sviluppano normalmente, né formano il guscio se le estati presentano meno di 1.000 ore di insolazione. L'andamento climatico riveste particolare importanza per la resistenza alle minime invernali, alle massime estive (Piccirillo, Petriccione, 2007).

Il primo dato certo sulla coltivazione del noce risale al tempo di Babilonia (oggi Iraq), circa 2000 a.C. Tuttavia, gusci di noce bruciati, portati alla luce in scavi archeologici neolitici in Francia, dimostrano che le noci erano consumate in Europa almeno 8000 anni fa (Malcolm P., 2006).

Sembra che il noce sia arrivato in Italia per opera dei Greci, che lo introdussero dalla Persia. I Greci non dettero molta importanza alle noci, fino a che non furono importate noci pregiate (*nuces ponticae*, riporta Plinio) dalla regione del Ponto (Anatolia). Ancora oggi in zone della Campania "noci pòntiche" identificano noci dal guscio duro difficili da rompere, in contrapposizione a "noci mallesi o mollesi" dal guscio tenero.

Certamente i Romani lo diffusero in tutta Europa e nei paesi del Maghreb e chiamarono il frutto "ghianda di Giove", da cui deriva il nome latino del genere *Juglans*.

Notizie sulla coltivazione di noci dell'epoca romana sono riportate nelle opere di Virgilio e Ovidio. Numerosi reperti di noci, trovati nelle città di Ercolano e Pompei (sepolte dal Vesuvio nel 79 d.C.), testimoniano la coltivazione ultra millenaria nel nostro paese, e la forma delle noci rinvenute è risultata simile all'attuale

varietà Noce di Sorrento. Noci carbonizzate sono state rinvenute ad Ercolano nel *Thermopolium* e nella 'Casa d'Argo'; raffigurazioni di noci si trovano nella 'Villa dei Misteri' a Pompei.

Nell'area vesuviana sono stati rinvenuti reperti di noci essiccate, molto apprezzate per il consumo alimentare. Un editto di Diocleziano stabiliva che il prezzo di vendita delle noci fosse di quattro denari per cinquanta noci fresche e altrettanti per cento noci secche.

Mitologia e simbolismo

Nella mitologia le noci erano care al dio Dionisio. La leggenda narra che questi, ospite di Dione re della Laconia, si innamorò di sua figlia Caria. Le altre figlie del re, Lico ed Orfe, avevano giurato ad Apollo fedeltà agli dei, ma per debolezza umana spiarono i due amanti infrangendo il giuramento. Per punizione Dionisio le fece impazzire e poi le tramutò in rocce. Caria per il dolore della sorte delle sorelle morì e Dionisio che l'aveva tanto amata la trasformò in albero di noce dai frutti fecondi.



Raffigurazione del Noce di Benevento dove nella notte di San Giovanni si riunivano le streghe per partecipare al Gran Sabba

Per gli antichi greci e romani il noce era simbolo di fecondità; i frutti erano lanciati durante le cerimonie nuziali. Virgilio riporta che i ragazzi spargevano noci al

passaggio di sposi novelli: “*sparge marite nuces*” (Bucoliche, VIII, 30). Col tempo, dalle noci si è passati ai confetti e al riso. Da questa credenza è probabilmente derivata la sacralità del noce nell’antichità.

Nell’Italia meridionale il noce è conosciuto come “albero delle streghe”. Secondo la leggenda popolare la notte di San Giovanni Battista (24 giugno) le *Janare* (streghe) con a capo la dea Diana sciamavano nel cielo e si recavano sotto un albero di noce per partecipare alla *Gran Sabba* (festa satanica in onore di demoni e streghe). Al termine della festa spiccavano il volo a cavallo di una scopa esclamando: “sotto acqua e sotto vento, sotto il noce di Benevento”. La notte di San Giovanni coincide con il solstizio d’estate, propiziatorio dei raccolti e a questa data si raccolgono le noci immature per preparare il liquore Nocillo o Nocino (Piccirillo, Petriccione, 2007).

Nel tardo medioevo e Rinascimento al noce veniva attribuita una grande importanza per vari inconsueti usi. Ad esempio, si credeva che i suoi rami potessero proteggere dai fulmini, mentre le foglie per la loro intensa fragranza erano macerate e incenerite per purificare l’aria nelle stanze dei malati, ma anche inserite nei pagliericci dei letti per tenere lontane le pulci e le cimici

(<http://www.helsana.ch/it/privati/impegno/promozione-della-salute/erbe/la-noce>).

Il noce fu scelto dal Manzoni per simboleggiare l’elemosina. Nel famoso “miracolo delle noci” (terzo capitolo dei “Promessi sposi”) il personaggio di Fra Galdino, narra che il padre santo di nome Macario, un giorno vide in un campo il proprietario di un noce che ordinava ai suoi contadini di abbattere la pianta perché non fruttificava; il cappuccino lo pregò di attendere perché quell’anno il noce avrebbe dato un raccolto straordinario. L’uomo non abbatté l’albero e promise di donare al convento la metà del raccolto. Come previsto, si verificò un’abbondante fruttificazione, ma il proprietario morì prima del raccolto. Suo figlio si rifiutò di onorare la promessa e anzi, scherzando e deridendo i frati, condusse i suoi amici nel granaio a vedere le noci ma trovarono solo fiori secchi della pianta. La voce del miracolo si diffuse velocemente e il convento ricevette tante noci da poterle poi ridistribuire ai poveri (Pasquarella *et al.*, 2014).

Altre storie legano il noce alla vita di Santi e comunità. Ad esempio, a Camposampiero (PD), sorgeva un grande albero di noce su cui era stata costruita una capanna usata da Sant’Antonio come eremo di meditazione e di preghiera. Nello stesso luogo, il conte Callegari, nel 1432, fece costruire il “Santuario del Noce”; gli affreschi del XV secolo presenti nella Chiesa raffigurano i più noti miracoli del Santo. Nell’abside si può ammirare una pala che rappresenta Sant’Antonio che predica da sopra il noce (<http://www.santuariantoniani.it/it/i-santuari/il-santuario-del-noce>)

Uso dei frutti e del legno

Il consumo di noci ha antica tradizione ed ha avuto un ruolo importante nella alimentazione dell’uomo fino a qualche decennio fa. Alimento facilmente conservabile, entrava nella dieta delle famiglie più povere per buona parte dell’anno. Successivamente, con ampia disponibilità di derrate alimentari, il consumo di noci ebbe un progressivo calo; fu concentrato nel periodo autunno-inverno e legato alla tradizione natalizia con un consumo *pro capite* di 0.5 Kg/anno. Oggi, tuttavia, il *trend* è in aumento per il valore nutraceutico del frutto enfatizzato dalle moderne diete salutistiche (Contini *et al.*, 2010).

La frutta in guscio oleosa è caratterizzata da un buon apporto proteico e lipidico ed è una buona fonte di fibra alimentare, di sali minerali quali calcio, ferro, fosforo e potassio e di vitamine, principalmente α -tocoferolo (vit. E) (Contini *et al.* 2010, Malvolti *et al.*, 2010).

Anche i composti fenolici (ac. clorogenico, caffeico, ferilico, sirigico), con attività antiossidante, sono presenti in quantità notevole (Ruggeri *et al.*, 1998).

L’olio di noce, ha elevate quantità di acidi grassi insaturi che, rispetto a quelli saturi, hanno effetti positivi nella prevenzione di patologie cardiovascolari, riducendo il colesterolo totale e il colesterolo LDL.



L’olio di noce, per la sua composizione ricca di acidi grassi insaturi, è prezioso nella prevenzione delle malattie cardiovascolari

Altra caratteristica della frutta secca è l’elevato contenuto in fibre che, per circa un terzo, è rappresentata da pectine che riducono l’assorbimento di glucosio e colesterolo e favoriscono il transito intestinale.

Le noci rappresentano un’elevata fonte di energia per il contenuto di lipidi (oltre il 60%) di cui una minima parte è rappresentata da grassi saturi, mentre la maggior parte è costituita da grassi mono e poli-insaturi (Omega-3 e Omega-6) (Tabelle INRAN, nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html).

In generale, il frutto di noce ha numerosi impieghi: consumo fresco e secco, preparazione di trasformati di pregio come le noci verdi candite, preparazione di olio per uso alimentare, cosmetico, galenico contro i vermi intestinali, le scottature e l’impetigine, oppure per agglutinare le materie coloranti per la pittura ad olio.

Anche il mallo trova largo impiego per la preparazione di trasformati per uso alimentare come sciroppo e crema di noci verdi e per la preparazione del rinomato nocino, digestivo dalle proprietà officinali. Inoltre, il mallo viene anche utilizzato per i suoi principi attivi, juglone e lawsone, per la preparazione di filtri solari e coloranti per capelli e tessuti naturali.

Oltre ai frutti, il noce dà legno di ottima qualità, considerato uno dei più belli e pregiati nell'industria del mobile. Ha struttura compatta e omogenea, presenta diverse tonalità di colore con venature, talvolta ondulate (frisé), di elevato valore estetico. Il legno era apprezzato nell'antichità; il geografo greco Strabone, che soggiornò a Roma nel periodo della nascita di Cristo, riporta che i mobili di legno di noce erano molto apprezzati dai Romani.

Anche le foglie di noce e la corteccia sono ben conosciute ed utilizzate poichè ricche di juglone e tannini che hanno un leggero effetto erbicida e insetticida. Nel passato, alberi di noce erano, infatti, piantati vicino alle stalle per tenere lontani gli insetti nocivi, mentre i nutrienti disponibili nelle letamaie permettevano alle piante una rapida crescita.

Infine va ricordato che, oltre al valore economico legato alla qualità dei suoi prodotti, il noce, grazie al suo apparato radicale profondo ed esteso, ha anche importanza ambientale per la salvaguardia del territorio contrastando fenomeni di dissesto geologico come erosioni e frane (Piccirillo *et al.*, 2013).

La coltivazione in Italia

Fino agli anni 70 del '900, l'Italia, con 85.000 tonnellate era il primo paese produttore d'Europa, attualmente la produzione è scesa a circa 11.900 t/anno (18° Paese produttore a livello mondiale) su una superficie di 4.400 ha, lasciando alla Francia il primato europeo (FAOSTAT Database, 2016).

La crisi del noce ha interessato principalmente la Campania, che forniva oltre il 90% della produzione nazionale; attualmente la Regione, con i due terzi di produzione, mantiene ancora il primato nazionale. Negli ultimi decenni la coltivazione è aumentata in regioni del Nord, (Veneto, Emilia Romagna) grazie alla presenza di grandi aziende più propense all'innovazione delle pratiche agronomiche e del panorama varietale (Valentini *et al.*, 2015).

La Sorrento rimane ancora l'unica varietà nazionale di pregio, tuttavia per gli impianti altamente specializzati si va sostituendo con nuove varietà americane e francesi più produttive. Altre varietà nazionali hanno importanza locale (Piccirillo *et al.*, 2013).

Il Noce è soggetto a numerose avversità di origine parassitaria quali funghi (antracnosi da *Gnomonia leptostyla*, fusariosi da *Fusarium lateritium*, marciume nero del colletto da *Phytophthora cactorum*, *P. citricola* e *P. citrophthora*, marciume radicale da *Armillaria mellea*), batteri (mal secco da *Xanthomonas arboricola* pv. *juglandis*, cancro batterico da *Brenneria nigrifluens*,

insetti (afidi, rodilegno, cidia, cocciniglia, acari) e nematodi (Pastore *et al.*, 1996, Belisario *et al.*, 1999, Piccirillo, 2003).

Le varietà autoctone

L'introduzione del noce nel nostro Paese è avvenuta in epoca antica come riportato da Plinio il vecchio nella sua *Naturalis Historia* (77-78 d.C.) e come risulta evidente dall'elevato grado di acclimatazione, tale da farla apparire una specie autoctona.

Tutte le cultivar di noce sono auto ed intercompatibili; tale caratteristica ha dato luogo ad un elevato numero di varietà. Dall'interfertilità tra *Juglans regia* ed altre specie dello stesso genere (*J. californica*, *J. hindsii*, *J. nigra*, *J. sieboldiana*, ecc.) sono stati ottenuti ibridi interspecifici spesso utilizzati come portainnesti, soprattutto in altri paesi.

La coltivazione del noce in Italia tende ad essere sempre più specializzata, più o meno intensiva e gli impianti sono quasi esclusivamente basati su genotipi di origine californiana con carattere di fruttificazione laterale, a guscio sottile, molto produttive e con alta resa in sgusciato, quali Hartley, Chandler, Howard e Tulare e francesi quali Franquette e Lara (Pastore, 1996, Prunet, 1998, Bortolin *et al.*, 2000).

Tuttavia, una parte della produzione resta incentrata su cultivar italiane e in particolare quella che continua ad avere una buona diffusione a livello nazionale è la Sorrento, molto apprezzata per le sue qualità organolettiche (Piccirillo *et al.*, 2013).

Il lavoro di censimento condotto ha portato all'individuazione di 46 varietà autoctone sparse sul territorio italiano. La distribuzione nelle diverse regioni è molto diversificata. Il 33% circa delle varietà è segnalato in Campania subito seguita dalla Sicilia con il 31%, il 22% si trovano in Toscana, la restante parte è stata censita in Trentino Alto Adige, Veneto e Calabria.

La maggior parte delle varietà autoctone deriva da semenzali selezionati ed allevati dagli agricoltori locali. Infatti, per il noce, la tecnica dell'innesto in condizioni naturali è stata per molti anni un problema a causa della scarsa formazione di callo per l'alta concentrazione di composti fenolici nei tessuti e loro ossidazione nelle ferite. Le varietà autoctone, che pertanto conservano variabilità genetica, possono, in alcuni casi, essere considerate quali ecotipi locali di interesse produttivo (Pollegioni *et al.* 2006).

Oggi, con l'avvento di nuove tecniche di innesto in condizioni controllate, molte varietà autoctone possono essere conservate perché importanti come risorse genetiche nazionali e costituiscono riserva di geni utili per il miglioramento genetico (Pollegioni *et al.* 2003, Ciarmiello *et al.*, 2011, 2013).

Il 16% delle varietà segnalate possiede soprattutto un valore genetico storico (cv Lista A) ma anche un certo valore commerciale nonostante la forte diffusione delle più produttive varietà californiane e francesi. Il 14% è classificato B, sono cioè varietà che presentano caratteristiche commerciali meno appetibili per i

produttori. La restante parte è classificata C, vale a dire varietà di modesto valore, note solo nelle loro zone d'origine.

La produzione italiana è concentrata principalmente in Campania (70%). Il prodotto campano è costituito da una gamma di biotipi noti come 'noce di Sorrento'.

La cultivar-popolazione Sorrento rappresenta in Italia la cultivar di riferimento per la prerogativa della duplice attitudine produttiva (buona resa in frutti e legname di pregio).

Tra le cv B, quelle ancora discretamente note a livello locale sono la noce di Benevento, apprezzata per la produzione di frutti di grossa pezzatura e la Tonda di San Martino che presenta un gheriglio simile a quello della cv Sorrento (Piccirillo *et al.*, 2013).

Altre piccole realtà tradizionali esistono in Trentino, Veneto e Abruzzo, dove si coltivano ecotipi locali (rispettivamente Bleggiana, Feltrina e Sulmona) (Malvolti *et al.*, 1994).

Le varietà autoctone non hanno importanza soltanto dal punto di vista produttivo, ma con esse si tramandano anche elementi di quel processo evolutivo e di relazione fra diversità ambientali e culturali responsabili della grande varietà di prodotti agricoli e gastronomici connessi ai vari specifici territori; esse hanno significato non solo per la loro ricchezza allelica, ma anche il valore economico, sociale e culturale di conoscenze ed eredità rurali accumulate in di secoli di storia (Trotta, 2013; Marandola *et al.*, 2010; Arfini *et al.*, 2010)

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	-	-	-	-
Piemonte	-	1	1	2
Lombardia	-	1	-	1
Alto Adige	-	-	-	-
Trentino	-	1	-	1
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-
Liguria	-	-	-	-
Veneto	-	1	-	1
Emilia Romagna	-	-	1	1
Toscana	-	-	10	10
Marche	-	-	1	1
Umbria	-	-	-	-
Lazio	-	-	-	-
Abruzzo	-	1	1	2
Molise	-	1	-	1
Campania	3	4	8	15
Puglia	-	-	2	2
Basilicata	-	-	-	-
Calabria	-	-	1	1
Sardegna	-	-	-	-
Sicilia	4	-	10	14
Totale regioni	7	10	35	52
Totale Italia	7	6	33	46



Cultivar A

Gatto



Origine Recalmuto (AG)

Pianta

vigoria media , **portamento** semi-eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** n.d. , **fioritura maschile** n.d., **impollinatori** n.d. , **produttività** n.d

Frutto

dimensione media, **forma** ellittica, **guscio** fortemente scanalato, chiusura delle valve debole, sutura poco profonda , **facilità di rottura** elevata, **mucrone** medio, **resa** in sgusciato 51% , **seme** medio (5,60 g), colore marrone chiaro.

Raccolta fine settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.d.

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa localmente, di buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cutino I., 2008

A cura di I. Cutino, T. Caruso

Malizia

Sinonimi *Malizia di Somma, Milizia*



Origine Campania, Nola (NA)

Pianta

vigoria medio, **portamento** semi-eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** intermedia-tardiva, **fioritura maschile** intermedia, proterandria 18-22 g, **impollinatori** autofertile, cv Sorrento e noci selvatici, **produttività** media, inizio produzione tardiva

Frutto

dimensione medio-grande, **forma** ellittica-oblunga, **guscio**: liscio, chiusura delle valve perfetta, sutura prominente, facilità di rottura elevata, mucrone medio, **resa in sgusciato** media, **seme** medio-grande, colore chiaro puntinato

Raccolta tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile ad antracnosi; mediamente resistente a batteriosi; poco sensibile al freddo e sensibile all'aridità

Valutazione d'insieme

la varietà conserva le caratteristiche organolettiche di pregio della cv Sorrento e rispetto a quest'ultima presenta pezzatura più grossa

Riferimenti bibliografici:

Limongelli F., 1992, Piccirillo P., 2004.

A cura di L.F. Ciarmiello, M. E. Malvolti, P. Piccirillo

Proto



Origine Bronte (CT)

Pianta

vigoria media, **portamento** espanso, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** n.d. , **fioritura maschile** n.d., **impollinatori** n.d. , **produttività** n.d

Frutto

dimensione media, **forma** ellittica, **guscio** moderatamente scanalato, chiusura delle valve debole, sutura poco profonda, facilità di rottura elevata, mucrone corto, **resa** in sgusciato 51%, **seme** medio (5,9 gr), colore chiaro.

Raccolta fine settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.d.

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa localmente ma di buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cutino, 2008

A cura di I. Cutino, T. Caruso

Santa Tecla 2



Origine Acireale (CT)

Pianta

vigoria media, **portamento** eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** n.d. , **fioritura maschile** n.d., **impollinatori** n.d. , **produttività** n.d

Frutto

dimensione media, **forma** oblata , **guscio** leggermente scanalato, chiusura delle valve debole, sutura poco profonda, facilità di rottura elevata, mucrone corto, **resa** in sgusciato 52%, **seme** medio (6,90 gr), colore marrone chiaro.

Raccolta fine settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.d.

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa localmente ma di buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cutino, 2008

A cura di I. Cutino, T. Caruso

Sorrento

Sinonimi *Nzierto*



Origine Campania, Penisola Sorrentina, la cultivar è diffusa anche nel Lazio

Pianta

vigoria elevata, **portamento** eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** intermedia, proterandria 11-22 g, **impollinatori** autofertile, Malizia e noci selvatici, **produttività** media, inizio produzione tardiva

Frutto

dimensione media, **forma** ellittica-oblunga, **guscio**: liscio, spessore medio, chiusura imperfetta, sutura media, facile rottura, mucrone lungo, **resa in sgusciato** media, **seme** medio, colore chiaro.

Raccolta precoce

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente ad antracnosi e a batteriosi; resistente al freddo e poco sensibile all'aridità

Valutazione d'insieme

varietà di qualità organolettica superiore ancora molto coltivata in Campania e apprezzata in tutti i mercati nazionali

Riferimenti bibliografici

P. Piccirillo, 2004, P. Piccirillo *et al.*, 2013

A cura di L.F. Ciarmiello, M. E. Malvolti, P. Piccirillo

Sorrentona

Sinonimi *Sorrento lunga*



Origine Campania, Penisola Sorrentina

Pianta

vigoria media, **portamento** eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** intermedia, **fioritura maschile** intermedia, **impollinatori** autofertile, cv Sorrento, cv Malizia e noci selvatici, **produttività** media, inizio produzione tardiva.

Frutto

dimensione medio-grande, **forma** ellittica, **guscio**: liscio, chiusura delle valve buona, sutura media, facilità di rottura elevata, mucrone lungo, **resa in sgusciato** media, **seme** medio-grande, colore chiaro.

Raccolta tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente ad antracnosi e a batteriosi; poco sensibile al freddo e sensibile all'aridità

Valutazione d'insieme

varietà simile a Sorrento, ma più allungata

Riferimenti bibliografici

P. Piccirillo, 2004. P. Piccirillo *et al.*, 2013

A cura di L.F. Ciarmiello, M. E. Malvolti, P. Piccirillo

Tumminara La Scala



Origine Palermo

Pianta

vigoria media, **portamento** eretto, **tipo di fruttificazione** apicale, **fioritura femminile** n.d. , **fioritura maschile** n.d., **impollinatori** n.d. , **produttività** n.d

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, **guscio** leggermente scanalato, chiusura delle valve debole, sutura poco profonda, facilità di rottura facile, mucrone medio, **resa** in sgusciato 49,70%, **seme** medio (6,80 gr) colore marrone chiaro.

Raccolta fine settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

n.d.

Valutazione d'insieme

cultivar diffusa localmente, di buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cutino, 2008

A cura di I. Cutino, T.Caruso



Cultivar B

A cura di: L.F. Ciarmiello, M.E. Malvolti, P. Piccirillo

Varietà	Origine			Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione frutto	dimensione seme
Bleggiana	Trentino, Valle del Bleggio	epoca romana	elevata	semi eretto	bassa	media	media
Cervinara	Campania, comune di Cervinara (AV)	non noto	media	eretto	media	medio-grande	media
Feltrina	Veneto, provincia di Belluno	non noto	media	semi eretto	bassa	piccola	piccola
Noce a grappolo	Alto Fortore (Molise e Campania)	non noto	medio-alta	semi eretto	media		media
Noce di Benevento	Campania, area sorrentina	non noto	media	eretto	scarsa	grande	media
Noce di San Martino <i>Tonda di San Martino</i>	Campania, comuni di Quindici e Moschiano (AV)	non noto	media	semi eretto	media	medio-piccola	piccola o medio-piccola

resa in sgusciato	Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
	forma	sapore	fioritura femminile	fioritura maschile	epoca raccolta		
bassa	rotonda	buono	intermedia	tardiva	tardiva	Piccirillo, 2004	cultivar autofertile; esiste un presidio Slow Food
medio-bassa	ellittico- oblunga	medio-buono	tardiva	tardiva	tardiva	Pilone, 1999; Piccirillo, 2004	varietà resistente a antracnosi e batteriosi per la ripresa vegetativa molto tardiva
elevata	rotondo- ovoidale	buono	tardiva	tardiva	tardiva	Piccirillo, 2004	cultivar autofertile; interessante per la resa e la facilità di lavorazione; presente anche in Abruzzo, Lombardia e Piemonte
media	ellittico- oblunga	scarso	intermedia	precoce	precoce	Pilone, 1999; Piccirillo, 2004	produce fino a 9 noci per rachide
bassa	ellittico- oblunga	scarso	intermedia	intermedia	tardiva	Pilone, 1999; Piccirillo, 2004	il guscio è rugoso, appiattito, il gheriglio non riempie la cavità; non trova impiego in falegnameria per la scadente qualità del legno
media	ovata	da buono a ottimo	intermedia	intermedia	media	Pilone, 1999; Piccirillo, 2004	varietà apprezzata localmente per la qualità organolettica del gheriglio; presenta endocarpo polimorfo, superficie liscia, con base arrotondata ed apice terminante con mucrone evidente



Cultivar C

A cura di: L.F. Ciarmiello, P. Piccirillo, M.E. Malvolti, G. Murri

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Altofonte 2		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Battiato 1		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Belfonte		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Cava 2		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Cocco del Piemonte		Piemonte	docplayer.it/scheda culturale del noce
Corniola		Campania	Pasquarella <i>et al.</i> , 2014; Pilone, 1999
Currò		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Del Barone		Campania	Pilone, 1999
Gallaccio		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Giordano		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Guscio Forato		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Maceratese a Frutto Grosso		Marche	G. Murri, dati non pubblicati
Malescia		Toscana	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Mascolino		Puglia	www.fruttiantichipuglia.it
Muddisa		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Noce Aretina	Aretina	Toscana	www.regione.toscana.it, 2013
Noce Avellana		Campania	Pasquarella <i>et al.</i> , 2014; Pilone, 1999
Noce Comune		Campania, Puglia, Toscana	Pasquarella <i>et al.</i> , 2014; Pilone, 1999
Noce Premice	Mollese, Noce di Ciancallegra, Stacciamano, Stramacciano	Campania	Pasquarella <i>et al.</i> , 2014; Pilone, 1999
Noce Premice delle Trappole		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Noce Selvatico		Campania	Pilone, 1999
Noscione Sorrento		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Panaia		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Parco dell'Etna		Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Pillare	Pillare 1	Sicilia	Cutino <i>et al.</i> , 2010
Precoce di Grignano		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
San Giovanni	Noce tardiva	Campania	Pasquarella <i>et al.</i> , 2014; Pilone, 1999
Sassolino		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Scoiattolo		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Strecchera		Campania	Pilone, 1999
Sulmona		Abruzzo	www.rivistafrutticoltura.it/nocicoltura
Tonda		Toscana	Fabbri e Pisani, 1992
Tri Garri		Calabria	Bigaran <i>et al.</i> , 2012

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

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Altofonte 2		Sicilia	C
Battiato 1		Sicilia	C
Belfonte		Sicilia	C
Bleggiana		Trentino	B
Cava 2		Sicilia	C
Cervinara		Campania	B
Cocco del Piemonte		Piemonte	C
Corniola		Campania	C
Currò		Sicilia	C
Del Barone		Campania	C
Feltrina		Abruzzo, Lombardia, Piemonte, Veneto	B
Gallaccio		Sicilia	C
Gatto		Sicilia	A
Giordano		Sicilia	C
Guscio Forato		Toscana	C
Maceratese a Frutto Grosso		Marche	C
Malescia		Toscana	C
Malizia	Malizia di Somma, Milizia	Campania	A
Mascolino		Puglia	C
Muddisa		Sicilia	C
Noce a Grappolo		Campania, Molise	B
Noce Aretina	Aretina	Toscana	C
Noce Avellana		Campania	C
Noce Comune		Campania, Puglia, Toscana	C
Noce di Benevento		Campania	B
Noce di San Martino	Tonda di San Martino	Campania	B
Noce Premice	Mollese, Noce di Ciancallegra, Stacciamano, Stramacciano	Campania	C
Noce Premice delle Trappole		Emilia-Romagna	C
Noce Selvatico		Campania	C
Noscione Sorrento		Toscana	C
Panaia		Toscana	C
Parco dell'Etna		Sicilia	C
Pillare	Pillare 1	Sicilia	C
Precoce di Grignano		Toscana	C
Proto		Sicilia	A
San Giovanni	Noce tardiva	Campania	C
Santa Tecla 2		Sicilia	A
Sassolino		Toscana	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Scoiattolo		Toscana	C
Sorrento	Nzierto	Campania	A
Sorrentona	Sorrento Lunga	Campania	A
Streccera		Campania	C
Sulmona		Abruzzo	C
Tonda		Toscana	C
Tri Garri		Calabria	C
Tumminara La scala		Sicilia	A

Sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar
Aretina	Noce Aretina
Malizia di Somma	Malizia
Milizia	Malizia
Mollese	Noce Premice
Noce di Cianciallegra	Noce Premice
Noce Tardiva	San Giovanni
Nzierto	Sorrento
Pillare 1	Pillare
Sorrento Lunga	Sorrentona
Stacciamano	Noce Premice
Stramacciano	Noce Premice
Tonda di San Martino	Noce di San Martino

Bibliografia

- Arfini F., Belletti G., Marescotti A., 2010. Prodotti tipici e denominazioni geografiche. Strumenti di tutela e valorizzazione. Pubblicazioni "Gruppo 2013", pp 206. (<http://www.gruppo2013.it/>).
- Belisario A., Forti E., Balmas V., Valier A., Corazza L., 1999. La fusariosi del frutto, una malattia del noce comune. L'Informatore Agrario, 21: 51-52.
- 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, Roma
- Bortolin E., Quinto D., Valier A., 2000. Frutteti specializzati di Noce. L'Informatore Agrario, 18: 5561.
- Ciarmiello L. F., Piccirillo P., Pontecorvo G., De Luca A., Woodrow P., 2011. A PCR based SNPs marker for specific characterization of English walnut (*Juglans regia* L.) cultivars. Molecular Biology Reports 38(2):1237-49. DOI 10.1007/s11033-010-0223-y .
- Ciarmiello L.F., Pontecorvo G., Piccirillo P., De Luca A., Carillo P., Kafantaris I., Woodrow P., 2013. Use of nuclear and mitochondrial single nucleotide polymorphisms to characterize English walnut (*Juglans regia* L.) genotypes. Plant Molecular Biology Reporter 31(5):1116-1130. DOI: 10.1007/s11105-013-0575-2 .
- Contini M., Cecchini M., Massantini R., Monarca D., Moschetti R., 2010. Proprietà nutrizionali-salutistiche e conservazione della frutta secca in guscio. Review n. 12 - Italus Hortus 17 (4): 13-27.
- Cutino I., 2008. Il miglioramento genetico del castagno (*Castanea sativa* Mill.) e del noce (*Juglans regia* L.) in Sicilia: caratterizzazione, valutazione e selezione di accessioni del germoplasma autoctono. Dissertazione finale. Dottorato di Ricerca in "Sistemi Arborei Agrari e Forestali" XIX Ciclo. Università degli Studi di Palermo, Dipartimento di Colture Arboree. Tesi di dottorato. Coordinatore e tutor T, Caruso. Univ. di Palermo, Dip. di Colture Arboree.
- Fabbi A., Pisani P.L., 1992. Risultati preliminari di ricerche sul germoplasma del noce in Toscana. Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero 21-25 settembre 1992: 597-602.
- FAOSTAT Database20016. Prod. Crops. Tree Nuts. Accesso aprile 2016. (<http://faostat3.fao.org/>).
- 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., 1992. Malizia, cultivar campana da valorizzare. Atti XII Convegno Pomologico "La coltura del noce". Caserta, 4 luglio 1992: 94-97.
- Malcolm P., 2006. History of Walnuts. (<http://ezinarticles.com/?History-of-Walnuts&id=260033>).
- Malvolti M.E., Spada M., Cannata F., 1994. Possibile uso di marcatori RAPD per identificare varietà italiane di *Juglans regia* L. In Atti Convegno su Tecnologie avanzate per l'identificazione varietale e il controllo genetico-sanitario nel vivaismo fruttivitecologico: Agro-Bio-Frut, Cesena 6 maggio 1994.
- Malvolti M.E., Pollegioni P., Bertani A., Mapelli S., Cannata F., 2010. *Juglans regia* Provenance research by molecular, morphological and biochemical markers: A case study in Italy. BBB, Vol.4, Special Issue 1 "Forest and tree biodiversity": 84-92. ISSN 1749-96 (<http://www.globalsciencebooks.info/Journals/BBB.html>).
- Marandola D., Brugnoli E., Cannata F., Cherubini L., De Simoni G., Farina F., Malvolti M.E., Pagliarino E., Pollegioni P., Olimpieri I., Spaccino L., 2010. Noce di Montagna (Capitolo 5°). In: Prodotti agroalimentari tradizionali della montagna italiana: tradizione e innovazione in cinque casi studio. Franco Angeli s.r.l. Milano Ed.: 151-182. (http://www.francoangeli.it/Ricerca/Scheda_libro.aspx?CodiceLibro=1820.216).
- Pasquarella C., Lauro P., D'Auria G., 2014. Il noce in Campania. [Pomona Campania](http://pomona.campana.com/): germoplasma frutticolo autoctono campano (<http://pomona.campana.com/>).
- Pastore M., 1996. Le principali varietà di noce italiane, francesi e californiane. L'Informatore Agrario 19: 37-39.
- Pastore M., Cristinzio G., Consoli D., Genovese M.R., Izzo P.P., 1996. Indagine sulla resistenza di 32 varietà di noce (*Juglans regia*) a *Gnomonia leptostyla* e a *Xanthomonas campestris* pv. *juglandis*. L'Informatore Agrario, 1996: 40-42.
- Piccirillo P., 2000a. Caratteristiche biologiche delle accessioni di noce della collezione dell'Istituto Sperimentale per la frutticoltura. XLIV Convegno SIGA, Bologna 23-26 settembre.
- Piccirillo P., 2000b. Il Noce. Atti del XVI Convegno Pomologico, Caserta 7 luglio: 25-31.
- Piccirillo P., 2003. Il quadro fitopatologico del noce (*Juglans regia* L.) attraverso le osservazioni dell'ISF di Caserta. Rivista di Frutticoltura, 10: 39-43.
- Piccirillo P., 2004. Monografia di cultivar di noce. MiPAF-ISF, Roma.
- Piccirillo P., Petriccione M., 2007. La coltivazione del noce. Edagricole - Il Sole 24ORE, pp 95.
- Piccirillo P., De Luca A., Ciarmiello L.F., 2013. Possibilità di rilancio della coltura del noce nella zona di origine della Costiera Sorrentina. Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura – Edagricole, 6: 49-54.
- Pilone N., 1999. Ricerche sul germoplasma di *Juglans regia* L. in Campania. Atti 5° Convegno nazionale sulla biodiversità. Belvedere di San Leucio (CE), 9-10 sett.: 310-315.
- Pollegioni P, Bartoli S., Malvolti M.E., Mapelli S., Bertani A., Cannata F., 2006. Identificazione di ecotipi italiani di *Juglans regia* L. mediante marcatori molecolari, morfologici e biochimici. Forest@ 3 (4): 598-609. (<http://www.sisef.it/>).

- Pollegioni P., Bartoli S., Cannata F., Malvolti M.E., 2003 "Genetic differentiation of four Italian walnut (*Juglans regia* L.) varieties by Inter simple sequence repeat (ISSR)" *Journal of Genetics & Breeding* (ISSN: 0394-9257), 57: 231-240.
- Prunet J.P., 1998. La nocicoltura californiana alle soglie del 2000. *Rivista di Frutticoltura*, 1: 17-20.
- Radicati L., Vergano G., 1992. Varietà e caratterizzazione dei frutti di noce. Valutazione bioagronomiche. *Atti XIII Convegno Pomologico*, Caserta: 63-65.
- Ruggeri S., Cappelloni M., Gambelli L., Nicoli S., Carnovale E., 1998. Chemical composition and nutritive value of nuts grown in Italy. *Ital. J. Food Sci.*, 3 (10): 243-251.
- Tabella di composizione degli alimenti. Accesso ottobre 2015.
(nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html).
- Trotta L., 2013. La biodiversità delle colture pugliesi. INEA: 135. ISBN 978-88-8145-250-7.
- Valentini N., Contessa C., Botta R., 2015. Nocicoltura: linee guida per la ripresa della coltivazione specializzata. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura – Edagricole*.

Sitografia

- www.helsana.ch/it/privati/impegno/promozione-della-salute/erbe/la-noce
www.santuariantoniani.it/it/i-santuari/il-santuario-del-noce
www.fruttiantichipuglia.it
www.rivistafrutticoltura.it/nocicoltura
www.docplayer.it/schedacolturenoce
www.regionetoscana.it

Pero



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

Coordinatori: *Walther Faedi, Gianluca Baruzzi*

Con la collaborazione di: *M. A. Palombi, M. Bergamaschi, G. Caracciolo e P. Turci*

Autori: *V. Ancarani, N. Ansaldo, I. Barbagiovanni, P. Barrel, G. Baruzzi, G. Bassi, L. Berra, M. Bergamaschi, G. Baroni, C. Bignami, N. Biscotti, G. Borraccini, R. Botta, M. Busconi, C. Buscaroli, 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. Zandigiacomo*

Introduzione

W. Faedi, G. Baruzzi

Il pero appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Pomoideae*, genere *Pyrus*.

Si distinguono due tipologie di pere, derivate da diverse specie di *Pyrus*: le pere “occidentali” od “europee” e le pere “asiatiche”. Le prime, diffuse principalmente in Europa, in Nord e Sud America, Sudafrica ed Australia, sono caratterizzate da una polpa con tessitura fondente e succosa e un aroma poco pronunciato. Le pere “asiatiche” (a cui appartengono anche i Nashi), presentano una polpa dolce e scarsamente acida, di particolare succosità e croccantezza; sono coltivate quasi unicamente in estremo oriente (Cina, Giappone, Korea).

L'areale di origine delle pere ‘occidentali’ è l'Europa Centrale fino al Caucaso e al Turkestan mentre di quelle asiatiche è la Cina e, di alcune specie, anche il Giappone e la regione himalaiana.



Le piante isolate di perastro hanno caratterizzato, e ancora caratterizzano, il panorama agrario delle regioni centro meridionali. In passato venivano innestate con varietà di *P. communis* per uso familiare

Nel gruppo delle occidentali primeggia il pero comune, *Pyrus communis* (L.), ma comprende anche la specie *P. pyraeaster* (L.), oggi considerata una varietà botanica del *P. communis* (Europa meridionale), *P. spinosa* (Forssk.) (Bacino mediterraneo), *P. cordata* (Desv.) (Bretagna), *P. salicifolia* (Pall.) (Caucaso, Armenia, Iran e Grecia), *P. elaeagrifolia* (Pall.) (Caucaso e Armenia), *P. nivalis* (Jacq.) o pero alpino (Europa centrale e Balcani), *P. longipes* (Cosson e Durieir) (Africa settentrionale).

Fra le specie orientali rientrano il *P. pyrifolia* (Burm.) Nakai (sin. *P. serotina* (Rehder)) con alberi a basso fabbisogno in freddo invernale e con varietà (Nashi) caratterizzate da frutti sferoidali, molto succosi, polpa consistente e croccante, con un basso livello di acidità. Da alcune ibridazioni naturali e “controllate” tra *P. pyrifolia* e *P. communis* si sono generate alcune

varietà piuttosto note (Le Conte, Pineapple). Il *P. pyrifolia* è stato anche largamente usato negli Stati Uniti come portainnesto da seme, grazie alla sua elevata resistenza al Fuoco batterico causato da *Erwinia amylovora*. Nel Nord occidentale della Cina fino alla Korea è diffuso il *P. ussuriensis* (Maximowicz) apprezzato sia per la produzione di frutti sia come portainnesto. Nelle aree montagnose della Cina Centrale è diffuso il *P. calleryana* (Decaisne) molto resistente al Fuoco batterico e agli attacchi di afide lanigero. Nell'areale cinese è presente anche il *P. betulaefolia* (Bunge) che in Italia, anni fa, venne saggiato con poco successo per essere utilizzato come portainnesto delle varietà europee di *P. communis*.



Frutti di perastro

Il pero, come il melo e il cotogno, è noto dalle più remote antichità. Residui di frutti sono stati rinvenuti in villaggi neolitici del Centro Europa. È ricordato nell'Odissea (dal libro VII, descrivendo la reggia di Alcino: “Era vicino alle porte, fuori la corte, un giardino....peri e granati e meli dai floridi frutti...”), ed il greco Teofrasto ne descrive alcune varietà.

Nel mondo romano, Catone, Varrone, Virgilio, Celso, Columella e Plinio forniscono precise indicazioni sulla coltivazione del pero e delle cultivar allora conosciute. In particolare Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* (77-78 d.C.) ricorda una quarantina di varietà, indicandole con nomi derivati da luoghi di origine, dalle persone che le importarono, alle caratteristiche dei frutti. Molte fra quelle ricordate da Plinio sono state nel tempo identificate con varietà ancora coltivate: secondo molti autori, la ‘Amerina Serotina’ corrisponderebbe alla ‘Pera S.Tommaso’, la ‘Lactea’ alla ‘Pera Perla’ o alla ‘Bianchetta’, la ‘Dolabelliana’ alla ‘Buoncristiana d’Inverno’, la ‘Falerna Succosa’ alla ‘Bergamotta’, la ‘Favoriana Rubra’ alla ‘Moscatella Grossa’, la ‘Superba Parva’ alla ‘Moscatella Piccola’, la ‘Hordearia’ alla ‘Moscatella Comune’, la ‘Picena’ o ‘Picentina’ alla ‘Pera Spina’, la

‘Pompeiana Mammosa’ alla ‘Pera Campana’, la ‘Viridis’ alla ‘Spadona Vernina’, la ‘Superba’ alla pera ‘Giugnolina’ dalle quali poche citate in esempio, si vede come si conservino ancora talune delle stesse qualità degli antichi coltivate, e forse anche molte altre di cui si è perduta la vera corrispondenza (A. Targioni Tozzetti, 1853).

La caduta dell’Impero Romano (IV-V sec. d.C.) portò ad una decadenza dell’agricoltura in generale. Va segnalato che la coltivazione del pero conobbe una ripresa con l’imperatore Carlo Magno (742–814 d.C.).

La frutticoltura italiana fino al Rinascimento fu assai limitata e praticamente in mano ai soli ordini monastici. Col Rinascimento e la scoperta dell’America e l’intensificarsi dei rapporti commerciali con l’Estremo Oriente, vi fu un rinnovato interesse verso varietà e nuove specie vegetali, immesse in numerosi orti botanici. A partire dai primi del 1600 si perfezionarono sempre più gli studi pomologici con la pubblicazione di preziose opere (cataloghi, disegni, tavole, dipinti, manuali, ecc.). Opere a carattere enciclopedico come quella di Pietro Andrea Mattioli (1501-1578) e iconografiche come l’*Iconographia Plantarum* di Ulisse Aldrovandi (1522-1605) descrivono numerosi frutti di pero sia dal punto di vista botanico che salutistico. Meritano anche di essere citati Bartolomeo Bimbi, che fra la fine del ‘600 e gli inizi del ‘700 alla corte di Cosimo III dei Medici, ritrae con dipinti molto particolareggiati 115 varietà di pere presenti nel Granducato di Toscana, Giorgio Galesio autore della più prestigiosa pomologia italiana, la *Pomona Italiana* (1817-1839), Girolamo Molon illustre studioso autore della *Pomologia* (1901). In particolare Galesio descrisse con grande validità scientifica e artistica numerose varietà di fruttiferi tra cui 21 di pero: Angelica, Allora, Brutta e Buona di Giavenna, Bugiarda, Buon Cristiana Vernina, Butirra Bianca, Butirra Grigia o Butirra d’Autunno, Campana, Del Duca o Centodoppie, Limone, Luisa o Butirra d’Inverno, Martin Secco, Moscadellina, Passa-tutte, Perla, Pistacchina, Reale, Spadona, Spina, Spadona Vernina o San Germana, Virgolata.

Tra fine dell’800 e l’inizio del ‘900, in numerosi Paesi, si è registrata una grande produzione di opere pomologiche ancora oggi strumenti validissimi per la identificazione delle varietà. Fra le opere più significative si ricorda “The pears of New York” del 1921 in cui Hedrick e collaboratori descrissero oltre 2.900 cultivar di pero.

Nonostante le oltre 700 varietà autoctone censite sul territorio nazionale, le varietà più coltivate in Italia sono di origine nord-europea, ottenute fra il ‘700 e l’800, quando l’interesse commerciale e botanico per la specie divenne particolarmente forte e si avviarono diverse attività di miglioramento genetico: Kaiser (inizio ‘800), Abate Fétèl (1876), Decana del Comizio (1849), Passa Crassana (1885) ottenute in Francia, William (1765) e Conference (1885) ottenute in Inghilterra. La sola cultivar autoctona italiana importante anche oggi è la Coscia, individuata in Toscana in un periodo incerto che

va dai primi del ‘700 ai primi dell’800 e presente in tutti i paesi del Bacino Mediterraneo con vari sinonimi. Coscia precoce e Coscia tardiva sono escluse dall’elenco delle cultivar autoctone, secondo la definizione adottata per questo Atlante, in quanto frutto di una attività di miglioramento genetico da incrocio controllato condotta dal Ragioneri a Firenze all’inizio del 1800.

Tra le cultivar autoctone non figura neppure Curato, da molti ritenuta italiana, ma individuata in Francia nel 1760 da un certo curato Leroy (fig. 1) e diffusasi in tutta Europa per le buone caratteristiche organolettiche e la grande serbevolezza durante i mesi invernali

Nonostante l’attività di miglioramento genetico su questa specie sia piuttosto intensa e numerose siano le varietà recentemente diffuse, lo standard varietale italiano è ancora concentrato sulle cultivar Abate Fétèl (43%), seguita da William (22%) e il suo mutante rosso Max rRed Bartlett (2%), Conference (9%), Kaiser (6%), Decana del Comizio (3%). Le varietà precoci, che anticipano William, costituiscono solo poco più del 10% della produzione totale e sono rappresentate principalmente dalla varietà Coscia e in misura minore da Spadona (Spadona estiva), Santa Maria e Carmen.

Le varietà autoctone

Con la realizzazione dell’Atlante si è appurato l’esistenza di circa 700 denominazioni varietali di pero ancora presenti sul territorio nazionale e di accertata origine “autoctona”. Come per tutte le altre specie, in questo elenco non sono state inserite le “vecchie varietà” di accertata origine straniera, anche se hanno raggiunto una notevole popolarità in diversi areali italiani (es. Curato, Scipiona, ecc.).



Fig. 1 – la Pera Curato è presente in molte regioni con il nome originario, ma spesso con sinonimi (Fiasca, Fiascona, Fulvia, Giardina sonora, Pastorale, Pera d’inverno, Spadona d’inverno). Anche Campana e Coscia di donna, sono stati a volte usati come sinonimi di Curato, anche se questi due nomi corrispondono a due cultivar estive, mentre Curato è notoriamente invernale.

Per quanto riguarda la distribuzione territoriale delle segnalazioni, il 24% circa dei nomi deriva dalle regioni

setentrionali, il 22% da quelle centrali e il rimanente dal Sud e Isole.

Sono state classificate A 78 varietà indicate dagli autori di rilevante valore storico e, in diversi casi, ancora oggi coltivate per mercati di nicchia. Un gruppo di 157 varietà, invece, sono state classificate B, in

quanto considerate meno interessanti. Il rimanente è stato inserito nella Lista C, in quanto varietà di limitato interesse.

Va evidenziata la difficoltà di classificazione anche per i numerosi casi di omonima.

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	15	11	29
Piemonte	7	10	44	61
Lombardia	2	1	11	14
Alto Adige	5	-	1	6
Trentino	5	-	1	6
Friuli Venezia Giulia	5	-	19	24
Liguria	-	-	1	1
Veneto	12	15	46	73
Emilia Romagna	17	18	42	77
Toscana	16	4	38	58
Marche	4	3	20	27
Umbria	8	9	24	41
Lazio	7	5	20	32
Abruzzo	9	2	9	20
Molise	23	10	23	56
Campania	6	4	15	25
Puglia	13	11	36	60
Basilicata	7	8	53	68
Calabria	16	31	31	78
Sardegna	18	17	38	73
Sicilia	9	8	28	45
Totale regioni	192	171	511	874
Totale Italia	93	138	4745	705



Cultivar A

Al Sole

Sinonimi *Francavillese*



Origine cultivar tradizionalmente presente nei seminativi e vecchi frutteti dell'area meridionale della provincia di Bari, nella Valle d'Itria e nell'alto Salento. La denominazione deriva dal fatto che la parte del frutto esposta al sole assume una colorazione rosso brillante

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **fioritura** media, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** piriforme, **buccia** verde-giallo, con sovraccolore rosso brillante sulla parte esposta al sole, **polpa** soda e molto succosa sapore intermedio

Raccolta tra la seconda e la terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

cultivar a maturazione estiva, piuttosto sensibile alla ticchiolatura. Il frutto è adatto solo al consumo fresco; la shelf-life è limitata e la polpa diviene velocemente farinosa a maturazione completa.

Riferimenti bibliografici

Savastano, 1910; Stella, 1927; Bellini, 1978

A cura di P. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito

Angelica

Sinonimi *Angelina, Pero Angelico, Santa Lucia*



Origine cultivar di origine non precisata presente un tempo in Emilia-Romagna, nel Veronese e nelle Marche, dove è ancora coltivata. Citata da Gallesio all'inizio dell'800 e ripresa da Molon alcuni decenni più tardi. Bargioni *et al.*, nel 2006 affermano che il nome Santa Lucia fu attribuito alla pera Angelica dopo essere stata coltivata piuttosto diffusamente presso Santa Lucia della Battaglia, vicino a Verona.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** semi eretto-espanso, **fioritura** media, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** turbinata-piriforme, **buccia** gialla e rossa carminio al sole, liscia e di medio spessore, **polpa** bianco crema, fondente, di media consistenza, tessitura fine, sapore buono, dolce-acidulo

Raccolta inizio settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà risulta piuttosto rustica e tollerante alle principali malattie crittogamiche

Valutazione d'insieme

l'albero è soggetto ad alternanza di produzione. Il frutto ha un sapore eccellente ma conserva le sue caratteristiche di freschezza e fragranza per poche settimane. Può essere utilizzata sia per il consumo fresco che in cucina per diverse tipologie di dolci. È utilizzata anche per la produzione di confetture

Riferimenti bibliografici

Aldrovandi, s.d.; Majoli, s.d.; Gallesio, 1817-1839; Giampaolo, 1820; Molon, 1901; Tamaro, 1929; Morettini *et al.*, 1967; Bellini *et al.*, 1982; Regione Emilia-Romagna, 2011; Tanno, 2014; Bargioni *et al.*, 2006

A cura di G. Bassi, M. Bergamaschi, G. Borraccini, G. Caracciolo, C. Compagni, F. Massetani, A. Micheletti, G. Murri, D. Neri, L. Schiavon, F. Spinelli, M. Tanno, P. Turci

Annisettu



Origine sconosciuta. Varietà diffusa soprattutto nel versante jonico meridionale della Calabria. Il nome 'Annisettu' è da ricondurre all'aroma che caratterizza la polpa dei suoi frutti, che ricorda vagamente quello dell'anice

Albero

vigoria media, **portamento** eretto, **fioritura** II decade di aprile, **produttività** elevata.

Frutto

dimensione molto piccola (15g), **forma** piriforme, **buccia** verde giallastro, **polpa** fine, succosa e molto aromatica, sapore ottimo

Raccolta fine giugno-inizio luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

alta

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per l'elevata produttività, l'epoca di maturazione alquanto precoce e le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti. Infatti, nonostante le ridotte dimensioni, i frutti di questa varietà sono molto richiesti dai mercati locali

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Apicadorza

Sinonimi *Apicadoggia*



Origine cultivar reperita a Perfugas (SS). Deve il suo nome all'usanza di raccoglierla non ancora completamente matura ed "appenderla", conservandola così per svariati mesi durante l'inverno

Albero

vigoria media, **portamento** tra assurgente ed espanso, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinata, **buccia** gialla, molto spessa, **polpa** bianco crema, sapore gradevole, mediamente aromatica

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

cultivar a maturazione invernale di buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cossu, 1968; Cara, 1889; Agabbio, 1994; Agabbio *et al.*, 1996

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, D. Satta

Avallo

Sinonimi *Aval, Avalla acida*



Origine il pero Avallo è presente in Emilia almeno dal XVIII secolo, come testimoniato dagli scritti di Filippo Re che, con il nome di “Avalla acida”, include questa varietà tra le 23 “pere da autunno e da inverno” elencate nei suoi resoconti di viaggio nelle montagne reggiane (1800). Nel dizionario dei nomi dialettali delle piante del territorio di Reggio Emilia, il “Pèir Aval” viene elencato facendo riferimento esclusivamente alle zone montane, dove ancora oggi è possibile vederne piante secolari e maestose

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata, ma alternante

Frutto

dimensione piccolo o molto piccolo, **forma** irregolare, da sferoidale a turbinato-troncata, con lungo peduncolo, **buccia** verde, che diviene gialla a maturazione, liscia e spessa, **polpa** succosa, granulosa, sapore dolce acidulo e astringente

Raccolta seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante alle principali avversità

Valutazione d'insieme

varietà invernale, serbevole, il cui frutto veniva cotto con le castagne, per attenuarne l'astringenza e rivelarne la dolcezza, e per la preparazione del “savurett”, prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nel cui disciplinare è stata inserita anche questa varietà. È iscritta al Repertorio delle razze e varietà locali di interesse agrario nel territorio emiliano-romagnolo

Riferimenti bibliografici

Casali, 1915; Re, 1927; Donati, 1983; Bignami e Imazio, 2012

A cura di C. Bignami, F. Spinelli

Beuré

Sinonimi *Beurré*



Origine diffusa in Valle d'Aosta, appartiene al gruppo delle Beurré o Butirre di tradizione molto antica. La denominazione fa la comparsa per la prima volta nel 1928. Il nome fa riferimento alla caratteristica polpa molto fondente e bianca.

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** inizio aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **forma** turbinata, **buccia** gialla, **polpa** bianca, fondente e succosa, sapore poco acido, zuccherina e mediamente profumata

Raccolta metà ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

antichissima cultivar invernale con frutto aromatico, profumato, eccellente da consumare fresco; presenta una prolungata capacità di conservazione

Riferimenti bibliografici

Le Lectier, 1628; Molon, 1901; Barrel e Esposito Sommesse, 2008

A cura di P. Barrel, R. Esposito Sommesse

Bianca di Bonarcado



Origine Sardegna; numerosi esemplari della cultivar sono stati reperiti nel comune di Bonarcado, in provincia di Oristano

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** maliforme, **buccia** giallo paglierino, **polpa** bianco brillante, sapore buono e molto aromatico

Raccolta prima decade di settembre

Valutazione d'insieme

cultivar a maturazione intermedia, con frutti di discreta qualità, polpa di consistenza media e succosità medio-elevata con tessitura medio-fine che non presenta ammezzimento se non a maturazione molto avanzata

Riferimenti bibliografici

Agabbio, 1994

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, D. Satta

Brutta e Buona

Sinonimi *Bugiarda, Bugiardo, Brut e Bon, Brutti e Buoni, Gnocco, Gnocco di Parma, Inganna villani, Mal vestita, Per Gnoc, Pero Bugiardo*



Origine antica varietà di origine italiana, molto apprezzata e ampiamente diffusa in diverse regioni. Il nome deriva dall'aspetto poco attraente del frutto ma dal sapore buono.

In Toscana viene denominata Pera Bugiarda per la poca corrispondenza fra il suo aspetto esteriore e le sue qualità organolettiche.

In Calabria è coltivata la cv Bruttu Beddu con caratteristiche pomologiche diverse

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **fioritura** tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** piriforme troncata, **buccia** spessa, verde, **polpa** di tessitura fine e color crema, morbida, sapore ottimo, succosa

Raccolta fine di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

il frutto ha forma alquanto irregolare, buccia verde che non cambia colore a maturazione ed è spesso soffusa di ruggine e con molte lenticelle. La maturazione è scalare e deve essere raccolta in anticipo rispetto alla stadio di maturazione ottimale; infatti essa si perfeziona nella dispensa, dove diviene succosa ma è soggetta ad ammezzire velocemente e non resiste molto ai trasporti

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Galesio, 1817-1839; Roda e Roda, 1874; Agabbio, 1994; Regione Toscana, "Repertori Regionali", s.d.; Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; Tanno, 2014

A cura di M. Bergamaschi, L. Concezzi, F. Famiani, I. Dalla Ragione, E. Giordani, G. Caracciolo, M. Gramaccia, V. Nencetti, E. Picardi, R. Turchi, P. Turci, F. Spinelli

Brutta e Buona d'Estate

Sinonimi *Brute Bonne d'été, Grise Bonne, Gute Graue*



Origine cultivar di origine sconosciuta, ancora diffusa in varie zone del Piemonte fino agli anni 1990. Leroy segnala come fu affermata la corrispondenza fra questa cultivar e il *Pirum Falernum* dei Romani.

Gli esemplari presentano notevole somiglianza con un'altra cultivar, la "Martin sec d'estivo"

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinata breve, **buccia** verde-giallo con leggera rugginosità diffusa, **polpa** di tessitura granulosa e colore biancastro, di scarsa consistenza e media succosità, **sapore** buono

Raccolta prima decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

cultivar estiva di pregio per le sue buone caratteristiche organolettiche, ma di piccola pezzatura; adatta al consumo fresco per la serbevolezza

Riferimenti bibliografici

Leroy, 1869; Gallo, 2001; Radicati e Casavecchia, 2003

A cura di L. Berra, M. Bergamaschi, R. Botta, G. Caracciolo, P. Turci

Butiru

Sinonimi *Imbutiru*



Origine varietà diffusa su tutto il territorio regionale calabrese

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **fioritura** I decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** ovoidale e turbinata, **buccia** verde giallastra con sovraccolore rosso, **polpa** fine, succosa ed aromatica, sapore ottimo.

Raccolta fine agosto - inizio settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per l'elevata produttività e le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti che risultano molto richiesti dai mercati locali. Va certamente annoverata tra le migliori varietà autoctone di pera presenti in Calabria

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Cambanaricu



Origine sconosciuta. In passato risultava essere tra le varietà autoctone di pera più diffuse in Calabria, oggi la sua coltivazione è essenzialmente presente nella parte meridionale della regione

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** II decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola (141g), **forma** turbinata troncata e sferoidale, **buccia** verde giallastra con sovraccolore rosso, **polpa** fine, mediamente succosa ed aromatica, sapore buono

Raccolta fine luglio-inizio agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

medio-alta

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per le buone caratteristiche dei suoi frutti e per la sua discreta rusticità

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R Mafrica, P. Pellegrino

Campana

Sinonimi *Battocchia, Buonacristiana d'estate, Palabirne, Pera Pala, Zucchetta, Zuccotta*



Origine non si ha certezza dell'origine, un tempo coltivata e ancora presente in diverse regioni, Valle d'Aosta, Trentino Alto Adige, Veneto, Toscana, Marche, Molise, Sardegna, dove assumeva diverse denominazioni (vedi sinonimi)

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** campana, **buccia** gialla dorata appena sfumata di rosa, **polpa** bianca, succosa, fine, poco granulosa, sapore dolciastro e appena profumata

Raccolta metà agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle ordinarie avversità climatiche e patologiche

Valutazione d'insieme

varietà estiva con frutti di scarsa conservabilità

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1817-1839; Marmocchi, 1844; Gasparrini, 1845; Molon, 1901; Branzanti e Sansavini, 1964; Agabbio, 1994; Tanno, 2014

A cura di M. Bergamaschi, G. Borraccini, G. Caracciolo, F. Massetani, A. Micheletti, G. Murri, D. Neri, M. Tanno, P. Turci

Camusina

Sinonimi *Camosina*



Origine con questo nome sono convenzionalmente riunite, in Sardegna, diverse cultivar locali estive, precoci molto affini fra loro e diffuse in tutta l'isola con differenti denominazioni: **Camusina precoce, Camusina Grande, Camusina di Sassari, Camusina di Bonarcado**

Albero

vigoria media, **portamento** intermedio, **fioritura** precoce, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale turbinata breve, **buccia** verde giallastro con sovraccolore rosso striato, **polpa** bianca, tenera, succosa, sapore buono, aroma medio

Raccolta terza decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

molto sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per la precocità di maturazione

Riferimenti bibliografici

Manca dell'Arca, 1780; Branzanti e Sansavini, 1964; Agabbio, 1994

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, D. Satta

Cannella

Sinonimi *A Cannedd, Odorante*



Origine sconosciuta. Tradizionalmente coltivata in Puglia, nelle province di Bari, Brindisi, Taranto e Lecce, ma presente anche in Abruzzo, Campania, Lazio, Molise e Umbria

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso-eretto, **fioritura** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** turbinato breve-piriforme, **buccia** sottile di color verde-giallo, con sovracoloro rosso brillante, **polpa** bianco-giallo, fine, farinosa a completa maturazione e molto succosa, sapore buono

Raccolta prima-seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

i frutti hanno un forte sapore speziato, da qui il nome. La polpa è molto fine, liquescente, aromatica. Il frutto è piccolo e di scarsa conservabilità

Riferimenti bibliografici

Savastano, 1910; Arnese, 1936; Branzanti e Sansavini, 1964; I. Dalla Ragione e L. Dalla Ragione, 2011; Piazza *et al.*, 2003; Tanno, 2014

A cura di M. Bergamaschi, N. Biscotti, G. Borraccini, G. Caracciolo, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia, F. Massetani, A. Micheletti, F. Minonne, G. Murri, D. Neri, P. Turci, P. Venerito

Carbone



Origine antica varietà molisana indigena della provincia di Isernia dove era diffusa fino agli anni '50 in forma promiscua alla vite e all'olivo o sparsa nei campi seminativi. Era anche conosciuta in alcuni comuni della provincia di Campobasso quali Fossalto, Torella, Duronia e altre località confinanti con l'alto Molise

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** fine marzo, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** sferoidale, **buccia** verde ampiamente ricoperta di rosso amaranto sulla parte esposta al sole, **polpa** bianca, che assume un aspetto bruno sempre più scuro fino a diventare quasi carbone, sapore buono, raggiunge il massimo sapore e profumo a completa maturazione

Raccolta inizio agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante alle più comuni malattie crittogamiche e parassitarie

Valutazione d'insieme

cultivar molto rustica, il frutto raggiunge i più elevati livelli qualitativi quando la polpa diventa molle e imbrunita per gustarne a pieno le qualità. Il frutto si presta ad essere essiccato, sull'albero o su graticci, per consumarlo tal quale o in ammollo nel vino o liquore durante l'autunno e l'inverno

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Bianco *et al.*, 2014; Tanno, 2014

A cura di M. Tanno

Cedrata Romana

Sinonimi *Beurrée, Beurré Bechis, Beurré Roca, Beurré Royal de Rome, Butirra Reale di Torino, Cedro Romano*



Origine antica cultivar italiana. Ebbe discreta diffusione in Piemonte, dove fino agli '60 rappresentava il 10% della produzione regionale; più sporadicamente coltivata anche nelle altre regioni settentrionali. È ancora sporadicamente presente nel cuneese dov'è apprezzata nei mercati locali

Albero

vigoria media, **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** media, piuttosto variabile

Frutto

dimensione grossa, **forma** doliforme o ovoidale, **buccia** giallo citrino con sopraccolore leggermente rosso nella parte esposta al sole, **polpa** biancastra, di tessitura semifine, leggermente granulosa, poco compatta, molto succosa, sapore aromatico

Raccolta seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

Cultivar di ottime caratteristiche organolettiche, si presta soprattutto al consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini *et al.*, 1967; Radicati e Casavecchia, 2003

A cura di R. Botta

Ciat

Sinonimi *Marconèt, Marcunét*



Origine varietà piemontese originaria della Frazione S. Maurizio di Bagnolo (Cuneo), selezionata all'inizio del '900 dal Sig. Marconetto e molto diffusa in provincia di Torino e Cuneo fino agli anni '40.

È una delle tante "Martin-simili", per molte caratteristiche comuni con la cv Martin Sec

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** precoce, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione medio piccola, **forma** cidoniforme breve, **buccia** verde-giallo, con leggere sfumature rosse, **polpa** bianco-giallo, con tessitura granulosa, soda, compatta di medio-scarso succosità, sapore mediamente aromatico

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

frutti di elevata serbevolezza, esprimono le migliori caratteristiche dopo la cottura

Riferimenti bibliografici

Latino, 1990; Radicati e Casavecchia, 2003

A cura di R. Botta

Coscia

Sinonimi *Coscia di Firenze, Gattarola* (Basilicata), *San Cristoforo, San Domenico*



Origine probabilmente toscana, sembra sia derivata da un semenzale di origine sconosciuta rinvenuto nel 1830 nella zona di Bagno a Ripoli, vicino a Firenze. È ancora oggi la più importante pera precoce, coltivata in tutte le regioni del Centro e Sud Italia. Le sue caratteristiche qualitative, agronomiche e pomologiche (è una delle poche cv non soggetta all' ammezzimento) hanno favorito una diffusione in tutta Italia e nei paesi mediterranei, oltre che in Cile

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto, **fioritura** precoce, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** piriforme, **buccia** di colore giallo-verde, con limitato sovraccolore rosso rosa, **polpa** bianca, succosa, fondente, di tessitura fine e consistenza media, sapore ottimo

Raccolta terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

suscettibile alla ticchiolatura, mediamente sensibile al brusone e alla psilla

Valutazione d'insieme

cultivar ancora oggi di notevole interesse colturale, specialmente nelle regioni centro-meridionali, per la bontà dei frutti, la buona produttività, l'assenza di ammezzimento e la lunga conservazione frigorifera (3 mesi)

Riferimenti bibliografici

Targioni Tozzetti, 1809; Molon, 1901; Racah, 1927; Breviglieri, 1942; Morettini *et al.*, 1967; Nicotra *et al.* 1979; Regione Toscana, "Repertori Regionali". s.d.

A cura di M. Bergamaschi, G. Caracciolo, L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia, E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi, R. Turchi, P. Turci

Coscia di Donna

Sinonimi *Gamba di Donna, Maganza*



Origine varietà probabilmente di origine toscana, coltivata da almeno un secolo e mezzo a Borgo S. Lorenzo (FI). Era presente anche nel Molise lungo la media valle del Trigno confinante con l'Abruzzo, soprattutto a Montefalcone del Sannio, Roccavivara, Montemitro, Acquaviva, Mafalda, San Felice e altri luoghi adiacenti. Varietà molto conosciuta ed ancora abbastanza diffusa anche su tutto il territorio regionale calabrese

Cloni: **Coscia di Donna Bianca** (Coscia di Donna Verde) e **Coscia di Donna Rosa** (Coscia di Donna Rossa)

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **epoca di fioritura** precoce (II decade di marzo), **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola (35g), **forma** piriforme, appuntita e spesso ricurva verso l'estremità peduncolare, **buccia** verde con sovraccolore rosso, **polpa** granulosa, mediamente succosa e poco aromatica, sapore buono

Epoca di raccolta seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà a maturazione estiva, di limitata conservabilità, molto apprezzata per l'elevata produttività e le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti

Riferimenti bibliografici Giampaolo, 1820; Pasquale, 1863; Morettini *et al*, 1967; Latino, 1990; Regione Toscana, "Repertori Regionali". s.d; Tanno, 2014.

A cura di M. Bergamaschi, G. Caracciolo, R. Mafrica, P. Pellegrino, M Tanno, P. Turci

De Vièrne

Sinonimi *D'Inverno*



Origine rinvenuta a Pizzoferrato (CH); Savastano testimonia della diffusione negli ambienti Campani (Avellinese) di una cultivar denominata *D'Inverno*, la cui descrizione non differisce da questa accessione. Il nome è, molto probabilmente, da associare all'epoca di raccolta

Albero

vigoria elevata, **portamento** intermedio, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** romboidale, **buccia** colore di base verde con arrossamento accentuato sulla superficie esposta al sole, **polpa** asciutta, soda, sapore buono

Raccolta ultima decade di ottobre-prima di novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

molto apprezzata per il buon sapore della polpa, di elevata conservabilità

Riferimenti bibliografici

Savastano, 1910; Di Santo e Silveri, 2004

A cura di M. Di Santo, D. Silveri

Dell'Auzzana



Origine varietà emiliano-romagnola, di origine sconosciuta. Entrata in coltivazione con un clone migliorativo denominato “**Rosada**”. Ancora presente in impianti, oramai di nicchia, in alcune aree della regione

Albero

vigoria elevata e portamento assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** variabile, prevalentemente doliforme, **buccia** liscia, di colore giallo, con sovraccolore rosso brillante sul 30-40%, **polpa** bianco-crema, semifine, con sclereidi al torsolo e mediamente succosa, **sapore** discreto

Raccolta matura nella terza decade di agosto, prima di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà sensibile alle principali avversità del pero

Valutazione d'insieme

varietà a maturazione estivo-autunnale, caratterizzata da buona produttività, da frutti di bell'aspetto e discreta qualità organolettica, buona conservabilità e ridotta suscettibilità al disfacimento interno

Riferimenti bibliografici:

Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini *et al.*, 1967; Bellini, 1978; Nicotra *et al.*, 1979

A cura di V. Ancarani, C. Buscaroli, D. Missere, S. Sansavini, F. Spinelli

Garofano

Sinonimi: *Garofanino*



Origine cultivar di origine sconosciuta presente in Molise nei territori di Busso, Baranello, Vinchiaturo e Oratino. Da non confondere con la cv siciliana Garofala e con la Garofalo del Lazio e della Basilicata

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** sferoidale depressa, **buccia** gialla punteggiata di lenticelle leggermente soffusa di rosa all'insolazione, **polpa** gialliccia, succosa, sapore dolce e profumata con retrogusto di garofano da cui prende il nome

Raccolta scalare da fine agosto a tutto settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

il frutto con l'avanzare della maturazione tende ad imbrunire rapidamente. Se raccolta in anticipo è idonea alla conservazione sotto aceto per essere consumata durante l'inverno come contorno

Riferimenti bibliografici

Piccioli, 1820; Cara, 1889; Savastano, 1910; Tanno, 2014.

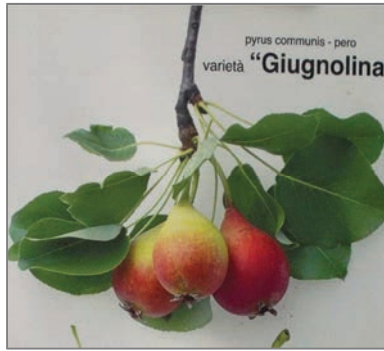
A cura di M. Tanno

Giugnoline

Sinonimi *Pera Giugnola, Pero Giugno* (Emilia-Romagna), *Giugnolina, Verzellina* (Toscana), *Pera Giugnina* (Umbria), *Giugnola, Zugnin* (Veneto)



Pera Giugnola (Emilia-Romagna)



Giugnolina (Toscana)

Origine antica pera di origine incerta, il cui nome è legato al periodo di maturazione, molto precoce. E' diffusa in Emilia-Romagna, Toscana, Umbria e Veneto.

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione variabile, da molto piccola a media, **forma** turbinata breve o doliforme breve o maliforme o piriforme, **buccia** verde - giallo chiara a maturazione che può virare al rosso in alcune varietà, **polpa** bianca, di scarsa consistenza, fondente e succosa, sapore discreto, dolce ed aromatico

Raccolta seconda metà giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà piuttosto tollerante nei confronti delle principali patologie del pero

Valutazione d'insieme

varietà molto precoce e fertile i cui frutti hanno pregevoli caratteristiche organolettiche ma scarsa resistenza alle manipolazioni e al trasporto, ridotta conservabilità e sono piuttosto sensibili all'ammazzamento. Oggi la varietà è presente solo negli orti familiari

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.*, 1982; Morettini *et al.*, 1967; www.ivalsa.cnr.it/archiviofruit/pero/cultivar/schede/giugnolina; agricoltura.regione.emilia-romagna.it/.../doc/.../pero/pero.../at.../PeroGiugno.pdf agricoltura.regione.emilia-romagna.it

A cura di M. Di Santo, M. A. Palombi, D. Silveri, F. Spinelli, M. Tanno

Imperiale



Origine varietà di origine sconosciuta diffusa in tutta la Calabria e in Sicilia. Il nome 'Imperiale' è da ricondursi alle eccellenti caratteristiche organolettiche dei frutti

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto, **fioritura** seconda decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** sferoidale, **buccia** verde giallastra con sovraccolore rosso, **polpa** succosa e poco aromatica, sapore ottimo

Epoca di raccolta fine luglio - inizio agosto

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti. Infatti, nonostante la tendenza all'ammezzimento della polpa, i frutti di questa varietà risultano particolarmente graditi dai consumatori per l'elevata succosità e l'ottimo sapore

Riferimenti bibliografici

Piccioli, 1820; Baldini, 1995; Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Lauro

Sinonimi *Allora, Antico Lauro, Gnoc, Laur, Per Laur, Per Nobil, Nobile*



Origine varietà molto antica “indigena del Piacentino” di origine sconosciuta. Abbastanza diffusa a Piacenza ma anche a Parma sino alla metà del secolo scorso, in zone collinari e di pianura, in coltura promiscua o nei seminativi. E’ cultivar diversa dal **Pero Nobile** del Parmense.

Di una certa importanza colturale locale ancora oggi per gli ottimi prezzi che spunta a confronto con le cultivar più diffuse

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** eretto-aperto, **fioritura** media/molto elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinato troncata, **buccia** spessore medio, colore di fondo giallo, sovracoloro soffuso, mediamente esteso, tonalità rosso-rosa, **polpa** bianco-gialla, mediamente succosa, sapore medio-buono

Raccolta seconda metà di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

abbastanza rustica, ma sensibile al colpo di fuoco batterico

Valutazione d’insieme

il frutto è prevalentemente consumato previa cottura in acqua, con le castagne, o nel vino, quando la polpa assume una colorazione tendente al rosso. Si consuma anche crudo, a maturazione avanzata. È utilizzato in preparazioni casalinghe di mostarde

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Fregoni, 1962; Branzanti e Sansavini, 1964; Odorizzi, 2005; Carboni e Melegari, 2012

A cura di M. Bergamaschi, G. Caracciolo, F. Spinelli, P. Turci, V. Ughini

Lida



Origine cultivar della Sardegna presente nella zona di Gonnosfanadiga (CA) in modesta quantità, ma molto apprezzata nei mercati locali

Albero

vigoria scarsa, **portamento** leggermente assurgente, **fioritura** tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** turbinata breve, **buccia** cerosa, sottile con rugginosità lenticellare diffusa di colore di fondo giallo-verde con sovraccolore rosso sfumato, **polpa** di colore bianco, sapore buono, mediamente aromatica, consistenza soda, succosità elevata, tessitura fine

Raccolta terza decade di agosto-prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza alle principali avversità

Valutazione d'insieme

cultivar interessante per le buone caratteristiche dei frutti e l'assenza di ammezzimento

Riferimenti bibliografici

Bellini, 1978; Agabbio, 1994

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, D., Satta

Limone

Sinonimi *Limò, Limon, Limoni, Pera Limone*



Origine varietà di origine sconosciuta, molto antica, diffusa da secoli nelle province di Piacenza e Parma. Citata nel 1813 negli "Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia" da Portapuglia tra le varietà di pera presenti nel Piacentino, ha trovato la sua diffusione soprattutto nelle zone di pianura e bassa collina. Di una certa importanza culturale nel piacentino fino agli inizi degli anni '60, attualmente è presente con esemplari, anche di pregio monumentale, nell'intero territorio provinciale e nella zona occidentale della provincia di Parma e commercializzata con successo nei mercati locali

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto-aperto, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** sferoidale, **buccia** spessore medio, colore di fondo giallo-verde, sovraccolore solo in certe annate, soffuso, limitatamente esteso di tonalità arancione, **polpa** bianca, croccante, soda, di media tessitura, sapore medio-buono

Raccolta seconda metà ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle principali avversità

Valutazione d'insieme

pera dallo spiccato profumo di agrume, di ottima conservabilità, resistente alle manipolazioni ed ai trasporti. Prevalentemente consumata dopo cottura, a seguito della quale la polpa assume un gusto pieno e prevalentemente dolce, con retrogusto di limone. Da abbinare a creme, sciroppi o dolci dal gusto leggero. Viene utilizzata anche in preparazione di mostarde casalinghe

Riferimenti bibliografici

Portapuglia, 1813; Gallezio, 1817-1839; Branzanti e Sansavini, 1964

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi, D. Satta, F. Spinelli, R. Turchi, V. Ughini.

Lisciandruni



Origine varietà di origine sconosciuta, diffusa nel versante ionico meridionale della Calabria. A metà dell'800 varietà dal nome Licciardone e Licciantone erano coltivate nel distretto di Palmi (RC). Interessante il termine Lucciardone ricollegabile a varie denominazioni siciliane, fra cui l'antica "Lixuni"

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto, **fioritura** tardiva (II decade di aprile), **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa (189g), **forma** sferoidale e turbinata breve, **buccia** verde giallastra, **polpa** media, succosa ed aromatica, sapore buono

Raccolta fine ottobre - inizio novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà caratterizzata da buona rusticità

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per l'epoca di maturazione tardiva e l'elevata produttività

Riferimenti bibliografici

Pasquale, 1863; Continella *et al.*; 1997; Tellarini, 2010.

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Madernassa

Sinonimi *Gavello*



Origine descritta per la prima volta dal Cavazza nel 1908, si tratta di un semenzale originatosi probabilmente da Martin Sec nella borgata Madernassa di Vezza d'Alba (CN).

Benché la sua coltivazione si sia notevolmente ridotta, risulta ancora largamente presente in Piemonte, soprattutto nel Cuneese.

Albero

Vigoria media **portamento** espanso, **fioritura** precoce, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione media, **forma** turbinata breve o cidoniforme, **buccia** giallo verde con sovraccolore rosso esteso e abbondante rugginosità, **polpa** bianco crema a tessitura granulosa, dura, compatta di media succosità, sapore buono

Raccolta seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà autunnale, i cui frutti, per la compattezza della polpa, si prestano principalmente alla cottura, che ne esalta le caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Cavazza e Cavazza, 1908; Breviglieri e Solaroli, 1950; Carlone, 1950; Morettini *et al.*, 1967; Radicati e Casavecchia, 2003

A cura di M. Bergamaschi, L. Berra, G. Caracciolo, L. Radicati, P. Turci

Martin Sec

Sinonimi *Cannellino, Cannellone, Cavicchione, Garofala, Garofolino, Martin Secco, Martina, Pera di San Martino, Roggia*



Origine il nome potrebbe esserle stato attribuito in onore di San Martino (11 novembre), la cui festa cade in prossimità del periodo di raccolta. Cultivar molto antica, citata già nel 1530 (“*Pyra Martiniana, Poirés de Saint Martin*”), è di origine piuttosto dibattuta: secondo Galesio “pare originaria delle Alpi Piemontesi”. Nel tempo sono state selezionate numerose cv “Martin-simili” o “Martine”, che differenziano per alcuni caratteri, pomologici o agronomici, ma che, in generale, non raggiungono la qualità del Martin Sec: **Martin Berton, Martin Bianc, Martin del Boso, Martin di Saluzzo, Martin d’la Sala, Martin Dobi, Martin Sec Estivo, Martinone** (vedi elenco cv C), **Ciat** e **Supertin** (vedi schede cv A)

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola (100-120 g), **forma** turbinata-piriforme, **buccia** giallo cannellino, rugginosa su tutta la superficie, **polpa** bianco-giallognola, granulosa, molto soda, sapore molo dolce lievemente aromatico

Raccolta fine ottobre-inizio novembre; matura da dicembre a marzo

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta molto rustica, poco sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d’insieme

rappresenta la più famosa pera della tradizione valdostana in particolare, ma anche piemontese. Non affine al cotogno. Il frutto è molto buono consumato fresco, ma soprattutto come frutto cotto di cui si apprezzano pienamente le caratteristiche qualitative

Riferimenti bibliografici

Estienne, 1540; Micheli, s.d.; Galesio, 1817-1839; Morettini *et al.*, 1967; Radicati e Casavecchia, 2003; Barrel e Esposito Somnese, 2008; Costamagna *et al.*, 2012

A cura di P. Barrel, G. Bassi, L. Berra, M. Bergamaschi, R. Botta, G. Caracciolo, C. Compagni, R. Esposito Somnese, C. Fideghelli, L. Schiavon, P. Turci

Marzullo



Origine sconosciuta. Varietà diffusa nel versante ionico meridionale della Calabria. Il nome 'Marzullo' con molta probabilità deriverebbe dall'epoca di fioritura molto precoce, che nell'areale tipico di coltivazione ricade generalmente nel mese di marzo

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** piriforme e sferoidale, **buccia** verde giallastra, **polpa** fine, poco succosa e poco aromatica, sapore scarso

Raccolta seconda decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'epoca di maturazione molto precoce e l'elevata produttività

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Mastantuono

Sinonimi *Mastrantonio, Mastrantuono Vernile, Mastrontuone, Muscarlone, Pera Reale, Polpa di Dama, Praino Mastantuono, Ricotta, San Donato*



Origine antica cultivar individuata tra la Campania e il Molise, un tempo coltivata soprattutto nella Valle Caudina (Avellino), ma diffusa anche in Puglia, Basilicata e Calabria. In Molise è presente un clone con buccia rosata, la **Mastrantuone Rosata**

Albero

vigoria scarsa, **portamento** non noto, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** elevata, ma alternante

Frutto

dimensione piccola (70g), **forma** sferoidale, **buccia** gialla, dorata nella faccia esposta al sole, **polpa** giallastra, granulosa, soggetta all'ammazzamento, sapore dolce, con marcato gusto di moscato

Epoca di raccolta da metà agosto ai primi di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante nei confronti sia delle avversità biotiche che abiotiche

Valutazione d'insieme

cultivar di sola importanza locale dove è ancora coltivata per uso familiare, sia come frutta fresca che per la trasformazione in marmellate. Apprezzata anche per l'intenso aroma che emana.

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Tanno, 2014

A cura di C. Fideghelli

Mastro Paolo



Origine sconosciuta. Varietà diffusa in tutta la Calabria

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola (27g), **forma** turbinata, **buccia** verde giallastra, **polpa** granulosa, mediamente succosa e poco aromatica, sapore buono

Epoca di raccolta seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per l'elevata produttività e le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti

Riferimenti bibliografici

R. Mafrica e P. Pellegrino, dati non pubblicati

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Mirandino Rosso

Sinonimi *Bella di Giugno, Precoce di Moglia*



Origine cultivar di origine incerta diffusasi negli anni 60 del '900 soprattutto in Emilia per la sua precocità, l'aspetto attraente e la buona qualità del frutto. La scarsa serbevolezza ne ha frequentemente determinato il suo abbandono nella frutticoltura specializzata, ma è ancora coltivata per uso familiare

Clone: **Mirandino Rosso Mutato**

Albero

vigoria elevata, **portamento** assurgente-aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccolo, **forma** piriforme, **buccia** giallo e sovraccolore rosso, **polpa** bianca e consistente, sapore buono

Raccolta da fine giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà piuttosto rustica e poco suscettibile alle principali avversità

Valutazione d'insieme

varietà a maturazione molto precoce, con caratteristica fruttificazione a grappolo generalmente sulle lamburde. È molto apprezzata per la qualità organolettica dei frutti. La conservabilità è piuttosto limitata ed è destinata al consumo fresco e ai mercati locali. Si è dimostrata una cv di grande valore genetico per il carattere precocità, utilizzata come genitore di cv di grande successo come Carmen

Riferimenti bibliografici

Morettini *et al.*, 1967; Bini e Bellini, 1970; Bellini, 1978; Nicotra *et al.*, 1979

A cura di V. Ancarani, G. Baruzzi, M. Bergamaschi, G. Caracciolo, S. Sansavini, S. Sirri, F. Spinelli, P. Turci

Mora di Faenza

Sinonimi *Mora*



Origine antica varietà di origine ignota a maturazione invernale, assai diffusa in passato nell'areale romagnolo, in particolare nella collina faentina dove ancora oggi sopravvivono esemplari secolari

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** semi-eretto, espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** irregolare, globosa, da turbinato breve a turbinato piatto, con peduncolo molto lungo, **buccia** verde-verde scuro con aree bronzate più o meno intense, **polpa** fine e fondente (burrosa), sapore dolce, aromatico e leggermente astringente

Raccolta seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà molto rustica, poco sensibile alle principali avversità, resistente a psilla e tollerante al colpo di fuoco batterico

Valutazione d'insieme

varietà invernale, interessante per la qualità gustativa. I frutti si conservano circa un mese prima che siano adatti al consumo e la polpa non più astringente

Riferimenti bibliografici:

Breviglieri e Solaroli, 1950b; Branzanti e Sansavini, 1964; ERSO, 1995; Buscaroli, 2015

A cura di V. Ancarani, C. Buscaroli, D. Missere, S. Sansavini, F. Spinelli

Moscatelle

Sinonimi Basilicata (*Mirizzone, Muscadedda, Muscarell, Moscatellona, Muscatellone*), Calabria (*Moscarella, Moscarelli*), Lazio (*Moscarola*), Lombardia (*Moscadellina, Moscatellina*), Molise (*Moscatella estiva*, descritta nella scheda) Puglia (*Muscatiddone*) Sardegna (*Moscadeddu, Moscatella*), Sicilia (*Moscatella, Moscatello*), Toscana (*Giugnolina*), Valle d'Aosta (*Moscatelet, Muscat, Muscatelle, Muscatelen*), Veneto (*Moscatella, Moscatello, Moscaton, Muscatlon*)



Moscatellina



Moscatella autunnale



Moscadeddu de Jerru



Moscadeddu

Origine sotto la denominazione di Pera Moscatelle sono indicate diverse varietà che, secondo Tamaro (1929), appartengono al gruppo delle Moscate, la cui origine è fatta risalire, da qualche autore, alla cultivar Superba, di epoca romana, descritta da Plinio nella *Naturalis Historia*. Si tratta di pere piccole o medio-piccole, a maturazione estiva o al massimo di ottobre, di varia forma e con aroma pronunciato di moscato. Negli anni '60 nell'area di Bolzano erano prodotti i quantitativi più rilevanti. Sono ancora diffuse su tutto il territorio nazionale con diversi nomi, come riportato precedentemente nei sinonimi e che spesso indicano anche tipologie diverse di pera.

Cloni: **Moscatella rossa** (Trentino e Alto Adige, Veneto), **Moscatella di Bonarcado**, **Muscadeddu de Jerru** (Sardegna), **Moscatello nero** (Sicilia), **Piccola Moscatella d'estate** (Trentino e Alto Adige), **Frattino, Madama, Moscatellina** (Veneto)

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **fioritura** precoce, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** variabile da maliforme a piriforme, **buccia** colorazione di fondo giallo-verde, sovracoloro rosso sul 50%, liscia con numerose lenticelle chiare ed evidenti, **polpa** fine, bianca, succosa, sapore dolce e aromatico

Raccolta giugno – luglio, fino ad ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

la varietà è piuttosto rustica e risulta parzialmente resistente a ticchiolatura e a psilla

Valutazione d'insieme

varietà generalmente molto precoce, i cui frutti, seppur di piccole dimensioni, sono molto richiesti e apprezzati dai consumatori per le ottime caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Gallo, 1566; Baldini, 1995; Molon, 1901; Savastano, 1910; Tamaro, 1929; Boni, 1924; Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini *et al.*, 1967; Agabbio, 1994; AA.VV., 1995; Continella *et al.*, 1997; Odorizzi, 2005; ARSIAL, 2006; Barrel e Esposito Sommesse, 2008; Schiavon, 2010; Regione Emilia-Romagna, 2011; Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011

A cura di M. Bergamaschi, G. Caracciolo, I. Chessa, L. Concezzi, G. D'Hallewin, I. Dalla Ragione, L. De Pau, F. Famiani, M. Gramaccia, R. Mafrica, P. Pellegrino, D. Satta, L. Schiavon, S. Sirri, P. Turci

Pêr Martìn

Sinonimi *Clôce* (in alcune località della Carnia), *Klotze e Kloze* (in Valcanale), *Pêr di San Michêl* (nel Canal del Ferro), *Tepka* (nelle vallate slovene)



Origine è una varietà tradizionale del Friuli Venezia Giulia, tuttora assai diffusa nelle aree montane (di norma fra i 400 e gli 800 m s.l.m., fino a 1000 m).

È possibile che la varietà sia policlonale ovvero che siano presenti biotipi con caratteristiche del frutto leggermente diverse

Albero

vigoria elevata, **portamento** semi-assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale, appiattita verso il calice, **buccia** prima verdastra, poi, dopo l'ammessimento, di colore marrone cuoio, **polpa** biancastra, di elevata consistenza, sapore tannico/astringente

Raccolta fine ottobre-inizio novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà molto rustica

Valutazione d'insieme

varietà interessante per i diversi usi tradizionali tuttora in atto: produzione di sidro (in friulano *most*) di qualità, di distillati di pere/frutta e di pere secche (in friulano *persécs*), utilizzate per preparazioni gastronomiche tipiche della cucina carnica (es. i *cjarsòns*).

Riferimenti bibliografici

Zandigiacomo, dati non pubblicati; www.ersa.fvg.it

A cura di P. Zandigiacomo

Pera Mela

Sinonimi *Cetrangola, Mela, Piru Pumi*



Origine antica varietà diffusa in passato in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Sardegna e Molise sulle prime colline dell'entroterra adriatico, specialmente nella zona di Montenero di Bisaccia, Petacciato, San Giacomo degli Schiavoni, Montemitro, Acquaviva, San Felice, Montecilfone, Palata, Guglionesi, Larino, Portocannone, Ururi, San Martino in Pensili e Bonefro, ma anche in Sardegna dove è ancora coltivata e apprezzata nei mercati locali

Albero

vigoria medio-scarso, **portamento** globoso, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** media-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** maliforme, **buccia** ruvida di spessore medio, con lenticelle piccole e numerose, priva di rugginosità, di colore verde giallastro con sovracoloro rosso sfumato, **polpa** di colore crema, mediamente soda, succosa, con tessitura medio-fine; sapore buono con un certo livello di astringenza e leggermente aromatico

Raccolta agosto-inizio settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle principali avversità patologiche e climatiche

Valutazione d'insieme

varietà a maturazione piuttosto scalare con frutti di gradevole profumo di rosa e piuttosto sensibili all'ammezzimento

Riferimenti bibliografici

Savastano, 1910; Agabbio, 1994; Tanno, 2014

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, D. Satta, M. Tanno,

Pere a polpa sanguigna

Briaca, Briaco, Cocomera, Cocomerina, Pera Rossina, Pera del Sangue (Trentino e Alto Adige), *Pera Vinata* (Piemonte), *Péreus Dou Vin* (Valle d'Aosta), *Pero del Vin* (Veneto), *Sanguigna, Sanguinello*



Origine le pere a polpa sanguigna sono presenti in diverse regioni e con nomi diversi. Non è semplice stabilire l'origine di queste varietà, che devono il loro nome alla particolare colorazione della polpa, che a piena maturazione, a seconda dell'ambiente di coltivazione, si presenta con diverse intensità di rosso. La cv oggi più nota è la **Cocomerina** la cui maggiore concentrazione si trova in comune di Verghereto (FC), in particolare a

Ville di Montecoronaro, localmente detta anche Cocomera. Qualche pianta sparsa, comunque, si trova anche in altre aree appenniniche romagnole. Sul versante toscano del Parco delle Foreste Casentinesi, questa varietà di pera è più spesso chiamata **Sanguinello** o **Briaco** e recenti lavori di indagine morfologica e molecolare hanno messo in evidenza che anche le varie accessioni reperite in Casentino sono riferibili a due gruppi distinti, una varietà precoce (**Cocomerina precoce**) ed una tardiva (**Cocomerina tardiva**). In Sardegna è presente una pera **Sanguigna**, assimilabile alle pere dello stesso tipo presenti nelle regioni centrali dell'Italia continentale

Albero

vigoria medio-elevata (Cocomerina precoce), medio-scarso (Cocomerina tardiva) **portamento** espanso, **fioritura** medio-tardiva, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** maliforme o doliforme breve (C. precoce), doliforme breve o sferoidale (C. tardiva), **buccia** colore di fondo giallo-verde chiaro, colorata all'insolazione di rosso chiaro striato sul 5-20% della superficie ed è liscia e di considerevole spessore, le lenticelle sono piccole, a volte presenta una leggera rugginosità vicino al peduncolo (C. precoce), giallo-verde, il sovraccolore è rosso, a volte presenta leggere striature e ricopre una superficie del 30-90% ed è liscia e presenta numerose lenticelle chiare ed evidenti, a volte è presente nella zona calicina una sfumata rugginosità (C. tardiva), **polpa** grossolana, con sclereidi grossi vicino al torsolo, il colore della polpa è chiaro, vicino alla buccia o al torsolo ha sfumature rosate più o meno intense, per un 20-50% del volume (C. precoce), grossolana, croccante con sclereidi sparsi, poco succosa, mediamente dolce ed acida, poco aromatica, il colore della polpa è chiaro con sfumature rosse vicino alla buccia o al torsolo per un 50-80% del volume (C. tardiva), sapore dolce, poco acido, leggermente aromatico (precoce), mediamente dolce ed acido, poco aromatico (C. tardiva)

Raccolta prima settimana di settembre (C. precoce), metà ottobre (C. tardiva)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

la scarsa conservabilità del frutto precoce fa sì che buona parte del prodotto venga trasformata in marmellate e distillati, mentre le pere tardive sono utilizzate per lo più cotte o per marmellate, magari insieme ai frutti di altre varietà autunno-invernali. È un presidio "slow food" che ha fortemente contribuito al rilancio commerciale. È anche importante dal punto di vista genetico per il carattere "polpa rossa" associata ad elevato contenuto in componenti antiossidanti

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Morettini *et al.*, 1967; Agabbio, 1994; Quadretti, 2001; Odorizzi, 2005; Carboni e Meleagri, 2006-2008; Dalla Ragione, 2010; Regione Emilia-Romagna, 2011; Guidi, 2013; Regione Toscana, "Repertori Regionali", s.d.; Arice *et al.*, 2013

A cura di G. Caracciolo, G. Della Strada, C. Fideghelli, S. Sirri, F. Spinelli

Pero Fico

Sinonimi *Fico di Gorizia, Fico di Udine, Fico di Sutrio*



Origine cultivar di origine non ben accertata, probabilmente autoctona del Friuli Venezia Giulia, ove a partire dalla seconda metà dell'Ottocento era assai diffusa nelle attuali province di Udine e Gorizia. In queste zone viene tuttora coltivata in aree collinari

Albero

vigoria limitata, **portamento** semi-assurgente, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** sferoidale, appiattita verso il calice, **buccia** liscia, giallastra, sfaccettatura rossastra sui frutti esposti al sole, **polpa** bianco giallastra, di consistenza media, sapore dolce

Raccolta seconda decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la tipicità della forma, per l'epoca di raccolta (precoce) e la qualità organolettica dei frutti. Un oculato diradamento permette di aumentare la pezzatura del frutto

Riferimenti bibliografici

Molon, 1901; Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini *et al.*, 1967; Youssef *et al.*, 2000; Bianco *et al.*, 2014; Zandigiacomo, 2013

A cura di M. Bergamaschi, P. Zandigiacomo

Pero Nobile

Sinonimi *Baraban, Peir Baraban*



Origine varietà di origine non nota; le citazioni più antiche riporterebbero al Parmense, dove un manoscritto del settecento la descrive. La presenza a Parma è testimoniata anche da Galesio e dalla relazione sulle condizioni dell'agricoltura in Italia del Ministero di agricoltura, industria e commercio. Col nome di Barabana già nel 1800 Filippo Re cita il pero Nobile tra le pere 'da autunno e da inverno' delle montagne reggiane, descrivendola 'bislunga, giallo rossa.....di cui fanno attivo commercio seccandole". Barabana, o Peir Baraban, era il nome dialettale che veniva dato alla pera Nobile nelle zone montane del Reggiano. È talora considerata corrispondente al pero Lauro del Piacentino anche se alcuni caratteri la differenziano

Albero

vigoria media, **portamento** eretto, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Frutto

dimensione media o piccola, **forma** da piriforme a ovoidale, **buccia** liscia, di colore verde con sovracoloro rosso o rosa all'insolazione, **polpa** molto consistente, granulosa, sapore dolce

Raccolta terza decade di ottobre-prima decade di novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante alla ticchiolatura, alla siccità, raramente danneggiata da *Cydia pomonella*, sensibile al colpo di fuoco batterico

Valutazione d'insieme

per la compattezza e dolcezza della polpa si presta alla cottura e a molte preparazioni gastronomiche come la mostarda. Per questo motivo, ha conservato uno spazio di mercato nel Parmense e nel Reggiano. È ingrediente fondamentale del "savurett", prodotto alimentare tradizionale delle montagne reggiane, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna

Riferimenti bibliografici

Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879; Casali, 1915; Re, 1927; Baldini, 1995; Bignami e Imazio, 2012; Carboni e Melegari, 2012

A cura di C. Bignami, F. Spinelli

Pero Petrucina

Sinonimi *Peducina, Petrocina,*



Origine varietà pugliese ancora diffusa nel Salento, il cui nome deriva dal periodo di maturazione che avviene attorno alla festività di San Pietro

Albero

vigoria elevata, portamento espanso, fioritura media, produttività elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** piriforme, **buccia** sottile, liscia di color verde-giallo, con sovraccolore rosso brillante mediamente esteso, **polpa** succosa tenera e biancastra, sapore dolce

Raccolta prima metà di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per il frutto dalla polpa succosa e aroma gradevole, ottimo per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Miglietta, 1913; Branzanti e Sansavini, 1964; Biscotti *et al.*, 2010

A Cura di P. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito

Pêrs Campanèi



Origine provincia di Udine. La pianta madre, ultracentenaria, si trova a Cabia di Arta Terme (Val Bût, Udine). Ad oggi, una decina di esemplari in tutto (innestati su franco) è presente a Cabia, mentre non sembra che la varietà si riscontri altrove, in Carnia

Albero

vigoria molto elevata, **portamento** semi assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione medio grossa, **forma** piriforme/troncata, **buccia** di medio spessore color verde giallo rugginosa sulla totalità della superficie, **polpa** di color bianco-giallastro a tessitura fine, sapore buono

Raccolta seconda decade-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà discretamente interessante, non tanto per la produttività che è media, quanto per le qualità gustative ed organolettiche dei frutti. Pera ottima per il consumo fresco con discreta attitudine alla frigo-conservazione

Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.*, 2000; Bianco *et al.*, 2014.

A cura di P. Zandigiacomo

Petorâi

Sinonimi *Pere Piatte, Pettorale*



Origine varietà tradizionale del Friuli Venezia Giulia, un tempo diffusa in aree collinari, pedemontane e montane delle attuali province di Udine e Gorizia. Tuttora, viene coltivata, per lo più come esemplari sparsi, in vigneti e broili di aree collinari del Friuli Venezia Giulia. È possibile che la varietà sia policlonale, ovvero, che siano presenti biotipi con caratteristiche del frutto leggermente diverse. Presenta forti affinità con la varietà denominata Volpina, presente in altre regioni dell'Italia centro-settentrionale

Albero

vigoria media, portamento semi-assurgente, fioritura tardiva, produttività media

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale, appiattita verso il calice, **buccia** da verde-brunastro a bruno-dorato, con rugginosità estesa sul 100% della superficie, ruvida al tatto, **polpa** biancastra, di elevata consistenza, sapore buono

Raccolta fine ottobre-inizio novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà molto interessante per la tipicità della forma, la qualità organolettica dei frutti, esaltata dalla cottura al forno o in acqua con vino rosso, di elevata conservabilità

Riferimenti bibliografici

Youssef *et al.*, 2000; Bianco *et al.*, 2014

A cura di P. Zandigiacomo

Piru d'Invernu



Origine sconosciuta. Varietà diffusa nella Calabria meridionale e in Sicilia

Albero

vigoria media, **portamento** aperto, **epoca di fioritura** seconda decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola (85 g), **forma** sferoidale e turbinata appiattita, **buccia** verde giallastra con sovraccolore rosso, **polpa** fine, mediamente succosa ed aromatica, sapore medio

Raccolta fine ottobre-inizio novembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per l'epoca di maturazione tardiva e la sua rusticità

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Piru Russu

Sinonimi *Russu*



Origine sconosciuta. Varietà diffusa in tutta la Calabria e in Sicilia.

Albero

vigoria media, portamento eretto, epoca di fioritura II decade di aprile, produttività elevata

Frutto

dimensione piccola (144g), forma sferoidale e maliforme, buccia verde giallastra con sovraccolore rosso, polpa granulosa, succosa ed aromatica, sapore buono

Raccolta terza decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

bassa

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per la sua rusticità e le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Recchia Falsa

Sinonimi *Giammaria, Vefrido, Vetriolo*



Origine varietà di origine sconosciuta, diffusa in quasi tutta la Puglia

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** medio-precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinato breve, **buccia** sottile, liscia di color verde-giallo, con sovraccolore rosso brillante mediamente esteso, **polpa** succosa sapore dolce

Raccolta prima decade di luglio-prima decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà estiva, considerata la cultivar più conosciuta e apprezzata in tutta la Puglia, molto commercializzata nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, 1936; Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978

A cura di P. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito

Risciolo



Risciolo del Matese



Risciolo di Colle D'Anchise (CB)



Ruscitella di Sepino (CB)



Pera Ciliegia di San Giovanni in Galdo (CB)

Origine Sotto la denominazione di Risciolo sono indicate diverse varietà e tipologie di pere locali accumulate dalla sfumatura più o meno rosseggiante della faccia esposta al sole. Esse erano distribuite un po' dappertutto nel Molise con nomi diversi: **Risciolo del Matese, Risciolo di Agnone o San Nicola, Risciolo di Baranello, Risciolo di Colle d'Anchise, Risciolo di San Biase, Pera Ciliegia, Ruscitella di Sepino, Visciolo di Vastrogirondi**. Una delle più tipiche, e forse autoctona delle falde del massiccio del Matese, in cui è stata relegata da tempi immemorabili è la **Risciolo del Matese** (qui descritta). Era diffusa e coltivata in buona parte dei territori collinari e montuosi del Centro e dell'Alto Molise. Adesso è in forte declino e rischia l'estinzione

Albero

vigorìa elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola a grappolo, **forma** turbinata o globosa, **buccia** verde, **polpa** bianco, sapore dolce

Raccolta ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alle più comuni avversità crittogamiche entomologiche e abiotiche, per cui è interessante per programmi di miglioramento genetico

Valutazione d'insieme

varietà tardiva, i cui frutti sono destinati alla conservazione sotto aceto o sale

Riferimenti bibliografici

Bianco *et al.*, 2014; Tanno, 2014.

A cura di M. Tanno

Rossa di Maenza

Sinonimi *Pero Cocomero, Rossa Macali*



Origine antica cultivar del Lazio coltivata nella zone dei Monti Lepini tra le province di Frosinone e Latina. Tradizionalmente veniva propagata innestando perastri spontanei presenti nei pascoli

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** I decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, peso medio 70-75 g, **forma** doliforme breve, peduncolo lungo, **buccia** verde-giallo con estesa sovraccolore rosso (40%), sottile, rugginosità assente, **polpa** bianca, granulosa, di media succulenza, sapore gradevole, leggermente acidulo

Raccolta tra la fine di luglio e l'inizio di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà estiva attraente per la bella colorazione rossa e apprezzata sui mercati locali per il gusto gradevole e la succosità della polpa

Riferimenti bibliografici

R. Pavia, dati non pubblicati

A cura di R. Pavia

Rosselle

Sinonimi *Rossellina*



Origine il pero denominato "Pero Rosselle" è una varietà tipica dell'areale della Provincia di Siena. Viene descritta nei primi decenni dell'800 nella Pomona Toscana una simile varietà col nome di "Rossellina", mentre non si hanno riferimenti sulla diffusione in altre regioni d'Italia

Albero

vigoria media **portamento** aperto, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale, **buccia** verde con sovraccolore rosso mediamente soffuso, rugginosa nella cavità calicina, **polpa** bianca, mediamente consistente, granulosa, sapore medio-scarso, succosa, di scarso profumo

Raccolta ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà a maturazione tardiva, i cui frutti presentano una resistenza elevata alle manipolazioni e sono prevalentemente consumati previa cottura

Riferimenti bibliografici

Piccioli, 1820; Marmocchi, 1844; Baldini, 1995; Regione Toscana, "Repertori Regionali", s.d.

A cura di M. Bergamaschi, E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi, R. Turchi

Rosso

Sinonimi *D'Angenio*



Origine antichissima varietà pugliese diffusa maggiormente nelle province di Bari, Brindisi e Taranto di cui esistono ancora maestosi esemplari

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** precoce, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinata, **buccia** sottile, liscia di color verde-giallo, con sovraccolore rosso brillante mediamente esteso, **polpa** succosa tenera e biancastra, sapore dolce

Raccolta prima-seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà estiva, il cui frutto è molto apprezzato per la polpa succosa e il gradevole aroma, ottimo per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Reina, 1974

A cura di P. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito

Ruspu

Sinonimi *Pira Ruspu*



Origine cultivar della Sardegna, reperita a Nuchis, provincia di Sassari

Albero

vigoria scarsa, **portamento** assurgente-espanso, **fioritura** tardiva, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione grossa, **forma** sferoidale o turbinata breve; **buccia** verde chiaro, ruvida e molto spessa, con rugginosità reticolare diffusa per l'80% della superficie; **polpa** bianco-crema, di consistenza soda, succosità bassa e tessitura grossolana, poco sensibile all'ammazzamento; sapore senza particolari pregi, mediamente aromatica, poco astringente

Raccolta prima-seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà invernale, interessante per la serbevolezza e la notevole dimensione dei frutti

Riferimenti bibliografici

Manca dell'Arca, 1780; Agabbio, 1994

A cura di I. Chessa, G. D'Hallewin, L. De Pau, M. Mulas, D. Satta

San Pietro

Sinonimi *San Piero*



Origine antica varietà del Molise di origine incerta, un tempo presente in particolare nei territori di Limosano, Pietracupa, Salcito, Trivento, Montefalcone del Sannio. Deve il nome alla ricorrenza di San Pietro in cui si iniziava la raccolta. Varietà note con lo stesso nome (ma non identiche) sono diffuse anche in altre regioni

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** media, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** piriforme, **buccia** gialla, **polpa** giallo paglierino, **sapore** dolce e profumato

Raccolta fine giugno-metà luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà precoce, il cui albero è fertile ma soggetto ad alternanza di produzione ed i frutti si distinguono per le pregevoli caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Tanno, 2014; Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012

A cura di M. Tanno

Sant'Anna

Sinonimi *Marcandiero*



Origine varietà di origine sconosciuta diffusa nel versante ionico meridionale della Calabria, dove risultava essere una delle varietà di pera più diffuse, in particolare nei territori della Locride e dell'Area grecanica, in provincia di Reggio Calabria

Albero

vigoria media, **portamento** eretto, **epoca di fioritura** terza decade di aprile, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola (63g), **forma** turbinata, **buccia** gialla, **polpa** media, mediamente succosa ed aromatica, sapore buono

Raccolta terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà mediamente sensibile alle principali avversità

Valutazione d'insieme

varietà molto apprezzata per le ottime caratteristiche organolettiche dei suoi frutti. In passato i frutti venivano utilizzati, oltre che per il consumo fresco, anche per produrre le pere essiccate ('cottia' o 'costei')

Riferimenti bibliografici

Continella *et al.*, 1997

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Signur

Sinonimi *Bell, Pero Signora, Sciur*



Origine varietà presente da molto tempo in Basilicata, dove negli anni '60 era la cultivar più diffusa nel Materanese. È considerata la pera tipica del Metapontino, ed oggi si sta cercando di recuperarne la coltivazione, in particolare nella zona del "Basso Sinni"

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** tardiva, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** turbinato breve, **buccia** gialla, **polpa** bianca, croccante, sapore aromatico

Raccolta seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

tollerante a ticchiolatura, sensibile alla carpocapsa

Valutazione d'insieme

varietà estiva interessante per il buon sapore del frutto; idonea sia al consumo fresco che alla trasformazione come pere essiccate. L'albero è mediamente produttivo e alternante

Riferimenti bibliografici

Fregoni, 1962; Branzanti e Sansavini, 1964; Mennone *et al.*, 2009; Sardella *et al.*, 2014

A cura di D. Mele, C. Mennone

Spadona Estiva

Sinonimi *Di Giacchino* (Basilicata), *Goccia*, *Pera Castellana*, *Spada*, *Spadeti* (Friuli Venezia Giulia), *Spadona*, *Spadona di Corte*, *Spadona Precoce*, *Spadoncina*, *Spadone*



Cloni Spadona di Castelmadama, Spadona di Salerno

Origine antica cultivar di origine sconosciuta (“è varietà propria dei paesi meridionali” scrive Gallesio) diffusa soprattutto in Campania, Abruzzo e Molise, in quest’ultima regione era diffusa soprattutto nella parte orientale, dalla media e bassa collina fino al mare dove, per le migliori condizioni climatiche, esprimeva meglio i suoi pregi organolettici. Viene segnalata anche nel Lazio a Castel Madama (RM) da cui il nome locale e dove è tuttora diffusa nelle aziende frutticole e orti familiari e nelle zone pedemontane della Sabina. Tra le cultivar presenti nelle varie regioni possono esserci alcune differenze pomologiche giustificate dall’origine molto antica, dalla diversità dell’ambiente e dalla selezione di cloni leggermente diversi

Albero

Vigoria medio-elevata, **portamento** espanso, **fioritura** medio-precoce, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** piriforme, regolare **buccia** di medio spessore, colore verde chiaro-giallo con sovracoloro rosso nelle parti più esposte al sole, **polpa** bianca, mediamente fine con qualche granulosità, succosa, sapore buono, dolce e aromatica

Raccolta ultima decade di luglio-prima decade di agosto, a seconda delle regioni

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà piuttosto sensibile alla ticchialatura e mediamente sensibile al brusone e alla Psilla

Valutazione d’insieme

varietà estiva, con frutti di ottima qualità, fragranti e succosi, ma di bassa conservabilità e sensibili alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1817-1839; Piccioli, 1820; Molon, 1901; Savastano, 1910; Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini *et al.*, 1967; Tanno, 2014.

A cura di I. Barbagiovanni, M. Bergamaschi, G. Caracciolo, R. Muleo, R. Pavia, P. Rega, F. Spinelli, M. Tanno, P. Turci

Spinacarpì

Sinonimi *Coccia d'Asino, Duchessa di Montebello, Papale d'inverno, Pera Passana, Pero di Verona, Pero Duro, Spina Carpi, Spina d'Inverno, Spinacarpì d'Inverno, Succotta d'Inverno, Trentisso, Trentossi, Trentosso, Zuccotta d'Inverno*



Origine di origine antica, menzionata da Gallo nel 1575, secondo il Galesio sarebbe da identificarsi con la pera Picena dei Georgici. Per l'analogia del nome il Leroy ritenne essere originaria di Carpi (MO). È presente in molte regioni con diverse denominazioni, in Veneto è chiamata Trentosso e nella montagna Veronese risulta tra le pere più antiche ancora coltivate. Abruzzo e Molise erano i principali produttori, in particolare le province de L'Aquila e Campobasso

Albero

vigoria elevata, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** turbinata-sferoidale, **buccia** mediamente spessa e rugosa, color verde giallo con marezza rosa-rosso e rugginosità mediamente estesa, **polpa** bianca-giallastra, tessitura grossolana, sapore ottimo dopo conservazione

Raccolta terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà sensibile alla ticchiolatura, tollerante a psilla

Valutazione d'insieme

la varietà si conserva facilmente fino al mese di febbraio-marzo e il consumo inizia almeno 4-6 settimane dopo la raccolta quando la polpa perde di consistenza e diviene fondente e succosa. I frutti sono apprezzati anche per la cottura e per realizzare confetture e mostarde

Riferimenti bibliografici

Gallo, 1566; Galesio, 1817-1839; Gasparini, 1845; Leroy, 1869; Cara, 1889; Molon, 1901; Morettini *et al.*, 1967; Di Santo e Silveri, 2004; Tanno, 2014

A cura di I. Barbagiovanni, G. Bassi, M. Bergamaschi, G. Caracciolo, C. Compagni, V. Cristofori, M. Di Santo, R. Muleo, R. Pavia, L. Schiavon, D. Silveri, F. Spinelli, M. Tanno, P. Turci

Spineddu



Origine varietà citata da Cupani verso la fine del '600, oggi molto diffusa soprattutto alle quote più elevate del territorio etneo, terza per importanza dopo Coscia e Putiru d'estate

Albero

vigoria elevata, **portamento** eretto, **fioritura** seconda decade di aprile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinata, **buccia** gialla con sovraccolore rosso **polpa** bianca, compatta e con sclereidi, sapore dolce e tannico

Raccolta terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà molto sensibile a psilla

Valutazione d'insieme

varietà invernale, tipicamente commercializzata in "pennule" (15-20 frutti legati a gruppi di 2 o 3 con lo spago da conservare appesi in dispensa). Il frutto si consuma quasi esclusivamente cotto: bollito in acqua o nel mosto. Si presta alla preparazione di marmellate o canditi che assumono una caratteristica colorazione rossa brillante

Riferimenti bibliografici

Bonfanti *et al.*, 2012

A cura di A. Continella, A. Gentile, S. La Malfa

Supertino

Sinonimi *Supertin*



Origine questa cultivar locale del Cuneese deve il nome dalla famiglia di frutticoltori (Supertino) che la scoprì all'inizio del '900. Sembra sia stata originata da un semenzale di Martin Sec, con cui presenta una certa somiglianza

Albero

vigoria media **portamento** assurgente, **fioritura** intermedia, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** piriforme breve, **buccia** colore di fondo giallo con leggere sfumature rosse, completamente rugginosa con lenticelle piccole e numerose, **polpa** bianca, croccante di media succosità, sapore profumato

Raccolta prima decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

varietà invernale con frutti di notevole serbevolezza, prevalentemente usati per la cottura

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1964; Radicati e Casavecchia, 2003; Costamagna *et al.*, 2012

A cura di R. Botta

Trentonze Estiva

Sinonimi *Trent'once estiva*



Origine varietà proveniente dalla fascia adriatica dell'Italia centro-meridionale, conosciuta da epoche lontane anche nelle zone del Basso Molise

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** intermedia, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** maliforme, **buccia** gialla con sfumature di rosa al sole, **polpa** bianca, succosa, leggermente granulosa, sapore dolce con essenza di vaniglia

Raccolta fine estate

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d'insieme

l'albero per il portamento assomiglia più ad un melo che ad un pero. Il frutto, a causa della maturazione precoce e rapida, è poco conservabile. Viene consumata allo stato fresco ma si presta anche alla preparazione di succhi e confetture

Riferimenti bibliografici

Re, 1815; Pallotta, 1925; Tanno, 2014

A cura di M. Tanno

Trentonze Invernale

Sinonimi *Trent'Once Invernale, Pero Trentatrè, Trentatrè Once*



Origine varietà citata da Filippo Re nel Libro “Nuovi elementi di agricoltura” del 1815, presente nel versante adriatico dell’Appennino fin da epoche antiche. Nel Molise era nota da tempi remoti nelle zone interne e nell’area del Matese, oggi è in via di estinzione

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** media, **produttività** media

Frutto

dimensione elevata, **forma** turbinata appiattita o globosa, **buccia** spessa, bronzea, screziata di marrone su fondo prima verde e poi giallastro, **polpa** bianca, sapore asprigno

Raccolta ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistente alla ticchiolatura ma soggetto a cascola dei frutti

Valutazione d’insieme

varietà invernale, i cui frutti si consumano a completa maturazione quando la polpa è completamente deliquescente e bruna. Era usanza spaccarla a metà trasversalmente e scavare la polpa con un cucchiaino, come in una coppa di gelato

Riferimenti bibliografici

Re, 1815; Pallotta, 1925; Tanno, 2014

A cura di M.Tanno

Ucciarduni

Sinonimi *Ciardone, Gucciardone, Licciardone, Ricciardone, Ucciardona, Ucciardona d’Inverno*



Origine antica cultivar di probabile origine siciliana; nel 1889, Minà Palumbo la descriveva come “la migliore varietà, che si possiede in Sicilia”. Fino alla prima metà del ‘900 era la cultivar di pero più diffusa, soprattutto nel territorio di Bronte; attualmente la produzione è destinata al mercato locale

Albero

vigoria elevata, **portamento** aperto, **fioritura** intermedia, **produttività** buona

Frutto

dimensione media, **forma** turbinata breve, **buccia** giallo-verde con elevata rugginosità, **polpa** color crema, succosa, fondente, presenta numerose sclereidi, sapore dolce, leggermente acidulo e delicatamente aromatico

Raccolta terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Valutazione d’insieme

varietà invernale, di buona conservabilità, si consuma fino a febbraio-marzo sia come frutto fresco che cotto

Riferimenti bibliografici

Minà Palumbo, 1889; Branzanti e Sansavini, 1964; Bonfanti *et.al.*, 2012

A cura di A. Continella, A. Gentile, S. La Malfa

Volpina

Sinonimi *Baloc, Bunatein, Pera Volpina, Pero Volpino, Volpino*



Origine varietà di origine sconosciuta, un tempo piuttosto diffusa nell'Appennino Tosco-Romagnolo e in Romagna, dove era coltivata lungo i filari dei vigneti con funzione di tutore. Ancora oggi, localmente, viene coltivata come frutto "antico" per uso domestico o per la vendita locale in negozi o mercati

Albero

vigoria medio-elevata, **portamento** eretto, **fioritura** tardiva, **produttività** elevata-molto elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** maliforme, **buccia** verde, rugginosità su circa il 20% della superficie, in alcune annate presenta una leggera faccetta rosata, **polpa** molto consistente, croccante e poco succosa, con molti sclereidi, sapore dolce e astringente

Raccolta seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà molto rustica, poco sensibile alle principali avversità, resistente a psilla e tollerante al colpo di fuoco batterico

Valutazione d'insieme

varietà invernale, i cui frutti sono poco attraenti e a causa delle caratteristiche della polpa sono utilizzati solo cotti in acqua o vino e in preparazioni gastronomiche, come il tradizionale "Savôr". Semenzali di Volpina sono stati selezionati dall'Università di Bologna e introdotti in commercio come portainnesti clonali (serie FOX: Fox 11 e FOX 16) adatti per terreni calcarei

Riferimenti bibliografici

Majoli, s.d.; ERSO, 1995; Dalla Ragione, 2010; Regione Emilia-Romagna, 2011; Regione Toscana, "Repertori Regionali", s.d.

A cura di V. Arcarani, M. Bergamaschi, G. Caracciolo, S. Sansavini, S. Sirri, F. Spinelli, P. Turci

Zammarrino

Sinonimi *Scaloti*



Origine vecchia varietà presente nelle province di Brindisi e Lecce

Albero

vigoria media, **portamento** espanso, **fioritura** media, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** turbinata breve, **buccia** giallo-verde con sovraccolore rosso brillante mediamente esteso, sottile e liscia, **polpa** succosa, sapore intermedio

Raccolta terza decade di luglio-prima decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà sensibile alla ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà estiva con frutti di pregevoli qualità gustative, usati per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Minonne, 2007; ISPRA 2010.

A cura di P. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito

Zucchero



Origine varietà di origine sconosciuta, presente in Italia Meridionale e in Toscana da tempo molto remoto

Albero

vigoria media, **portamento** eretto, **fioritura** precoce, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione media, **forma** doliforme breve turbinata appiattita, **buccia** colore giallo con limitato sopraccoloro rosso-arancio soffuso, **polpa** di tessitura fine, colore bianco, fondente di media consistenza, succosa, sapore buono, aromatico

Raccolta fine luglio-primi di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

varietà poco sensibile alle malattie, molto resistente in particolare a ticchiolatura

Valutazione d'insieme

varietà estiva, con frutti aromatici di colore attraente, buon sapore e media conservabilità

Riferimenti bibliografici

Savastano, 1910; Regione Toscana, "Repertori Regionali", s.d.

A cura di E. Giordani, V. Nencetti, E. Picardi, R. Turchi



A cura di: M. Di Santo, D. D. Silveri (Abruzzo), D. Mele, C. Mennone (Basilicata), R. Mafrica, P. Pellegrino (Calabria), P. Rega (Campania), V. Ancarani, M. Bergamaschi, C. Bignami, G. Baruzzi, C. Buscaroli, G. Caracciolo. D. Missere, F. Spinelli, S. Sansavini, S. Sirri, P. Turci (Emilia-Romagna), I. Barbagiovanni, R. Muleo, R. Pavia (Lazio), G. Borraccini, F. Massetani, A. Micheletti, G. Murri, D. Neri (Marche), M. Tanno (Molise), N. Ansaldi, L. Berra, R. Botta, G. Latino, G. Re, L. Ricci (Piemonte), N. Biscotti, F. Minonne, P. Venerito (Puglia), I. Chessa, F. D'Hallewin, L. De Pau, D. Satta (Sardegna), A. Continella, A. Gentile, S. La Malfa (Sicilia), E. Giordani, M. Nencetti, E. Picardi, E. Turci (Toscana), L. Concezzi, I. Dalla Ragione, F. Famiani, M. Gramaccia (Umbria), P. Barrel, R. Esposito Somnese (Valle d'Aosta), G. Baroni, G. Bassi, C. Compagni, L. Schiavon (Veneto)

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
A grapp	Basilicata	non precisato	media	aperto	bassa	medio-piccola	turbinato breve
Achille	Veneto	non precisato	medio-scarso	semiaperto	media	grossa	turbinata appiattita
Agostarico <i>Agostarica, Agustarica</i>	Basilicata, Calabria	antica	media	aperto	media	molto piccola	sferoidale
Agostinella Agostina	Lazio, Puglia, Umbria	antica	media	espanso	elevata	piccola	turbinata breve
Antoni è sale <i>De Antoni Salis, Sale, Sale Antoni</i>	Sardegna	antica	media	medio-espanso	elevata	grande	turbinata breve
Apeutréis Louvèn	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	media	conica
Argenio	Puglia	non precisato	media	espanso	elevata	piccola (110-150 g)	piriforme
Armacera	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	sferoidale
Arriabi	Sardegna	antica	media	medio	elevata	grande	turbinata piriforme
Bacelli	Lazio	non precisato	media	espanso	medio-elevata	piccola	sferoidale
Baretta	Piemonte	1910	elevata	non precisato	elevata	medio-grossa	piriforme troncata
Barigliotto	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	ovoidale
Basilicuzzu	Calabria	non precisato	media	aperto	elevata	molto piccola	piriforme
Bianca di Gonnos	Sardegna	antica	scarsa	intermedio	intermedio	medio-grande	maliforme
Bianchetto	Piemonte	molto antica	media	mediamente assurgente	medio-elevata	medio-piccola	piriforme
Bianchetto	Sicilia, Sardegna	molto antica	elevata	fastigiato	media	molto piccola	piriforme

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo	soda	medio	I decade di aprile	II decade di agosto	Mennone et al., 2009	
verde	media	buono	intermedia	II decade di settembre	Schiavon et al., 2008	Il frutto possiede una limitata conservabilità
verde giallastro, sovracolore rosso	soda	medio	I decade di aprile	III decade di agosto	Motisi et al., 2001; AA.VV., 2010; ARSSA, 2011	
giallo-verde	soda	dolce	tardiva	media (III dec. luglio-I dec. agosto)	AA.VV., 1900; AA.VV., 2012; www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietà/pero.pdf	
giallo-verde	soda	medio	tardiva	I decade di novembre	Ortu et al., 1998; Tedde e Nuvoli, 2010	Il frutto è resistente alle manipolazioni
verde	soda	astringente	inizio aprile	ottobre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Frutto di buona conservabilità
giallo-verde	soda	medio	intermedia	media (I-II decade luglio)	Pantaneli, 1936	Sovracolore rosso brillante.
verde giallastro	media	medio	II decade di marzo	I decade di agosto	Mafrica e Pellegrino, dati non pubblicati	
giallo-verde	media	medio	intermedia	III decade di settembre	Agabbio, 1994	
giallo	media	medio	non precisata	I decade di ottobre	www.arsial.it/arsial/wp-content/uploads/page/n.2-tutela-e-valorizz.compressed.pdf	
verde-giallo	media	buono	intermedia	II decade di agosto	Bellini, 1978; Agabbio, 1994	
verde giallastro, sovracolore rosso	media		II decade di aprile	II decade di agosto	Mafrica et al., 2008	
verde giallastro	media	scarso	II decade di aprile	II decade di luglio	Continella et al. 1997	
giallo	media	buono mediamente aromatico	tardiva	III decade di agosto - I decade di settembre	Agabbio, 1994	
giallo	morbida	buono-aromatico	precoce	I-II decade di giugno	Radicati e Casavecchia, 2003	
giallo- verde	media	buono	I decade di aprile	II decade di giugno	Bonfanti et al., 2012; Carrante, 1941	

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Bianchina	Umbria	non precisato	media	eretto	non precisata	piccola	piriforme
Broccolina <i>Broccolino</i>	Emilia-Romagna	non precisato	media	aperto	scarsa	piccola	turbinato troncato
Bruttu Beddu	Calabria, Sicilia	antica	media	aperto	media	molto piccola	turbinata appiattita
Buon Cristiano d'inverno <i>Critchén de l'Iveur</i>	Emilia-Romagna, Valle d'Aosta	prima del 1495	elevata	eretto	media	grossa	piriforme troncato
Burro	Emilia-Romagna, Umbria	antica	media	aperto	media	medio-piccola	ovoidale
Butira Buttiero	Veneto	antica	media	aperto	elevata	media	doliforme breve
<i>Butirra de Jerru Burrosa d'Inverno</i>	Sardegna	antica	media	medio	scarsa	medio-piccola	piriforme
Butirra Grigia <i>Burè Grigio, Burè Gris</i>	Piemonte	antica	elevata	espanso	elevata	media	turbinata-troncata
Butirra Ronzani	Veneto	non precisato	media	aperto	elevata	media	doliforme breve
Cafareglia	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	turbinata troncata
Campaneglia	Calabria	non precisato	media	aperto	media	molto grossa	turbinata
Campanone	Puglia	non precisato	elevata	espanso	elevata	piccola	piriforme
Canela	Veneto	non precisato	media	semieretto	media	piccola	doliforme breve
Carmèlèn	Valle d'Aosta	antica	non precisata	espanso	non precisata	piccola	piriforme

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo	morbida	buono	molto precoce	fine giugno	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012; Albertini et al., 2015	Il frutto è di scarsa conservabilità. Il colore della buccia è particolarmente brillante e chiarissimo
giallo-verde	soda	medio	intermedia	III decade di ottobre	CRPV, 2001	
verde giallastro	media	buono	I decade aprile	fine luglio - inizio agosto	Continella et al. 1997; Bonfanti et al., 2012	
giallo	soda	medio	intermedia	III decade di settembre	Molon, 1901; Baldini, 1995; Farneti, 1892; Gallesio, 1817-1839	Il frutto ha un'elevata conservabilità
giallo	soda	ottimo	tardiva	tardiva	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012; Albertini et al., 2015	
verde-giallo	media	buono-dolce	intermedia	III decade di agosto - I decade di settembre	Ponchia, 1992; Lalatta et al., 1994; Schiavon et al., 2008	Il frutto possiede una limitata conservabilità ed è consumato fresco
giallo chiaro, sovraccolore rosso	soda	buono e molto aromatico	intermedia	III decade di ottobre	Agabbio, 1994	
verde-giallo, leggermente rugginoso	fondente	ottimo	intermedia	I decade di settembre	Radicati et al., 1992, Lalatta et al., 1994, Gallo, 2001; Radicati e Casavecchia, 2003	Da consumo fresco e da cuocere
verde-giallo	media	buono e molto dolce	intermedia	I decade di settembre	Schiavon et al., 2008	Il frutto possiede una limitata conservabilità
verde	media	medio	III decade di marzo	III decade di luglio	Mafrica, dati non pubblicati	
verde giallastro, sovraccolore rosso	media	buono	III decade di marzo	I decade di agosto	Mafrica, dati non pubblicati	
verde-giallo	morbida	dolce	media	media (II-III decade di luglio)	Briganti, 1910	
verde con sovraccolore rosso	soda	medio	tardiva	ultima decade di novembre	Schiavon et al., 2008	Il frutto ha una buona conservabilità; si consuma fresco o previa cottura
giallo	morbida	dolce e profumata	inizio aprile	fine luglio-inizio agosto	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Varietà precoce

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Carmosino <i>Carmosina, Carmusina</i>	Campania, Puglia	antica	elevata	espanso	elevata	molto piccola (<110 g)	piriforme
Cauli Cavolo	Sardegna	antica	media	eretto	media	medio- piccola	sferoidale-ovoidale
Cistelle	Molise	non precisato	elevata	eretto	non precisata	piccolo	sferoidale
Collo storto	Veneto	non precisato	elevata	eretto	elevata	piccola	piriforme
Condofurioto	Calabria	non precisato	media	eretto	elevata	molto piccola	turbinata troncata
Corasace	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	turbinata
Critchèn de l'Itsatèn <i>Bon chrétien</i>	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	grosso	turbinata
D'Aoutòn	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	grossa	tronco-conica
D'la cua torta <i>Coda Storta</i>	Emilia-Romagna, Veneto	prima del 1813	media	eretto-aperto	medio-elevata	piccola	sferoidale
De Jerru di Bonarcado	Sardegna	antica	media	espanso	buona	medio- piccola	oblunga-turbinata
De la Libra <i>Poire livre</i>	Valle d'Aosta	XVII secolo	media	procombente	non precisata	grossa	globosa
De Puleu	Sardegna	antica	media	medio	scarsa	grossa	piriforme
De Sèn Pière <i>De Sèn Pie'se</i>	Valle d'Aosta	antica	non precisata	espanso	non precisata	media	piriforme
Decanaticu	Calabria	non precisato	elevata	aperto	elevata	molto piccola	doliforme breve
Del Carabiniere	Piemonte	antica	media	espanso	elevata ma alternante	grossa	oblunga-piriforme
Della mietitura <i>Della battitura, Della trebbiatura</i>	Umbria	non precisato	media	eretto	elevata	piccola	turbinata

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
verde-giallo	soda	intermedio	media	media (II-III decade di luglio)	Pantanelli, 1936; Trotta, 2013	Abbastanza resistente alla manipolazioni, sovraccolore rosso sfumato.
giallo-verde, sovraccolore rosso	soda	buono	tardiva	II decade di agosto	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010	Cultivar interessante per le ottime caratteristiche del frutto
ampiamente coperta da ruggine	non precisata	dolce e aromatico	non precisata	settembre	Tanno, 2014	
verde-giallo, sovraccolore rosso	media	buono-dolce	medio-precoce	II-III decade di luglio	Schiavon et al., 2008	Il frutto ha una conservabilità limitata
verde giallastro	media	scarso	III decade di aprile	III decade di luglio	Motisi et al., 2001	
verde giallastro, sovraccolore rosso	media	medio	I decade di aprile	I decade di agosto	Mafrica, dati non pubblicati	
giallo	morbida	mediamente dolce e profumato	inizio aprile	agosto	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	
verde	morbida	mediamente dolce e profumato	inizio aprile	autunno	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Il frutto ha un'elevata conservabilità
verde-giallo, sovraccolore rosso (30%)	soda	medio-scarso	intermedia	dicembre	Branzanti e Sansavini, 1964; Breviglieri e Solaroli, 1950; Portapuglia, 1813; Fregoni, 1962; Schiavon et al., 2010	Varietà rustica. Il frutto con numerose ed evidenti lenticelle, è di buona conservabilità e si consuma prevalentemente dopo cottura
giallo-verde, sovraccolore rosso	soda	buono	tardiva	I decade di novembre	Agabbio, 1994	I frutti sono resistenti alle manipolazioni
verde	soda	buono	inizio aprile	novembre	Barrel ed Esposito Sommesse, 2008	
verde con sovraccolore rosso a chiazze	soda	buono	intermedia	III decade di ottobre	Agabbio, 1994	
giallo	morbida	molto aromatica, profumata	metà aprile	metà agosto	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Frutti idonei al consumo fresco, che si conservano a lungo
verde	media	scarso	III decade di aprile	III decade di luglio	Continella et al. 1997	
verde-giallo	soda	mediocre	intermedia	I decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
giallo-verde	media	buono	precoce	precoce	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012; Albertini et al., 2015	Varietà particolarmente sensibile, in annate favorevoli, allo sviluppo dell' Alternaria sp.

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Di Desulo	Sardegna	antica	media	medio-assurgente	media	media	calebassiforme
Di Veugne	Valle d'Aosta	antica	non precisata	espanso	non precisata	grossa	globosa
Du Ciucc'	Puglia	antica	media	espanso	elevata	molto piccola (<110 g)	turbinata
Du Gardièn	Valle d'Aosta	antica	non precisata	assurgente	non precisata	grossa	globosa
Énvèrni	Valle d'Aosta	antica	non precisata	procombente	non precisata	grossa	piriforme
Estiva Tonda	Umbria	antica	media	fastigiato	media	piccola	maliforme
Falcuneddu	Sicilia	molto antica	elevata	fastigiato	media	molto piccola	piriforme
Fals' Spino	Puglia	antica	media	espanso	elevata	piccola	maliforme
Farticchiario <i>Faticchiarica</i>	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	maliforme
Furcuneddu	Calabria	non precisato	media	aperto	elevata	molto piccola	sferoidale
Gardegnoi	Veneto	non precisato	elevata	non precisato	media	grosso	turbinata breve o troncata
Garofalo	Basilicata, Lazio	antica	elevata	fastigiato	medio-elevata	piccolo	piriforme
Gentile Bianca Gentile	Toscana, Sicilia	molto antica	elevata	non precisato	media	piccola	piriforme
Giardina	Marche	non precisato	elevata	non precisato	medio-elevata	media	piriforme-allungata

Frutto			Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
verde-giallo	soda	medio	intermedia	I-II decade di ottobre	Agabbio, 1994	Frutti di elevata conservabilità
giallo	morbida	mediamente profumata	inizio aprile	autunno	Barrel ed Esposito Sommesse, 2008	Coltivata tradizionalmente in prossimità dei vigneti. cultivar autunnale adatta al consumo fresco
verde-giallo	morbida	intermedia	media	media (III decade di luglio)	Minonne, 2007	
verde	morbida	mediamente dolce e profumato	inizio aprile	autunno	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Grossa pera autunnale si conserva fino a tre mesi
giallo	medio-morbida	mediamente dolce e profumato	metà aprile	autunno	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	La denominazione che richiama l'inverno fa riferimento alla lunga conservazione dei frutti
giallo	morbida	buono	precoce	precoce	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012; Albertini et al., 2015	
giallo	media	buono	prima decade di aprile	prima decade di giugno	Bonfanti et al., 2012	
verde-giallo	soda	dolce	media	media (II-III decade di luglio)	Stella, 1932	Sovracolore rosso sfumato mediamente esteso con lenticelle evidenti
verde giallastro	media	medio	II decade di aprile	II decade di agosto	Mafrica et al., 2008; ARSSA, 2011	
verde giallastro	media	scarso	II decade di aprile	I decade di luglio	Motisi et al., 2001	
verde	soda	abbastanza dolce, poco aromatica		fine settembre	Schiavon et al., 2008	Di scarso interesse, impiegata prevalentemente cotta
verde-giallo	media	medio	I decade di aprile	III decade di luglio	AA.VV., 2010	Frutto con sovraccolore rosso 50-60% nella parte esposta al sole
giallo	morbida	dolce	intermedia	I-II decade di luglio	Regione Toscana, "Repertori regionali", s.d.; Bellini, 1978; pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs , 2011	Varietà, sensibile a ticchiolatura, i cui frutti, al pari di altre varietà precocissime, sono poco resistenti alle manipolazioni e ai trasporti e se conservati anche per breve periodo, sono soggette ad ammezzimento (disfacimento del cuore)
verde chiaro - giallastro, sovraccolore rosso	medio-scarso	buono	intermedia	III decade di luglio	Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978	Varietà apprezzata per la rusticità. Frutto di buon sapore e bell'aspetto ma soggetto all'ammezzimento, di scarsa conservabilità

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Giovanazza	Toscana	non precisato	elevata	aperto-espanso	media	piccola	ovoidale
Godon	Piemonte	antica	scarsa	espanso	elevata	media	turbinata-troncata
Granato <i>Granata, Piru Granatu</i>	Basilicata, Calabria	non precisato	elevata	eretto	elevata	molto piccola	sferoidale
Ianniticu	Calabria	non precisato	media	eretto	elevata	molto piccola	turbinata appiattita e sferoidale
Iazzolo Vernagallo	Sicilia	molto antica	media	fastigiato	media	piccola	piriforme
Imperialeddu Iancu	Calabria	antica	media	aperto	elevata	molto piccola	piriforme
Laconi 2	Sardegna	non precisato	elevata	medio	media	piccola	piriforme allungata
Larder	Basilicata, Campania	antica	media	aperto	media	grossa	cordiforme con apice appuntito
Lavetare	Molise	non precisato	elevata		elevata	piccolo	globosa
Madonna della Neve	Veneto	antica	media	semiaperto	medio-elevata	media	doliforme-breve
Mapta	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	sferoidale
Martine	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	medio	globosa
Mavreglia	Calabria	non precisato	elevata	aperto	media	molto piccola	sferoidale
M'broscacghio	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	turbinata

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo-verde	morbida	medio	molto tardiva	ottobre	Bellini, 1978	La varietà è rustica e non è stata rilevata particolare sensibilità ai principali parassiti. Il frutto è consumato previa cottura, che rende ottimale la sua polpa, esaltandone il gusto
giallo	soda	mediocre	intermedia	II decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
giallo con sovracoloro rosso	soda	medio	III decade di aprile	III decade di luglio	Motisi et al., 2001; AA.VV., 2010; ARSSA, 2011	
verde giallastro	media	medio	III decade di aprile	fine giugno - inizio luglio	Continella et al. 1997	
giallo	media	buono	seconda decade di aprile	prima decade di agosto	Bonfanti et al., 2012	I frutti sono mediamente resistenti alle manipolazioni e ai trasporti e possono essere conservati in magazzino per qualche settimana
verde giallastro	media	buono	II decade di aprile	III decade di luglio	Continella et al. 1997	
verde con sovracoloro rosso	soda	buono	tardiva	I-II decade di settembre	Agabbio, 1994	I frutti presentano un aspetto attraente ma hanno scarsa conservabilità
verde	soda	medio	I decade di aprile	II decade di luglio	www.agricolturaregione.campania.it, 2016; Pasquarella et al., 2002; Vitellozzi et al., 2003; Mennone et al., 2009	Varietà poco sensibile a ticchiolatura
verde, poi mora e bronzata	morbida	caratteristico di fermentato		tardiva	Tanno, 2014	
da verde chiaro a giallo	media	buono-dolce	medio-precocce	II-III decade di agosto	Schiavon et al., 2008	possiede una limitata conservabilità, buona da consumo fresco
verde giallastro	media	medio	I decade di aprile	III decade di luglio	Mafrica e Pellegrino, dati non pubblicati	
ruggine	soda	non precisato	metà aprile	novembre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Pere piuttosto dure da crude, diventano eccezionali con la cottura. Si conservano tutto l'inverno
verde giallastro	media	medio	I decade di aprile	II decade di luglio	Mafrica et al., 2008	
verde giallastro, sovracoloro rosso	media	medio	I decade di aprile	II decade di agosto	Mafrica et al., 2008	

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Menta	Piemonte	antica	media	eretto	media	medio-grossa	doliforme-sferoidale
Mezzorotolo <i>Pera a Rotolo</i>	Puglia	non precisato	elevata	pendulo	elevata	piccola (110-150 g)	ovoidale
Minneglia	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	piriforme
Molinaccio <i>Pera del Molinaccio</i>	Emilia-Romagna	non precisato	elevata	assurgente	elevata	piccola	da piriforme a cidoniforme
Moro	Piemonte	non precisato	elevata	espanso	elevata	medio-piccola	turbinata
Motsëtta	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	grossa	tronco-conica
Muon	Basilicata	non precisato	media	aperto	bassa	medio-grossa	piriforme
Natale	Molise	non precisato	elevata	espanso	elevata	piccolo	globoso o oviforme
Natalina	Sardegna	antica	media	medio-assurgente	elevata	medio-piccola	turbinato troncato
N'ficatato	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	turbinata appiattita
Olimpia	Molise	fine settecento	scarsa	non precisato	alternante	medio-piccolo	globosa e irregolare
Orrubia	Sardegna	antica	elevata	assurgente-espanso	elevata	piccola	sferoidale
Panazza	Molise	1696	elevata	espanso	media	piccolo	a canocchia, schiacciati
Per Bianchet <i>Pera Bianchetto</i>	Emilia Romagna	prima del 1813	media	eretto-aperto	medio-elevata	piccola	turbinato-breve
Per dell'Acqua	Veneto	antica	media	eretto	media, alternante	media	ovoidale

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo ocre	morbida	buono	intermedia	II decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
verde-giallo	media	aromatico	tardiva	media (III decade di luglio-I decade di agosto)	Biscotti et al., 2010	Sovracolore rosso sfumato mediamente esteso
verde	media	medio	I decade di aprile	I decade di agosto	Mafrica et al., 2008	
verde-giallo	media	medio (acidula)	non precisata	fine luglio	ERSO, 1995	Varietà caratterizzata da frutti poco serbevoli e gusto molto acido. Esemplari di notevole bellezza presenti presso il parco Villa Ghigi di Bologna
verde	soda	aroma accentuato	precoce	III decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
giallo	medio-morbida	mediamente dolce e profumato	metà aprile	novembre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Viene raccolta prima della completa maturazione e conservata su paglia per essere consumata in inverno
verde	soda	medio	III decade di marzo	II decade di agosto	Mennone et al., 2009	
verde-giallo	soda	acre	non precisata	novembre	Tanno, 2014	
giallo, sovracolore rosso sfumato	soda	medio	intermedia	I decade di novembre	Agabbio, 1994	I frutti sono resistenti alle manipolazioni
verde giallastro, sovracolore rosso	media	medio	II decade di aprile	I decade di agosto	Motisi et al., 2001	
gialla soffusa di rosa	soda	dolce e profumata	non precisato	ottobre	Tanno, 2014	
non precisato	media	medio	tardiva	III decade di agosto	Agabbio, 1994	I frutti presentano sovracolore rosso al 50%
verde	soda	acidulo	tardiva	fine autunno	Tanno, 2014	Si utilizza come composta sotto sale o aceto per condire piatti di carne
giallo-verde	media	medio	precoce	novembre-dicembre	Branzanti e Sansavini, 1964; Breviglieri, Solaroli, 1950; Portapuglia, 1813; Fregoni, 1962;	I frutti si consumano previa cottura
da verde chiaro a giallo	media	buono-dolce	intermedia	I decade di agosto	Schiavon et al., 2008	Dopo la raccolta possiede una limitata conservabilità, buona da consumo fresco

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Pera Monteleone <i>Monteleone, Mondolioni, Papera, Pera d'Inverno</i>	Lazio, Umbria	antica	elevata	espanso	elevata	media	conica-corta
Pera Nigrér <i>Per Negret, Per Nigrar, Per Nigreir</i>	Emilia-Romagna, Veneto	prima del 1700	elevata	eretto	medio-elevata	piccola	sferoidale
Pera Pennata	Campania	antica	elevata	eretto	media	media	maliforme
Pera Pericina <i>Picentina</i>	Campania	molto antica	media	aperto	media	piccola	piriforme
Pero del Duca <i>Centodoppie, Per Duche, Pero Ducale</i>	Emilia-Romagna	molto antica	medio-elevata	medio-aperto	media	piccola	sferoidale
Pero di S. Germano <i>San Germana, San Germano, Sangermano</i>	Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto	molto antica	media	semiaperto	media	media	turbinata breve
Pero Misso	Veneto	antica	elevata	aperto	media	media	ovoidale
Petroncinu	Calabria	non precisato	media	eretto	elevata	molto piccola	sferoidale
Piru di Zuccheru	Calabria	antica	media	aperto	media	molto piccola	turbinata
Porcino	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	turbinata
Precoce <i>Baldassarri Precoce di Romagna</i>	Emilia-Romagna	antica	elevata	elevata	elevata	medio-piccola	piriforme

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo, con parti rugginose	soda	buono	non precisata	I decade di ottobre	Cherubini et al., 2001; AA.VV., 2005; Arice et al., 2013	Albero molto rustico
giallo	soda	ottimo	medio-tardiva	dicembre	Branzanti e Sansavini, 1964; Breviglieri, Solaroli, 1950; Portapuglia, 1813; Fregoni, 1962; Roversi e Ughini, 1992; Lalatta et al., 1994	Varietà tollerante alle principali avversità della specie. Il frutto è ottimo dopo la cottura per il profumo particolare e il sapore intenso
verde	media	buono	intermedia	III dec. agosto - I dec. settembre	www.agricolturaregione.campania.it, 2016; Parillo et al., 1993; Pasquarella et al., 2002; www.centromusa.it	Varietà tollerante a ticchiolatura e psilla. Il frutto è adatto alla trasformazione
gialla	media	buono	intermedia	III decade di settembre	www.gentedelsud.it, 2016	Varietà tollerante a ticchiolatura e sensibile a Psilla
verde- giallo aranciato	medio-soda	dolce	tardiva	II – III decade di ottobre	Bellini, 1978; Carboni e Meleagri, 2006-2008	Varietà a maturazione autunnale, di buona conservabilità. E' abbastanza tollerante alle principali crittogame e poco suscettibile alla carpocapsa
verde chiaro	soda	buono-dolce	tardiva	III decade di settembre	Schiavon et al., 2008	Si conserva in fruttai fino a gennaio-febbraio
verde chiaro	soda	scarso, dolce con elevata astringenza	precoce	III decade di settembre - I decade di ottobre	Schiavon et al., 2008	I frutti vanno consumati solo dopo che la polpa inizia ad imbrunire
verde giallastro, sovtacolore rosso	soda	medio	III decade di aprile	fine luglio - inizio agosto	Continella et al. 1997	
verde giallastro, sovtacolore rosso	media	medio	III decade di aprile	III decade di luglio	Continella et al. 1997	
verde	media	scarso	I decade di aprile	II decade di agosto	Motisi et al., 2001	
verde	medio-morbida	dolce	precoce	II decade di luglio	Bellini, 1978	Varietà precoce con frutti mediamente resistenti all'ammezzimento

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	forma
Precoce di Cassano	Emilia-Romagna	antica	elevata	non precisato	media	media	ovoidale
Prestareccia	Umbria	non precisato	media	eretto	medio-elevata	piccola	ovoidale
Principessa <i>Principessa di Gonzaga</i>	Emilia-Romagna	molto antica	media	non precisato	elevata	media	piriforme
Puredd <i>Perelle di Maggio</i>	Puglia	antica	scarsa	espanso	media	estremamente piccola (< 50g)	piriforme
Putiru d'Estate	Sicilia	antica	elevata	eretto	media	media	calebassiforme
Rampina <i>San Giorgio, San Pietro</i>	Emilia-Romagna	molto antica	medio-elevata	eretto	media	molto piccola	calebassiforme
Reale	Puglia, Sardegna	molto antica	media	espanso	elevata	piccola	turbinata breve
Regineglia	Calabria	non precisato	elevata	eretto	media	molto piccola	sferoidale
Riggitanu	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	piriforme
Romano	Calabria	non precisato	media	aperto	media	molto piccola	turbinata
Rose e Fiori	Piemonte	antica	elevata	espanso	elevata	grosso	doliforme breve
Rossina <i>Rosina</i>	Marche	antica	elevata	semi-eretto	media	piccola	sferoidale
Russegli	Calabria	non precisato	elevata	aperto	media	molto piccola	maliforme
Saint-Michel	Valle d'Aosta	antica	elevata	espanso	non precisata	grossa	turbinata
Saint-Roch	Valle d'Aosta	antica	elevata	assurgente	non precisata	medio	turbinata

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo-verde	media	buono	intermedia	giugno	Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978	
giallo-verde	morbida	buono	intermedia	precoce	AA.VV., 2012	Frutto di scarsa conservabilità
verde chiaro-giallo, molto soffusa di rosso vivo	elevata	discreto	tardiva	III decade di luglio	Bellini, 1978	Molto resistente all'ammezzimento
giallo-verde	soda	acido	precoce	precoce (II decade di giugno)	Minonne, 2007	
giallo-verde	media	ottimo	prima decade di aprile	seconda decade di luglio	Bonfanti et al., 2012	I frutti sono poco resistenti alle manipolazioni e tendono ad ammezzire, è possibile la conservazione in celle frigorifere fino alla fine di dicembre
giallo-verde, sovraccolore rosso (50%)	soda	buono	intermedia	III decade di luglio	Branzanti e Sansavini, 1964; Regione Emilia-Romagna, 2011; Bellini, 1978; Biscotti et al., 2010	Varietà rustica, interessante per l'aspetto e la colorazione del frutto molto intensa e per la discreta conservabilità dei frutti
giallo-verde	soda	intermedio	intermedia	media (II-III decade di luglio)	Stella, 1932; Bellini, 1978	Sovracolore assente, area rugginosa attorno al peduncolo
verde	media	medio	II decade di marzo	II decade di luglio	Mafrica e Pellegrino, dati non pubblicati	
verde giallastro, sovraccolore rosso	media	buono	II decade di aprile	fine luglio - inizio agosto	Continella et al. 1997	
giallo con sovraccolore rosso	soda	medio	I decade di maggio	fine agosto - inizio settembre	Continella et al. 1997	
verde-giallo	morbida	buono profumato	tardiva	II decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
verde giallastro, sovraccolore rosso	media	medio		da inizio agosto a metà settembre	Micheletti e Romagnoli, 2015	
verde giallastro, sovraccolore rosso	soda	medio	I decade di aprile	III decade di ottobre	Mafrica et al., 2008	
verde	morbida	mediamente dolce e profumato	metà aprile	ottobre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Adatta al consumo fresco si conserva fino a tre mesi
giallo		mediamente dolce e profumato	inizio aprile	fine agosto	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	Varietà precoce adatta al consumo fresco; si conserva poche settimane

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
San Domenico	Sardegna	antica	scarsa	assurgente-espanso	elevata	piccola	piriforme turbinata
S. Giovanni <i>Per d'S. Zvann, Pér San Giovànn, Pera di San Giovanni, Pirazzolo San Giovanni, San Zuanei</i>	Abruzzo, Basilicata, Emilia-Romagna, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sicilia, Veneto	molto antica	media	espanso	elevata, alternante	molto piccolo	piriforme
San Lazzaro Precoce	Emilia-Romagna	1860 circa	elevata	non precisato	elevata	media	cordiforme
San Pieroi <i>Peretti Sampieroi, Pera di San Pietro</i>	Veneto	antica	elevata	eretto	elevata, alternante	media	piriforme
Sant'Elia	Calabria	antica	media	eretto	elevata	molto piccola	sferoidale
Santa Maria	Basilicata, Sardegna	antica	scarsa	intermedio	scarsa	media	turbinata
Sburdacion	Emilia-Romagna	molto antica	media	ricadente	media	media	turbinata
Scirupparico	Calabria	non precisato	elevata	aperto	media	molto piccola	maliforme
Scurzuneglio	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	ovoidale
Sementina	Abruzzo, Emilia-Romagna, Sardegna, Umbria	antica	media	eretto	media	piccola	sferoidale
Spina d'Estate	Molise	1820	media	eretto	media	molto piccola	allungata

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallo-verde	morbida	buono e poco aromatico	intermedia	I decade di luglio	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010	
verde-giallo chiaro, arrossato al sole	morbida	discreto, dolce e aromatico	precoce	II metà di giugno primi di luglio	Portapuglia, 1813; Giampaolo, 1820; Baldini, 1995; Canevazzi, 1871; Savastano, 1910; Buscaroli, 1938; Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini et al., 1967; Bellini, 1978; Roversi e Ughini, 1992; Radicati e Casavecchia, 2003; Bonfanti et al., 2012	Frutti poco resistenti alle manipolazioni e trasporti, soggetti al disfacimento del cuore
verde - giallo chiaro	media	medio	intermedia	III decade di giugno	Faccioli, 1960; Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978	
giallo verde	media	buono, molto dolce e aromatico	medio precoce	III decade di giugno	Botteselle, 1914; Schiavon et al., 2010	Soggetta a rapido ammezzimento dopo la raccolta; consumata fresca al giusto punto di maturazione presenta un sapore molto dolce, ricco di profumo moscato
giallo con sovraccolore rosso	media	medio	II decade di aprile	III decade di luglio	Motisi et al., 2001	
verde giallo, sovraccolore rosso	soda	ottimo	tardiva	I decade di luglio	Agabbio, 1994; Gallesio, 1817-1839	
verde	soda	medio	precoce	precoce	Branzanti e Sansavini, 1964; Breviglieri, Solaroli, 1950; Portapuglia, 1813; Fregoni, 1962	Varietà rustica. Il frutto è di scarsa conservabilità e tende facilmente ad ammezzire
verde giallastro	soda	medio	II decade di aprile	III decade di luglio	Motisi et al., 2001	
giallo	media	medio	I decade di aprile	II decade di settembre	Mafrica e Pellegrino, dati non pubblicati	
giallo-verde	morbida	buono-ottimo	tardiva	tardiva	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2011; AA.VV., 2012; Guidi, 2013; Albertini et al., 2015	
verde bronzata	morbida	profumo di muschio	precoce	agosto	Tanno, 2014	

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	forma
Sugosa	Molise	non precisato	medio-scarso	eretto	non precisata	media	ovoidale
Sus Bon	Piemonte	antica	medio-elevata	espanso	elevata ma alternante	medio-piccola	turbinato-troncata
Torsa Volpe	Puglia	antica	elevata	aperto	elevata	piccola (110-150 g)	sferoidale
Tre Monti	Molise	non precisato	elevata	non precisato	elevata	media	piriforme allungata
Trisina	Calabria	non precisato	media	eretto	media	molto piccola	sferoidale
Trottola	Molise	antica	elevata	espanso	non precisata	piccolo	biconica
Verdino	Toscana	antica	media	eretto-aperto	scarsa	media	cidoniforme, piriforme allungata
Vèrgolùs <i>Virgouleuse</i>	Valle d'Aosta	antica	medio-elevata	procombente	non precisata	grossa	tronco-conica
Vernia <i>Tonda Roggia</i>	Lazio, Umbria	antica	elevata	aperto	media	media	maliforme
Vin Bianco	Veneto	antica	elevata	semieretto	elevata	media	ovoidale
Virgolese	Sicilia	antica	media	eretto	media	piccola	maliforme
Zucheromanna	Emilia-Romagna	non precisato	media	assurgente	media	molto piccola	piriforme

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note
colore buccia	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca/data maturazione		
giallastro, sovraccolore rosso marcato	morbida	dolce-acidulo gradevole	medio-precoce	fine luglio-inizio agosto	Tanno, 2014	Frutto molto succoso da consumare subito alla raccolta
giallo vivo	medio-morbida	mediamente aromatico	intermedia	II-III decade di ottobre	Radicati e Casavecchia, 2003	
verde-giallo	media	intermedio	intermedia	media (I decade di agosto)	Biscotti et al., 2010	Sovracolore assente, area rugginosa attorno al peduncolo
verde chiaro, giallognolo alla raccolta	soda	dolciastro	precoce	settembre	Tanno, 2014	
giallo	media	medio	I decade di aprile	III decade di luglio	Mafrica e Pellegrino, dati non pubblicati	
giallo, rosa al sole	morbida	dolce e lievemente fragrante	non precisata	settembre	Tanno, 2014	
verde	medio-morbida	buono	precoce	ultima decade di agosto	Bellini, 1978	
giallo	medio-morbida	mediamente dolce e profumato	inizio aprile	ottobre	Barrel e Esposito Sommesse, 2008	
giallo-verde	soda	medio	intermedia	tardiva	Bellini e Grandi, 1980; Dalla Ragione, 2010	Frutto di buona conservabilità
giallo	soda	dolce acido, molto astringente	intermedia	I decade di ottobre	Schiavon et al., 2008	Si conserva bene in fruttaio fino a gennaio-febbraio. Può essere consumata cotta o trasformata per la produzione di sidro
giallo-verde	media	buono	seconda decade di aprile	II decade di settembre	Bonfanti et al., 2012; Savastano, 1910.	Cultivar poco resistente alle manipolazioni e poco adatta alla conservazione; molto sensibile ad attacchi di psilla.
verde-giallo, sovraccolore rosso (30%)	scarsa	dolce, moderatamente acidula	intermedia	metà luglio	Baldini, 1995	Sensibile all'ammezzimento



A cura di: Baruzzi G. Botta R., Caracciolo G., Palombi M.A., Pavia R., Turci P.

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
A Campanello		Puglia	AA. VV., 2012; www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
A Monaca		Campania	Parillo <i>et al.</i> , 1993
Abitir		Lazio	www.agricoltura.regione.lazio.it/binary/prtl_psr/tbl_info_news/Opuscolo_Agro biodiversita_ una_ricchezza_da_non_perdere.pdf
Acquarola	Ad Acqua, Acquosa, Cugnuta	Basilicata	AA.VV., 2010
Adamo		Sicilia	Branzanti e Sansavini, 1964
Affuso		Molise	Tanno, 2014
Agnellina		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011; Regione Toscana, 2016
Airola Maria		Piemonte	Gallo, 2001
Ambrosina		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
Ammazzamamma		Calabria	ARSSA, 2011
Angelico		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Angina	Ancina	Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/
Arangiu	Arancin, Pira Aranciu	Sardegna	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010
Aritzo 1°		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Armella		Piemonte	Branzanti e Sansavini, 1964
Arzone		Molise	Tanno, 2014
Aso Rocca 1		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Aso Rocca 2		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Aso Rocca 3		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Aso Rocca 4		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Aso Rocca 5		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Austini		Puglia	Biscotti e Biondi, 2008
Ayala		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Banana		Molise	Tanno, 2014
Barletta		Marche	Picchi, 2007
Barocca Invernale S. Vito	Pera Barocco, Pera Invernale di S. Vito	Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale
Barutello Rino		Piemonte	Gallo, 2001
Basalicà		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Belgamotta	Bragamotta	Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> , 1996
Bella		Basilicata	AA.VV., 2010
Bernagion busiard		Piemonte	Gallo, 2001
Beurrè giàun		Piemonte	Gallo, 2001
Bianca	Pira Bianca	Sardegna	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010
Bianchettone		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Biancona	Biancona di Valle Imperiale	Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/
Blan		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Bottiglia		Lazio, Toscana, Umbria	Piazza <i>et al.</i> , 2003; Camangi <i>et al.</i> , 2011
Bronchistiana		Calabria	ARSSA, 2011
Brutta e Buona d'Inverno	Brut e bon d'otogn, Brutta e Buona d'Autunno	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Buiette	Boiette	Piemonte	Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Butirra Bianca d'Autunno	Limioncina d'Estate, Sommerzitrone	Alto Adige, Trentino	Branzanti e Sansavini, 1964
Butirra d'Aprile		Toscana	Bellini e Grandi, 1980; Turchi, 2005
Butirru de Austu	Butiddu de Austu, Butirra de Austu, Burrosa di Agosto	Sardegna	Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Agabbio <i>et al.</i> , 1996
Buttiu	Goccia	Sardegna	Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Cabudraxia	Primaticcia	Sardegna	Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Cacacce	Castropignano	Molise	Tanno, 2014
Calcina	Calsina	Veneto	Branzanti e Sansavini, 1964
Camagna		Piemonte	Gallo, 2001
Camoglina	S. Luigi	Liguria	Branzanti e Sansavini, 1964
Campanella		Abruzzo, Campania, Lazio, Puglia, Toscana	Bellini, 1978; Piazza <i>et al.</i> , 2003; Camangi <i>et al.</i> , 2011
Campanelle		Molise	Tanno, 2014; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accesioni-matese-07-2012.pdf
Campanielle		Campania, Molise	Tanno, 2014; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accesioni-matese-07-2012.pdf
Campanelle Rosso d'Ottobre		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Canale		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Cannavina		Molise	Tanno, 2014
Cannella di Giugno		Abruzzo	Dalla Ragione e Silveri, 1999
Cannellona		Marche	Branzanti e Sansavini, 1964; Morettini <i>et al.</i> , 1967
Caravelle	Caravello, Caravello dell'Amiata	Toscana	Giordani e Morelli, 2012; Mipaf, Registro Nazionale delle piante da frutto
Cascapere		Molise	Tanno, 2014
Casetta	Pero Podere Casetta	Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Castelluccio		Molise	Tanno, 2014
Castrese		Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale
Cedda		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Ceppetto		Lazio	ARSIAL, 2006
Cerqua		Umbria	AA.VV., 2005
Cheussa ed d'ona rossa		Piemonte	Gallo, 2001

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Ciatin		Piemonte	Gallo, 2001; Radicati e Casavecchia, 2003
Cibarolo		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Cilardi		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/variet%C3%A0/pero.pdf
Cioccolato	Due Mussi, Fortichio, Fortillara, Piruciculata	Basilicata, Calabria	AA.VV., 2010; ARSSA, 2011
Citron		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Coccitoia		Toscana	Molon, 1901; Bellini, 1978; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Giordani e Morelli, 2012
Cocozzola	Cucuzzara, Cucuzzaro, Praino Cucuzzaro, Zucchina	Basilicata, Lazio	AA.VV., 2010; www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale
Coj dla supa		Piemonte	Gallo, 2001
Cosimo	Piri Cosimo	Basilicata	AA.VV., 2010
Cova	Farinaccia, Pero Cova	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Cozzubrina		Basilicata	AA.VV., 2010
Crucassara		Calabria	ARSSA, 2011
Cucucciare		Molise	Tanno, 2014
Cudilonga		Basilicata	AA.VV., 2010
Culumbra		Basilicata	AA.VV., 2010
Curatolo		Molise	Tanno, 2014
De Chariette		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Jerru di Nuraxinieddu		Sardegna	Tanno, 2014
De Lu Prete		Lazio	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
De Prailles		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Decurà		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Degli Dei		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Del Buon Cammino		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/variet%C3%A0/pero.pdf
Del Principe		Lazio	Piazza <i>et al.</i> , 2003
Delle Grotte		Basilicata	AA.VV., 2010
Di Maggio		Puglia	Bellini, 1978
Di Posta		Lazio	Piazza <i>et al.</i> , 2003
Di S. Cristina		Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/
Dipinto		Veneto	Molon, 1915; Schiavon, 2010
Djaquinòt		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Dolcedonna		Basilicata	AA.VV., 2010
Dragona		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Dugarepka		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
E jarvu		Calabria	ARSSA, 2011

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
E S'Assunta		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Éstiva		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Estivo Casetta	Pero Estivo Casetta	Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Eugenia		Emilia-Romagna	Sansavini <i>et al.</i> 1992, Lalatta <i>et al.</i> , 1994, Buscaroli, 2015
Faccia Rossa		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Fandjani		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Farinaccio		Emilia-Romagna	Buscaroli, 2015
Favarsa	Fava Arsa	Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Fegatella		Toscana	Mipaf, Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Ferraia		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Fico di Treviso	Pero Fico di Treviso	Veneto	Bellini, 1978
Ficora	Ficora d'Inverno	Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Formentin		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Francese		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Funtona Sones Rossa	Fontana Sones Rossa	Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Gadoni 1°		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Galiffa		Marche	Collezione germoplasma Università di Ancona; Mipaf, Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Gallettari		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Gallo		Sardegna	Bellini, 1978
Gamogna		Emilia-Romagna	Buscaroli, 2015
Garofalo	Calofara, Garofala	Sicilia	Branzanti e Sansavini, 1964; Forconi e Guidi, 2013; http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
Garofano 1		Marche	Picchi, 2007
Gavazzo		Basilicata	AA.VV., 2010
Geggiano		Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Gentile di Passarino		Lombardia	Mazzeo, 2007
Gentilona		Toscana	Molon, 1901; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Bellini <i>et al.</i> , 1999
Geraselli		Calabria	ARSSA, 2011
Ghiaccio		Basilicata	AA.VV., 2010
Ghinella		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Ghnò		Piemonte	Gallo, 2001
Ghnò verde		Piemonte	Gallo, 2001
Giallo Precoce		Veneto	Previate <i>et al.</i> , 2001; Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Giasō		Lombardia	Forconi e Guidi, 2013
Gioia		Molise, Puglia	Tanno, 2014
Giovanna		Basilicata	AA.VV., 2010
Goriziana Rosa		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Granett		Basilicata	Mennone <i>et al.</i> , 2009

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Gresta		Basilicata	AA.VV., 2010
Gustarica	Gustara	Basilicata	AA.VV., 2010
Ialofuro		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Ianca	Puma Lanca	Basilicata	AA.VV., 2010
Iancoledda		Basilicata	AA.VV., 2010
Iancuzza		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Iazzuleddu		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Ingannaladro		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Ingegno		Puglia	Branzanti e Sansavini, 1964
Ingliolo		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Ingurien	Pero Cocomero, Ronzone	Emilia-Romagna	Buscaroli, 2015
Intila		Basilicata	AA.VV., 2010
Introcaso		Basilicata	AA.VV., 2010
Invernina	Invernine	Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Isei		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Janculija		Calabria	ARSSA, 2011
Janis		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Karusice		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Korre Klastra		Veneto	Ponchia, 1992; Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Laconi 1		Sardegna	Agabbio, 1994
Laconi 3		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Laconi 4		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Laconi 5		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Laconi 6		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Lardara		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-mate-se-07-2012.pdf
Lardé		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Lardona	Lardaia	Basilicata, Toscana, Umbria	Scaramuzzi, 1965; Bellini, 1978; Camangi <i>et al.</i> , 2011; www.archeologia.arborea.org/pears/234-pera-lardaia
Lattara		Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
Limoncina		Abruzzo, Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006; AA.VV., 2012; Albertini <i>et al.</i> , 2015
Limunzet		Lombardia	Mazzeo, 2007; Forconi e Guidi, 2013
Liscia		Basilicata	AA.VV., 2010
Lombard Bianc		Emilia-Romagna, Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1992; Agabbio, 1994
Lombard Gris		Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1992; Radicati e Casavecchia, 2003
Lucente		Basilicata, Calabria	AA.VV., 2010; ARSSA, 2011
Luglia		Umbria	Mipaf, Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Lugliarola	Gugliarola	Basilicata	AA.VV., 2010

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Lugliolo	Lugliole	Toscana	Molon, 1901; Bellini <i>et al.</i> , 1982; Camangi <i>et al.</i> , 2011
Lunga di Ischia		Campania, Molise	Tanno, 2014
Lungo Giallo		Veneto	Previati <i>et al.</i> 2001, Schiavon <i>et al.</i> , 2008, Schiavon, 2010
Madamin		Piemonte	Baldini, 1995
Madonna di Gaiola		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1992, Taricco, 2008; Progetto Finalizzato "Risorse Genetiche Vegetali" 2009
Mangiacavallo		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Marammo	Pero di Marammo	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Marchesale	Marchese	Molise, Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; Tanno, 2014
Marmellata		Molise	Tanno, 2014
Martin Berton		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin Bianco	Martin Blanc	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin del Bòso	Martin del Bose, Martin del Bosu	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin della Sala	Martin dla Sala	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin di Saluzzo	Martin 'd Saluse	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin Dobi	Martin Doppio	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martin Sec estivo		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Martinone	Marconetto, Martinon	Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Mastronatale		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Mazzacavalli		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Mazzonin		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Mazzuta		Abruzzo	Dalla Ragione <i>et al.</i> , 2004
M'butidi		Calabria	ARSSA, 2011
Medica		Basilicata	AA.VV., 2010
Melone Lungo	Micele, Pira Mela, Presutte, Prosciutto	Abruzzo, Basilicata, Molise	Dalla Ragione e Silveri, 2000; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003; AA.VV., 2010; Tanno, 2014
Milanese	Milana	Basilicata	AA.VV., 2010
Minicubello		Puglia	Minonne, 2007
Minuta		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Mirizzosa		Basilicata	AA.VV., 2010
Miro		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Misilleri		Basilicata	AA.VV., 2010
Molinaro		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Moscerino		Calabria	ISPRA, 2012
M'picatatu		Calabria	ARSSA, 2011
Muolle		Molise	Tanno, 2014
Muson Dui Tardivi		Veneto	Ponchia 1992, Lalatta <i>et al.</i> 1994
Muzzaduro	Muzzadura	Puglia	Branzanti e Sansavini, 1964; Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Napoli		Molise	Tanno, 2014
Nera	Pira Nivura	Basilicata	AA.VV., 2010
Nicolara		Basilicata	AA.VV., 2010

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Nuzzo Reale		Puglia	Bellini, 1978
Oddinese		Sardegna	Agabbio <i>et al.</i> , 1996
Oliena 3		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Ottobrino		Calabria	ARSSA, 2011
Padru 1		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Padru 2		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Pagana		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accesioni-mate-se-07-2012.pdf
Pagghijonica		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Pagona		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Paiotta		Basilicata	AA.VV., 2010
Papai		Veneto	Odorizzi, 2005
Papale		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013; http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pappona		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Pasqualino		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Passa-tutti	Passatutte, Passatutto	Veneto	Gallesio, 1817-1839; Botteselle, 1914; Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pastorigna	Pastura, Pidincolo, Tenedde	Basilicata	AA.VV., 2010
Paulina		Basilicata	Mennone <i>et al.</i> , 2009
Peheù a Rappeun	Pereus a Rappeun	Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Peheù Couhòn		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommesse, 2008
Pejo 5		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Pejo 6		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Peppo	Peppu	Piemonte	Gallo, 2001
Per Budel		Veneto	Botteselle, 1914; AA.VV., 2006
Per Buter		Emilia-Romagna, Lombardia	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Per Canarin		Veneto	AA.VV., 2006; Nucilla e Fardin, 2015
Per Casas		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Per Cavgion		Lombardia	Forconi e Guidi, 2013
Per da Rader		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini 1992, Lalatta <i>et al.</i> 1994
Per de la Cicala		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Per de la Segale		Veneto	Botteselle, 1914; AA.VV., 2006; Nucilla e Fardin, 2015
Per de la Vendema		Veneto	Botteselle, 1914; Nucilla e Fardin, 2015
Per de S. Augusta		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per de S. Maria Maddalena		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Per de S. Margherita		Veneto	Botteselle, 1914
Per de S. Pelegrin		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per del Diaul		Veneto	Lalatta <i>et al.</i> , 1994; AA.VV., 2006; Nucilla e Fardin, 2015

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Per d'Inverno	Per d'Unvier, Pero dell'inverno	Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto	Mipaf, Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Per Nespól		Lombardia	Mazzeo, 2007
Per Roser		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Per Ruden		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per Rugen		Lombardia	Mazzeo, 2007
Per Rusét		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Per Scudeler		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per Thimes		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per Thuchet		Veneto	Nucilla e Fardin, 2015
Per Verden		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pera a Vetro		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
Pera Cane		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Pera d'Ischitella		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Pera della Madonna		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Pera delle Garapine		Emilia-Romagna	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Pera dell'Orto	Orto dei Peri	Toscana	Bellini <i>et al.</i> , 1999; Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Pera di Montona		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pera di S. Anna		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Pera di Scorvo		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
Pera Fiorentina		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Pera Garofina		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Pera Ghiacciola		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Pera Giugnina		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Pera Invernale	Piru verniticu	Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Pera Lombardo		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pera Marzariola	Marzola	Umbria	http://biodiversita.umbria.parco3a.org/schede/pera-marzaiola
Pera Merangola	Melangola	Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Pera Noce		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pera Paradiso		Lazio	ARSIAL, 2006
Pera Picciola		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Pera Pratarea		Lazio	ARSIAL, 2006
Pera Romana del Casentino	Pera strozzaprete, Romana	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Pera Rossa		Lazio	ARSIAL, 2006
Pera Seduta		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Pera senza Grana		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pera Tonda d'Estate		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Perer Giocondo		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Peri Conolari		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Peri Invernali Passuelli		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pero Barca		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pero Bochene		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pero Bucarino		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Campanello		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Cavione		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Ciuccia		Veneto	Botteselle, 1914; Ponchia, 1992
Pero de San Matio		Veneto	Previati <i>et al.</i> , 2001; Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pero del Carmine	Per' o' Carmen	Campania, Calabria	Parillo <i>et al.</i> , 1993; Garcea <i>et al.</i> , 1999
Pero del Filare		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Pero del Greffo		Umbria	Albertini <i>et al.</i> , 2015
Pero del Muro		Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Pero del Perdono		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero della Goccia		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2008
Pero dell'Aia		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero di Cicigolis		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pero di Mersino Basso		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pero di Rodda		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pero di San Paolo		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero d'Inverno		Puglia, Sicilia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Pero Festaro		Veneto	Molon, 1901; Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Pero Giardino		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Ignoto		Veneto	Ponchia, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pero Margiazze		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pero Melone	Melone, Milone, Miluna	Basilicata, Campania, Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999; AA.VV., 2010; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-matese-07-2012.pdf
Pero Mezza		Umbria	Albertini <i>et al.</i> , 2015
Pero Moscariello		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Pero Napoleone di Cicigolis		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pero Paradiso		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012; Forconi e Guidi, 2013
Pero Pian dell'Onore	Pian dell'Onore	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Pero Porre		Veneto	Ponchia, 1992; Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Pero Ravagnano		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Rossetto		Veneto	Schiavon <i>et al.</i> , 2010
Pero Rossino		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Rosso		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Pero Ruggine	Pera Ruzza	Toscana, Umbria, Veneto	Bellini 1978; Schiavon <i>et al.</i> , 2008; Arice <i>et al.</i> , 2013
Pero Sorbo	Sorba, Sorbina, Sorbo	Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Pero Spinoso		Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Pero Turco	Per Turco, Turco	Emilia-Romagna, Veneto	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Schiavon <i>et al.</i> , 2010; Nuccilla e Fardin, 2015
Pero Verde		Puglia	www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/variet%C3%A0/pero.pdf
Pero Zia Mica		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pêrs da Rôsa		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000; Bianco <i>et al.</i> , 2014
Pers da Sagra		Friuli Venezia Giulia	Bianco <i>et al.</i> , 2014
Pêrs dal Stramb		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pêrs di Madeo		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Perùces		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Pianacce		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Pibiri		Sardegna	Agabbio, 1994; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Ortu <i>et al.</i> , 1998
Picciola		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Piccione	Reale d'Inverno	Molise	Tanno, 2014
Pir da Vianov		Basilicata	Mennone <i>et al.</i> , 2009
Pira Bòttidu		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Pira Caranfulredda		Calabria	ARSSA, 2011
Pira de Appicare		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Pira è Casteddu	Casteddu	Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Pira è Meana	Meana	Sardegna	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010
Pira Mazzocca		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Pira Missinisi		Calabria	ARSSA, 2011
Pira Mommoi	Mamoi	Sardegna	Agabbio, 1994; Tedde e Nuvoli, 2010
Pira Pileggiu		Calabria	ARSSA, 2011
Pira Sanamalata	Sanamalati	Calabria, Sicilia	ARSSA, 2011; http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pira Sundalarica		Calabria	ARSSA, 2011
Pira Ùla		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Piragabbaladri		Calabria	ARSSA, 2011
Pirainu	Pirainaru	Calabria	ARSSA, 2011
Pirazzolu Nicu Russu		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Piredda di Pantelleria		Sicilia	Forconi e Guidi, 2013
Piringinu	Pirinzinu	Sardegna	Agabbio, 1994; D'Aquino <i>et al.</i> , 1998; Tedde e Nuvoli, 2010
Piriscianna		Basilicata	AA.VV., 2010

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Piroi Grogo		Sardegna	Agabbio, 1994
Piru Cucullaru		Calabria	ARSSA, 2011
Piru Facci Russi		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Piru Macinella		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pirùs da Sàgra		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000; Bianco <i>et al.</i> , 2014
Piruzza		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Pisciazzaru		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Pistacchino	Pero Bugiardo di Autunno	Veneto	Schiavon, 2010
Pistola		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Poggiola		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Polloni		Veneto	Ponchia, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994;
Portuaglie		Campania	http://www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-matese-07-2012.pdf
Portuvalla		Basilicata	AA.VV., 2010
Precoce di Altedo		Emilia-Romagna	Sansavini <i>et al.</i> , 1992
Primitivo		Basilicata	AA.VV., 2010
Primiutica		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Proprianedu		Calabria	ARSSA, 2011
Prusette		Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Pruss dl'Eva		Piemonte	Gallo, 2001
Pruss d'la Fontana		Piemonte	Gallo, 2001
Pruss d'la Lira		Piemonte	Gallo, 2001
Pruss d'Otogn		Piemonte	Gallo, 2001
Pruss Gröss		Piemonte	Gallo, 2001
Prussotin d'la Giòia	Prusutin d'la Gioia	Piemonte	Gallo, 2001
Puorcu		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Puru		Basilicata	Mennone <i>et al.</i> , 2009
Putira		Basilicata	AA.VV., 2010
Rasci		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Ravignana		Emilia-Romagna	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Re Umberto		Lombardia	Molon, 1901
Regina		Basilicata, Sardegna, Sicilia	Lalatta <i>et al.</i> , 1994; , Odorizzi, 2005; AA.VV., 2010
Regul		Emilia-Romagna	Roversi e Ughini, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Rignanese		Campania	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Rosa		Sardegna, Sicilia	Agabbio, 1994; Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Rosaria		Basilicata	AA.VV., 2010
Rossai		Veneto	Schiavon, 2010
Rosselli		Toscana	Giordani e Morelli, 2012

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Rossellina		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Rosso		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Rossuola		Molise	Tanno, 2014
Rozza		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-mate-se-07-2012.pdf
Rozza d'Inverno		Campania	www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-mate-se-07-2012.pdf
Ruggine Precoce		Veneto	Schiavon, 2008; Schiavon, 2010
Rusce		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Ruslén		Lombardia	Forconi e Guidi, 2013
Rusnent		Piemonte	Gallo, 2001
Ruspu Nuchis		Sardegna	Ortu <i>et al.</i> , 1998
Russulille		Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999
Sabel		Basilicata, Campania	Mennone <i>et al.</i> , 2009
Saltara		Veneto	Schiavon, 2010
San Cosimo		Calabria	ARSSA, 2011
San Francesco		Abruzzo, Campania	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-mate-se-07-2012.pdf
San Germano d'Inverno	Butirra d'Inverno	Sicilia	Bellini, 1978
San Lazzaro Buona		Emilia-Romagna	Lalatta <i>et al.</i> , 1994
San Lorenzo		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
San Lucchese		Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
San Pasquale	Sanpasquale	Basilicata	AA.VV., 2010
Santa Barbara		Sardegna	Agabbio, 1994; D'Aquino <i>et al.</i> , 1998; Tedde e Nuvoli, 2010
Santa Giusta		Abruzzo	Branzanti e Sansavini, 1964
Santa Macchia		Molise	Tanno, 2014
Sarmentina		Sardegna	Agabbio, 1994
Scarvo		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Sciaquenta		Basilicata	AA.VV., 2010
Sciesciu		Basilicata	Mennone <i>et al.</i> , 2009
Selleca		Lazio	www.agricoltura.regione.lazio.it/binary/prtl_psr/tbl_info_news/Opuscolo_Agrobiodiversit_una_ricchezza_da_non_perdere.pdf
Settembrina		Campania, Calabria	Mipaaf Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto; ARSSA, 2011; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-mate-se-07-2012.pdf
Sigula	Pero Cipolla	Emilia-Romagna	Roversi e Ughin, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994
Siôr Matie		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Sole		Puglia	Bellini, 1978

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Sorbella		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Spadona Rossa		Piemonte	Romisondo <i>et al.</i> , 1986; Radicati <i>et al.</i> , 1992;
Spadona Virrò		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Spadoncina		Emilia-Romagna, Piemonte	Radicati e Casavecchia, 2003
Spadoncina di Firenze		Toscana	Bellini <i>et al.</i> , 1999
Spadoncina Invernale	Vernile	Basilicata	AA.VV., 2010
Spadoncina Precoce		Campania	Vitelozzi <i>et al.</i> , 2003; www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-matese-07-2012.pdf
Spaler	Per Spaler	Emilia-Romagna	Biscotti <i>et al.</i> , 2010; Regione Emilia-Romagna, 2011
Spinello	Spineddu	Sicilia	Branzanti e Sansavini, 1964
Stronsé	Per Strunsé	Lombardia	Forconi e Guidi, 2013
Suglia		Basilicata	AA.VV., 2010
Tacca n'zuso		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Tanz		Puglia	Bellini, 1978; www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
Tardivi Giampona		Veneto	Ponchia, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994;
Tenerella	Teneredd	Basilicata	AA.VV., 2010
Tenerelli	Piru tenera	Calabria	Garcea <i>et al.</i> , 1999; ARSSA, 2011
Tibè		Piemonte	Radicati <i>et al.</i> , 1992; Radicati e Casavecchia, 2003
Tipo Strangoglia		Basilicata	AA.VV., 2010
Todèsce		Friuli Venezia Giulia	Youssef <i>et al.</i> , 2000
Tomin	Tomin d'istà	Piemonte	Agabbio, 1994; Radicati e Casavecchia, 2003
Tonda Roggia		Umbria	Mipaaf Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Tortolin	Turtulin	Piemonte	Gallo, 2001
Tozza		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Trappolina		Toscana	Camangi <i>et al.</i> , 2011
Truvela	Butirra Lade, Pera Trivella	Emilia-Romagna	Sansavini <i>et al.</i> , 1992; Ancarani e Sansavini, 2005
Tunnella		Lazio	www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale
Uccone	Boccone	Lazio	Mipaaf Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Urguina	Vernina	Lazio	Mipaaf Registro Nazionale delle varietà delle piante da frutto
Urzi		Sicilia	Bonfanti <i>et al.</i> , 2012
Ustinella		Puglia	Biscotti <i>et al.</i> , 2010
Vacchessa		Sardegna	Agabbio, 1994
Vaginello		Sicilia	Branzanti e Sansavini, 1964
Vasciddaru		Sicilia	http://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/docs
Vennegghia		Puglia	Biscotti e Biondi, 2008

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Verdecchia		Umbria	Dalla Ragione e Dalla Ragione, 2006
Verdi		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Verdilungo		Lombardia	Forconi e Guidi, 2013
Verdona		Molise	Tanno, 2014
Vèrte		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Vignolèt		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Villa Pagliaia		Toscana	Giordani e Morelli, 2012; ARSIA-Regione Toscana, 2015
Villanova 1		Sardegna	Tedde e Nuvoli, 2010
Villore		Toscana	Giordani e Morelli, 2012
Virgo		Marche	Collezione germopl. Univ. di Ancona
Visciglia		Basilicata	AA.VV., 2010
Vitalise		Calabria	ARSSA, 2011
Vomice		Basilicata	AA.VV., 2010
Zampagnulo		Puglia	Trotta <i>et al.</i> , 2013
Zéfir		Valle d'Aosta	Barrel e Esposito Sommese, 2008
Zingara	Zingaro di Campo-basso	Molise	Tanno, 2014
Zucca	Pero Zucca, Zucca Romana	Emilia-Romagna	Guidi, 2013
Zuccante		Umbria	Arice <i>et al.</i> , 2013
Zugnin	Giugnola	Veneto	Ponchia, 1992; Lalatta <i>et al.</i> , 1994; Vitellozzi <i>et al.</i> , 2003

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

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
A Campanello		Puglia	C
A grapp		Basilicata	B
A Monaca		Campania	C
Abitir		Lazio	C
Achille		Veneto	B
Acquarola	Ad Acqua, Acquosa, Cugnuta	Basilicata	C
Adamo		Sicilia	C
Affuso		Molise	C
Agnellina		Toscana	C
Agostarico	Agostarica, Agustarica	Basilicata, Calabria	B
Agostinella	Agostina	Lazio, Puglia, Umbria	B
Airola Maria		Piemonte	C
Al Sole	Francavillese	Puglia	A
Ambrosina		Puglia	C
Ammazzamamma		Calabria	C
Angelica	Pero Angelico, Santa Lucia	Emilia-Romagna, Marche, Veneto	A
Angelico		Sicilia	C
Angina	Ancina	Lazio	C
Annisettu		Calabria	A
Antoni è sale	De Antoni Salis, Sale, Sale Antoni	Sardegna	B
Apeutrèis	Louvèn	Valle d'Aosta	B
Apicadorza	Apicadoggia	Sardegna	A
Arangiu	Arancin, Pira Aranciu	Sardegna	C
Argenio		Puglia	B
Aritzò 1°		Sardegna	C
Armacera		Calabria	B
Armella		Piemonte	C
Arriabi		Sardegna	B
Arzone		Molise	C
Aso Rocca 1		Marche	C
Aso Rocca 2		Marche	C
Aso Rocca 3		Marche	C
Aso Rocca 4		Marche	C
Aso Rocca 5		Marche	C
Austini		Puglia	C
Avallo	Aval, Avalla acida	Emilia-Romagna	A
Ayala		Umbria	C
Bacelli		Lazio	B

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Banana		Molise	C
Baretta		Piemonte	B
Barigliotto		Calabria	B
Barletta		Marche	C
Barocca Invernale S. Vito	Pera Barocco, Pera Invernale di S. Vito	Lazio	C
Barutello Rino		Piemonte	C
Basalicà		Veneto	C
Basilicuzzu		Calabria	B
Belgamotta	Bragamotta	Sardegna	C
Bella		Basilicata	C
Bernagion busiard		Piemonte	C
Beuré	Beurré	Valle d'Aosta	A
Beurrè giàun		Piemonte	C
Bianca	Pira Bianca	Sardegna	C
Bianca di Bonarcado		Sardegna	A
Bianca di Gonnos		Sardegna	B
Bianchetto		Sicilia, Sardegna	B
Bianchetto		Piemonte	B
Bianchettone		Sicilia	C
Bianchina		Umbria	B
Biancona	Biancona di Valle Imperiale	Lazio	C
Blan		Valle d'Aosta	C
Bottiglia		Lazio, Toscana	C
Broccolina	Broccolino	Emilia-Romagna	B
Bronchistiana		Calabria	C
Brutta e Buona	Brut e Bon, Brutti e Buoni, Bugiarda, Bugiardo, Gnocco, Gnocco di Parma, Inganna Villani, Mal vestita, Per Gnoc, Pero Bugiardo	Abruzzo, Emilia-Romagna, Puglia, Umbria, Toscana, Veneto	A
Brutta e Buona d'Inverno	Brut e bon d'otogn, Brutta e Buona d'Autunno	Piemonte	C
Brutta e Buona d'Estate	Brute Bonne d'Eté, Grise Bonne, Gute Graue	Piemonte	A
Bruttu Beddu		Calabria, Sicilia	B
Buiette	Boiette	Piemonte	C
Buon Cristiano d'inverno	Critchén de l'Iveur	Emilia-Romagna, Valle d'Aosta	B
Burro		Emilia-Romagna, Umbria	B
Butira	Buttiero	Veneto	B
Butirra Bianca d'Autunno	Limioncina d'Estate, Sommerzitrone	Alto Adige, Trentino	C
Butirra d'Aprile		Toscana	C
Butirra de Jerru	Burrosa d' Inverno	Sardegna	B
Butirra Grigia	Burè Grigio, Burè Gris	Piemonte	B
Butirra Ronzani		Veneto	B
Butirru de Austu	Butiddu de Austu, Butirra de Austu, Burrosa di Agosto	Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Butiru	Imbutiru	Calabria	A
Buttiu	Goccia	Sardegna	C
Cabudraxia	Primaticcia	Sardegna	C
Cacacce	Castropignano	Molise	C
Cafareglia		Calabria	B
Calcina	Calsina	Veneto	C
Camagna		Piemonte	C
Cambanaricu		Calabria	A
Camoglina	S. Luigi	Liguria	C
Campana	Battocchia, Buona Cristiana d'estate, Palabirne, Pera Pala, Zucchetta, Zuccotta	Alto Adige, Marche, Molise, Sardegna, Toscana, Trentino, Veneto	A
Campaneglia		Calabria	B
Campanella		Abruzzo, Campania, Lazio, Puglia, Toscana	C
Campanelle		Molise	C
Campanielle		Campania, Molise	C
Campanelle Rosso d'Ottobre		Puglia	C
Campanone		Puglia	B
Camusina	Camosina	Sardegna	A
Camusina di Bonarcado		Sardegna	A
Camusina di Sassari		Sardegna	A
Camusina Grande		Sardegna	A
Camusina Precoce		Sardegna	A
Canale		Toscana	C
Canela		Veneto	B
Cannavina		Molise	C
Cannella	A Cannedd, Odorante	Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Umbria	A
Cannella di Giugno		Abruzzo	C
Cannellona		Marche	C
Caravelle	Caravello, Caravello dell'Amiata	Toscana	C
Carbone		Molise	A
Carmèlèn		Valle d'Aosta	B
Carmosino	Carmosina, Carmusina	Campania, Puglia	B
Cascapere		Molise	C
Casetta	Pero Podere Casetta	Toscana	C
Castelluccio		Molise	C
Castrese		Lazio	C
Cauli	Cavolo	Sardegna	B
Cedda		Toscana	C
Cedrata Romana	Beurreé, Beurré Bechis, Beurré Roca, Beurré Royal de Rome, Butirra Reale di Torino, Cedro Romano	Piemonte	A
Cepetto		Lazio	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Cheussa ed d'ona rossa		Piemonte	C
Ciat	Marconet, Marcunet	Piemonte	A
Ciatin		Piemonte	C
Cibarolo		Puglia	C
Cilardi		Puglia	C
Ciocolato	Due Mussi, Forticchio, Fortillara, Piru cicculata	Basilicata, Calabria	C
Cistelle		Molise	B
Citron		Piemonte	C
Coccitoia		Toscana	C
Cocomerina Precoce		Toscana	A
Cocomerina Tardiva		Toscana	A
Cocozzola	Cucuzzara, Cucuzzaro, Praino Cucuzzaro, Zucchina	Basilicata, Lazio	C
Coj dla supa		Piemonte	C
Collo storto		Veneto	B
Condofurioto		Calabria	B
Corasace		Calabria	B
Coscia	Coscia di Firenze, Gattarola, San Cristoforo, San Domenico	Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Marche, Molise, Puglia, Sicilia, Toscana, Umbria	A
Coscia di Donna	Gamba di Donna, Maganza	Abruzzo, Calabria, Molise, Toscana	A
Coscia di Donna Bianca	Coscia di Donna Verde	Toscana	A
Coscia di Donna Rosa	Coscia di Donna Rossa	Toscana	A
Cosimo	Piri Cosimo	Basilicata	C
Cova	Farinaccia, Pero Cova	Toscana	C
Cozzubrina		Basilicata	C
Critchèn de l'Itsatèn	Bon chrétien	Valle d'Aosta	B
Crucassara		Calabria	C
Cucucciare		Molise	C
Cudilonga		Basilicata	C
Culumbra		Basilicata	C
Curatolo		Molise	C
D'Aoutòn		Valle d'Aosta	B
D'la cua torta	Coda Storta	Emilia-Romagna, Veneto	B
De Chariette		Valle d'Aosta	C
De Jerru di Bonarcado		Sardegna	B
De Jerru di Nuraxi-nieddu		Sardegna	C
De la Libra	Poire livre	Valle d'Aosta	B
De Lu Prete		Lazio	C
De Prailles		Valle d'Aosta	C
De Puleu		Sardegna	B
De Sèn Pière	De Sèn Pie'se	Valle d'Aosta	B
De Vierne	D'inverno	Abruzzo, Campania	A

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Decanaticu		Calabria	B
Decurà		Emilia-Romagna	C
Degli Dei		Puglia	C
Del Buon Cammino		Puglia	C
Del Carabiniere		Piemonte	B
Del Principe		Lazio	C
Della mietitura	Della battitura, Della trebbiatura	Umbria	B
Dell'Auzzana		Emilia-Romagna	A
Delle Grotte		Basilicata	C
Di Desulo		Sardegna	B
Di Maggio		Puglia	C
Di Posta		Lazio	C
Di S. Cristina		Lazio	C
Di Veugne		Valle d'Aosta	B
Dipinto		Veneto	C
Djaquinòt		Valle d'Aosta	C
Dolcedonna		Basilicata	C
Dragona		Umbria	C
Du Ciuce'		Puglia	B
Du Gardièn		Valle d'Aosta	B
Dugarepka		Friuli Venezia Giulia	C
E jarvu		Calabria	C
E S'Assunta		Sardegna	C
Énvèrni		Valle d'Aosta	B
Éstiva		Valle d'Aosta	C
Estiva Tonda		Umbria	B
Estivo Casetta	Pero Estivo Casetta	Toscana	C
Eugenia		Emilia-Romagna	C
Faccia Rossa		Puglia	C
Falcuneddu		Sicilia	B
Fals' Spino		Puglia	B
Fandjanì		Valle d'Aosta	C
Farinaccio		Emilia-Romagna	C
Farticchiarico	Faticchiarica	Calabria	B
Favarsa	Fava Arsa	Puglia	C
Fegatella		Toscana	C
Ferraia		Toscana	C
Fico di Treviso	Pero Fico di Treviso	Veneto	C
Ficora	Ficora d'Inverno	Abruzzo	C
Formentin		Friuli Venezia Giulia	C
Francese		Emilia-Romagna	C
Frattino	Frattino Moscatello, Frattino Vicentino	Veneto	A

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Funtona Sones Rossa	Fontana Sones Rossa	Sardegna	C
Furcuneddu		Calabria	B
Gadoni 1°		Sardegna	C
Galiffa		Marche	C
Gallettari		Veneto	C
Gallo		Sardegna	C
Gamogna		Emilia-Romagna	C
Gardegnoi		Veneto	B
Garofalo		Basilicata, Lazio	B
Garofalo	Calofara, Garofala	Sicilia	C
Garofano	Garofanino	Molise	A
Garofano 1		Marche	C
Gavazzo		Basilicata	C
Geggiano		Toscana	C
Gentile Bianca	Gentile	Toscana, Sicilia	B
Gentile di Passarino		Lombardia	C
Gentilona		Toscana	C
Geraselli		Calabria	C
Ghiaccio		Basilicata	C
Ghinella		Emilia-Romagna	C
Ghnò		Piemonte	C
Ghnò verde		Piemonte	C
Giallo Precoce		Veneto	C
Giardina		Marche	B
Giasö		Lombardia	C
Gioia		Molise, Puglia	C
Giovanazza		Toscana	B
Giovanna		Basilicata	C
Giugnoline	Giugnola, Giugnolina, Pera Giugnina, Pera Giugnola, Pero Giugno, Verzellina, Zugnin	Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Veneto	A
Godon		Piemonte	B
Goriziana Rosa		Friuli Venezia Giulia	C
Granato	Granata, Piru Granatu	Basilicata, Calabria	B
Granett		Basilicata	C
Gresta		Basilicata	C
Gustarica	Gustara	Basilicata	C
Ialofuro		Sicilia	C
Ianca	Puma Lanca	Basilicata	C
Iancoledda		Basilicata	C
Iancuzza		Sicilia	C
Ianniticu		Calabria	B
Iazzolo	Vernagallo	Sicilia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Iazzuleddu		Sicilia	C
Imperiale		Calabria, Sicilia	A
Imperialeddu Iancu		Calabria	B
Ingannaladro		Calabria	C
Ingegno		Puglia	C
Ingliolo		Toscana	C
Ingurien	Pero Cocomero, Ronzone	Emilia-Romagna	C
Intila		Basilicata	C
Introcaso		Basilicata	C
Invernina	Invernine	Toscana	C
Isei		Emilia-Romagna	C
Janculija		Calabria	C
Janis		Friuli Venezia Giulia	C
Karusice		Friuli Venezia Giulia	C
Korre Klastra		Veneto	C
Laconi 1		Sardegna	C
Laconi 2		Sardegna	B
Laconi 3		Sardegna	C
Laconi 4		Sardegna	C
Laconi 5		Sardegna	C
Laconi 6		Sardegna	C
Lardara		Campania	C
Lardé		Piemonte	C
Larder		Basilicata, Campania	B
Lardona	Lardaia	Basilicata, Toscana, Umbria	C
Lattara		Abruzzo	C
Lauro	Allora, Antico Lauro, Gnoc, Laur, Nobile, Per Laur, Per Nobil	Emilia-Romagna, Toscana, Molise	A
Lavetare		Molise	B
Lida		Sardegna	A
Limoncina		Abruzzo, Umbria	C
Limone	Limò, Limon, Limoni, Pera Limone	Basilicata, Emilia-Romagna, Sardegna, Toscana	A
Limunzet		Lombardia	C
Liscia		Basilicata	C
Lisciandruni		Calabria	A
Lombard Bianc		Emilia-Romagna, Piemonte	C
Lombard Gris		Piemonte	C
Lucente		Basilicata, Calabria	C
Luglia		Umbria	C
Lugliarola	Gugliarola	Basilicata	C
Lugliolo	Lugliole	Toscana	C
Lunga di Ischia		Campania, Molise	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Lungo Giallo		Veneto	C
Madama	Madama Veronese, Moscatella	Veneto	A
Madamin		Piemonte	C
Madernassa	Gavello	Piemonte	A
Madonna della Neve		Veneto	B
Madonna di Gaiola		Piemonte	C
Mangiacavallo		Emilia-Romagna	C
Mapta		Calabria	B
Marammo	Pero di Marammo	Toscana	C
Marchesale	Marchese	Molise, Puglia	C
Marmellata		Molise	C
Martin Berton		Piemonte	C
Martin Bianco	Martin Blanc	Piemonte	C
Martin del Bòso	Martin del Bose, Martin del Bosu	Piemonte	C
Martin della Sala	Martin dla Sala	Piemonte	C
Martin di Saluzzo	Martin 'd Saluse	Piemonte	C
Martin Dobi	Martin Doppio	Piemonte	C
Martin Sec	Cannellino, Cannellone, Cavicchione, Garofala, Garofolino, Martina, Martin Secco, Pera di San Martino, Roggia	Piemonte, Valle d'Aosta, Veneto	A
Martin Sec estivo		Piemonte	C
Martine		Valle d'Aosta	B
Martinone	Marconetto, Martinon	Piemonte	C
Marzullo		Calabria	A
Mastantuono	Mastantuono Vernile, Mastrantonio, Mastrantuone, Mastrantuono, Muscarlone, Pera Reale, Polpa di Dama, Praino Mastrantuono, Ricotta, San Donato	Basilicata, Campania, Calabria, Puglia	A
Mastrantuone Rosata		Molise	A
Mastronatale		Sicilia	C
Mastro Paolo		Calabria	A
Mavreglia		Calabria	B
Mazzacavalli		Umbria	C
Mazzonin		Piemonte	C
Mazzuta		Abruzzo	C
M'broscagghio		Calabria	B
M'butidi		Calabria	C
Medica		Basilicata	C
Melone Lungo	Micele, Pira Mela, Presutte, Prosciutto	Abruzzo, Basilicata, Molise	C
Menta		Piemonte	B
Mezzorotolo	Pera a Rotolo	Puglia	B
Milanese	Milana	Basilicata	C
Minneglia		Calabria	B
Minicubello		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Minuta		Marche	C
Mirandino Rosso	Bella di Giugno, Precoce di Moglia	Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Toscana	A
Mirandino Rosso Mutato		Emilia-Romagna	A
Mirizzosa		Basilicata	C
Miro		Marche	C
Misilleri		Basilicata	C
Molinaccio	Pera del Molinaccio	Emilia-Romagna	B
Molinaro		Calabria	C
Mora di Faenza	Mora	Emilia-Romagna	A
Moro		Piemonte	B
Moscattella di Bonarcado		Sardegna	A
Moscattella Rossa		Alto Adige, Trentino, Veneto	A
Moscattello Nero		Sicilia	A
Moscattelle	Mirizzone, Moscadellina, Moscarelli, Moscarella, Moscarola, Moscatello, Moscattella Estiva, Moscattellina, Moscatelet, Moscattellona, Moscaton, Muscadedda, Muscariddone, Muscareil, Muscat, Muscatelen, Muscatello, Muscattellone, Muscatlon	Alto Adige, Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Trentino, Umbria, Veneto	A
Moscerino		Calabria	C
Motsèta		Valle d'Aosta	B
M'picatatu		Calabria	C
Muolle		Molise	C
Muon		Basilicata	B
Muscadeddu de Jerru		Sardegna	A
Muson Dui Tardivi		Veneto	C
Muzzaduro	Muzzadura	Puglia	C
Napoli		Molise	C
Natale		Molise	B
Natalina		Sardegna	B
Nera	Pira Nivura	Basilicata	C
N'ficatato		Calabria	B
Nicolara		Basilicata	C
Nuzzo Reale		Puglia	C
Oddinese		Sardegna	C
Oliena 3		Sardegna	C
Olimpia		Molise	B
Orrubia		Sardegna	B
Ottobrino		Calabria	C
Padru 1		Sardegna	C
Padru 2		Sardegna	C
Pagana		Campania	C
Pagghijonica		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Pagona		Marche	C
Paiotta		Basilicata	C
Panazza		Molise	B
Papai		Veneto	C
Papale		Umbria, Sicilia	C
Pappona		Toscana	C
Pasqualino		Sicilia	C
Passa-tutti	Pera Passatutte, Passatutto	Veneto	C
Pastorigna	Pastura, Pidincolo, Teneredde	Basilicata	C
Paulina		Basilicata	C
Peheù a Rappeun	Pereus a Rappeun	Valle d'Aosta	C
Peheù Couhòn		Valle d'Aosta	C
Pejo 5		Marche	C
Pejo 6		Marche	C
Peppo	Peppu	Piemonte	C
Per Bianchet	Pera Bianchetto	Emilia-Romagna	B
Per Budel		Veneto	C
Per Buter		Emilia-Romagna, Lombardia	C
Per Canarin		Veneto	C
Per Casas		Emilia-Romagna	C
Per Cavgion		Lombardia	C
Per da Rader		Emilia-Romagna	C
Per de la Cicala		Veneto	C
Per de la Segale		Veneto	C
Per de la Vendema		Veneto	C
Per de S. Augusta		Veneto	C
Per de S. M. Maddalena		Veneto	C
Per de S. Margherita		Veneto	C
Per de S. Pelegrin		Veneto	C
Per del Diaul		Veneto	C
Per dell'Acqua		Veneto	B
Per d'Inverno	Per d'Unvier, Pero dell'Inverno	Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Veneto	C
Per Martin	Cloce, Klotze, Kloze, Per di San Michel, Tepka	Friuli Venezia Giulia	A
Per Nespòl		Lombardia	C
Per Roser		Emilia-Romagna	C
Per Ruden		Veneto	C
Per Rugen		Lombardia	C
Per Rusét		Emilia-Romagna	C
Per Scudeler		Veneto	C
Per Thimes		Veneto	C
Per Thuchet		Veneto	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Per Verden		Emilia-Romagna	C
Pera a Vetro		Puglia	C
Pera Cane		Umbria	C
Pera d'Ischitella		Puglia	C
Pera della Madonna		Piemonte	C
Pera delle Garapine		Emilia-Romagna	C
Pera dell'Orto	Orto dei Peri	Toscana	C
Pera di Montona		Friuli Venezia Giulia	C
Pera di S. Anna		Piemonte	C
Pera di Scorvo		Puglia	C
Pera Fiorentina		Umbria	C
Pera Garofina		Umbria	C
Pera Ghiacciola		Umbria	C
Pera Invernale	Piru verniticu	Calabria	C
Pera Lombardo		Emilia-Romagna	C
Pera Marzariola	Marzola	Umbria	C
Pera Merangola	Melangola	Umbria	C
Pera Monteleone	Monteleone, Mondolioni, Papera, Pera d'Inverno	Lazio, Umbria	B
Pera Nigrér	Per Negret, Per Nigrar, Per Nigreir	Emilia-Romagna, Veneto	B
Pera Noce		Emilia-Romagna	C
Pera Paradiso		Lazio	C
Pera Pennata		Campania	B
Pera Pericina	Picentina	Campania	B
Pera Picciola		Toscana	C
Pera Pratarea		Lazio	C
Pera Romana del Casentino	Pera strozzaprete, Romana	Toscana	C
Pera Rossa		Lazio	C
Pera Sanguigna		Sardegna	A
Pera Seduta		Marche	C
Pera senza Grana		Emilia-Romagna	C
Pera Tonda d'Estate		Umbria	C
Pera Ciliegia		Molise	A
Pera Mela	Cetrangola, Mela, Piru Pumu	Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise, Puglia, Sardegna	A
Pera a polpa Sanguigna	Briaca, Briaco, Cocomera, Cocomerina, Pera del Sanguè, Pera Rossina, Pera Vinata, Péreüs dou Vin, Pero del Vin, Sanguigna, Sanguinello	Alto Adige, Emilia-Romagna, Marche, Piemonte, Sardegna, Toscana, Trentino, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto	A
Perer Giocondo		Veneto	C
Peri Conolari		Veneto	C
Peri Invernali Passuelli		Veneto	C
Pero Barca		Veneto	C
Pero Bochene		Veneto	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Pero Bucarino		Emilia-Romagna	C
Pero Campanello		Emilia-Romagna	C
Pero Cavione		Emilia-Romagna	C
Pero Ciuccia		Veneto	C
Pero de San Matio		Veneto	C
Pero del Carmine	Per' o' Carmen	Campania, Calabria	C
Pero del Duca	Centodoppie, Per Duche, Pero Ducale	Emilia-Romagna	B
Pero del Filare		Toscana	C
Pero del Greffo		Umbria	C
Pero del Muro		Toscana	C
Pero del Perdono		Emilia-Romagna	C
Pero della Goccia		Veneto	C
Pero dell'Aia		Emilia-Romagna	C
Pero di Cicigolis		Friuli Venezia Giulia	C
Pero di Mersino Basso		Friuli Venezia Giulia	C
Pero di Rodda		Friuli Venezia Giulia	C
Pero di San Germano	San Germana, San Germano, Sangermano	Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto	B
Pero di San Paolo		Emilia-Romagna	C
Pero d'Inverno		Puglia, Sicilia	C
Pero Festaro		Veneto	C
Pero Fico	Fico di Gorizia, Fico di Sutrio, Fico di Udine	Friuli Venezia Giulia	A
Pero Giardino		Emilia-Romagna	C
Pero Ignoto		Veneto	C
Pero Margiazze		Sicilia	C
Pero Melone	Melone, Milone, Miluna	Basilicata, Campania, Calabria	C
Pero Mezza		Umbria	C
Pero Misso		Veneto	B
Pero Moscariello		Puglia	C
Pero Napoleone di Cicigolis		Friuli Venezia Giulia	C
Pero Nobile	Baraban, Peir Baraban	Emilia-Romagna	A
Pero Paradiso		Sicilia	C
Pero Petrucina	Petrocina, Pedicina	Puglia	A
Pero Pian dell'Onore	Pian dell'Onore	Toscana	C
Pero Porre		Veneto	C
Pero Ravagnano		Emilia-Romagna	C
Pero Rossetto		Veneto	C
Pero Rossino		Emilia-Romagna	C
Pero Rosso		Puglia	C
Pero Ruggine	Pera Ruzza	Toscana, Umbria, Veneto	C
Pero Sorbo	Sorba, Sorbina, Sorbo	Toscana	C
Pero Spinoso		Emilia-Romagna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Pera Turco	Per Turco, Turco	Emilia-Romagna, Veneto	C
Pera Verde		Puglia	C
Pera Zia Mica		Sicilia	C
Pêrs Campanèi		Friuli Venezia Giulia	A
Pêrs da Rôsa		Friuli Venezia Giulia	C
Pêrs da Sagra		Friuli Venezia Giulia	C
Pêrs dal Stramb		Friuli Venezia Giulia	C
Pêrs di Madeo		Friuli Venezia Giulia	C
Perûces		Friuli Venezia Giulia	C
Petorai	Pere Piatte, Pettorale	Friuli Venezia Giulia	A
Petroncinu		Calabria	B
Pianacce		Toscana	C
Pibiri		Sardegna	C
Picciola		Toscana	C
Piccione	Reale d'Inverno	Molise	C
Piccola moscatella d'Estate	Cristofolini, Moscatella, Moscatella piccola d' Estate, Peràtola	Alto Adige, Trentino	A
Pir da Vianov		Basilicata	C
Pira Bòttidu		Sardegna	C
Pira Caranfulredda		Calabria	C
Pira de Appicare		Sardegna	C
Pira è Casteddu	Casteddu	Sardegna	C
Pira è Meana	Meana	Sardegna	C
Pira Mazzocca		Sardegna	C
Pira Missinisi		Calabria	C
Pira Mommoi	Mamoi	Sardegna	C
Pira Pileggiu		Calabria	C
Pira Sanamalata	Sanamalati	Calabria, Sicilia	C
Pira Sundalarica		Calabria	C
Pira Ùla		Sardegna	C
Piragabbaladri		Calabria	C
Pirainu	Pirainaru	Calabria	C
Pirazzolu Nicu Russu		Sicilia	C
Piredda di Pantelleria		Sicilia	C
Piringinu	Pirinzinu	Sardegna	C
Piriscianna		Basilicata	C
Piroi Grogo		Sardegna	C
Piru Cucullaru		Calabria	C
Piru di Zuccheru		Calabria	B
Piru d'Invernu		Calabria, Sicilia	A
Piru Facci Russi		Sicilia	C
Piru Macinella		Sicilia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Piru russo	Russo	Calabria, Sicilia	A
Pirùs da Sàgra		Friuli Venezia Giulia	C
Piruzza		Umbria	C
Pisciazzaru		Sicilia	C
Pistacchino	Pera Alguerrin, Pera Ambretta, Pera Cappucina, Pera Guerrina, Pero Bugiardo di Autunno	Veneto	C
Pistola		Emilia-Romagna	C
Poggiola		Marche	C
Polloni		Veneto	C
Porcino		Calabria	B
Portuaglie		Campania	C
Portuvalla		Basilicata	C
Precece Baldassarri	Precoce di Romagna	Emilia-Romagna	B
Precece di Altedo		Emilia-Romagna	C
Precece di Cassano		Emilia-Romagna	B
Prestareccia		Umbria	B
Primitivo		Basilicata	C
Primiutica		Umbria	C
Principessa	Principessa di Gonzaga	Emilia-Romagna	B
Proprianedu		Calabria	C
Prusette		Piemonte	C
Pruss d'Eva		Piemonte	C
Pruss d'la Fontana		Piemonte	C
Pruss d'la Lira		Piemonte	C
Pruss d'Otogn		Piemonte	C
Pruss Gröss		Piemonte	C
Prussotin d'la Giòia	Prusutin d'la Gioia	Piemonte	C
Puorcu		Sicilia	C
Puredd	Perelle di Maggio	Puglia	B
Puru		Basilicata	C
Putira		Basilicata	C
Pufiru d'Estate		Sicilia	B
Rampina	San Giorgio, San Pietro	Emilia-Romagna	B
Rasci		Marche	C
Ravignana		Emilia-Romagna	C
Re Umberto		Lombardia	C
Reale		Puglia, Sardegna	B
Recchia Falsa	Giammaria, Vefrido, Vetriolo	Puglia	A
Regina		Basilicata, Sardegna, Sicilia	C
Regineglia		Calabria	B
Regul		Emilia-Romagna	C
Riggitanu		Calabria	B

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Rignanese		Puglia	C
Risciola del Matese	Riscirole	Molise	A
Risciola di Agnone	San Nicola	Abruzzo, Molise	A
Risciola di Baranello		Molise	A
Risciola di Colle d'Anchise		Molise	A
Risciola di San Biase		Molise	A
Romano		Calabria	B
Rosa		Sardegna, Sicilia	C
Rosada		Emilia-Romagna	A
Rosaria		Basilicata	C
Rose e Fiori		Piemonte	B
Rossa di Maenza	Pero Cocomero, Rossa Macali	Lazio	A
Rossai		Veneto	C
Rosselle	Rossellina	Toscana	A
Rosselli		Toscana	C
Rossellina		Toscana	C
Rossina	Rosina	Marche	B
Rosso	D'Angenio	Puglia	A
Rosso		Puglia	C
Rossuola		Molise	C
Rozza		Campania	C
Rozza d'Inverno		Campania	C
Ruggine Precoce		Veneto	C
Rusce		Friuli Venezia Giulia	C
Ruscitella di Sepino		Molise	A
Ruslén		Lombardia	C
Rusnent		Piemonte	C
Ruspu	Pira Ruspu	Sardegna	A
Ruspu Nuchis		Sardegna	C
Russeglija		Calabria	B
Russulille		Calabria	C
Sabel		Basilicata, Campania	C
Saint-Michel		Valle d'Aosta	B
Saint-Roch		Valle d'Aosta	B
Saltara		Veneto	C
San Cosimo		Calabria	C
San Domenico		Sardegna	B
San Francesco		Abruzzo, Campania	C
San Germano d'Inverno	Butirra d'Inverno	Sicilia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
San Giovanni	Maiatica, Maiatico Allungata, Pera di San Giovanni, Per San Giovann, Per d' S. Zvann, Pirazzolo San Giuvanni, San Zuanei	Abruzzo, Basilicata, Emilia-Romagna, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Veneto	B
San Lazzaro Buona		Emilia-Romagna	C
San Lazzaro Precoce		Emilia-Romagna	B
San Lorenzo		Umbria	C
San Lucchese		Toscana	C
San Pasquale	Sanpasquale	Basilicata	C
San Pieroi	Peretti Sampieroi, Pero di San Pietro	Veneto	B
San Pietro	San Piero	Calabria, Molise, Umbria	A
Sant'Anna	Mercandiero	Calabria	A
Sant'Elia		Calabria	B
Santa Barbara		Sardegna	C
Santa Giusta		Abruzzo	C
Santa Macchia		Molise	C
Santa Maria		Basilicata, Sardegna	B
Sarmentina		Sardegna	C
Sburdacion		Emilia-Romagna	B
Scarvo		Puglia	C
Sciaquenta		Basilicata	C
Sciesciu		Basilicata	C
Scirupparico		Calabria	B
Scurzuneglio		Calabria	B
Selleca		Lazio	C
Sementina		Abruzzo, Emilia-Romagna, Sardegna, Umbria	B
Settembrina		Campania, Calabria, Umbria	C
Signur	Bell, Pero Signora, Sciur	Basilicata	A
Sigula	Pero Cipolla	Emilia-Romagna	C
Siôr Matie		Friuli Venezia Giulia	C
Sole		Puglia	C
Sorbella		Umbria	C
Spadona di Castelmadama		Lazio	A
Spadona di Salerno		Campania	A
Spadona estiva	Di Giacchino, Goccia, Pera Castellana, Spada, Spadéti, Spadona, Spadona di Corte, Spadona Precoce, Spadoncina, Spadone	Abruzzo, Basilicata, Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Lombardia, Molise, Puglia, Veneto	A
Spadona Rossa		Piemonte	C
Spadona Virrò		Marche	C
Spadoncina		Emilia-Romagna, Piemonte	C
Spadoncina di Firenze		Toscana	C
Spadoncina Invernale	Vernile	Basilicata	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Spadoncina Precoce		Campania	C
Spaler	Per Spaler	Emilia-Romagna	C
Spina d'Estate		Molise	B
Spinacarpì	Coccia d'Asino, Duchessa di Montebello, Papale d'Inverno, Pera Passana, Pero di Verona, Pero Duro, Spinacarpì d'Inverno, Spina d'Inverno, Spina Carpi, Succotta d'Inverno, Trentisso, Trentossi, Trentosso, Zuccotta d'Inverno	Abruzzo, Emilia-Romagna, Molise, Puglia, Sardegna, Veneto	A
Spineddu		Sicilia	A
Spinello	Spineddu	Sicilia	C
Stronsé	Per Strunsé	Lombardia	C
Suglia		Basilicata	C
Sugosa		Molise	B
Supertino	Supertin	Piemonte	A
Sus Bon		Piemonte	B
Tacca n'zuso		Puglia	C
Tanz		Puglia	C
Tardivi Giampona		Veneto	C
Tenerella	Teneredd	Basilicata	C
Tenerelli	Piru tenera	Calabria	C
Tibè		Piemonte	C
Tipo Strangoglia		Basilicata	C
Todèscje		Friuli Venezia Giulia	C
Tomin	Tomin d'istà	Piemonte	C
Tonda Roggia		Umbria	C
Torsa Volpe		Puglia	B
Tortolin	Turtulin	Piemonte	C
Tozza		Marche	C
Trappolina		Toscana	C
Tre Monti		Molise	B
Trentonze estiva	Trent'onze estiva	Molise	A
Trentonze invernale	Pera Trentatrè, Trentatrè once, Trent'onze invernale	Abruzzo, Molise	A
Trisina		Calabria	B
Trottola		Molise	B
Truvela	Butirra Lade, Pera Trivella	Emilia-Romagna	C
Tunnella		Lazio	C
Ucciarduni	Ciardone, Gucciardone, Licciardone, Ricciardone, Ucciardona, Ucciardona d'Inverno	Sicilia	A
Uccone	Boccone	Lazio	C
Urguina	Vernina	Lazio	C
Urzi		Sicilia	C
Ustinella		Puglia	C
Vacchessa		Sardegna	C

Cultivar	Sinonimo	Regione/i	A,B,C
Vaginello		Sicilia	C
Vasciddaru		Sicilia	C
Vennegghia		Puglia	C
Verdecchia		Umbria	C
Verdi		Puglia	C
Verdilungo		Lombardia	C
Verdino		Toscana	B
Verdona		Molise	C
Vèrgolùs	Virgouleuse	Valle d'Aosta	B
Vernia	Tonda Roggia	Lazio, Umbria	B
Vèrte		Valle d'Aosta	C
Vignolèt		Valle d'Aosta	C
Villa Pagliaia		Toscana	C
Villanova 1		Sardegna	C
Villore		Toscana	C
Vin Bianco		Veneto	B
Virgo		Marche	C
Virgolese		Sicilia	B
Visciglia		Basilicata	C
Visciola di Vastrogirondi		Molise	A
Vitalise		Calabria	C
Volpina	Baloc, Bunatein, Pero Volpina, Pero Volpino, Volpino	Emilia-Romagna, Toscana, Umbria	A
Vomice		Basilicata	C
Zammarrino	Scaloti	Puglia	A
Zampagnulo		Puglia	C
Zéfir		Valle d'Aosta	C
Zingara	Zingaro di Campobasso	Molise	C
Zucca	Pero Zucca, Zucca Romana	Emilia-Romagna	C
Zuccante		Umbria	C
Zucchero		Sicilia, Toscana	A
Zucheromanna		Emilia-Romagna	B

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
A Cannedd	Cannella	Burè Grigio	Butirra Grigia
Acquosa	Acquarola	Burè Gris	Butirra Grigia
Ad Acqua	Acquarola	Burrosa d' Inverno	Butirra de Jerru
Agostarica	Agostarico	Burrosa di Agosto	Butirru de Austu
Agostina	Agostinella	Butiddu de Austu	Butirru de Austu
Agustarica	Agostarico	Butirra de Austu	Butirru de Austu
Allora	Lauro	Butirra d'Inverno	San Germano d'Inverno
Ancina	Angina	Butirra Lade	Truvela
Antico Lauro	Lauro	Butirra Reale di Torino	Cedrata Romana
Apicadoggia	Apicadorza	Buttiero	Butira
Arancin	Arangiu	Calofara	Garofalo
Aval	Avallo	Calsina	Calcina
Avalla acida	Avallo	Camosina	Camusina
Baloc	Volpina	Camusina	Carmosino
Baraban	Pero Nobile	Cannellino	Martin Sec
Battocchia	Campana	Cannellone	Martin Sec
Bell	Signur	Caravello	Caravelle
Bella di Giugno	Mirandino Rosso	Caravello dell'Amiata	Caravelle
Beurré	Beuré	Carmosina	Carmosino
Beurré Bechis	Cedrata Romana	Casteddu	Pira è Casteddu
Beurré Roca	Cedrata Romana	Castropignano	Cacacce
Beurré Royal de Rome	Cedrata Romana	Cavicchione	Martin Sec
Beurreé	Cedrata Romana	Cavolo	Cauli
Biancona di Valle Imperiale	Biancona	Cedro Romano	Cedrata Romana
Boccone	Uccone	Centodoppie	Pero del Duca
Boiette	Buiette	Cetrangola	Pera Mela
Bon chrétien	Critchèn de l'Itsatèn	Ciardone	Ucciarduni
Bragamotta	Belgamotta	Cloce	Per Martin
Briaca	Pere a polpa Sanguigna	Coccia d'Asino	Spinacarpì
Briaco	Pere a polpa Sanguigna	Cocomera	Pere a polpa Sanguigna
Broccolino	Broccolina	Cocomerina	Pere a polpa Sanguigna
Brut e Bon	Brutta e Buona	Coda Storta	D'la cua torta
Brut e bon d'otogn	Brutta e Buona d'Inverno	Coscia di Donna Rossa	Coscia di Donna Rosa
Brute Bonne d'Été	Brutta e Buona d'Estate	Coscia di Donna Verde	Coscia di Donna Bianca
Brutta e Buona d'Autunno	Brutta e Buona d'Inverno	Coscia di Firenze	Coscia
Brutti e Buoni	Brutta e Buona	Cristofolini	Piccola moscatella d'Estate
Bugiarda	Brutta e Buona	Critchèn de l'Iveur	Buon Cristiano d'inverno
Bugiardo	Brutta e Buona	Cucuzzara	Cocozzola
Bunatein	Volpina	Cucuzzaro	Cocozzola
Buona Cristiana d'estate	Campana	Cugnuta	Acquarola

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
D'Angenio	Rosso	Gute Graue	Brutta e Buona d'Estate
De Antoni Salis	Antoni è sale	Imbutiru	Butiru
De Sèn Pie'se	De Sèn Pièrè	Inganna Villani	Brutta e Buona
Della battitura	Della mietitura	Invernine	Invernina
Della Trebbiatura	Della mietitura	Klotze	Per Martin
Di Giacchino	Spadona estiva	Kloze	Per Martin
D'inverno	De Vierne	Lardaia	Lardona
Duchessa di Montebello	Spinacarpì	Laur	Lauro
Due Mussi	Cioccolato	Licciardone	Ucciarduni
Farinaccia	Cova	Limioncina d'Estate	Butirra Bianca d'Autunno
Faticchiarica	Faticchiarico	Limò	Limone
Fava Arsa	Favarsa	Limon	Limone
Fico di Gorizia	Pero Fico	Limoni	Limone
Fico di Sutrio	Pero Fico	Louvèn	Apeutrèis
Fico di Udine	Pero Fico	Lugliole	Lugliolo
Ficora d'Inverno	Ficora	Madama Veronese	Madama
Fontana Sones Rossa	Funtona Sones Rossa	Maganza	Coscia di Donna
Forticchio	Cioccolato	Maiatica	San Giovanni
Fortillara	Cioccolato	Maiatico Allungata	San Giovanni
Francavillese	Al Sole	Mal vestita	Brutta e Buona
Frattino Moscatello	Frattino	Mal vestita	Brutta e Buona
Frattino Vicentino	Frattino	Mamoi	Pira Mommoi
Gamba di Donna	Coscia di Donna	Marchese	Marchesale
Garofala	Garofalo	Marconet	Ciat
Garofala	Martin Sec	Marconetto	Martinone
Garofanino	Garofano	Marcunet	Ciat
Garofolino	Martin Sec	Martin Blanc	Martin Bianco
Gattarola	Coscia	Martin 'd Saluse	Martin di Saluzzo
Gavello	Madernassa	Martin del Bose	Martin del Bòso
Gentile	Gentile Bianca	Martin del Bosu	Martin del Bòso
Giammaria	Recchia Falsa	Martin dla Sala	Martin della Sala
Giugnola	Giugnoline	Martin Doppio	Martin Dobi
Giugnolina	Giugnoline	Martin Secco	Martin Sec
Gnoc	Lauro	Martina	Martin Sec
Gnocci di Parma	Brutta e Buona	Martinon	Martinone
Gnocco	Brutta e Buona	Marzola	Pera Marzariola
Goccia	Buttiu	Mastantuono Vernile	Mastantuono
Goccia	Spadona estiva	Mastrantonio	Mastantuono
Granata	Granato	Mastrantuone	Mastantuono
Grise Bonne	Brutta e Buona d'Estate	Mastrantuono	Mastantuono
Gucciardone	Ucciarduni	Meana	Pira è Meana
Gugliarola	Lugliarola	Mela	Pera Mela
Gustara	Gustarica	Melangola	Pera Merangola

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Melone	Pero Melone	Peppu	Peppo
Mercandiero	Sant'Anna	Per d' S. Zvann	San Giovanni
Micele	Melone Lungo	Per di San Michel	Per Martin
Milana	Milanese	Per Duche	Pero del Duca
Milone	Pero Melone	Per d'Unvier	Per d'Inverno
Miluna	Pero Melone	Per Gnoc	Brutta e Buona
Mirizzone	Moscatelle	Per Laur	Lauro
Mondolioni	Pera di Monteleone	Per Negret	Pera Nigrér
Monteleone	Pera di Monteleone	Per Nigrar	Pera Nigrér
Mora	Mora di Faenza	Per Nigreir	Pera Nigrér
Moscadellina	Moscatelle	Per Nobil	Lauro
Moscaredi	Moscatelle	Per' o' Carmen	Pero del Carmine
Moscarella	Moscatelle	Per San Giovann	San Giovanni
Moscarola	Moscatelle	Per Spaler	Spaler
Moscatelet	Moscatelle	Per Strunsé	Stronsé
Moscatella	Madama	Per Turco	Pero Turco
Moscatella	Piccola moscatella d'Estate	Pera a Rotolo	Mezzorotolo
Moscatella Estiva	Moscatelle	Pera Alguerrin	Pistacchino
Moscatella piccola d' Estate	Piccola moscatella d'Estate	Pera Ambretta	Pistacchino
Moscatellina	Moscatelle	Pera Barocco	Barocca Invernale S. Vito
Moscatello	Moscatelle	Pera Bianchetto	Per Bianchet
Moscatellona	Moscatelle	Pera Cappucina	Pistacchino
Moscaton	Moscatelle	Pera Castellana	Spadona estiva
Muscadedda	Moscatelle	Pera del Molinaccio	Molinaccio
Muscareil	Moscatelle	Pera del Sanguè	Pere a polpa Sanguigna
Muscariddone	Moscatelle	Pera di San Giovanni	San Giovanni
Muscarlone	Mastantuono	Pera di San Martino	Martin Sec
Muscat	Moscatelle	Pera d'Inverno	Pera di Monteleone
Muscatelen	Moscatelle	Pera Giugnina	Giugnoline
Muscatello	Moscatelle	Pera Giugnola	Giugnoline
Muscatellone	Moscatelle	Pera Guerrina	Pistacchino
Muscatlon	Moscatelle	Pera Invernale di S. Vito	Barocca Invernale S. Vito
Muzzadura	Muzzaduro	Pera Limone	Limone
Nobile	Lauro	Pera Pala	Campana
Odorante	Cannella	Pera Passana	Spinacarpì
Orto dei Peri	Pera dell'Orto	Pera Passatutte	Passa-tutti
Palabirne	Campana	Pera Reale	Mastantuono
Papale d'Inverno	Spinacarpì	Pera Rossina	Pere a polpa Sanguigna
Papera	Pera di Monteleone	Pera Ruzza	Pero Ruggine
Passatutto	Passa-tutti	Pera strozzaprete	Pera Romana del Casentino
Pastura	Pastorigna	Pera Trentatrè	Trentonze invernale
Pedicina	Pero Petrucina	Pera Trivella	Truvela
Peir Baraban	Pero Nobile	Pera Vinata	Pere a polpa Sanguigna

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Peràtola	Piccola moscatella d'Estate	Piru tenera	Tenerelli
Pere Piatte	Petorai	Piru vernitico	Pera Invernale
Perelle di Maggio	Puredd	Poire livre	De la Libra
Peretti Sampieroi	San Pieroi	Polpa di Dama	Mastantuono
Pereus a Rappeun	Peheù a Rappeun	Praino Cucuzzaro	Cocozzola
Péreùs dou Vin	Pere a polpa Sanguigna	Praino Mastrantuono	Mastantuono
Pero Angelico	Angelica	Precoce di Moglia	Mirandino Rosso
Pero Bugiardo di Autunno	Pistacchino	Precoce di Romagna	Precoce Baldassarri
Pero Cipolla	Sigula	Presutte	Melone Lungo
Pero Cocomero	Ingurien	Primaticcia	Cabudraxia
Pero Cocomero	Rossa di Maenza	Principessa di Gonzaga	Principessa
Pero Cova	Cova	Prosciutto	Melone Lungo
Pero del Vin	Pere a polpa Sanguigna	Prusutin d'la Gioia	Prussotin d'la Giòia
Pero dell'Inverno	Per d'Inverno	Puma Lanca	Ianca
Pero di Marammo	Marammo	Reale d'Inverno	Piccione
Pero di San Pietro	San Pieroi	Ricciardone	Ucciarduni
Pero di Verona	Spinacarpì	Ricotta	Mastantuono
Pero Ducale	Pero del Duca	Risciole	Risciola del Matese
Pero Duro	Spinacarpì	Roggia	Martin Sec
Pero Estivo Casetta	Estivo Casetta	Romana	Pera Romana del Casentino
Pero Fico di Treviso	Fico di Treviso	Ronzone	Ingurien
Pero Giugno	Giugnoline	Rosina	Rossina
Pero Podere Casetta	Casetta	Rossa Macali	Rossa di Maenza
Pero Signora	Signur	Rossellina	Rosselle
Pero Volpina	Volpina	Russu	Piru russu
Pero Volpino	Volpina	S. Luigi	Camogliana
Pero Zucca	Zucca	Sale	Antoni è sale
Petrocina	Pero Petrucina	Sale Antoni	Antoni è sale
Pettorale	Petorai	San Crristoforo	Coscia
Pian dell'Onore	Pero Pian dell'Onore	San Domenico	Coscia
Picentina	Pera Pericina	San Donato	Mastantuono
Pidincolo	Pastorigna	San Germana	Pero di San Germano
Pira Aranciu	Arangiu	San Germano	Pero di San Germano
Pira Bianca	Bianca	San Giorgio	Rampina
Pira Mela	Melone Lungo	San Nicola	Risciola di Agnone
Pira Nivura	Nera	San Piero	San Pietro
Pira Ruspu	Ruspu	San Pietro	Rampina
Pirainaru	Pirainu	San Zuanei	San Giovanni
Piri Cosimo	Cosimo	Sanamalati	Pira Sanamalata
Pirinzinu	Piringinu	Sangermano	Pero di San Germano
Piru cicculata	Ciocolato	Sanguigna	Pere a polpa Sanguigna
Piru Granatu	Granato	Sanguinello	Pere a polpa Sanguigna
Piru Pumu	Pera Mela	Sanpasquale	San Pasquale

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Santa Lucia	Angelica	Trentatrè once	Trentonze invernale
Scaloti	Zammarrino	Trentisso	Spinacarpì
Sciur	Signur	Trent'once estiva	Trentonze estiva
Sommerzitrone	Butirra Bianca d'Autunno	Trent'once invernale	Trentonze invernale
Sorba	Pero Sorbo	Trentossi	Spinacarpì
Sorbina	Pero Sorbo	Trentosso	Spinacarpì
Sorbo	Pero Sorbo	Turco	Pero Turco
Spada	Spadona estiva	Turtulin	Tortolin
Spadéti	Spadona estiva	Ucciardona	Ucciarduni
Spadona	Spadona estiva	Ucciardona d'Inverno	Ucciarduni
Spadona di Corte	Spadona estiva	Vefrido	Recchia Falsa
Spadona Precoce	Spadona estiva	Vernagallo	Iazzolo
Spadoncina	Spadona estiva	Vernile	Spadoncina Invernale
Spadone	Spadona estiva	Vernina	Urguina
Spina d'Inverno	Spinacarpì	Verzellina	Giugnoline
Spina Carpi	Spinacarpì	Vetriolo	Recchia Falsa
Spinacarpì d'Inverno	Spinacarpì	Virgouleuse	Vèrgolùs
Spineddu	Spinello	Volpino	Volpina
Succotta d'Inverno	Spinacarpì	Zingaro di Campobasso	Zingara
Supertin	Supertino	Zucca Romana	Zucca
Teneredd	Tenerella	Zucchetta	Campana
Teneredde	Pastorigna	Zucchina	Cocozzola
Tepka	Per Martin	Zuccotta	Campana
Tomin d'istà	Tomin	Zuccotta d'Inverno	Spinacarpì
Tonda Roggia	Vernia	Zugin	Giugnoline

Bibliografia

- AA.VV., 1900. La Terra di Bari sotto l'aspetto storico, economico, e naturale. Trani. Vol. III. Laterza, Bari.
- AA.VV., 1995. Speciale "Il recupero e la valorizzazione del germoplasma di Pero e Melo in Emilia-Romagna". Notiziario tecnico ERSO n° 47. Cesena.
- AA.VV., 2005. La biodiversità Vegetale in Umbria e la sua conservazione. Regione Umbria. Parco 3A. Perugia.
- AA.VV., 2006. Biodiversità coltivata nel Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi. Ed. Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi
- AA.VV., 2010. Gli antichi fruttiferi del Pollino. I quaderni dell'ALSIA, Matera.
- AA.VV., 2012. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, Vol. 1. Collana "I Quaderni della Biodiversità", 2012. Ed. 3A-PTA
- Agabbio M., 1994. Le vecchie varietà della Sardegna. Carlo Delfino, Sassari
- Agabbio M., Suelzu R., Mulas M., Mannoni G. 1996. Patrimonio genetico delle Pomacee in Sardegna. Il Pero: cenni storici e cultivar individuate. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari. 119-139
- 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.
- Aldrovandi U., s.d. (1522-1605). Tavole acquarellate (Università di Bologna)
- Ancarani V., Sansavini S., 2005. Valutazione del germoplasma di pero dell'Emilia Romagna. Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, 10.
- Arice P., Miliacca, G., Pandolfi S., Baldoni L., Mariotti L., Palliotti A., Cini R., 2013. Tra antiche mura... Uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Collana "I Quaderni della Biodiversità" N.2, 2013. Ed. 3A-PTA.
- Arnese F., 1936. Indirizzi e limiti di sviluppo della frutticoltura nel Tarantino. L'Agricoltura brindisina: 56-59.
- ARSIAL, 2006. Agrobiodiversità dei Monti Lepini. Primi risultati del censimento in corso. Roma.
- ARSSA, 2011. Varietà locali di fruttiferi in Calabria. Atlante della biodiversità. Rossano Calabro.
- Baldini E., 1995. Giorgio Gallesio "I Giornali dei viaggi". Supplemento a "i Georgofili", atti Accademia Georgofili, Settima serie, Vol.XLII.
- Baldini E., Scaramuzzi F. 1982. Il Pero. Frutticoltura Anni '80. Edizioni Reda, Roma
- Bargioni G., Rigo G., Manzella S., Corazzina E., 2006. Vecchie varietà da frutto e viti. Supp. n.1 a Vita in Campagna n.6.
- Barrel P., Esposito Sommesse R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle D'Aosta. Ivrea (TO).
- Bellini E., 1978. La coltivazione del pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- Bellini E., Grandi M., 1980. Profili delle cultivar di pero. Univ. di Firenze e Bologna. SOI, Firenze.
- Bellini E., Mariotti P., Pisani P.L. 1982. Pere. In: Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo. CNR, Firenze
- Bellini E., Nin S., Giannelli G., 1999. Il Germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il pero. Atti del Convegno A.R.S.I.A: "Il Germoplasma della Toscana, tutela e valorizzazione", Firenze.
- Bianco P.M., Forconi V., Guidi S., (a cura di), 2014. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata - Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Molise, Friuli Venezia Giulia. ISPRA, Quaderni Natura e Biodiversità, 6: 178.
- Bignami C. e Imazio S., 2012. Fruttiferi. In: Arca Regia, piante e animali dell'agrobiodiversità reggiana. Provincia di Reggio Emilia.
- Bini G., Bellini E., 1970. "MIRANDINO ROSSO": Una interessante cultivar precocissima di pero. Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, 6.
- Biscotti N., Biondi E., 2008. I frutti antichi del Gargano, un tesoro irripetibile a rischio di rapida estinzione, Biodiversità italiana, trimestrale Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del Mare. Anno 2, n.2.
- Biscotti N. Guidi S., Forconi V, Piotto B. (a cura di), 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. Roma.
- Bonfanti C., Continella A., Gentile A., La Malfa S., 2012. Antichi frutti dell'Etna. Lettera Ventidue Edizioni. Siracusa.
- Boni G., 1921. Manuale pratico di frutticoltura. Lattes e C., Torino.
- Botteselle P., 1914. La frutticoltura campagnuola in provincia di Treviso dell'Istituto Agrario Provinciale di Treviso Tip. Ditta L. Zoppelli, Treviso.
- Branzanti E. C., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e di pero in Italia. L'Informatore Agrario. Verona.
- Breviglieri N., 1942. La pera Coscia (Indagini e osservazioni). Rivista della R. Società Toscana di Orticoltura, numero 9-10.
- Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizioni ed indagini sulle varietà di mele e di pere. Atti III Convegno nazionale di frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949.

- Breviglieri N., Solaroli V., 1950b. Supplemento degli atti (campioni esposti nel 1924 e/o 1927). Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Firenze
- Briganti G., 1910. Per l'incremento della frutticoltura in provincia di Bari. Premiato stabilimento tipografico Avellino e C., Bari.
- Buscaroli C., 2015. Varietà autoctone di pera, promossa iniziativa di salvaguardia. *Frutticoltura* 9: 55-56.
- Buscaroli L., 1938. Quarant'anni di frutticoltura vissuta. Arti Grafiche Minarelli, Bologna.
- Camangi F., Stefani A., Segantini L., Seravelli M., Nappini E., Ciabatti F., Borgellini D., 2011. Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. (a cura di F. Camangi e L. Segantini). CMC e Regione Toscana, Sesto Fiorentino (FI): 149-195.
- Canevazzi E., 1871. Vocabolario di agricoltura. Cappelli, Rocca S. Casciano (FI).
- Cara A., 1889. Vocabolario botanico Sardo-Italiano. Tipografia del Corriere, Cagliari.
- Carboni M., Melegari E. 2012. Pera Nobile. Provincia di Parma.
- Carboni M., Melegari E. 2006-2008. Frutta e buoi... Quaderno della biodiversità parmense. Frutta. Provincia di Parma.
- Carlone R., 1950. La Pera "Madernassa". In *L'Italia agricola*, 7
- Carrante V., 1941. Per il miglioramento della frutticoltura in Sicilia con particolare riguardo alla zona etnea. *Annali della R. Stazione Sper. di Frutticoltura e Agrumicoltura di Acireale*.
- Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Reggio nell'Emilia
- Cavazza D.C. e Cavazza L.E., 1908. Pro pomona italica: La Madernassa. *L'Italia Agricola*, 45. Piacenza.
- Cherubini M., Dalla Ragione I., Maccaglia E., 2001. Il frutto dei patriarchi: caratterizzazione e valorizzazione della varietà 'pera varietà di Monteleone' nel territorio di Orvieto (TR). VI Convegno Nazionale "Biodiversità: Opportunità di Sviluppo Sostenibile". Bari.
- Continella G., Mafrica R., Zappia R., 1997. Germoplasma di pera (*Pyrus communis* L.) nel comprensorio meridionale dell'Aspromonte. Atti 3° Convegno Nazionale "Biodiversità – Tecnologie – Qualità". Reggio Calabria, 16-17 giugno.
- Cossu A., 1968. Flora pratica sarda illustrata. Sassari
- Cupani F., 1696. Hortus Catholicus. Presso F. Benzi, Napoli. Vol. I: 127.
- Costamagna F., Berra L., Carli C., Pellegrino S., 2012. Martin Sec e simili: le antiche pere piemontesi da cottura. *Frutticoltura* n. 10.
- CRPV, 2001. Le antiche varietà di pera, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell'ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/pero.pdf.
- D'Aquino S., Agabbio M., Mura D., Petretto A., 1998. Osservazioni su alcune cultivar di pera a maturazione precocissima del germoplasma locale. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 539-542.
- Dalla Ragione I., Porfiri O., Torricelli R., Falcinelli M., 2004. Il prezioso patrimonio fruttifero della regione Umbria. In: Atti del CNR "Ecotipi Vegetali Italiani: una preziosa risorsa di variabilità genetica", Roma, 6-7 Ottobre.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., 2006 (2° edizione). *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi e Perugia.
- Dalla Ragione I., 2010. Frutti ritrovati: 100 varietà antiche e rare da scoprire. Mondadori.
- Dalla Ragione I., Silveri D., 1999. Ricerca e conservazione di germoplasma fruttifero di melo, pera e mandorlo in Abruzzo. In: Atti V Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 162.
- Dalla Ragione I., Silveri D., 2000. Ricerca e conservazione di germoplasma fruttifero di melo, pera e mandorlo in Abruzzo. In: *Il germoplasma della Toscana, tutela e valorizzazione*. Arsia, Regione Toscana
- Di Santo M. e Silveri D., (coord.) 2004. Le varietà agricole autoctone del Parco Nazionale della Majella: Coltiviamo la diversità: progetto per il recupero, la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone del Parco Nazionale della Majella. Guardiagrele (CH).
- Donati M., 1983. Cultivar di melo e di pera delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Università Cattolica di Piacenza, tesi di Laurea.
- Estienne C., 1540. *Seminarium, et plantarium fructiferarum praesertim arborumquae post horto conseri solent*. Parigi
- Faccioli F., 1960. Contributo allo studio di "S. Lazzaro precoce". *Riv. Ortoflorofrutticoltura Italiana*.
- Farneti R., 1892. *Frutti freschi e secchi ortaggi*. Dumolard, Milano.
- Fregoni M., 1962. Contributo allo studio di alcune cultivar di melo, pera e ciliegio originarie del Piacentino. *Annali della Facoltà di Agraria. U.C.S.C., II*.
- Forconi V., Guidi S. (a cura di), 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*. Roma
- Gallesio G., 1817-1839. *Pomona italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*. Pisa.
- Gallo A., 1566. *Le dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa*. Venezia.
- Gallo S., 2001. Antiche varietà di melo e pera nella valle del Tesso e nella valle inferiore di Lanzo. Lanzo Torinese.

- 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 V Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 222.
- Gasparrini G., 1845. Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli di Qua' dal Faro. Filiate, Napoli.
- Giampaolo P.N., 1820. Lezioni di agricoltura. Parte terza: Degli alberi da frutto ingentiliti dalla coltura. Napoli.
- Giordani E., Morelli D., 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese, caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Atti del Convegno "XIV Pomeriggio con l'Agricoltura – Antiche varietà da frutto del territorio senese, recupero e valorizzazione", Siena.
- Guidi S., 2013. I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. Arpa, Bologna.
- Lalatta F. (coordinatore), Sansavini S., Damigella P., Scaramuzzi F., Ponchia G., Di Marco, Roversi A., Viti R., Romisondo P., Agabbio M., Cobianchi D., Bignami C., 1994. Pero, in Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane. Carlo Delfino editore, Sassari: 91-104.
- Latino G., 1990. Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale. Tesi di laurea, Università degli studi di Torino.
- Le Lectier S., 1628. Catalogue des arbres cultivés dans le verger du Sieur Le Lectier à Orléans.
- Leroy A., 1869. Dictionnaire de pomologie (vol 2) Poires. Paris.
- Mafrica R., Pellegrino P., Zappia R., 2008. Recupero e caratterizzazione del germoplasma di pero (*Pyrus communis* L.) nel territorio della Locride in provincia di Reggio Calabria. Atti VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità "La Biodiversità – una risorsa per sistemi multifunzionali". Lecce, 21-23 aprile.
- Majoli C., 1790–1810. "Plantarum Collectio" Manoscritto, Tomo XXIV. Forlì.
- Manca dell'Arca A., 1780 (riedizione 2000 a cura di G.G. Ortu). Agricoltura di Sardegna. Iiisso, Nuoro.
- Marmocchi F.G., 1844. Prodrómo della storia naturale generale e comparata d'Italia. Firenze
- Mazzeo F., (a cura di) 2007. Antiche varietà frutticole lecchesi. Provincia di Lecco Grafiche Cola S.r.l., Lecco
- Mennone C., Grieco P.D., Lauria A., Mattatelli B., Mele D., Vitelli V., 2009. Recupero di Germoplasma autoctono di pero in Basilicata. Italian Journal of Agronomy, 4.
- Micheli P.A., s.d. (1679-1737). Lista Di tutte Le Frutte, che giorno per giorno dentro all'Anno sono poste alla Mensa dell'A.R. e del Ser.mo Gran Duca di Toscana. Codice MS, Biblioteca Botanica dell'Università di Firenze.
- Micheletti A., Romagnoli E. (a cura di). 2015. La biodiversità agraria delle Marche. ASSAM, Marche. ISBN 978-88-8249-051-5
- Miglietta R., 1913. Giardino di acclimatazione. Catalogo generale. Tip. edizioni salentine, Lecce.
- Minà Palumbo F., 1889. Giornale d'agricoltura del Regno d'Italia.
- Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia. Vol IV. Tip. Barbèra, Roma.
- Minonne F., 2007. Varietà frutticole tradizionali del Salento - Biodiversità, conservazione, valorizzazione. Tesi di dottorato. Università di Bari.
- MiPAAF. Registro delle varietà delle piante da frutto.
- Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli, Milano.
- Molon G., 1915. Trattato di Frutticoltura. Hoepli Editore, Torino.
- Moretti G., Chiolini C., 1834. Istruzione nella coltura de' principali alberi fruttiferi e boschivi. Stella e figli. Milano.
- Moretini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L. 1967. Monografia delle principali cultivar di pero. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze.
- Motisi A., Marra F.P., Zappia R., Mafrica R., 2001. Osservazioni morfologiche e fenologiche su 12 biotipi di pero del germoplasma calabrese. Atti del VI Convegno "Biodiversità: opportunità di sviluppo sostenibile", Valenzano (Bari) 6-7 settembre.
- Nicotra A., Cobianchi D., Faedi W., Manzo P., 1979. Monografia di cultivar di pero. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Nucilla D., Fardin M. 2015. Il giardino della memoria fruttale. Un progetto di recupero di antiche varietà di frutta locale a Fregona (TV). Colture della sostenibilità, VIII, 15: 127
- Odorizzi P., 2005. Profumi e sapori perduti. Il fascino della frutta antica. Vol II - Le Pere. Ass. Spadona, Ronzone (TN).
- Ortu S., Acciaro M., Finetti D., 1998. Osservazioni preliminari sulla tolleranza di cultivar autoctone di melo e pero agli attacchi entomatici. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998. Vol. II: 327-332.
- Pallotta F., 1925. I frutteti di meli e peri nel Molise. L'Italia agricola n. 4.
- Pantanelli E., 1936. La frutticoltura in terra di Bari. Laterza & Figli, Bari.
- Parillo R., Mansi R., Ala P., Cappuccino U., Rispoli E., 1993. Germoplasma della Comunità Montana Penisola Amalfitana. Atti 5° Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta 9 e 10 settembre.
- Pasquale G.A., 1863. Relazione sullo stato fisico-economico-agrario della prima Calabria ulteriore. Tip. R. Albergo dei Poveri, Napoli.
- Pasquarella C., Lauro P., Soriente S., Vallefuoco S., Pilato K.M., 2002. Descrizione pomologica di alcune cv di Pere autoctone campane. La Grafica, Amelia L., Nocera Inferiore.

- Piazza M. G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Camilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale e rischio di erosione genetica. Regione Lazio, ISF Roma.
- Picchi G., 2007. I frutti ritrovati nel Montefeltro. Comunità Montana Alto e Medio Metauro
- Piccioli A., 1820. Pomona Toscana. Firenze.
- Ponchia G., 1992. Osservazioni su alcune vecchie cultivar di melo, pero e pesco reperite nel Veneto e Friuli Venezia Giulia. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 727.
- Portapuglia G., 1813. Dell'Agricoltura nel Circondario di Piacenza, Dipartimento del Taro, Impero francese. Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia compilati dal cav. Filippo Re. T. XVIII e XIX.
- Previati A., Da Re F., Benelli C., Schiavon L., 2001. Recupero, salvaguardia e conservazione in vitro di materiale frutticolo autoctono del Veneto. In: Atti VI Convegno Nazionale "Biodiversità. Opportunità di Sviluppo Sostenibile". Bari, 6-7 Settembre 2001: 485-491.
- Quadretti R., 2001. Varietà da frutto nelle Aree Protette Romagnole. Riv. Fed. It. Parchi e Ris. Nat." n° 32/Febrero.
- Racah V., 1927. L'origine del pero Coscio e cenni sulla sua coltivazione. L'Italia Agricola.
- Radicati L., Casavecchia L., 2003. Antiche cultivar di Pero in Piemonte. Supplemento al n° 37 di Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura.
- Radicati L., Me G., Casavecchia V., Martino I., 1992. Esame comparativo del comportamento di varietà locali di pero in coltura sperimentale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 185.
- Re F., 1815. Nuovi elementi di agricoltura. Vol. III. Firenze
- Re F., 1927. Viaggio agronomico per la montagna reggiana e dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane. Manoscritto (1800) edito a cura di Carlo Casali.
- Regione Emilia-Romagna, 2011. Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna. P.II N.185.
- Regione Toscana, 2016. Decreto Dirigenziale n.3717
- Reina A., 1974. Cultivar precocissime e precoci di pero in provincia di Taranto. Laterza.
- Roda M. e Roda G., 1874. Manuale del frutticoltore italiano. Paravia, Torino.
- Romisondo P., Latino G., Martina G., 1992. Indagini sul germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 217.
- Roversi A., Ughini V., 1992. Indagini sul germoplasma di pero nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Atti Congr. Germoplasma frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche, Alghero, 21-25 settembre 1992.
- Sansavini S., Ravaglia G.F., Bonora A., 1992. Il germoplasma del pero in Emilia-Romagna. Atti Congresso "Germoplasma frutticolo salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero 21-25 settembre.
- Sardella R., Lisanti A., Natalini B., Dimatteo D., Santagata V., 2014. La pera. Una miniera di benessere per tutte le età. Ecotipi locali nel mirino della ricerca. Wealth Planet magazine. N. 4, anno 6
- Savastano L., 1910. La coltivazione delle pomacee e delle drupacee nel Napoletano. Giannini & figli, Napoli.
- Scaramuzzi F., 1965. Le cultivar di pero a maturazione estiva. Frutticoltura, 10: 9-20.
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2007. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità, quaderno n. 1. Ed. Veneto Agricoltura.
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2008. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità, quaderno n. 2. Ed. Veneto Agricoltura.
- Schiavon L., Giannini M., Stoppa E., 2010. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto. Ed. Veneto Agricoltura.
- Schiavon M., 2010. Antiche varietà di mele e pere del Veneto. Ed. Veneto Agricoltura.
- Stella N., 1932. Per una maggiore diffusione di buone varietà di pere in provincia di Bari. La Propaganda agricola e l'agricoltura pugliese: 355-359. Bari
- Tamaro D., 1929. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano.
- Tanno M., 2014. Frutti antichi del Molise. Pero, melo, cotogno e sorbo. Palladino Editore, Campobasso: 259-324.
- Targioni Tozzetti O., 1809. Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari italiani, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneano. G. Piatti, Firenze.
- Taricco M., 2008. Frutta e ortaggi del Piemonte. Regione Piemonte: 16-17.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Il Germoplasma frutticolo autoctono la storia e la ricerca. Gallizzi editore. Sassari.
- Tellarini S., 2010. Ricerca storico-documentale su ciliegio, melo, pero, pesco, susino in Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia. Progetto Frumed-Innova (biblioteca CREA Forlì).
- Trotta L. (a cura di). 2013. La biodiversità delle colture pugliesi. INEA-Regione Puglia-CRSFA "Basile Caramia", Bari.
- Turchi R.(a cura di) 2005. Le collezioni del germoplasma vegetale toscano. Specie frutticole, ornamentali e forestali. ARSIA, Regione Toscana
- Vitelozzi F., Sartori A., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia. Vol. 2. Pomacee e Altre Specie Frutticole. Mi.P.A.F., Roma: 891-993.

- 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: 141-178.
- Zandigiacomo P., 2013. Il pero Fico di Udine e Gorizia. Un'antica varietà friulana di sicuro interesse. *Tiere furlane* 19: 97-102.
- Zandigiacomo P., 2014. Cenni storici sulla frutticoltura friulana. In BIANCO PM et al. (eds) *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Quaderni ISPRA 6*: 174. Veneto Agricoltura, 2008. Progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto. Quaderno n° 2. Legnaro (PD).

SITOGRAFIA

ARSIA-Regione Toscana, 2015. Repertorio Regionale.

- <http://germoplasma.arsia.toscana.it/index.php?option=comcontent&view=article&id=4&Itemid=109>
- agricoltura.regione.emilia-romagna.it/.../doc/.../pero/pero.../at.../PeroGiugno.pdf
- agricoltura.regione.emilia-romagna.it/...di-san-giovanni/.../Pero%20di%20San%20Gi...
- biodiversita.umbria.parco3a.org/schede/pera-marzaiola
- pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/7216235.PDF
- Regione Toscana, "Repertori Regionali". <<http://germoplasma.arsia.toscana.it/>. (vis. 02/12/13).
- www.archeologiaarborea.org/en/the-orchard-collection/pears/
- www.agricoltura.regione.lazio.it/binary/prtl_psr/tbl_info_news/Opuscolo_Agrobiodiversit_una_ricchezza_da_non_perdere.pdf
- www.agricolturaregione.campania.it. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali. DM. 23 maggio 2016. G.U. n° 143 del 21-06-2016.
- www.agricolturaregione.campania.it
- www.agricoltura.regione.campania.it/frutticoltura/accessioni-matese-07-2012.pdf
- www.arsial.it/arsial/wp-content/uploads/page/n.2-tutela-e-valorizz.compressed.pdf
- www.arsial.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale
- www.centromusa.it. Archivi virtuali del Musa: Collezione delle varietà ortofrutticole.
- www.crsfa.it/wp-content/uploads/download/varietati/pero.pdf
- www.ersa.fvg.it
- www.ivalsa.cnr.it/archiviofruit/pero/cultivar/schede/giaqualina
- www.gentedelsud.it.2016

Pesco



(da Giorgio Gallesio, 1817- 1839)

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, F. Lonardi, A. Liverani, 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

Introduzione

A. Liverani, D. Giovannini

Origine

Il pesco (*Prunus persica* (L.) Batsch) è una specie diploide ($2n = 16$), appartenente alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Amygdalus*.



L'origine cinese del pesco è ricordata, in Cina, dall'immagine molto comune di un vecchio saggio con una pesca in mano

Il centro di origine del pesco è la Cina, nella cui cultura tradizionale riveste un ruolo importante e nella cui mitologia è considerato simbolo di immortalità. Il ritrovamento di semi in diversi siti archeologici della provincia dello Zhejiang, in Cina, ha consentito di datare gli inizi della domesticazione (selezione operata dall'uomo e coltivazione) della specie a circa 8.000 anni fa (Zheng *et al.*, 2014). Nelle aree del Bacino Mediterraneo, il pesco si diffonde sotto l'Impero Romano. Semi di pesco sono stati rinvenuti in uno scavo archeologico nel centro della città di Roma, che

ha portato alla luce un'azienda agricola risalente al terzo secolo a.C. Nel continente americano l'introduzione del pesco è successiva, e avviene in due ondate distinte: la prima, nella prima metà del XVI secolo, con i colonizzatori spagnoli in Centro America; la seconda, intorno alla metà del XIX secolo, quando piantine in vaso di una cultivar a polpa bianca, denominata 'Chinese Cling', vennero inviate dalla Cina a New York (Scorza *et al.*, 1985). 'Chinese Cling' è antenata di numerose delle cultivar successivamente sviluppate dal *breeding*, tra le quali le pesche a polpa gialla 'Elberta' e 'Redhaven' che, introdotte in Europa nella prima metà del XX secolo, hanno rapidamente rivoluzionato il panorama varietale preesistente, prevalentemente costituito da pesche a polpa bianca, tenera e succosa, delicata e poco idonea alle manipolazioni ed ai trasporti. Analizzando il pedigree di un elevato numero di cultivar statunitensi, Scorza e colleghi (1985) hanno riscontrato che la maggior parte delle cultivar moderne discende da un piccolo gruppo di antenati: Admiral Dewey, Elberta, Halehaven, J.H. Hale, Rio Oso Gem e St. John. Grazie all'ottenimento della sequenza completa del genoma del pesco (Verde *et al.*, 2013), è stato possibile analizzare la diversità genetica interna alla specie coltivata a confronto con quella di specie selvatiche di pesco affini, come *P. davidiana*, *P. kansuensis* e *P. mira*, rivelando gli effetti dei processi di domesticazione, dispersione e miglioramento genetico sulla biodiversità della specie pesco. Lo studio ha confermato la scarsa diversità genetica nella specie coltivata rispetto alle selvatiche, ed evidenziato come la perdita sia stata particolarmente rapida in concomitanza con periodi specifici: il primo risalente alla prima domesticazione in Cina, il secondo agli albori dell'era cristiana, quando la specie si è diffusa in Occidente, il terzo agli inizi del XX secolo, con l'avvio dei programmi di miglioramento genetico.

Diffusione in Italia

Non si hanno notizie precise sull'introduzione di questa drupacea in Europa e in particolare nel mondo greco-romano. Alcuni ritengono che, dalla Cina, il pesco sia giunto in Europa attraverso la Persia, nel corso delle spedizioni di Alessandro Magno (356-323 a.C.) contro i Persiani. Secondo altri, sarebbe stato trasportato in Egitto ai tempi di Cambise (530-522 a.C.), e da qui avrebbe raggiunto la Grecia e, molti anni dopo, l'Italia. Alcuni studiosi ritengono che il pesco fosse già coltivato in Egitto sotto la VI Dinastia (circa 2350-2200 a.C.), alla fine del periodo denominato Regno Antico. Molti altri, tuttavia, presumono che il pesco sia giunto in Italia in epoca romana nel I secolo a.C. durante l'espansione dell'Impero, attraverso gli scambi mercantili con la Grecia o durante l'occupazione romana della Siria a

opera di Gneo Pompeo Magno (106-48 a.C.). Le descrizioni varietali ritrovate nei testi di Columella, Plinio e Marziale (I sec.), fanno comunque ritenere che il pesco fosse coltivato e ben conosciuto già all'epoca dell'Impero di Ottaviano Augusto (63 a.C.-14 d.C.). E' certo che questa drupacea suscitò molto interesse nel mondo romano e che molti, compresi consoli e senatori, furono gli appassionati che coltivarono alberi di pesco nel loro *hortus*. La menzione dei peschi di Gallia insieme a quelli di Roma negli scritti di Plinio, Columella e Palladio suggerisce che la coltura del pesco sia iniziata simultaneamente in Francia e in Italia. Secondo Werneck (1956), i peschi di Gallia, di cui parla Plinio, sarebbero giunti in Europa dai Balcani, attraverso la via del Danubio. Numerosi sono i semi di pesco ritrovati durante gli scavi archeologici di rovine del I secolo nel Nord Italia (Mincio); in Francia (a sud di Angers); in Germania (lungo le rive del Reno, a Neuss, Linz, Pforzeim, Fulda e Mainz); in Ungheria (in una comunità celtica di Regöly). Altri ritrovamenti archeologici presso comunità ceche, slovene e polacche, sono la dimostrazione della distribuzione del pesco nel Centro Europa al di fuori dell'area occupata dai Romani (Bellini e Nin, 2008).

Il pesco è raffigurato negli affreschi pompeiani, dai quali si può desumere la notevole pezzatura dei frutti già a quel tempo. Nel V secolo d.C., con la caduta dell'Impero Romano, la coltivazione del pesco scompare quasi del tutto dalle campagne dell'Europa, trovando rifugio tra le mura dei conventi o nelle città risparmiate dalle furie barbariche. Se alcune varietà di pregio furono conservate durante il periodo medioevale, il merito spetta essenzialmente agli Ordini monastici e ad alcune Casate che seppero custodire questo prezioso patrimonio vegetale. In Francia, dopo la caduta dell'Impero Romano, fu Carlo Magno a promuovere la coltivazione del pesco nei giardini dei monasteri del suo impero, che si estendeva verso Roma a sud e fino ad Amburgo a Nord. Nel periodo rinascimentale, il pesco conosce un nuovo periodo di espansione, in Italia prima che negli altri Paesi, dove gode di grande credito presso le famiglie gentilizie, particolarmente della Toscana. Nel XVI secolo, sotto il dominio mediceo, il pesco viene coltivato nei giardini delle ville e nei pomari toscani, tanto che già in quel periodo se ne annoverano numerose varietà. Diversi studiosi hanno scritto trattati sulla coltivazione del pesco e descritto le varietà coltivate: Luigi Anguillara, uno dei più noti botanici ed erboristi europei del XVI secolo, Pietro Andrea Mattioli (1501-1577), un altro noto botanico dell'epoca, Agostino Gallo (1499-1570), insigne agronomo del Rinascimento italiano, uno dei protagonisti dell'agronomia cinquecentesca, il bolognese Ulisse Aldrovandi (1522-1605), professore di filosofia naturale a Bologna. Le persiche si ritrovano poi nell' Herbario Nuovo di Castore Durante da Gualdo (1529-1590), medico, botanico e poeta italiano del Rinascimento, che ne descrive l'effetto vermifugo di foglie e fiori. Dalla Francia e dall'Italia il pesco arriva in Germania: la sua presenza nella valle dell'Elba (Dresda) è documentata

già nel 1575, così come la presenza di peschi selvatici nei vigneti della Renania nel XVI secolo, anche se la sua coltivazione in forma moderna sia di circa due secoli successiva.

A partire dal XVII secolo, nuove e significative testimonianze iconografiche arricchiscono la pomologia del nostro Paese e, in particolare, quella toscana che, sotto il governo mediceo (da Cosimo I a Cosimo II), viive un'era particolarmente feconda. I granduchi si adoperano per arricchire il germoplasma nei loro territori: basti pensare alle tre casse contenenti marze di una cinquantina di varietà di melo, pero e pesco (Pesca violetta tardiva, Pesca di Croia, Peschi della Chareuse, Pesche Paus bianche attive, Peschi Bouren, Peschi ammirabili, Peschi della Maddalena rossi, Peschi cuormio, Aduanpeche, Peschi della grossa persigue, Peschi violetti molto migliori che la tardiva mela noce, Peschi della Maddalena bianchi), fatte arrivare dalla Francia nel 1681 per essere innestate nei pomari del giardino di Boboli e di numerose ville medicee toscane. Agli albori del XVIII secolo il botanico Pietro Antonio Micheli (1679- 1737) descrive, nei suoi manoscritti, ben 47 varietà di pesco; 30 varietà vengono catalogate e dipinte dal Micheli e dal pittore di corte Bartolomeo Bimbi (1646-1729), con la collaborazione dell'acquerellista Tommaso Chellini (1672-1742). Nel 1737, la Toscana passa sotto il governo degli Asburgo-Lorena, che continuano a coltivare con interesse la pomologia. Tra la fine del XVIII secolo e gli inizi del XIX, tutta l'Europa si arricchisce di numerose e importanti opere pomologiche. In Italia, il forlivese Cesare Majoli (1746-1823) compila l'opera *Plantarum collectio* (1790-1810), composta da 27 tomi con oltre 5000 disegni, comprensivi di tavole acquarellate raffiguranti, a grandezza naturale e con grande qualità, frutti di varietà di molte regioni italiane, tra cui: "Persica carota", "Persica Mugniaca", "Persica Poppa di Venere", "Persica Verde di Settembre stacca l'osso", "Persica di Settembre col Iuffo", "Persica Bietola", "Persica Alberges" o "Nocepersica".

Pochi anni dopo, il conte Giorgio Gallesio (1772-1839) intraprende un'opera grandiosa intitolata "La Pomona italiana", due grossi volumi in cui sono descritte 39 pesche comuni e 18 pesche noci. Quest'opera risulta tuttora di grande validità scientifica e artistica, sia per il lavoro organico e sistematico nel descrivere le più interessanti varietà coltivate nel nostro Paese, di cui si indicano sinonimie e omonimie, sia per le preziose tavole che corredano l'opera, cui collaborarono numerosi pittori professionisti e dilettanti.

In quel periodo, ma anche successivamente e fino ai giorni nostri, vengono coltivate nel nostro Paese numerose varietà di origine francese, in molte zone addirittura dominanti rispetto a quelle locali. Frequente è anche l'allevamento degli alberi in spalliere addossate a muri interni dei giardini delle ville italiane, come pure nei monasteri francesi (Bellini e Nin, l.c.).

A partire dalla seconda metà del XIX secolo, dopo l'unificazione del Regno d'Italia, inizia un periodo nel quale la coltivazione di ottime varietà di pesco di

origine italiana viene affiancata da varietà introdotte dagli USA, ben presto preferite a quelle francesi. Nel "Manuale di Pomologia" di Girolamo Molon (1860-1937), pubblicato nel 1901 e realizzato in una veste economica e dunque alla portata di quanti amassero la frutticoltura, vengono descritte, con rigorosa precisione di nomenclatura, riferimenti bibliografici, sinonimie e caratteristiche agronomiche e commerciali, ben 126 cultivar di pesco. Nei primi anni '30, la Confederazione Fascista degli Agricoltori incarica il dr. Guzzini di coordinare un'indagine sulla peschicoltura italiana, con lo scopo di orientare e disciplinare organicamente la produzione peschicola nazionale, dopo averne esaminato la distribuzione territoriale degli impianti, il complesso delle razze e delle varietà coltivate, i rapporti di coltivazione in riferimento ai mercati di consumo nazionali ed esteri. Da questa indagine (Guzzini, 1936), che fotografa la peschicoltura italiana prima dell'introduzione delle cultivar americane di grande successo (da Redhaven in poi), emerge come già in quegli anni circa la metà della produzione peschicola nazionale fosse rappresentata da cultivar americane, mentre la metà restante da accessioni europee o locali. Questa produzione, poco meno di 3 milioni di quintali, si concentra prevalentemente in 4 aree produttive - Veneto (20,6%), Liguria (19,0 %), Emilia-Romagna (16,6%) e Campania (15,4%) - seguite a distanza da Piemonte e Toscana. La stagione produttiva iniziava nella terza decade di maggio e terminava nella terza decade di ottobre, concentrandosi nel mese di agosto, in cui veniva raccolto il 40% del totale. Quasi il 70% era rappresentato da varietà a polpa bianca e l'86% era costituito da pesche spiccagnole. Il 55% della produzione complessiva di pesche duracine era prodotto in Campania. L'indagine è stata ripresa ed aggiornata da Breviglieri nel suo trattato Peschicoltura (1950), dove emerge che alle cultivar di origine americana, europea ed alle varietà locali cominciano ad affiancarsi le nuove cultivar ottenute dall'attività di miglioramento genetico condotta in Italia, da *breeder* del calibro di Morettini, Pirovano, Capucci e Bonfiglioli. Intorno agli anni '60, Branzanti e Sansavini (1965) conducono una nuova ed approfondita indagine sulla peschicoltura nazionale, che dai 3 milioni di q.li riportati nel 1936 (Guzzini, l.c.) era passata agli oltre 13 milioni nel 1964, con un'eccezionale espansione ed incremento produttivo in pochi decenni. Fattori chiave per questo miglioramento produttivo risultano essere l'abbandono della coltura promiscua ed il sostanziale cambiamento degli indirizzi culturali, agevolato dal più rapido rinnovamento degli impianti e dal facile collocamento delle pesche italiane sui mercati esteri. Notevoli anche i cambiamenti nell'assortimento varietale su tutto il territorio nazionale, con il netto ridimensionamento della coltivazione delle varietà locali a favore di nuovo materiale genetico per lo più di provenienza americana, tanto che oltre il 70% della produzione in quegli anni viene fornita da un ristretto gruppo di poco più di 20 cultivar, di cui 'J.H.Hale', 'Dixired', 'Amsden', 'Redhaven' e 'S. Anna Balducci' sono le prime per

importanza. Scompaiono, dal circuito produttivo, un gran numero di varietà prima diffuse a livello locale, caratterizzate spesso da buon adattamento a condizioni climatiche difficili (gelate primaverili soprattutto), talvolta da buone caratteristiche organolettiche e da limitata suscettibilità ad agenti patogeni, ma condannate dal mercato moderno per la produttività insoddisfacente e, soprattutto, per la scarsa resistenza alle manipolazioni ed ai trasporti (Branzanti e Sansavini, l.c.). In quegli anni, si intensificano le indagini pomologiche finalizzate alla descrizione dettagliata delle novità varietali, e vengono pubblicate numerose monografie delle cultivar di pesco che, a diverso titolo e con diversa fortuna, entrano a far parte del circuito di coltivazione e produzione nazionale (Morettini *et al.*, 1962; Sansavini *et al.*, 1974; Bellini e Scaramuzzi, 1976; Fideghelli *et al.*, 1977; Della Strada *et al.*, 1984; Nicotra *et al.*, 1994). Oltre a queste descrizioni varietali occorre ricordare le numerose pubblicazioni opera di studiosi, di Enti ed organizzazioni agricole finalizzate ad orientare il peschicoltore nella scelta varietale al fine di limitarne il numero alle sole dotate dei migliori requisiti agronomici e pomologici. Già nel 1924, al congresso pomologico di Trento, Molon consigliava la diffusione di 35 varietà di pesco, mentre al secondo congresso (Lugo (RA), 1929), venivano consigliate 26 e 13 varietà, rispettivamente per l'Italia settentrionale e centrale (Breviglieri, l.c.). L'attività di orientamento prosegue fino ai giorni nostri, dapprima col contributo di singole istituzioni di ricerca (Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, 1980), successivamente nell'ambito del progetto nazionale «Liste di orientamento varietale dei fruttiferi» patrocinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. A questo progetto, finanziato dal 1994 al 2015, hanno partecipato numerose unità operative, la cui distribuzione nelle principali aree peschicole del territorio nazionale ha garantito indicazioni varietali specifiche per i numerosi contesti pedo-climatici che diversificano il territorio italiano (Fideghelli *et al.*, 1994).



Della vecchia pesca americana Early Crawford (1820 circa) esistono diversi sinonimi (Limonino in Piemonte, Reginella in Campania e nel Lazio). Localmente queste cultivar sono considerate autoctone, essendosi persa la memoria dell'origine americana

Le varietà autoctone

La rapida scomparsa dal circuito produttivo di molte delle varietà frutticole locali avvenuta in Italia a partire dalla seconda metà del XX secolo e già documentata, per il pesco, nell'indagine di Branzanti e Sansavini

pubblicata nel 1965, ha presto destato nel mondo scientifico legittime preoccupazioni sul rischio di erosione genica di questo germoplasma. A partire dagli anni '80 si susseguono numerose iniziative pubbliche finalizzate al censimento, recupero e mantenimento sul territorio nazionale delle vecchie varietà autoctone di origine italiana, le prime coordinate dal C.N.R. (CNR, 1988: 339 varietà di pesco locali censite; CNR, 1994: 301 varietà, corredate da descrittori di caratterizzazione), le ultime coordinate dagli ISF del MiPAAF (ISF, 2001: 164 varietà mantenute presso gli istituti sperimentali; ISF, 2003: 296 varietà mantenute presso istituti pubblici del territorio nazionale). Se questo non ha potuto impedire la perdita di numerose varietà del passato, oggi presenti solo come nomi, certamente ne ha salvaguardato molte altre, e con esse il ricco patrimonio genetico e di tradizioni ad esse strettamente legato.



La cv Iris Rosso è una delle tante cultivar costituite da Martinis in Friuli nel secolo scorso. Essendo frutto di un programma di miglioramento genetico non rientra nella definizione di “autoctona” adottata per l’Atlante (Foto Vivai Piante Gabbanelli)

L’indagine condotta per questo Atlante, pur nella sua incompletezza, ha accertato l’esistenza di circa 600 nomi di varietà di pesco originarie delle diverse regioni del territorio italiano. Sono state escluse dall’elenco le varietà che pur avendo un passato importante di

coltivazione nel nostro Paese sono varietà straniere ‘naturalizzate’ (Reginella, geneticamente indistinguibile dall’americana Early Crawford; Vincitore, che altro non è che la francese Charles Ingouf), così come quelle ottenute da azioni di miglioramento genetico realizzate da *breeder* italiani (es. Iris Rosso, Paola Cavicchi). La tipologia di frutto prevalente è la pesca a polpa bianca (circa il 65% delle varietà); il 7% sono percoche e solo il 2% è costituito da nettarine, bianche e gialle. Per quanto riguarda la distribuzione territoriale delle segnalazioni, il 19% circa dei nomi è presente in Sicilia, il 15% in Toscana, il 14% in Emilia-Romagna, il 12% in Campania e Veneto, il 10% in Piemonte; il 18% restante corrisponde a segnalazioni provenienti da quasi tutte le altre regioni italiane.

Il 24% delle varietà segnalate, dal valore storico rilevante e/o ancora oggi coltivate per mercati di nicchia, è stata inserita in Lista A. Una percentuale minore (16%), con caratteristiche commerciali e genetiche meno interessanti o meno valorizzate e di più difficile reperimento, è stata invece raggruppata nella Lista B. Il 60% restante, infine, è stato inserito nella Lista C, in quanto varietà di scarso valore agronomico, pochissimo diffuse in passato ed oggi per lo più scomparse, di cui rimane solo il nome o informazioni molto scarse.

Va evidenziato che in alcuni casi non è stata accertata la corrispondenza tra la descrizione pomologica riportata in letteratura per un nome varietale e l’accessione omonima reperita e salvaguardata (ad esempio la Pesca carota descritta dal Gallesio ha la polpa sanguigna, diversamente dall’accessione oggi mantenuta, a polpa gialla). In altri casi, più che di varietà si può parlare di popolazioni varietali, derivanti dalla consuetudine del passato di propagare le piante per seme e scegliere gli individui più interessanti. Le varietà appartenenti alla medesima popolazione varietale sono caratterizzate dallo stesso nome seguito da un numero arabo (Percoca di Romagna 1, 7, 9) o romano (Marsiglione I, II, XI e XIII), da una lettera (Buco Incavato A, B, C, F) o da attributi che richiamano il periodo di maturazione o caratteristiche pomologiche (gruppi Maddalena, Morellona, Sbergia). Per ciascuno dei gruppi varietali è stata predisposta una scheda descrittiva unica, evidenziando eventuali peculiarità di alcune.

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

Regione	Classificazione							
	A		B		C		TOTALE	
	P	N	P	N	P	N	P	N
Valle D' Aosta	-	-	-	-	-	-	-	-
Piemonte	6	-	2	-	56	-	64	-
Lombardia	3	-	-	-	13	-	16	-
Alto Adige	-	-	-	-	-	-	-	-
Trentino	-	-	-	-	-	-	-	-
Friuli Venezia Giulia	-	-	-	-	4	-	4	-
Liguria	1	-	5	1	25	-	31	1
Veneto	14	-	12	2	54	1	80	3
Emilia-Romagna	18	-	35	1	36	1	88	2
Toscana	11	-	6	2	79	2	89	4
Marche	3	-	-	-	6	-	9	-
Umbria	6	-	-	-	5	-	11	-
Lazio	2	3	1	-	2	-	5	3
Abruzzo	1	-	-	-	3	-	4	-
Molise	-	-	-	-	2	-	2	-
Campania	12	-	6	2	51	6	69	8
Puglia	4	-	2	-	4	1	10	1
Basilicata	4	-	3	-	4	-	11	-
Calabria	1	3	2	1	5	-	8	4
Sardegna	-	1	6	-	1	-	7	1
Sicilia	34	13	12	-	70	-	116	13
Non note	-	-	-	-	4	-	4	-
Totale regioni	120	20	92	9	424	11	636	40
Totale Italia	107	19	85	6	405	11	597	35

P: Pesco

N: Nettarine



Cultivar A
Nettarine

Crasiommolo

Sinonimi *Crismolo*



Origine si tratta di una "pesca noce" diffusa negli orti familiari dell'Agro di Velletri da moltissimi anni. Esistono altri cloni (**Crasiommolo A**, **Crasiommolo B**, **Crasiommolo C**) a polpa aderente e spiccagnola, di dimensioni molto piccole o piccole e con varie sfumature di colore della buccia

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccolo, **forma** rotonda, simmetrica, apice sporgente, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare media, **buccia** tomentosità assente, aderente, di colore bianco, sovracoloro rosso, diffuso sul 40%, brillante, sfumato-punteggiato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, mediamente soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio-grosso, globoso, spicco, scatola assente

Maturazione dalla seconda settimana di agosto a fine mese

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-elevata

Valutazione d'insieme

alcuni cloni sono simili alle varietà Madonna di Giugno, Madonna di Luglio, Madonna di Agosto o Marendelle diffuse in Calabria. Altre nettarine simili, molto profumate, sono apprezzate sui mercati della Sicilia orientale con il nome di "Sberge"

Riferimenti bibliografici

CRA FRU/ARSIAL, 2009

A cura di I. Barbagiovanni, R. Pavia

Madonna d'Agosto

Sinonimi *Marandella d'Agosto, Merendella d'Agosto*



Origine sconosciuta. Presente nel territorio calabrese (provincia di Catanzaro) da molto tempo e coltivata ancora con successo. È una “pesca noce” molto simile alle **sbergie** siciliane e la cui origine è probabilmente comune

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-scarso, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-precoce, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblata, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare medimente profonda, **buccia** glabra, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore assente, **polpa** bianco-verde, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 26 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

per le sue caratteristiche di elevata qualità (sapore e aroma), la sua coltivazione si è estesa negli ultimi 20 anni e nei mercati locali spunta prezzi nettamente superiori a quelli delle nettarine moderne

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994; Bellini *et al.*, 1990

A cura di N. Grillone, R. Mafrica, C. Fideghelli

Madonna di Giugno

Sinonimi *Marandella di Giugno, Merendella di Giugno*



Origine varietà calabrese derivata da una mutazione di Madonna di Agosto individuata a Sellia Marina da A. Foceri. Cultivar brevettata in Italia nel 2008

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-scarso, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-precocce, intensità media, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblata, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** glabra, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosa, diffuso sul 5%, brillante, sfumato, **polpa** bianco-verde, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 15 giorni prima di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

come la cultivar di origine Madonna d'Agosto è molto apprezzata nei mercati locali per le caratteristiche organolettiche e per la precocità di maturazione rispetto alle altre cultivar della stessa tipologia

Riferimenti bibliografici

Brevetto n. 2069 del 22/12/2008

A cura di N. Grillone, R. Mafrica, C. Fideghelli

Madonna di Luglio

Sinonimi *Marandella di Luglio, Merendella di Luglio*



Origine varietà calabrese di origine sconosciuta, probabile semenzale di Madonna di Agosto di cui anticipa la maturazione di tre settimane, individuata in provincia di Catanzaro

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-scarso, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-precoce, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

Dimensione piccola, **forma** oblata, simmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** glabra, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 50%, medio, sfumato, **polpa** bianco-verde, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 3 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

integra bene il calendario di maturazione tra la precoce Madonna di Giugno e la più tardiva Madonna di Agosto, conservando l'elevato standard qualitativo molto apprezzato nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Mafrica, dati non pubblicati

A cura di N. Grillone, R. Mafrica, C. Fideghelli

Sbergiu

Sinonimi *Nucipersica, Sbergia*



Origine sconosciuta e molto antica; nel 1516, Venuto segnala la presenza nella Sicilia orientale di alcune tipologie di pesco appartenenti al gruppo delle nocipersche che denomina *Isbergio* ed *Isbergio nocipersico*, alludendo chiaramente alle “Sbergie”. Anche Cupani (1696) e Nicosia (1735) descrivono una nettarina con la buccia colore verde-giallo rosseggiante denominata *nucipersica*

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-elevata, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo **fioritura** medio-tardiva, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblata, leggermente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura leggermente incavata, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità assente, aderente, di colore crema, sovracoloro assente, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, poco soda, tessitura media, sapore buono, tendenzialmente acido, **nocciolo** piccolo, globoso, aderente

Maturazione fine luglio/primi di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibile alla mosca della frutta e alle manipolazioni

Valutazione d’insieme

trattasi di cultivar popolazione di nettarina bianca coltivata sporadicamente nel litorale tirrenico del messinese e nelle zone pedemontane del catanese. Alberghina, nel 1978, descrive 3 differenti cultivar (**Sbergiu Grosso**, **Sbergiu Solcato**, **Sbergiu Piccolo**). Bellini *et al.* (1990) citano tre altre sbergie (**Sbergiu Rosso**, **Sbergiu Bianco** **Sbergiu Violetto**). Caruso *et al.*, nel 2007, citano altre 6 sbergie (**Sbergia Bianca**, **Sbergia S**, **Sbergia Sanfilippo**, **Sbergia Torrisi**, **Sbergio Bianco A**, **Sbergio Bianco B**). Tutte si distinguono per pezzatura e epoca di maturazione. I frutti sono suscettibili alla mosca e alle manipolazioni ma si caratterizzano per le ottime caratteristiche organolettiche; sono infatti profumati, di buon sapore, dolci con moderata percezione dell’acido, a polpa quasi croccante.

Riferimenti bibliografici

Alberghina, 1978; Caruso *et al.*, 1992 e 2007; Cupani, 1696; Nicosia 1735; Venuto, 1516; Bellini *et al.*, 1990

A cura di M. Cutuli, C. Fideghelli



Cultivar A
Pesche

Agostina



Origine vecchia cultivar del comune di Castronovo di Sicilia, provincia di Palermo. Insieme alle cv **Bianca di Bivona**, **Murtiddara** e **Settembrina** costituisce l'IGP "Pescabivona"

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, di media entità, **allegagione** media, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** sferoidale, ellittica, leggermente asimmetrica, apice arrotondato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, medio-sottile, aderente, con colore di fondo verdastro-bianco crema, sovraccolore rosso smorto, sfumato e marezzato sul 30-40% della superficie, **polpa** bianca, senza venature rosse, di tessitura medio-fine, soda non fondente, **sapore** medio-buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, senza presenza di scatolato

Maturazione seconda decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

valida per la produttività, la pezzatura, la consistenza e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994; Conte *et al.*, 1994; Caruso, dati non pubblicati

A cura di G. Della Strada, P. Engel, C. Fideghelli

ASO 20



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Acireale, provincia di Catania

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento aperto, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, di media entità, **allegagione** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** oblunga o rotonda, trasversalmente oblata, leggermente asimmetrica, apice sporgente con umbone medio-grosso, linea di sutura incavata, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, semiaderente, con colore di fondo verde chiaro-bianco crema, sfumato di rosa-rosso chiaro, sul 25-25 % della superficie, **polpa** bianco crema, con leggere venature rosse al nocciolo, tessitura media, mediamente soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, globoso, aderente

Maturazione seconda-terza decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per la produttività, le buone caratteristiche organolettiche dei frutti, gli allettanti prezzi di vendita

Riferimenti bibliografici

Calabrese *et al.*, 1993

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Bella di Bivona



Origine vecchia cultivar siciliana del territorio di Bronte, provincia di Catania

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** assenti, **fiore** rosaceo, **fioritura** tardiva, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** oblungo-rotonda, leggermente asimmetrica, apice incavato, umbone assente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo bianco crema-giallo chiaro, sovraccolore rosso, mazzato e striato sul 35-45% della superficie, **polpa** bianca, senza venature rosse, di tessitura media, poco soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, 20% di sciolto

Maturazione terza decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Caruso, 1982; Conte *et al.*, 1994

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Bella di Borgo d'Ale

Sinonimi

Bellezza di Borgo d'Ale, Littorio, Vittorio



Origine cultivar di origine ligure (si identifica probabilmente con l'Albenga)

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** elevato (>900 ore), **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare profonda; **buccia** tomentosità media, aderente, di colore bianco, sovraccolore rosso, diffuso sul 60%, medio, sfumato-marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo presente, mediamente soda, fondente, tessitura fine, sapore molto buono, intensamente aromatico, **nocciolo** medio, globoso, spicco, sciolto assente

Maturazione prima decade di agosto, una ventina di giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni elevata, resistente alle gelate invernali, ma sensibile ai ritorni di freddo primaverili

Valutazione d'insieme

ancora diffusa a livello di piccoli impianti, prevalentemente nel distretto peschicolo di Borgo d'Ale in provincia di Vercelli, dov'è tradizionalmente coltivata per il consumo fresco

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965

A cura di N. Ansaldi, L. Berra

Bella di Cesena

Sinonimi *Carman Rossa*



Origine semenzale di origine sconosciuta, individuato negli anni '20 del 1900 a Cesena (FC) nel podere "Ancona 1" della Congregazione di Carità. Diffusa e sperimentata su larga scala dal colono Pieri Domenico detto Maciola, uno dei pionieri della peschicoltura cesenate

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore verde, sovracoloro rosso, diffuso sul 70%, smorto, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, poco soda, fondente, tessitura media, aromatica, sapore buono, acido, **nocciolo** medio, globoso, spicco, sciolto assente

Maturazione 4 giorni prima di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-elevata

Valutazione d'insieme

negli anni Sessanta del secolo scorso era la varietà a polpa bianca più coltivata nel cesenate, ma già alla fine degli anni '70 era praticamente scomparsa. E' stata di recente recuperata per la diffusione in uno dei progetti sulla Agrobiodiversità delle Amministrazioni Provinciali locali. Oggi è reperibile presso diversi vivai

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Giovannini *et al.*, 2012a; Giovannini *et al.*, 2013

A cura di D. Giovannini, C. Buscaroli, S. Tellarini

Bella di Roma

Sinonimi *Bella di Roma Precoce*



Origine imprecisata, forse un miglioramento della Amsden da cui probabilmente è derivata

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato (700-900), **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità medio-elevata, **allegagione** buona, **produttività** buona, ma incostante

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, mediamente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 65%, medio, sfumato-marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo presente, mediamente soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio-grosso, globoso, aderente, sciolto presente

Maturazione 15 giorni prima di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media, poco sensibile a bolla e poco resistente ai freddi invernali

Valutazione d'insieme

preferita alla Amsden per il maggiore pregio commerciale dei suoi frutti e per la caratteristica di buona resistenza ai trasporti. Oggi è presente solo in campi catalogo

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Lupetti, 1956

A cura di A. Liverani, D. Giovannini

Bellella di Melito

Sinonimi *Bella di Melito, Bellella*



Origine varietà della Campania, derivata da una mutazione gemmaria di cultivar non nota individuata nel 1938 nel comune di Melito, presso l'azienda del sig. Marrone Luigi detto "O Bellillo" da cui il nome

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, intensità media, **allegagione** medio-elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice arrotondato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 40%, medio, striato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, non fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 20 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata sensibilità alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

valida per la pezzatura e le caratteristiche organolettiche dei frutti. E' ancora presente in coltivazione su limitate superfici nelle province di Napoli e Caserta

Riferimenti bibliografici

Santangelo e Casato, 1998; Pasquarella *et al.*, 2004

A cura di O. Insero, P. Rega, M. Petriccione

Bianca di Bivona



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Bivona, provincia di Agrigento. Insieme alla **Agostina**, **Murtiddara** e **Settembrina** costituisce l'IGP "Pescabivona"

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** assenti, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, di medio-elevata entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** oblungo-rotonda, simmetrica, apice incavato, umbone assente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo bianco crema, sovraccolore rosso chiaro, punteggiato, soffuso e striato sul 35-40% della superficie, **polpa** bianca, senza venature rosse, di tessitura media, poco soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, 20% di sciolto

Maturazione terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2007

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Buco Incavato

Sinonimi *Pesca di Massalombarda, Pesca di Massa*



Origine ignota, forse da un semenzale di Morellona, forse modenese, ottenuta da Ulisse Gianstefani, frutticoltore di Massalombarda, nel penultimo decennio dell'Ottocento e poi diffusasi a partire dall'inizio del Novecento. Negli anni sono stati selezionati e introdotti alcuni cloni che hanno caratteristiche pomologiche simili ma epoche di maturazione diverse: **Buco Incavato A**, **Buco Incavato C**, **Buco Incavato F**, **Buco Incavato 1**, **Buco Incavato 2**

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità scarsa, **allegagione** buona, **produttività** buona, ma incostante

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotondo-obolata, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 60-70%, smorto, sfumato-marezzato, **polpa** bianco-verdastra, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore ottimo, tradizionale, grado rifrattometrico ed acidità alte, **nocciolo** medio-grosso, subgloboso, spicco, sciolto assente

Maturazione 34 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni elevata

Valutazione d'insieme

importante sino agli anni sessanta e ancora presente sino agli anni novanta nei listini delle cooperative del ravennate. Recenti indagini hanno dimostrato che si tratta di un gruppo varietale costituito da diversi genotipi, probabilmente propagati per seme, dalle caratteristiche pomologiche simili e con epoca di maturazione distinta

Riferimenti bibliografici

Marani, 1929; Guzzini *et al.*, 1936; Branzanti e Sansavini, 1965; Giovannini *et al.*, 2012 e 2013

A cura di D. Giovannini, C. Buscaroli, S. Tellarini

Cesarini



Origine individuata a Campagnola (Verona) dal Sig. Comino nel 1949

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, di buona entità, **allegazione** buona al Nord, media al Sud, **produttività** medio-elevata al Nord, medio-scarso al Sud

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** globosa, leggermente o mediamente asimmetrica, apice leggermente incavato, sutura superficiale, **buccia** mediamente tomentosa e mediamente spessa, bianco-verdastra, sovraccolore rosso intenso sfumato sul 30-40% della superficie, **polpa** bianca, mediamente soda, spicca, tessitura fine, di sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso

Maturazione fine agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

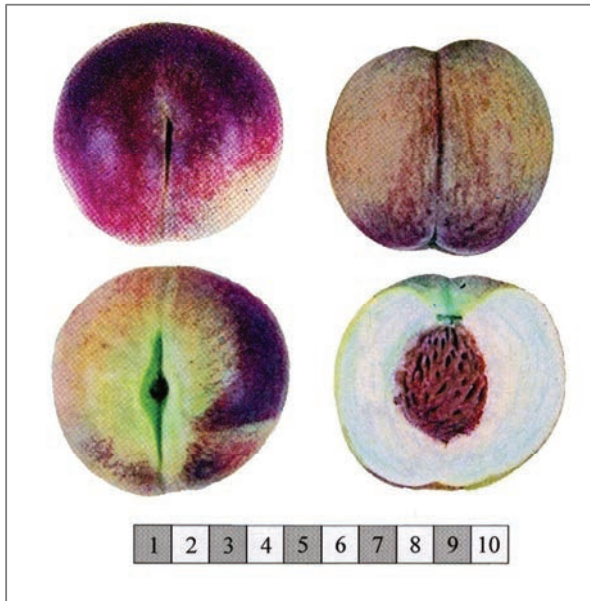
interessante per una frutticoltura familiare sia per le buone caratteristiche qualitative dei frutti che per la scarsa suscettibilità alla bolla, carattere molto interessante anche per programmi di miglioramento genetico

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Della Strada *et al.*, 1984

A cura di C. Fideghelli, G. Della Strada, A. Liverani

Chievo



Origine cultivar veneta, ottenuta casualmente da seme dal sig. L. Adamoli di Chievo (Verona) all'incirca nel 1920

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, leggermente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, staccabile, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 50-70%, brillante, sfumato, **polpa** verde-bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, globoso, spicco, scatola fino al 5%

Maturazione contemporanea a Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa; sensibile alle basse temperature invernali; tollerante alle avversità crittogamiche

Valutazione d'insieme

non più coltivata; molto fertile, richiede intenso diradamento

Riferimenti bibliografici

Guzzini *et al.*, 1936; Branzanti e Sansavini, 1965; Candioli, 1950; Morettini *et al.*, 1962

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Ciccio 'e Petrino

Sinonimi *Ciccio Petrillo, Ciccio Petrino*



Origine varietà della Campania, derivata da un semenzale di origine sconosciuta, individuato presso l'Az. A. Ghiaccio di Carinola (Caserta)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **floritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotonda a volte triangolare, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare poco profonda; **buccia** tomentosità medio-elevata, semiaderente, di colore verde, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 60%, medio, punteggiato-sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, non fondente, tessitura media, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 15 giorni dopo Redhaven (II decade di luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazione elevata

Valutazione d'insieme

ottime le qualità organolettiche, poco resistente alle manipolazioni. E' ancora presente in coltivazione su limitate superfici nelle province di Napoli e Caserta

Riferimenti bibliografici

Santangelo e Casato, 1998

A cura di O. Insero, P. Rega, M. Petriccione

Cotogna del Poggio



Origine ottenuta casualmente a S. Casciano Val di Pesa (Firenze) da genealogia sconosciuta. Nota da più di un secolo in Toscana

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio (500-700), **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotonda-triangolare, asimmetrica, apice arrotondato, linea di sutura incavata, umbone evidente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo-verde, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 20%, medio, sfumato, **polpa** gialla, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo medio, soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, scatola fino al 5% dei frutti

Maturazione 78 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni molto scarsa, assai sensibile a monilia

Valutazione d'insieme

cultivar ricercata sui mercati locali

Riferimenti bibliografici

Breviglieri, 1950; Bellini *et al.*, 2000a

A cura di E. Giordani, E. Picardi

Cotogna di Rosano

Sinonimi *Moscatella di Rosano, Moscatella II di Rosano*



Origine cultivar toscana ottenuta casualmente a Rosano (Firenze) da genealogia sconosciuta

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio (500-700), **gandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-precoce, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotondo-obolata, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità pedunculare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo intenso, sovraccolore rosso, diffuso sul 70%, medio, sfumato-marezzato, talvolta striato, **polpa** giallo intenso, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, molto soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, globoso, aderente, sciolto praticamente assente

Maturazione 50 giorni dopo Redhaven.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni molto scarsa, poco suscettibile a bolla e resistente alle basse temperature.

Valutazione d'insieme

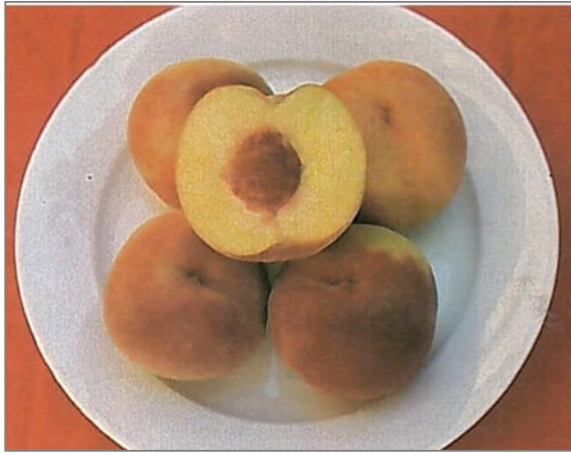
cultivar adatta ai mercati locali, diffusa un po' ovunque in Toscana

Riferimenti bibliografici

Breviglieri, 1950; Bellini *et al.*, 2000

A cura di E. Giordani, E. Picardi

Gemini



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Cammarata, provincia di Agrigento

Albero

vigoria elevata, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, di media entità, **allegagione** media, **produttività** elevata

Frutto

Dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice incavato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** mediamente tomentosa, sottile, aderente, con colore di fondo giallo intenso, sovraccolore rosso, sfumato, **polpa** gialla, venata di rosso al nocciolo, di tessitura media, soda fondente, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio e allungato, aderente, 20% di sciolto

Maturazione prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

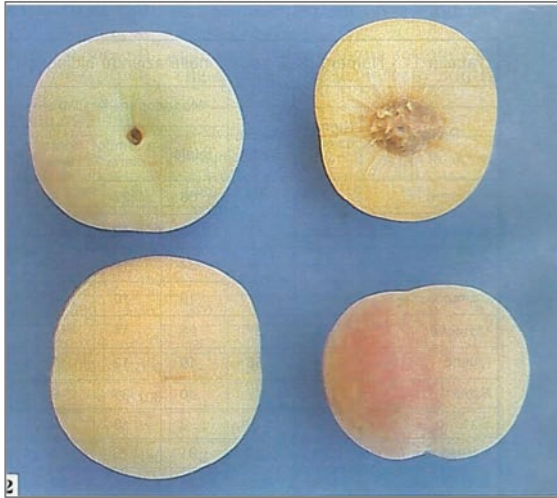
valida per la produttività, la pezzatura, la consistenza e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Caruso e Giovannini, 1989; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Gialla Moavero



Origine vecchia cultivar siciliana individuata a Ferravia, provincia di Agrigento

Albero

vigoria media, con portamento aperto, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, di media entità, **allegagione** elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** globosa, leggermente asimmetrica, apice incavato con umbone medio-piccolo, linea di sutura incavata, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, semiaderente, con colore di fondo giallo intenso-aranciato, soffuso di rosso chiaro, puntiforme e striato sullo 0-5% della superficie, **polpa** giallo-aranciata, senza venature rosse, di tessitura media, spicca, soda fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio-piccolo e globoso, 20% di sciolto

Maturazione seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

valida per i mercati locali per la consistenza e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti e gli allettanti prezzi di vendita

Riferimenti bibliografici

Calabrese *et al.*, 1993; Monte *et al.*, 2006

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Imera



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Ficarazzi, provincia di Palermo

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, simmetrica, apice arrotondato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, sottile, aderente, con colore di fondo giallo-verde, sovraccolore rosso, punteggiato e sfumato, **polpa** bianca, di tessitura media, soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio e globoso, aderente, senza sciolatura

Maturazione seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

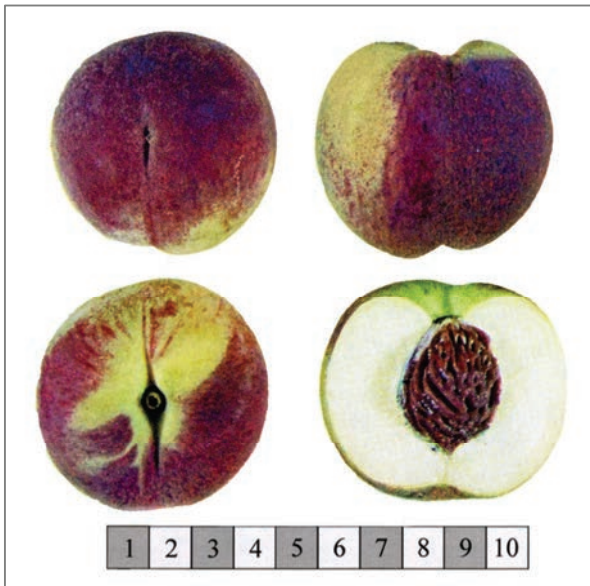
ancora coltivata su limitate superfici per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 1995; Caruso *et al.*, 2015

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Incomparabile Vilmorin



Origine imprecisata, introdotta nel veronese dal cav. Cogo (provincia di Vicenza) nel 1921

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità medio-elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** rotondo-oblata, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità pedunculare mediamente profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, staccabile, di colore crema, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 60-70%, smorto, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, poco soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, globoso, semiaderente, sciolto assente

Maturazione 1 giorno prima di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

pur essendo risultata produttiva e resistente ai trasporti, non è più coltivata

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Candioli, 1950; Morettini *et al.*, 1962

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Marscianese

Sinonimi *Cotogna di Marsciano*



Origine comune di Marsciano (Perugia), fine 1800. Varietà tradizionalmente riprodotta per seme che ha dato origine ad una popolazione con piccole differenze fenologiche e pomologiche

Albero

vigoria media, portamento aperto, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità di fioritura media, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** rotonda, asimmetrica, apice sporgente, umbonato, linea di sutura sporgente con umbone evidente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** di tomentosità elevata, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso scuro, diffuso sul 70%, medio, sfumato, **polpa** bianco-crema, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo elevato, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore ottimo, acidulo, **nocciolo** grosso, allungato, aderente, sciolto assente

Maturazione II decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

la varietà sta riscoprendo proprio in questi ultimi anni un certo interesse dopo decenni di progressivo abbandono, che hanno portato alla sua quasi scomparsa; sopravvissuta in pochi esemplari sparsi. La varietà è stata recentemente inserita nel Registro Regionale delle varietà autoctone della Regione Umbria (ai sensi della L.R. 25/2001 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario")

Riferimenti bibliografici

Gramaccia *et al.*, 2012; Morettini, 1959

A cura di F. Famiani e M. Gramaccia

Meraviglia di Verona

Sinonimi *Meraviglia, Selvatico di Grandi*



Origine cultivar veneta ottenuta casualmente da seme presso l'azienda del sig. Grandi a Palazzina (Verona) nel 1935

Albero

vigoria medio-scarso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** rotonda, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità medio-scarso, semiaderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 80-90%, brillante, sfumato, marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio-grosso, allungato, semiaderente, scatola assente

Maturazione 3 giorni prima di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa; albero rustico

Valutazione d'insieme

merita di essere recuperata in coltivazione per la buona produttività e le ottime caratteristiche pomologiche

Riferimenti bibliografici

Guzzini *et al.*, 1936; Branzanti e Sansavini, 1965; Morettini *et al.*, 1962

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini, G. Rigo

Michelini

Sinonimi *Michelino*, *K2* (in Emilia-Romagna), *Silvette* (in Campania)



Origine cultivar ligure ottenuta casualmente da seme nel 1930, presso l'azienda del sig. A. Michelini a Borghetto San Stefano (Savona). Coltivata in tutte le aree peschicole del nord e ancora oggi importante per i mercati locali. I sinonimi *K2* e *Silvette* non sono certissimi in quanto manca la verifica molecolare.

Albero

Vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-scarso, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, di buona intensità, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

Dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, staccabile, di colore crema, sovraccolore rosso, diffuso sul 50-70%, medio, sfumato e marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, fondente, tessitura media, a volte fibrosa, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, spicco, sciolto assente.

Maturazione 43 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media; sensibile alle minime termiche invernali

Valutazione d'insieme

pianta produttiva e vigorosa, frutti apprezzati per il sapore, la consistenza e la buona pezzatura

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.*, 1994; Branzanti e Sansavini, 1965; Della Strada *et al.*, 1986; Fideghelli *et al.*, 1980; Morettini *et al.*, 1962

A cura di A. Liverani, D. Giovannini

Montagnola Bianca di Sciacca



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Sciacca, provincia di Agrigento

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** precoce, di media entità, **allegagione** media, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblunga-triangolare, simmetrica, apice incavato, umbone assente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo verde-bianco crema, sovraccolore rosso chiaro, striato e sfumato sul 50% della superficie, **polpa** bianca, leggermente venata di rosso sotto l'epidermide, nella polpa e al nocciolo, di tessitura media, poco soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, 30% di scioltura

Maturazione prima decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per la produttività e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti, il cui limite è la pezzatura dei frutti

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 2007

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Montecorona

Sinonimi *Pesco di Montecorona*



Origine cultivar umbra, individuata nel 1954 presso la tenuta Montecorona sita nelle vicinanze di Umbertide (Perugia) da dove si è diffusa alle province di Terni e Perugia

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** non note, **fiore** rosaceo, **fioritura** tardiva, intensità di fioritura medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, poco simmetrica; apice arrotondato, linea di sutura superficiale, umbone assente; cavità pedunculare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo, sovraccolore rosso, diffuso sul 85%, medio, sfumato-punteggiato, **polpa** gialla, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore equilibrato, buono, aromatico, **nocciolo** medio, subgloboso, spicco, scatola presente fino al 10% dei frutti

Maturazione prima-seconda decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistenza alle manipolazioni scarsa, bassa suscettibilità alle gelate tardive.

Valutazione d'insieme

varietà apprezzata per il consumo fresco per le ottime caratteristiche organolettiche dei frutti, caratterizzati, però, dalla breve vita commerciale. Sta riscoprendo un certo interesse per la coltivazione, soprattutto nella media ed alta valle del Tevere e in Umbria, dove ha avuto origine, per la fioritura tardiva, che permette di ridurre i rischi di danni da gelate primaverili

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Jacoboni, 1957

A cura di F. Famiani, M. Gramaccia

Moscateello



Origine varietà originaria del veronese; l'origine dettagliata non è ben conosciuta

Albero

vigoria medio-scarso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-obolata, simmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 50%, smorto, sfumato, **polpa** verde-bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, fondente, tessitura medio-fine, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, scatola assente

Maturazione 37 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-elevata

Valutazione d'insieme

frutti molto buoni, profumati di moscato, poco conservabili e che ammezziscono attorno al nocciolo; pianta soggetta a cascola

Riferimenti bibliografici

Monti, 1817; Bellini, 1972; Fideghelli *et al.*, 1980; Della Strada *et al.*, 1986; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini, G. Rigo

Paola Cavicchi



Origine semenzale di Buco Incavato individuato a Renazzo di Cento (Ferrara) da D. Cavicchi. È stata per decenni una delle cv a polpa bianca più importanti della peschicoltura emiliano-romagnola



Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità buona, **allegagione** buona, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda-triangolare, asimmetrica, apice arrotondato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore verde chiaro, sovraccolore rosso, diffuso sul 50-70%, medio, sfumato o marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo evidente, mediamente soda, fondente, tessitura fine, sapore buono, acidulo, **nocciolo** medio, subgloboso, spicco, sciolto assente

Maturazione 45 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

cultivar apprezzata per la sua serbevolezza e resistenza alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.*, 1986; Branzanti e Sansavini, 1965

A cura di A. Liverani, D. Giovannini

Paola Cavicchi Precoce



Origine semenzale di Paola Cavicchi liberamente impollinato, ottenuta a Renazzo di Cento (Ferrara) da D. Cavicchi. Diffusa nel 1974



Albero

Vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

Dimensione medio-grossa, **forma** rotonda-triangolare, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità scarsa, aderente, di colore bianco-verde, sovracoloro rosso, diffuso sul 70-80%, media, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa medio e rosso al nocciolo elevato, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore buono, tendenzialmente acido, **nocciolo** medio, globoso, staccato, con presenza di callo, sciolto assente

Maturazione 23 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

scarsa sensibilità alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

valida cultivar a polpa bianca sia per la bella colorazione della buccia che per la consistenza della polpa; il principale difetto la forma a volte troppo triangolare

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.*, 1986; Fideghelli *et al.*, 1980

A cura di A. Liverani e D. Giovannini

Percoca Agostana

Sinonimi *Percoca gialla di agosto*



Origine cultivar pugliese ottenuta da un semenzale di origine sconosciuta, individuato nel territorio del nord barese

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, leggermente asimmetrica, apice poco incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità pedunculare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore giallo-verde, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 10%, opaco, sfumato, **polpa** giallo chiaro, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, soda, non fondente, tessitura mediamente fibrosa, sapore buono, acidulo, aromatica, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, scatola assente

Maturazione 20 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media, mediamente sensibile alle crittogame e agli insetti tipici della specie

Valutazione d'insieme

presente nel Nord barese dove questa varietà era molto diffusa in passato e ancora presente per un certo interesse nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, 1936

A cura di F. Palmisano, P. Venerito, A. Turco, V. N. Savino

Percoca di Romagna 7

Sinonimi *Percoca Romagnola 7*



Origine clone individuato nel 1962-63 dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna nell'ambito di una popolazione di percoche di origine imprecisata e da tempo localmente diffuse in Romagna

Albero

vigorìa media, **fabbisogno in freddo** elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, intensità scarsa, **allegagione** scarsa, **produttività** scarsa

Frutto

dimensione grossa, **forma** oblata, triangolare, molto asimmetrica, apice incavato, linea di sutura molto incavata, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, aderente, di colore giallo intenso, sovraccolore rosso, diffuso sul 15%, smorto, sfumato, **polpa** giallo intenso, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, soda, non fondente, tessitura media, sapore medio, tendenzialmente acido, **nocciolo** medio-grosso, globoso, aderente, sciolto assente

Maturazione 60 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media; molto interessante per elevata tolleranza a monilia e, soprattutto, alla mosca della frutta (Tabilio *et al.*, 2013)

Valutazione d'insieme

non più utilizzata per la trasformazione industriale, anche a causa di un'attitudine tecnologica complessivamente mediocre, sebbene i frutti sciropati si lascino apprezzare per sapore e consistenza della polpa. Oggi presente solo in campi germoplasma dove è studiata per alcuni caratteri di resistenza (monilia, mosca della frutta, ecc.). E' stata moltiplicata a lungo per seme, tanto che si può considerare omozigote per molti caratteri. I vari cloni individuati (numerati da 1 a 9) si differenziano principalmente per l'epoca di maturazione

Riferimenti bibliografici

Sansavini *et al.*, 1974; Giovannini *et al.*, 2012a

A cura di D. Giovannini e A. Liverani

Percoco Bianco

Sinonimi *Percoco Bianco di Tursi, Cuccarese*



Origine Tursi (Matera), omonima della cultivar presente in Puglia, ma geneticamente diversa. Con il nome **Cuccarese** è in commercio una selezione clonale del Percoco Bianco di Tursi

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, intensità media, **allegagione** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, simmetrica, apice arrotondato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità pedunculare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore bianco, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 20%, medio, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, scatola assente

Maturazione II decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

anche in Sicilia è diffuso un clone simile con la stessa denominazione e commercializzato per il consumo fresco nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Mennone *et al.*, 2008

A cura di C. Mennone

Percoco Bianco

Sinonimi *Bianco di Putignano, Percoca di Ottobre*



Origine semenzale di origine sconosciuta, individuato nell'agro di Putignano (Bari) e da cui si è rapidamente diffuso in molti comuni del sud-est barese. Omonima del Percoco Bianco della Basilicata o Percoco Bianco di Tursi, da cui differisce geneticamente

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** ovata, asimmetrica, apice arrotondato, linea di sutura mediamente incavata, umbone presente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore verde-bianco, sovraccolore rosa-rosso, diffuso sul 5%, opaco, sfumato, **polpa** bianco crema, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, mediamente soda, non fondente, tessitura media, leggermente fibrosa, sapore buono, acidulo, molto profumata, **nocciolo** piccolo, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 70 giorni dopo di Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni mediamediamente sensibile alle crittogame e agli insetti tipici della specie

Valutazione d'insieme

rappresenta una produzione un tempo diffusa del territorio intorno a Putignano (Bari). Oggi è poco coltivata. E' stata recuperata grazie a progetti integrati per la biodiversità pugliese

Riferimenti bibliografici

Pantanelli, 1936.

A cura di F. Palmisano, P. Venerito, A. Turco, V. N. Savino

Percoco di Turi

Sinonimi *Percoca di Turi, Guardiaboschi*



Origine semenzale di origine sconosciuta, individuato negli anni quaranta del 1900 a Turi (Bari) da un agricoltore della contrada Guardiaboschi, da cui il nome locale. Un'altra versione della storia invece fa derivarne il nome dal soprannome dell'agricoltore che la individuò. Da qui si diffuse rapidamente nell'agro del comune di Turi dove se ne iniziò la coltivazione fino a diventare una delle produzioni tipiche del territorio

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice arrotondato, linea di sutura superficiale, umbone presente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo-verde, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 20-40%, semiluminoso, marezzato, **polpa** gialla, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, soda, non fondente, tessitura media, sapore buono, acidula, aromatica, **nocciolo** medio, globoso, aderente, sciolto assente

Maturazione 25 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media; mediamente sensibile alle crittogame e agli insetti tipici della specie

Valutazione d'insieme

rappresenta una delle produzioni tipiche del territorio intorno a Turi (Bari), per cui esiste un certo interesse nei mercati locali dove è richiesta per le sue eccellenti qualità gustative. Adatta inoltre per la trasformazione, in particolare per la produzione di frutti sciropati. Apprezzata e diffusa anche in Sicilia

Riferimenti bibliografici

Nicotra *et al.*, 2004

A cura di F. Palmisano, P. Venerito, A. Turco, V. N. Savino

Percoco di Tursi

Sinonimi *Settembrino, Percoco di Sant'Arcangelo, Percoco di Tursi e Sant'Arcangelo*



Origine Tursi (Matera) e S. Arcangelo (Potenza)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, intensità media, **allegagione** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-triangolare, simmetrica, apice incavato, linea di sutura sporgente, umbone evidente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità elevata, aderente, di colore giallo chiaro, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 20%, medio, sfumato, **polpa** giallo intenso, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, molto soda, non fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrata, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione I-II decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

particolarmente apprezzata per il consumo fresco, ma anche trasformata in sciroppati a livello familiare

Riferimenti bibliografici

Mennone *et al.*, 2008

A cura di C. Mennone

Persico

Sinonimi *Persicone*



Origine semenzale di origine sconosciuta, parzialmente diffuso nel territorio di Brindisi a cavallo tra i territori di Mesagne e Latiano

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, intensità medio-elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, leggermente asimmetrica, apice poco incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore bianco crema, sovraccolore rosso, diffuso sul 70%, semiluminoso, sfumato mazzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo assente, tenera, fondente, tessitura leggermente fibrosa, sapore ottimo, dolce, intensamente profumata, **nocciolo** medio, subgloboso, spicco, sciolto assente

Maturazione 15 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni elevata, mediamente sensibile alle crittogame e agli insetti tipici della specie

Valutazione d'insieme

rappresentava una produzione di eccellenza del territorio brindisino, particolarmente vocato alla peschicoltura. E' stata soppiantata dalle moderne varietà e il suo recupero è avvenuto grazie ai progetti integrati per la biodiversità regionale frutticola

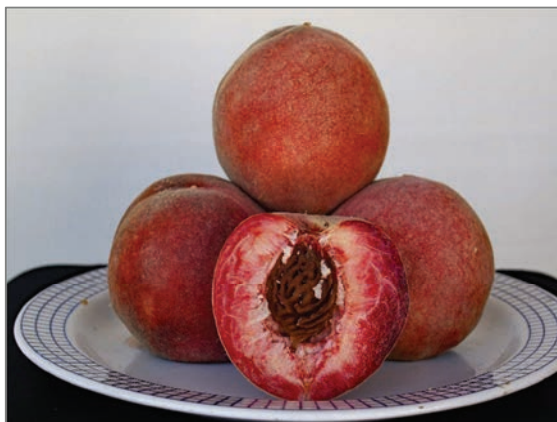
Riferimenti bibliografici

Pantanelli, 1936

A cura di F. Palmisano, P. Venerito, A. Turco, V. N. Savino

Pesche a polpa sanguigna

Con nomi diversi sono presenti in molte regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Calabria, Sicilia



Origine Antica popolazione di pesche a polpa bianca quasi interamente pigmentata di rosso, propagata abitualmente per seme, per cui le numerose accessioni presenti su tutto il territorio nazionale sono praticamente tutte geneticamente diverse anche se, spesso, molto simili tra loro. Le principali differenze riguardano l'intensità della pigmentazione antocianica della polpa, l'epoca di maturazione, la dimensione del frutto. Tra le pesche storiche a polpa sanguigna più note, si ricorda la *Pesca Carota*, descritta da Gallesio (1817-1839), all'epoca diffusa soprattutto in Toscana e nell'Oltrepò pavese dove è ancora presente con il

nome di *Pesca Gnif*. Un tempo erano coltivate, per lo più, lungo i filari dei vigneti, da cui derivano molti dei nomi delle numerose cultivar (*Pesca della Vigna, Pesca delle Vigne, Persi de Vin, Persi d'Vigne, Pesca da Vino, Vigne Rossa, Vigna dell'Amiata*). Ancora più numerosi sono i nomi che rimandano al colore sanguigno della polpa (*Pesca Sanguigna, Pesca del Sangue, Sanguignella di Savoia, Pesca Sanguigna ottobrino elbana, Pesca Sanguigna settembrina elbana, Sanguignella 1, Sanguignella 2, Sanguignella di Dese*). Pesche del Sangue e Pesche Pastinache sono descritte da Della Porta nel "Suaevilla Pomarium" (1583). Altri nomi ancora ricordano il colore rosso della polpa (*Pesco vinoso, Testa Rosce, Rossa di Santa Lucia, S. Lorenzo Rossa, October Red*). Le pesche a polpa sanguigna non hanno, attualmente, una particolare importanza e diffusione, ma sono state classificate A per il carattere "polpa rossa" strettamente legato a componenti antiossidanti, di grande interesse per il miglioramento genetico.

La scheda riportata sotto non è riferita ad una cultivar specifica, ma riporta le caratteristiche prevalenti delle diverse cultivar.

Albero

vigoria da media a scarsa, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata.

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-oblunga, asimmetrica, apice da incavato a leggermente sporgente, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** con tomentosità media, semiaderente, di colore verde, sovraccolore rosso, diffuso sull'80%, smorto, sfumato-striato, **polpa** bianca, con rosso vinoso in polpa intenso e rosso al nocciolo medio, fondente, tessitura media, sapore medio, acido, aromatico; **nocciolo** medio, allungato, spicco ma anche aderente, sciolto assente

Maturazione da metà agosto a ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alle manipolazioni, pianta rustica poco sensibile alle avversità biotiche

Valutazione d'insieme

la comparsa della colorazione rossa è precoce, già ben visibile sin dalla fase di indurimento del nocciolo ed interessa una parte più o meno estesa della polpa a partire dalla buccia. Il carattere polpa sanguigna, generalmente associato alla nervatura rossa della foglia, è recessivo e si può ritrovare sia in frutti a polpa bianca che gialla. Un clone denominato "**Sanguignella**" è a polpa gialla e di sapore subacido, dolce, carattere che lo distingue da tutti gli altri cloni e/o varietà conosciute, spesso di sapore amaro ed astringente. Non si conosce la sua origine. Il carattere polpa rossa si può manifestare

anche in un altro fenotipo, che non risulta presente nel germoplasma italiano. In questo caso la comparsa del rosso avviene solo nell'ultima fase di maturazione del frutto; il rosso è esteso a tutto il mesocarpo e il carattere è trasmesso come allele dominante alla progenie

Riferimenti bibliografici

Majoli, 1790; Gallesio, 1817; Branzanti e Sansavini, 1965; Camangi e Segantini, 2011; Cretti, 2007; Gullo *et al.*, 2003; Dalla Ragione, 2006, 2010 e 2014; Mazzeo, 2007; Figliuolo *et al.*, 2010; Stefani e Camangi, 2013; <http://germoplasma.arsia.toscana.it/>; www.parcomagella.it; Di Santo e Madonna, 2002; Picchi, 2006, 2007.

A cura di G. Della Strada, D. Giovannini, A. Liverani, S. Tellarini, C. Fideghelli.

Regina di Londa

Sinonimi *Regina d'Autunno, Tardiva di Londa*



Origine ottenuta a Londa (Firenze) da genealogia sconosciuta; individuata casualmente da A. Leoni di Londa intorno al 1955

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio (500-700), **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grosso, **forma** rotondo-oblata, leggermente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** tomentosità scarsa, semiaderente, di colore bianco, sovraccolore rosso, diffuso sul 40%, medio, sfumato e marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrata, **nocciolo** medio, globoso, spicco, sciolto assente

Maturazione 60 giorni dopo Redhaven.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa, molto sensibile a moniliosi

Valutazione d'insieme

diffusa un po' ovunque in Toscana e in Italia

Riferimenti bibliografici

Bellini e Bini, 1976; Bellini *et al.*, 1976 e 2000; Della Strada *et al.*, 1986; Fideghelli *et al.*, 1980

A cura di E. Giordani, E. Picardi

Regina di Ottobre

Sinonimi *Semenzale di Londa A, Regina di Londa Tardiva*



Origine individuata casualmente nel 1970 da M. Scopetani nel comune di Dicomano (Firenze) dalla libera impollinazione di Regina di Londa. Isolata, valutata e introdotta da E. Bellini e V. Nencetti

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio (500-700), **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** rotonda, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone piccolo ma evidente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità media, semiaderente, di colore bianco-verdastro, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 40%, medio, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, molto soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, allungato, spicco, sciolto assente

Maturazione 90 giorni dopo Redhaven.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa.

Valutazione d'insieme

diffusa a livello nazionale nel 1991, ben accettata per le sue buone doti agronomiche e pomologiche

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.*, 2000; Bellini e Nencetti, 1991

A cura di E. Giordani, E. Picardi

Rosa del West



Origine varietà romagnola derivata da un semenzale di origine sconosciuta, individuato a Barisano (Forlì-Cesena)

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità media, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotondo-obolata, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** di tomentosità media, aderente, di colore verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 60-70%, smorto, sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore ottimo, tendenzialmente acido, **nocciolo** grosso, globoso, spicco, sciolto in piccola percentuale

Maturazione 12 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

discreta cultivar a polpa bianca che ha il suo maggior limite nella incostante produttività. Ancora presente in diversi mercati locali e disponibile presso alcuni vivaisti.

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.*, 1986

A cura di A. Liverani e D. Giovannini

Russotto

Sinonimi *Bianca Russotto, Kaos, Russotta*



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Castronovo di Sicilia, provincia di Palermo

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** precoce, di media entità, **allegazione** media, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblunga, simmetrica, apice arrotondato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo bianco crema-verde, sovraccolore rosso, punteggiato e sfumato sul 75-80% della superficie, **polpa** bianca, mediamente venata di rosso sotto l'epidermide, di tessitura media, poco soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio e subgloboso, aderente, 20% di sciolto

Maturazione terza decade di giugno

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per la produttività e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti, il cui limite è la pezzatura

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 1993; Bellini *et al.*, 1994

A cura di G. Della Strada, P. Engel

San Giorgio

Sinonimi *Pisarel*



Origine vecchia cultivar veneta, originaria del territorio veronese da genealogia non nota

Albero

vigoria media, portamento espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotonda, leggermente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, semiaderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 70%, semiluminoso, sfumato-marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, fondente, tessitura medio-fine, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, globoso, spicco, sciolto assente

Maturazione 28 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-elevata

Valutazione d'insieme

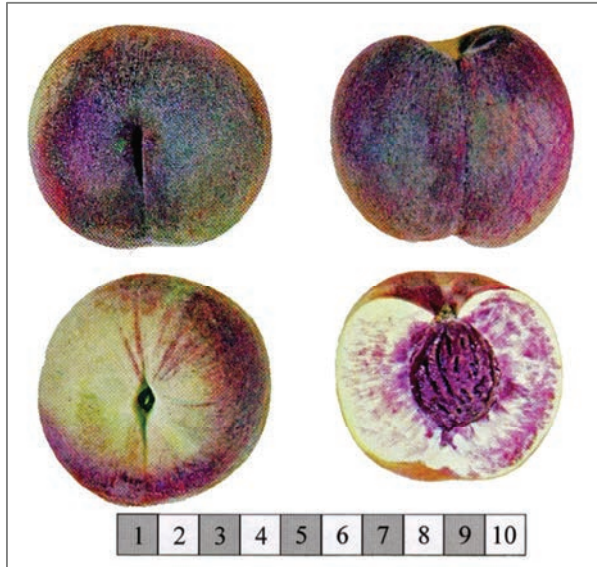
varietà produttiva e costante; non più coltivata

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Fideghelli *et al.*, 1980

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini, G. Rigo

San Vito



Origine varietà veneta, ottenuta casualmente da seme da una cultivar a polpa sanguigna; individuata nel frutteto del sig G. Arduini a San Vito al Mantico (Verona), diffusa nel 1948

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità medio-scarso, semiaderente, di colore verde, sovracoloro rosso, diffuso sul 70%, smorto, sfumato-striato, **polpa** bianca, con rosso in polpa elevato e rosso al nocciolo medio, fondente, tessitura media, sapore medio, tendenzialmente acidulo, **nocciolo** medio, allungato, spicco, sciolto assente

Maturazione 10 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

cultivar produttiva, con frutti a polpa sanguigna e resistenti alle manipolazioni

Riferimenti bibliografici

Morettini *et al.*, 1962

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Sant'Anna Balducci

Sinonimi *Milanin del Cele*



Origine varietà dell'Emilia-Romagna derivata da una mutazione gemmaia di S. Anna, individuata negli anni trenta del secolo scorso dal frutticoltore Balducci in un suo podere in località Ponticelli di Imola (Bologna)

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, intensità medio-elevata, **allegagione** elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-triangolare, asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, semiaderente, di colore verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 40-50%, smorto, sfumato marezzato, **polpa** bianco-verde, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, poco soda, fondente, tessitura fibrosa, sapore buono, tendenzialmente acido, **nocciolo** medio, globoso, spicco, sciolto assente

Maturazione 6 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata sensibilità alle manipolazioni, molto sensibile a bolla

Valutazione d'insieme

ha costituito per decenni, tra gli anni quaranta e gli anni settanta, la varietà di punta a livello nazionale del periodo fine luglio tra le pesche a pasta bianca. Oggi è ancora presente presso diversi vivai e coltivata per i mercati locali

Riferimenti bibliografici

Della Strada *et al.*, 1986; Morettini *et al.*, 1962; Branzanti e Sansavini, 1965; Giovannini *et al.*, 2012a e 2013

A cura di D. Giovannini, C. Buscaroli, S. Tellarini

Settembrina

Sinonimi *Settembrina di Bivona*



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Bivona, provincia di Agrigento. Insieme alle cv **Agostina**, **Bianca di Bivona** e **Murtiddara** costituisce l' IGP 'Pescabivona'

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, simmetrica, apice arrotondato con umboncino evidente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo verde chiaro-bianco crema, sovraccolore rosso chiaro, sfumato sul 35-45% della superficie, **polpa** bianca, mediamente venata di rosso al nocciolo, di tessitura media, soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, non soggetto alla scioltura

Maturazione seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti, il cui limite è la produttività non sempre soddisfacente

Riferimenti bibliografici

Bellini *et al.*, 1994; Caruso *et al.*, 2015

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Settembrina di Leonforte

Sinonimi *Settembrino di Leonforte*



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Leonforte, provincia di Enna. Con l'ecotipo **Bianco di Leonforte** e gli ecotipi **Giallone** e **Ottobrina** costituisce l'IGP "Pesca di Leonforte" e il Presidio Slow Food "Pesca nel sacchetto"

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** precoce, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblunga-rotonda, simmetrica, apice incavato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo bianco crema, sovraccolore rossochiaro, punteggiato e sfumato sul 5% della superficie, **polpa** bianca, leggermente rossa solo nella polpa, di tessitura media, poco soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, 30% di scatola

Maturazione seconda decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

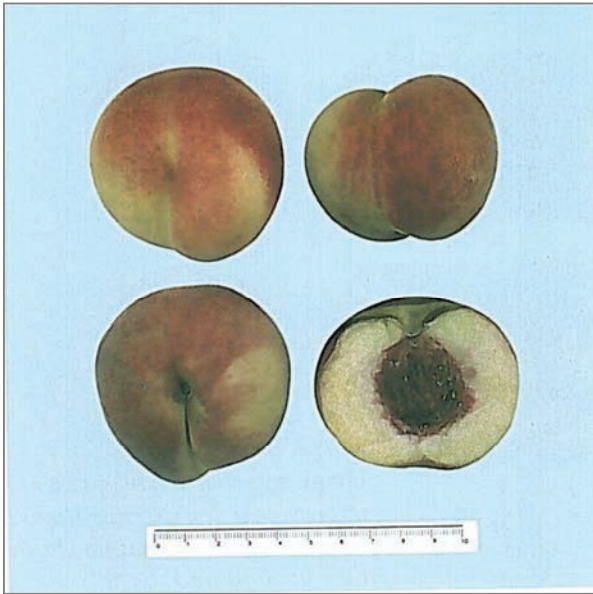
varietà valida per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti che si caratterizzano per l'assenza di residui antiparassitari per il loro insacchettamento precoce, rimosso solo alla raccolta

Riferimenti bibliografici

Caruso T., dati non pubblicati

A cura di G.Della Strada, P. Engel, C. Fideghelli

Settembrina Turca



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Castronovo di Sicilia, provincia di Palermo

Albero

vigoria medio-scarso, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** tardiva, di media-elevata entità, **allegagione** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

Dimensione media, **forma** oblata, asimmetrica, apice arrotondato, umbone assente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, medio-sottile, aderente, con colore di fondo verdastro-bianco crema, sovraccolore rosso, smorto, sfumato, mazzato e punteggiato sul 50-70% della superficie, **polpa** bianca, leggermente rossa al nocciolo, di tessitura media, soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio e globoso, aderente, non soggetto a scioltura

Maturazione prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per la produttività e le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Belliniet *al.*, 1994; Conte *et al.*, 1994; Caruso – dati non pubblicati

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Sicania

Sinonimi *Bambino*



Origine ottenuta casualmente da un semenzale di genealogia sconosciuta e selezionata dal Sig. Bambino in agro di Villafranca Sicula, provincia di Agrigento

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento semiaperto, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** assenti, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-precocce, di media entità, **allegagione** media, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** oblunga-ellittica, simmetrica, apice arrotondato, umbone assente, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare stretta e poco profonda, **buccia** mediamente tomentosa, sottile, aderente, con colore di fondo bianco crema-verdastro, sopraccolore rosso chiaro, sfumato, **polpa** bianco crema, leggermente rossa sotto l'epidermide e nella polpa, soda non fondente, di tessitura media, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio e subgloboso, aderente, praticamente non soggetto alla scioltura

Maturazione seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

discretamente resistente alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà valida per la produttività e per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994; Caruso *et al.*, 1993; Caruso *et al.*, 2015

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Tabacchiera Gialla

Sinonimi *Tabacchiera Gialla Tardiva*



Origine semenzale individuato presso l'azienda agricola Sanfilippo in Bronte (Catania) alla fine degli anni 1970

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo
fioritura intermedia, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** piatta, asimmetrica, umbone assente, linea di sutura incavata, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo, sovraccolore rosso sfumato, diffuso sul 60-65%, **polpa** gialla, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo presente, soda fondente, tessitura media, **sapore** equilibrato e aromatico, **nocciolo** piccolo, globoso, aderente, 30% di sciolto

Maturazione 14 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

buona resistenza alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

a partire dagli anni '80 la varietà era coltivata nelle aree montane del Comune di Bronte (Catania), successivamente si è diffusa a quote inferiori nelle valli del fiume Simeto. Con l'arrivo sul mercato delle nuove pesche piatte, maggiormente colorate e prive di difetti, la sua diffusione si è notevolmente ridotta fino alla scomparsa. Attualmente è esclusivamente presente in campi collezione di germoplasma

Riferimenti bibliografici:

Caruso *et al.*, 1992; Caruso *et al.*, 2006 e 2015; Caruso e Cutuli, 2012

A cura di M. Cutuli

Tabacchiere

Cloni *Sicilia 1, Sicilia 2, Tabacchiera A, Tabacchiera B, Tabacchiera Currao, Tabacchiera Caudullo, Tabacchiera LR, Tabacchiera Luglio, Tabacchiera Moschetti, Tabacchiera Precoce Caudullo, Tabacchiera Precoce Moschetti, Tabacchiera Ruccheddu, Tabacchiera Serbaggiola, Tabacchiera Settembre, Tabacchiera Tardiva, Tabacchiera TC, Tabacchiera Torrisi*



Origine la prima pesca a frutto piatto è stata introdotta nel secondo dopoguerra nella Ducea di Nelson in territorio di Maniace (Catania); all'epoca all'interno del feudo era condotta attività sperimentale per l'introduzione di piante da frutto nella valle del Simeto, fino ad allora coltivata esclusivamente con specie erbacee. Dalla cultivar iniziale, per propagazione per seme, sono state ottenute diverse nuove cultivar che differiscono per epoca di maturazione e pezzatura. Il nome Tabacchiere è stato dato a queste cultivar per la forma del frutto che ricorda la scatola del tabacco da fiuto

Albero

vigorìa media, **fabbisogno in freddo** medio-elevato, **glandole fogliari** globose/reniformi, **fiore** rosaceo
fioritura da precoce a tardiva, **allegagione** medio-elevata, **produttività** da media a medio-elevata

Frutto

dimensione medio-piccolo, **forma** piatta, asimmetrica, linea di sutura incavata, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore crema, sovracoloro rosso sfumato, diffuso dal 40 al 90%, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo presente o assente, soda, tessitura media, sapore subacido e aromatico, **nocciolo** piccolo, globoso, aderente/non aderente

Maturazione da fine giugno a fine agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

resistenza alle manipolazioni non elevata

Valutazione d'insieme

la sua coltivazione si è diffusa lungo i due principali corsi di acqua del Massiccio etneo: la Valle del Simeto (Bronte, Maniace, Adrano e Biancavilla), ubicata a Sud-Ovest e la Valle dell'Alcantara (Moio Alcantara e Roccella Valdemone) posizionata sul versante Nord. Oggi la loro coltivazione si è molto ridotta a causa dell'introduzione delle moderne cultivar di pesche piatte, ma la richiesta del mercato locale non è cessata grazie ai pregevoli sapore ed aroma che caratterizzano i frutti

Riferimenti bibliografici:

Caruso *et al.*, 2006 e 2007; Caruso *et al.*, 2015; Caruso e Cutuli, 2012; CRA FRU-ARSIAL, 2009 e 2011

A cura di M. Cutuli, C. Fideghelli, G. Della Strada

Tardiva di Leonforte

Sinonimi *Gialla Tardiva di Leonforte*



Origine vecchia cultivar siciliana del comune di Leonforte, provincia di Enna

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** tardiva, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** ovata-rotonda, simmetrica, apice arrotondato, umbonato, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** mediamente tomentosa, mediamente spessa, aderente, con colore di fondo giallo intenso, sovraccolore rosso, striato sullo 0-5% della superficie, **polpa** gialla, leggermente rossa sotto l'epidermide e al nocciolo, di tessitura media, soda fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, non soggetto alla scatola

Maturazione seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

varietà che matura in una epoca povera di prodotto e per questo ben remunerato; buone le caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Belliniet *al.*, 1994; Monte *et al.*, 2006

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Tardiva di San Gregorio

Sinonimi *Tardiva di San Vittorino, Pesca di San Gregorio*



Origine varietà di origine e genealogia sconosciute, individuata nel comune di Roma presso l'Azienda Agricola Colle Lungo di proprietà del Sig. Lorenzo Colagrossi. E presente in agro di Tivoli a Nord di Roma, fin dagli anni '30

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità elevata, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grosso (245g), **forma** rotonda, asimmetrica, apice sporgente, linea di sutura incavata, umbone evidente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità medio-elevata, aderente, di colore giallo chiaro, sovraccolore rosso chiaro, diffuso sul 40-60%, medio, sfumato, **polpa** giallo intenso, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, non fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione prima settimana di ottobre (20 giorni dopo Fairtime)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni medio-scarso; i frutti sono soggetti a cascola preraccolta

Valutazione d'insieme

l'albero mostra un ottimo equilibrio vegeto-produttivo, è molto fertile, produce abbondantemente e costantemente frutti di buona pezzatura e colorazione, anche sui brindilli più esili e nella parte interna dell'albero; è ancora coltivata e commercializzata da piccoli agricoltori per le buone caratteristiche organolettiche, la resistenza alle manipolazioni e l'epoca di maturazione fuori stagione dei frutti

Riferimenti bibliografici

Pavia *et al.*, 2011

A cura di I. Barbagiovanni, R. Pavia

Tardivo Zuliani

Sinonimi *Tardiva Zuliani*



Foto provincia di Verona

Origine cultivar veneta, ottenuta da mutazione gemmaria di "Amsden", rinvenuta a San Giovanni Lupatoto (Verona) dal sig. L. Zuliani; diffusa nel 1963

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotondo-oblata, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità medio-scarso, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso scuro, diffuso sul 75%, smorto, marezzato, **polpa** bianca, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, soda, fondente, tessitura fibrosa, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, spicco, scatola assente

Maturazione 36 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

varietà tardiva, apprezzata per i frutti di buon sapore, bel colore e buona consistenza

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1996; Nicotra *et al.*, 1994

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Terzarole



Origine le Terzarole possono essere considerate una cultivar-popolazione coltivate da sempre nelle aree peschicole della Campania, a cui afferiscono diversi ecotipi **Terzarola Cavallara, Terzarola col Pizzo, Terzarola Dorata, Terzarola Gialla, Riccia ‘a Fuoco**. Esiste anche una **Terzarola Bianca** che con le altre Terzarole ha in comune solo il nome e il periodo di maturazione

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** campanulaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità media, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** rotondo-ellittica, leggermente asimmetrica, apice da piano o leggermente incurvato in T. Dorata a molto sporgente in T. col Pizzo, linea di sutura superficiale, umbone molto prominente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo intenso, sovraccolore rosa, diffuso sul 20%, medio, marezzato-sfumato molto più intenso ed esteso nella parte soleggiata, **polpa** aranciata, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo elevato, mediamente soda, fondente, tessitura media, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, semiaderente, scatola assente

Maturazione ‘Terzarola Dorata’ terza decade di agosto, ‘Terzarola Gialla’ inizio settembre, ‘Riccia ‘a Fuoco’ metà agosto, ‘Terzarola col Pizzo’ prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d’insieme

cultivar a maturazione scalare; la Terzarola col Pizzo, particolarmente apprezzata sui mercati locali per le buone caratteristiche organolettiche, è coltivata su limitate superfici nelle province di Napoli e Caserta

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Guzzini *et al.*, 1936; Gentile, 1951; Morettini, 1959; Agabbio *et al.*, 1994; Santangelo e Casato, 1998; Bellini *et al.* 1994; Pasquarella *et al.*, 2004; Sansavini *et al.*, 1974

A cura di O. Insero, P. Rega, M. Petriccione

Toro



Origine cultivar veneta, originata da pianta nata da seme, rinvenuta nel comune di Verona da E. Nicolis, diffusa nel 1965

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** medio-tardiva, intensità elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-oblata, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità medio-scarso, semiaderente, di colore bianco, sovraccolore rosso scuro, diffuso sul 75%, smorto, sfumato-punteggiato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo scarso, soda, fondente, tessitura fine, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio, allungata, spicco, sciolto assente

Maturazione 19 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

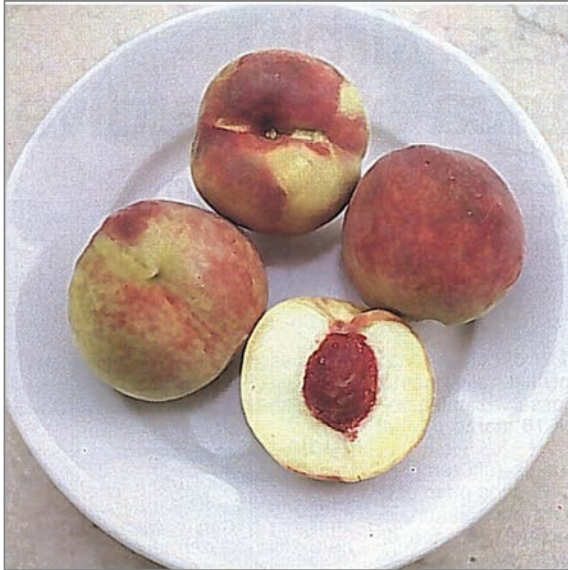
pianta produttiva e costante, frutti di ottimo sapore e buona consistenza, particolarmente graditi nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1996

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Tudia



Origine vecchia cultivar del comune di Castellana Sicula, provincia di Palermo

Albero

vigoria media, con portamento standard, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** rosaceo, **fioritura** intermedia, di media entità, **allegagione** media, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice sporgente, umbonato, linea di sutura superficiale, cavità peduncolare profonda, **buccia** mediamente tomentosa, sottile, aderente, con colore di fondo verde, sovraccolore rosso, striato sul 30% della superficie, **polpa** bianca, leggermente rossa sotto l'epidermide, nella polpa e al nocciolo, di tessitura media, soda non fondente, **sapore** buono, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, non soggetto alla scatology

Maturazione seconda decade di ottobre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile all'oidio, mediamente sensibile alla bolla

Valutazione d'insieme

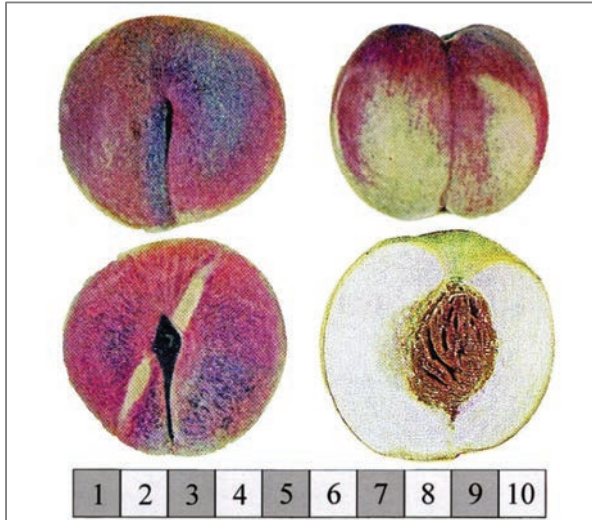
varietà ancora coltivata su limitate superfici per la buone caratteristiche organolettiche dei frutti e gli allettanti prezzi di vendita, il cui limite è la produttività non sempre soddisfacente

Riferimenti bibliografici

Caruso *et al.*, 1995; Caruso *et al.*, 2015

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Vecchi 74



Origine vecchia cultivar veneta, originata da pianta spontanea da seme; individuata dal Dr. C. Vecchi a Ponton Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona) nel 1938, moltiplicata e diffusa dal 1943

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità medio-elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** rotondo-obolata, poco asimmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore bianco-verde, sovraccolore rosso scuro, diffuso sull'80%, smorto, sfumato-punteggiato, **polpa** bianco-crema, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo medio, mediamente soda, fondente, tessitura fibrosa, sapore buono, equilibrato, **nocciolo** medio, allungato, semiaderente, sciolto fino al 5% dei frutti

Maturazione 4 giorni dopo Redhaven

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni scarsa

Valutazione d'insieme

non più coltivata

Riferimenti bibliografici

Branzanti e Sansavini, 1965; Candioli, 1950; Morettini *et al.*, 1962

A cura di G. Baroni, F. Lonardi, L. Ballini

Vesuvio

Sinonimi *Puteolana*



Origine cultivar campana, ottenuta da un semenzale individuato nel 1930, selezionata e descritta da Domenico Casella dell'Istituto di Coltivazioni Arboree della Facoltà di Agraria di Portici (Napoli)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** medio-elevato (700-900), **glandole fogliari** globose, **fiore** rosaceo, **fioritura** precoce, intensità elevata, **allegagione** medio-elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione medio (120-160g), **forma** da rotonda a leggermente oblata, leggermente asimmetrica, apice incavato, linea di sutura incavata, umbone assente, cavità peduncolare mediamente profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore giallo intenso, sovraccolore rosso, diffuso sul 50%, medio, sfumato, **polpa** aranciato, con rosso in polpa assente e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, non fondente, tessitura media, sapore ottimo, equilibrato, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 20 giorni dopo Redhaven (II-III decade di luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

elevata resistenza alle basse temperature; sensibilità alle manipolazioni bassa.

Valutazione d'insieme

superata dal punto di vista tecnologico ma ancora coltivata soprattutto per il consumo fresco nelle province di Napoli e Caserta

Riferimenti bibliografici

Bellini, 1972; Morettini *et al.*, 1962; Monastra *et al.*, 1984; Sansavini *et al.*, 1974; Rotundo *et al.*, 2001; Insero e Rega, 2008

A cura di O. Insero, P. Rega, M. Petriccione

Zingara Nera

Sinonimi *Zengara Nera*



Origine semenzale di origine sconosciuta, individuato presso l'Azienda L. Marotta di Nocelleto (Caserta)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiore** campanulaceo, **fioritura** intermedia, intensità media, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotonda, simmetrica, apice incavato, linea di sutura superficiale, umbone assente, cavità peduncolare profonda, **buccia** tomentosità media, aderente, di colore verde, sovraccolore rosso, diffuso sul 70%, medio, mazzato-sfumato, **polpa** bianca, con rosso in polpa scarso e rosso al nocciolo scarso, mediamente soda, non fondente, tessitura media, sapore buono, acidulo, **nocciolo** medio, subgloboso, aderente, sciolto assente

Maturazione 2 giorni dopo Redhaven (I decade di luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

sensibilità alle manipolazioni media

Valutazione d'insieme

interessante per le caratteristiche organolettiche e il sovraccolore, coltivata nelle province di Napoli e Caserta

Riferimenti bibliografici

Santangelo e Casato, 1998

A cura di O. Insero, P. Rega, M. Petriccione



Cultivar B

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamen-to	produttività	dimensione	colore buccia
Nettarine							
Angelo Marzocchella Marzocchella, Marzucchella, Menecarella	Campania, comune di Villaricca (NAi)	verso il 1952	media	eretto	media	media	giallo-verde rosso smorto
Gialla di Padova <i>Pesca Noce</i> <i>Cotogna Spiccagnola</i> , <i>Vaga Loggia Spiccagnola</i>	Liguria, Toscana, Veneto	antica	media	standard	medio-scarso	piccola	giallo
Giuglianese	Campania, comune di Giugliano (NA)	antica	elevata	semi-eretto	scarsa	media	giallo rosso
Mirandella Rossa <i>Marandella Rossa</i> , <i>Sbergia Rossa</i>	Calabria	antica	media		media	piccola	bianco-verde, sovraccolore rosso (90%)
Vaga Loggia Duracina <i>Albeages</i>	Emilia-Romagna	antica	medio-elevata	aperto	medio-elevata	media	giallo, sfumato di rosso al sole
Vincitore Mutato	Veneto, comune di Cogo (VE)	1952	elevata	standard	medio-elevata	media	bianco, esteso sovraccolore rosso

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco crema arancio chiaro	buona	buono, acidulo	medio-precoce	II decade luglio 9 gg dopo Rh	Baldini E., 1966, Bellini E. 1972, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Fideghelli C. <i>et al.</i> 1977, Loreti F. e Fiorino P. 1973, Pasquarella C. <i>et al.</i> 2003 e 2004	Poco sensibile al <i>Fusicoccum</i> . <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo aranciato	media	buono, acidulo	intermedia	metà agosto	Breviglieri N. 1950, Tamaro D. 1915	Abbastanza resistente alle basse temperature invernali. <i>Baroni G., Lonardi F., Ballini L.</i>
giallo	media	medio	intermedia	II decade giugno	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Fideghelli C. <i>et al.</i> 1977, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
verde-bianco	mediamente soda	buono, equilibrato	medio-precoce	10 gg prima di Rh	Bellini E. <i>et al.</i> 1990	Varietà a diffusione molto limitata, ormai presente solo come piante singole nel versante jonico, provincia di Catanzaro. <i>Grillone N., Mafrica R.</i>
giallo	mediamente soda	buona	intermedia	metà agosto	Gallesio G. 1817-1839, Tamaro D. 1915	Chiamata Vaga-Loggia dai toscani perché era coltivata nel giardino Medici della Vaga Loggia, fuori Firenze. Chiamata anche Albeages nella Romagna e questo indicherebbe la sua origine, dove queste pesche noci gialle si chiamano Albergidos. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco-verdastro	soda	buono	tardiva	primi di agosto	Bellini E. <i>et al.</i> 2005, Loreti F. e Fiorino P. 1973	Frutti con scarsa resistenza ai trasporti e manipolazioni. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Pesche							
Agostana Rossa	Emilia-Romagna, Savignano sul Panaro (MO)	inizi del 1900	medio-elevata	eretto	medio-elevata	media	bianco-crema, sovracoloro rosso (70%)
Agostina di Leonforte	Sicilia, comune di Leonforte (EN)	antica	media	standard	media	piccola	giallo-verde, sovracoloro rosso chiaro (50%)
Antonio di Francia <i>Di Francia, Precoce di Francia, Precocissima di Francia</i>	Campania, provincia di Napoli	1955 circa	elevata	semi-eretto	media	media	giallo intenso
Astarico	Basilicata	antica	elevata	semi-eretto	medio-elevata	grossa	giallo-verde
Aurora	Liguria, Borghetto S. Spirito (SV)	inizi del 1900	media	standard	media	media	verde-bianco rosso
Belfiore Tardivo <i>Tardiva di Belfiore</i>	Veneto, comune di Belfiore (VR)	antica	medio-elevata	—	media	grossa	verde, sovracoloro rosso (35%)
Bella di Calvisio	comune di Finale (SV)	fine '800	medio-elevata	standard	buona	media	bianco rosa
Bella di Cesena Precoce	Emilia-Romagna, areale di Cesena (FC)	1958 circa	media	eretto	medio-elevata	piccola	verde, sovracoloro rosso (50%)
Bella di Lugo <i>Grossa di Montagna, Rossa di Collina</i>	Emilia-Romagna, comune di Bagnacavallo (RA)	1934	medio-elevata	eretto	da media a scarsa	grossa	bianco-verde rosso intenso
Bella di Praizzola <i>Facchin, Vantina</i>	Veneto, comune di Bussolengo (VR)	antica	medio-scarso	—	medio-elevata	medio-grossa	verde-bianco crema, sovracoloro rosso
Bianca <i>Persica Janca, Pisca Janca</i>	Calabria, areale di Lamezia Terme	antica		standard		piccola	bianco-crema rosso chiaro
Bongiovi	Sicilia, comune di Sciacca (AG)	antica	media	aperto	medio-scarso	media	bianco crema, rosso sul 40-50%

Frutto			Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
verde-bianco	mediamente soda	buono, equilibrato	medio-tardiva	23 gg dopo Rh metà agosto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Presente fino agli anni 1950 nel modenese, dove è stata la pesca locale più diffusa. Attualmente non se ne hanno più segnalazioni, né sul territorio e neppure nei Campi di Conservazione del Germoplasma. <i>Liverani A., Giovannini D., Tellarini S.</i>
giallo	soda	buono equilibrato	precoce	I decade di agosto	Caruso T. - dati non pubblicati	Poco sensibile all'oidio. <i>Caruso T.</i>
giallo intenso	mediamente soda	medio-buono	medio-precoce	II-III decade di giugno (7gg prima di Rh)	Bellini E. 1972, Sansavini S. <i>et al.</i> 1974, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Monastra F. 1984	Frutto tipo percoca. <i>Insero O., Rega P., Petriccione M.</i>
giallo intenso	elevata non fondente	buono	tardiva	II decade di settembre	Mennone C. e Veneziano G. 2009, Mennone C. 2011	<i>Della Strada G.</i>
bianco	medio-scarso	medio-scarso	intermedia	7 gg prima di Rh	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Baldini E. 1966, Bellini <i>et al.</i> 1994, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965	<i>Della Strada G.</i>
bianco	poco soda	buono	intermedia	37 gg dopo Rh fine agosto	Bellini E. 1972, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984	Di scarso interesse agronomico. <i>Liverani A.</i>
bianco	media	buono	intermedia	fine luglio	Breviglieri N. 1950, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936	Pianta resistente all'oidio. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	mediamente soda	buono, aromatico	medio-tardiva	15 gg prima Rh I dec. di luglio	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Giovannini D. <i>et al.</i> 2012	<i>Liverani A.</i>
bianco crema	mediamente soda	ottimo	medio-precoce	fine luglio	Bassi <i>et al.</i> , 1980, Bassi <i>et al.</i> , 1992, Bellini <i>et al.</i> , 1994, Bellini e Scaramuzzi, 1976	Scarsa sensibilità all'oidio. <i>Liverani A.</i>
bianco	mediamente soda	buono equilibrato		24 gg prima di Rh	Lupetti R. <i>et al.</i> 1956, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A.</i>
bianco	mediamente soda	buono		III dec. settem. 77 gg dopo Rh	Gullo G. <i>et al.</i> 2003	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	poco soda, non fondente	buono equilibrato	intermedia	III decade di luglio	Caruso T. <i>et al.</i> 2015, Monte M. <i>et al.</i> 2006	Poco sensibile all'oidio. <i>Della Strada G., Engel P.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamen-to	produttività	dimensione	colore buccia
Bordò	Sicilia, comu- ne di Sciacca (AG)	antica	media	standard	medio-scarso	medio-piccola	crema-verde chiaro, rosso sul 50-60%
Botto	Piemonte, Cornegliano d'Alba (CN)	1943	media	aperto	medio-elevata	media	verde-bianco rosso intenso
Brasilese <i>Brasilese, Bri- silese</i>	Campania, comune di Secondigliano (NA)	antica	media		media	medio-grossa	bianco-crema rosa-rossa
Bugian	Liguria, Bor- ghetto S. Spiri- to (SV)	1920 circa	medio-elevata	semi-eretto	elevata	medio-grossa	giallastro
Burgitana	Sicilia, comune di Burgio (AG)	antica	media	standard	elevata	piccola	giallo chiaro, sovrac. rosso (60%)
Burrona di Rosano	Toscana, comu- ne di Rosano (FI)	inizi del 1900	elevata	semi-eretto	medio-elevata	media	verde, sovrac- colore rosso chiaro (25%)
Burrona di Savona <i>Burrona Massima di Savona, Spic- cagnola Bianca Agostenga</i>	Liguria, territo- rio di Savona	antica	medio-elevata	standard	media	grossa	verde rosso
Burrona di Terzano <i>Tardiva di Ter- zano, Tardiva di Firenze</i>	Toscana, Terza- no di Bagno di Ripoli (FI)	antica	elevata	aperto	media	media	bianco-verde, sovrac. rosso chiaro (70%)
Campione <i>Piumazzo</i>	Emilia-Roma- gna	antica	medio-elevata	semi-eretto	media	grossa	bianco, sovrac. rosso (50%)
Corleonese	Sicilia, comune di Corleone (PA)	antica	media		media	piccola	bianco crema, rosso chiaro sul 30%
Daniela	Toscana, Vico- rati di Londa (FI)	1960 circa	media	semi-eretto	media	grossa	verde-bianco crema, rosso chiaro (30%)
Fiammesco	Veneto, Ospe- daletto di Pe- scantina (VR)	1928 circa	medio-elevata	semi-eretto	media	media	verde-giallo, sovrac. ros- so-rosso scuro (60%)

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco	poco soda, non fondente	buono equilibrato	precoce	II decade di settembre	Caruso T. <i>et al.</i> 2015	Poco sensibile all'oidio. Della Strada G., Engel P.
bianco	mediamente soda	buono	intermedia	9 gg prima di Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984	Della Strada G., Engel P.
bianco-verdastro	mediamente soda	buono	intermedia	II decade luglio	Gentile G. 1951, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936	Scarsa sensibilità alla bolla. Della Strada G., Engel P.
bianco	mediamente soda	buono	intermedia	III decade di luglio	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950	Resistente all'oidio. Della Strada G.
bianco	poco soda	buono equilibrato	intermedia	I decade agosto 17 gg dopo Rh	Caruso T. <i>et al.</i> 2015	Pianta di scarsa sensibilità all'oidio. Caruso T.
verde-bianco	mediamente soda	buono, equilibrato	intermedia	metà agosto	Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000	Ancora coltivata nel territorio di Rosano, adatta a mercati locali; frutti di buone qualità organolettiche. Conservata a livello di germoplasma dal CNR-IVALSA, Az. Sper.le Santa Paolina, Follonica (GR). Giordani E., Picardi E.
bianco	mediamente soda	buono	intermedia	20 gg dopo Rh	Tamaro D. 1915	Della Strada G., Engel P.
bianco	poco soda	buono equilibrato	intermedia	II decade luglio 3 gg dopo Rh	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000	Vecchia varietà conosciuta e diffusa solo a livello locale. Conservata a livello di germoplasma dal CNR-IVALSA, Az. Sper.le Santa Paolina, Follonica (GR). Liverani A.
bianco	mediamente soda	ottimo, aromatico	tardiva	fine agosto 35 gg dopo Rh	Branzanti e Sansavini 1965, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Fideghelli C. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984	Di modesto interesse agronomico per la non soddisfacente consistenza della polpa. Liverani A., Giovannini D.
bianco	poco soda	buono equilibrato	intermedia	III decade di luglio	Monte M. <i>et al.</i> 2006, Caruso <i>et al.</i> 2015	Poco sensibile all'Oidio. Caruso T.
bianco	mediamente soda	equilibrato	medio-precoce	III dec. agosto 46 gg dopo Rh	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Roselli G. <i>et al.</i> 1999, Bellini E. <i>et al.</i> 2000	Si trova ancora sporadicamente nel territorio di origine. Liverani A.
verde-bianco	poco soda	equilibrato	intermedia	inizio agosto 11 gg dopo Rh	Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Diffusa commercialmente dopo il 1928. Varietà mediocre coltivata finché non si sono diffuse altre varietà con ugual epoca di maturazione. Baroni G., Lonardi F., Ballini L.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamen-to	produttività	dimensione	colore buccia
Fontana <i>Fontana Tardivo, Tardivo Fontana</i>	Veneto, comu- ne di Pescanti- na (VR)	1922	medio-elevata	semi-eretto	media	grossa	bianco-verde rosso
Forlì 1	Emilia-Roma- gna, comune di Villafranca di Forlì	1960 circa	media	eretto	medio-scarso	media	verde chiaro rosso
Forlì 2	Emilia-Roma- gna, territorio di Forlì	1960 circa	media	eretto	media	grossa	verde, sovrac- colore rosso (35%)
Fuoco di Ro- magna	Emilia-Roma- gna	antica	media	eretto	media	grossa	giallo, sovrac- rosso sul 50%
Generale	Emilia-Roma- gna, comune di Faenza (RA)	1954	elevata	aperto	elevata	grossa	verde-giallo, sovraccoloro rosso scuro
Gialla di Morsiani <i>Gialla Mor- siani</i>	Emilia-Roma- gna, Bagnara di Romagna (RA)	1930 circa	elevata	standard	medio-elevata	grossa	giallo
Gialla di Ronta	Emilia-Roma- gna, Ronta di Cesena (FC)	antica	medio-scarso	eretto	medio-elevata	media	verde-giallo rosso
Gialla di San Bartolomeo <i>Bella di Bosco, Gialla di S. Bartolomeo in Bosco</i>	Emilia-Roma- gna, San Barto- lomeo in Bosco (FE)	1953	scarsa	aperto	medio-elevata	media	verde, sovrac- colore rosso scuro
Giallona di Siano	Campania	antica	medio-elevata		media	media	giallo intenso
Gloria <i>Gloria del Te- gnente</i>	Liguria, pro- vincia di Sa- vona	1935	medio-elevata		medio-elevata	medio-grossa	bianco-verde, sovraccoloro rosso (50%)
Grezzano	Veneto	antica	media	standard	medio-scarso	media	verde chia- ro-biancastro, sovrac. rosso (70-90%)
Hale Benzi <i>Moreschini</i>	Emilia-Roma- gna, valle del Savio (FC)	metà del 1900	media		medio-elevata	medio-grosso	verde-giallo, sovraccoloro rosso (75%)
Impero	Liguria, comu- ne di Finale Ligure (SV)	1937	medio-scarso	eretto	buona ma inco- stante	grossa	verde, sovrac- colore rosso

Frutto		Fenologia			Riferimenti bibliografici	Note Curatore
colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco crema	mediamente soda	buona	intermedia	fine agosto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	medio-scarso	medio-scarso	medio-tardiva	metà agosto 24 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Giovannini <i>et al.</i> 2012a	Scarsa sensibilità all'oidio. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	mediamente soda	buono, acidulo	intermedia	42 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Di nessun interesse agronomico. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	poco soda	medio, acidulo	medio-tardiva	34 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Giovannini D. <i>et al.</i> 2012a	Scarsa resistenza alle manipolazioni. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	soda	equilibrato	intermedia	fine luglio	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	mediamente soda	buono	intermedia	20-30 luglio	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	medio-scarso	medio-buono	intermedia	primi di agosto 13 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo-aranciato	soda	buono	intermedia	fine luglio - I decade agosto 14 gg dopo Rh	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. 1972, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Poco vigorosa ma produttiva. I frutti resistono bene alle manipolazioni e sono serbevoli. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo intenso	mediamente soda	buono	intermedia	III dec. luglio - I dec. agosto	www.agricoltura.campana.it	<i>Insero O., Rega P., Petriccione M.</i>
bianco-verde	mediamente soda	equilibrato	medio-tardiva	inizio agosto 10 gg dopo Rh	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Morettini <i>et al.</i> 1962	Frutto molto buono, resistente ai trasporti; buona conservabilità in frigorifero. Coltivata anche in Veneto. <i>Baroni G., Lonardi F., Ballini L.</i>
bianco	soda non fondente	medio	intermedia	I dec. di luglio due settimane prima di Rh		<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo intenso	soda	buono	medio-tardiva	III dec. agosto 35 gg dopo Rh	Fideghelli C. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A.</i>
verde-bianca	soda	equilibrato	intermedia	inizio agosto 11 gg dopo Rh	Breviglieri N. 1950, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965	Pianta di scarso vigore che ne complica la gestione e con produzioni incostanti; frutti grossi anche 3A, di ottima conservabilità e sapore mediocre. <i>Baroni G., Lonardi F., Ballini L.</i>

Varietà	Origine			Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Kamarat	Sicilia, comune di Cammarata (AG)	antica	elevata	standard	medio-scarso	piccola	bianco crema, rosso sul 5-10%
Lampetella <i>Lampedella</i>	Campania	antica	elevata	eretto	medio-scarso	medio-grossa	giallo intenso
Liana Baruzzi	Emilia-Romagna, comune di Piangipane (RA)	1955 circa	medio-elevata		media	medio-grossa	verde-giallo chiaro, rosso sul 60-70%
Lugliatica	Sicilia, comune di Bivona (AG)	antica	media	standard	scarso	media	verde-crema, sovraccoloro rosso chiaro
Luisa Berselli	Emilia-Romagna, comune di Altedo (BO)	inizi anni 1950	medio-elevata	eretto	media	grossa	verde, sovraccoloro rosso smorto
Maglia Rosa	Emilia-Romagna, comune di Piangipane (RA)	1940 circa	media		buona	medio-piccola	verde-giallo, sovraccoloro rosso (60%)
Maria Maddalena	Emilia-Romagna, comune di Castel S. Pietro (BO)	inizi anni 1950	medio-scarso		medio-elevata	medio-grossa	bianco, sovraccoloro rosso
Mora di Moriano <i>Pesca Barella</i>	Toscana, comune di S. Quirico di Moriano (LU)	1880 circa	media	aperto	medio-elevata	medio-grossa	bianco-verde, sovraccoloro rosso (50%)
Morellona <i>Morellone</i>	imprecisata (Emilia-Romagna e Veneto)	antica	scarso	eretto	medio-elevata	piccola	verde-bianco, sovraccoloro rosso
Nuova Europa	Emilia-Romagna	antica	media	aperto	media	media	bianco, sovraccoloro rosso
Ottobrina Caltagirone	Sicilia, comune di Caltagirone (CT)	antica	media	standard	media	piccola	giallo intenso, rosso chiaro sul 5%
Palazzina <i>Manego curto</i>	Veneto, comune di Palazzina (VR)	antica	medio-elevata	–	medio-elevata	medio-grossa	verde, sovraccoloro rosso

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco	soda non fondente	buono equilibrato	precoce	I decade di settembre	Caruso T. e Giovannini D. 1989, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994	Poco sensibile all'oidio. Della Strada G., Engel P.
giallo intenso-aranciato	soda	ottimo	intermedia	III decade di agosto	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Monastra F. <i>et al.</i> 1984	Frutto tipo percoca. Insero O., Rega P., Petriccione M.
giallo intenso	soda	buono	medio-tardiva	fine luglio 10 gg dopo Rh	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986	Molto sensibile alla Bolla. Non più coltivata, presente solo in campi catalogo. Liverani A., Tellarini S.
bianco	poco soda	buono equilibrato	precoce	II decade di luglio	Caruso T. <i>et al.</i> 2015	Pianta di scarsa sensibilità all'oidio. Caruso T.
bianco	mediamente soda	buono	intermedia	10 gg prima Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Fideghelli C. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Interessante in alcuni ambienti del Nord. Liverani A., Giovannini D.
giallo aranciato	soda	medio, acidulo	intermedia	I dec. di luglio 13 gg prima Rh	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Branzanti e Sansavini 1965	Liverani A., Giovannini D.
bianco	mediamente soda	medio	tardiva	II-III decade di agosto 30 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992	Della Strada G., Engel P.
bianco	mediamente soda	buono, equilibrato	medio-tardiva	I dec. di agosto 20 gg dopo Rh	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950, Bellini E. 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Roselli G. <i>et al.</i> 1999	Liverani A., Giovannini D.
bianco	medio-scarso	buono	intermedia	fine luglio	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Bassi D. <i>et al.</i> 1980 e 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Non più coltivata. Liverani A., Giovannini D.
bianco	mediamente soda	buono, acidulo	intermedia	62 gg dopo Rh	Bellini E. 1972, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Di scarso interesse agronomico. Liverani A., Giovannini D.
giallo intenso	soda	buono equilibrato	intermedia	I decade di settembre	Caruso <i>et al.</i> 2015	Pianta di scarsa sensibilità all'oidio. Caruso T.
bianco	mediamente soda	ottimo	intermedia	27 gg dopo Rh	Candioli P. 1934, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Lupetti R. <i>et al.</i> 1956	Produttività incostante; piante resistenti al freddo e malattie crittogamiche. Baroni G., Lonardi F., Ballini L.

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Percoca Romagnola 3 <i>Percoca di Romagna 3</i>	Emilia-Romagna	1962-1963	media	semi-eretto	scarsa	piccola	giallo intenso
Percoco Mascolino <i>Mascolino</i>	Basilicata, comune di Tursi (MT)	antica	elevata	semi-eretto	medio-elevata	medio-grossa	giallo chiaro, sovrac. rosso chiaro (10%)
Percoco Sbarratello <i>Sbarratello</i>	Basilicata, comune di Tursi (MT)	antica	medio-elevata	aperto	medio-elevata	media	giallo chiaro, sovrac. rosso chiaro (10%)
Pesca Carota	Emilia-Romagna	antica	media	eretto	buona	medio-grossa	giallo
Pesca Settembrina	Emilia-Romagna, provincia di Modena	antica	medio-scarsa	eretto	scarsa	media	verde-crema rosso scarso
Péssigu Aibézisi <i>Pessighi Aibézisi</i>	Sardegna, comune di Logu-lentu (SS)	antica		standard		media	bianco-crema, sovrac. rosa-rosso
Péssigu Aibézisi Fattitu <i>Pessighi Aibézisi Fattitu, P. Albézisi Bariasgiu</i>	Sardegna, comune di Logu-lentu (SS)	antica		standard		medio-piccola	giallo chiaro, rosso
Péssigu di Cabidanni <i>Pessighi di Capidannu</i>	Sardegna, comune di Logu-lentu (SS)	antica		standard		medio-grossa	giallo-arancio, rosso
Péssiu Biancu	Sardegna, comune di Laconi (NU)	antica	scarsa	eretto	media	medio-piccola	bianco-crema
Péssiu de Isperru	Sardegna, comune di Laconi (NU)	antica	media	eretto	media	piccola	giallo-verde rosso chiaro
Péssiu de Orrocinu	Sardegna, comune di Laconi (NU)	antica	media	eretto	medio-scarsa	medio-piccola	giallo intenso
Picarella <i>Micariello, Picarello, Picariello</i>	Campania, comune di Giugliano (NA)	antica	media		medio-elevata	grossa	bianco, rosso intenso

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
giallo chiaro	molto soda	equilibrato	tardiva	I dec. settembre 45 gg dopo Rh	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974	Percoca interessante per lo standard qualitativo e tecnologico dei frutti, ma sconsigliabile per la scarsa produttività. Attitudine tecnologica buona; il prodotto sciroppato eccelle per consistenza e sapore, ma difetta un poco di colore. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo intenso	molto soda	equilibrato	tardiva	I-II decade di settembre	Mennone C. 2011, Mennone e Veneziano 2009	Frutto tipo percoca. <i>Mennone C.</i>
giallo intenso	molto soda	equilibrato	tardiva	I-II decade di settembre	Mennone e Veneziano 2009, Mennone C. 2011	Frutto tipo percoca. <i>Mennone C.</i>
giallo	medio-scarso	medio acidulo	medio-tardiva	metà agosto 23 gg dopo Rh	Gallesio G. 1817-1839, Branzanti e Sansavini 1965	Il clone recuperato non presenta la polpa sanguigna, come quella descritta dal Gallesio. <i>Liverani A., Giovannini D., Tellarini S.</i>
bianco	scarsa	scarso	intermedia	II-III dec di sett. 60gg dopo Rh	Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco crema	mediamente soda	buono		II decade agosto 35 gg dopo Rh	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo chiaro	mediamente soda	buono		III dec. agosto 45 gg dopo Rh	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo-arancio chiaro	soda	buono		I dec. settembre 55 gg dopo Rh	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco crema	scarsa	buono		III decade di settembre	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	scarsa	buono		III decade di settembre	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	mediamente soda	buono		III decade di settembre	Tedde M. e Nuvoli F. 2010	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	media	ottimo	intermedia	con Redhaven 5 luglio	Insero O. 1992, Santangelo I. <i>et al.</i> 1998	Poco sensibile a bolla e oidio. <i>Della Strada G., Engel P.</i>

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamen-to	produttività	dimensione	colore buccia
Piccinini	Emilia-Romagna, comune di Nonantola (MO)	1914 circa	medio-elevata	eretto	media	media	verde, sovraccolore rosso (70%)
Reale di Pescantina <i>Fontana n. 6, Maddalena, Maddalena Reale, Maddalena Reale di Pescantina</i>	Veneto, comune di Pescantina (VR)	1927	media	eretto	medio-elevata	medio-piccola	verde, sovraccolore rosso
Redentore	Veneto, provincia di Venezia	antica	elevata	semi-eretto	medio-elevata	media	bianco-crema, sovrac. rosso
Redhaven Bianca	Veneto, comune di Villafranca (VR)	1988	media	standard	elevata	medio-grossa	bianco, giallo lungo la sutura, sovrac. rosso
Rosa Dardi	Emilia-Romagna, provincia di Bologna	inizi anni 1960	medio-elevata	eretto	elevata	medio-grossa	verde-crema, sovraccolore rosso
Rossa di Lugo	Emilia-Romagna	antica	media	eretto	elevata	media	bianco rosso
Rossa di S. Carlo	Emilia-Romagna, provincia di Forlì	1960 circa	media	eretto	medio-elevata	medio-grossa	bianco rosso
Rossa di Trenti	Emilia-Romagna, provincia di Modena	antica	medio-elevata	eretto	medio-elevata	media	biancastro, sovraccolore rosso
San Giacomo	Puglia, provincia di Lecce	antica	elevata		elevata	grossa	verde-bianco rosso scarso
Santa Marta	Emilia-Romagna, comune di Imola	anni 1960	medio-elevata		scarsa	medio-grossa	verde, sovraccolore rosso (40%)
Sant'Isidoro <i>Early Crest</i>	comune di Tarquinia (VT)	1984	media	semi-eretto	scarsa	medio-piccola	verde-giallo rossa
Sant'Oronzo	Puglia, provincia di Lecce	antica	buona		elevata	media	verde-bianca
Schiavona	Campania	antica	media	standard	elevata	grossa	bianco-verde
Serena	Emilia-Romagna, San Lorenzo di Lugo (RA)	inizi anni 1950	elevata	eretto	medio-elevata	medio-grossa	giallo chiaro, sovraccolore rosso (60%)
Serena Baruzzi	Emilia-Romagna	–	media	semi-eretto	media	grossa	giallo rosso

Frutto			Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
bianco	mediamente soda	equilibrato	intermedia	metà settembre 55 gg dopo Rh	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950	La sua importanza è limitata al territorio di Nonantola. Se ne perdono le tracce già nel primo dopoguerra. Attualmente non si hanno segnalazioni né sul territorio, né nei Campi Conservazione Germoplasma. <i>Liverani A., Giovannini D., Tellarini S.</i>
bianco	mediamente soda	equilibrato	intermedia	fine luglio 10gg dopo Rh	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Baldini E. 1966	Varietà fertile che necessita di buon diradamento; frutti buoni e profumati ma con caratteristiche commerciali inferiori ad altre varietà che maturano nella stessa epoca. <i>Baroni G., Lonardi F., Ballini L.</i>
bianco	poco soda	buono	medio-tardiva	II decade di luglio	Branzanti e Sansavini 1965	Frutti di scarsa resistenza alle manipolazioni. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco, giallo per pochi mm lungo la sutura	mediamente soda	buono	medio-tardiva	II decade di luglio	Sartori A. <i>et al.</i> 2003	I frutti presentano una linea di sutura di pochi mm di colore giallo che prosegue lungo la polpa fino al nocciolo. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	mediamente soda	buono	medio-tardiva	fine giugno	Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	scarsa	ottimo	intermedia	con Redhaven	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	medio-scarsa	buono	intermedia	I-II dec. agosto 20 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	mediamente soda	medio	intermedia	III dec. agosto 33 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	medio-scarsa	scarsa		III dec. giugno I decade luglio	Branzanti e Sansavini 1965	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	poco soda	buono	molto precoce	primi di agosto 7 gg dopo Rh	Bellini E. 1972, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bassi D. <i>et al.</i> 1992	Di nessun interesse agronomico. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	soda	medio-buono	medio-tardiva	I decade di giugno	Conte L. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	poco soda	buono	medio-precoce	I decade di agosto	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965	<i>Della Strada G.</i>
bianco	mediamente soda	medio	intermedia	II-III decade di agosto	Gentile G. 1951, Insevero O. 1992	<i>Insero O., Rega P., Petriccione M.</i>
giallo	mediamente soda	medio-buono	intermedia	III decade di luglio	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	Di nessun interesse agronomico. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	soda	medio-buono	intermedia	I dec. di agosto 19 gg dopo Rh	Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>

Varietà	Origine			Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno/ periodo	vigoria	portamen-to	produttività	dimensione	colore buccia
Settembrina <i>Persica settembrina</i>	Calabria, areale ionico di Reggio Calabria	antica	media		medio-elevata	medio-piccola	giallo, sovraccolore rosso (10%)
Settembrina di Anita	Emilia-Romagna, provincia di Ferrara	antica	media		scarsa	media	bianco rosso
Settembrina di Bronte	Sicilia, comune di Bronte (CT)	antica	media	standard	scarsa	piccola	verde-giallo, sovrac. rosso chiaro (10%)
Settembrina di Caltagirone	Sicilia, comune di Caltagirone (CT)	antica	media	standard	medio-scarsa	piccola	verde-giallo
Sole di Romagna	Emilia-Romagna	antica	media	eretto	media	medio-grossa	giallo rosso
Tardiva di Caiano	Toscana, Caiano, comune di Londa (FI)	1960	elevata	eretto	elevata	media	verde, sovrac. rosso chiaro (20%)
Tardiva di Firenze <i>Tardiva di Terzano</i>	Toscana, comune di San Casciano (FI)	antica	elevata	eretto	elevata	media	bianco-crema rosso
Tardiva Spadoni <i>Hale Tardiva Spadoni</i>	Emilia-Romagna	–	media	eretto	medio-scarsa	medio-grossa	giallo, con sovraccolore rosso
Tardivo di Massalombarda <i>Buco Incavato tardivo</i>	Emilia-Romagna, Massalombarda (RA)	inizi del 1900	medio-elevata	aperto	media	grossa	verde, sovraccolore rosso
Valeria	Emilia-Romagna, Pezzolo di Russi (RA)	1948	medio-elevata	eretto	elevata	media	verde chiaro, sovraccolore rosso (50%)
Vellutata di Hollywood <i>Vellutata, Velluto di Hollywood</i>	Emilia-Romagna, comune di Piangipane (RA)	anni 1950	media	aperto	media	medio-grossa	verde-giallo, sovrac. rosso (60%)
Xirbi <i>Pesca di Riesi</i>	Sicilia, comune di Riesi (CT)	antica	medio-elevata	standard	media	medio-piccola	bianco-verdastro

Frutto			Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
colore polpa	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
giallo intenso	soda	buono	medio-precoce	II dec. settem. 67 gg dopo Rh	Gullo G. <i>et al.</i> 2003	Varietà a diffusione molto limitata (ormai presente solo come piante singole nel basso Jonio reggino). <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco	medio-scarso	buono		metà settembre 55 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1980	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	soda	buono equilibrato	precoce	II dec. di settembre 64 gg dopo Rh	Caruso T. (dati non pubblicati)	Pianta di scarsa sensibilità all'oidio. <i>Caruso T.</i>
giallo	soda	buono equilibrato	intermedia	II decade di settembre	Caruso T., dati non pubblicati	Poco sensibile all'oidio. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	mediamente soda	medio-buono	tardiva	I dec. di agosto 15 gg dopo Rh	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
bianco	mediamente soda	equilibrato	medio-tardiva	metà ottobre 86 gg dopo Rh	Bellini E. 1972, Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 2000, Roselli G. <i>et al.</i> 1999	Resistente alle malattie. <i>Giordani E., Picardi E.</i>
bianco crema	soda	buono	medio-tardiva	III decade di settembre	Bellini E. 1972, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Roselli G. <i>et al.</i> 1999, Bellini E. <i>et al.</i> 2000	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	buona	medio-buono	intermedia	fine agosto 41 gg dopo Rh	Bassi <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Conte L. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
verde-bianco	mediamente soda	equilibrato	medio-tardiva	I dec. di settem. 48 gg dopo Rh	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950, Bassi D. <i>et al.</i> 1980	<i>Liverani A., Giovannini D., Tellarini S.</i>
bianco	mediamente soda	medio-buono	intermedia	fine giugno	Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Bellini E. <i>et al.</i> 1994	<i>Liverani A., Giovannini D.</i>
giallo	soda	buono	intermedia	fine luglio 12 gg dopo Rh	Bellini E. 1972, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986	Androsterile. <i>Liverani A., Giovannini D.</i>
bianco-verdastro	soda	buono equilibrato	precoce	II decade di settembre	Caruso <i>et al.</i> 1995, Caruso <i>et al.</i> 2015, Monte M. <i>et al.</i> 2006	Poco sensibile all'oidio. <i>Caruso T.</i>



Cultivar C

A cura di: G. Della Strada, D. Giovannini, A. Liverani, R. Manganiello

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Nettarine			
Leopoldo Conforti		Toscana	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Loreti F. e Fiorino P. 1973
Noce Persichina		Puglia	www.fruttiantichipuglia.it
Palazzina Mutata		Veneto	Baldini E. 1953, Loreti F. e Fiorino P. 1973
Pesca Noce di Muntagna		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Pesca Noce Violetta	Pesca noce Spicagnola bianca	Toscana	Gallesio G. 1817-1839
Pesco Noce Cardinale		Campania	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Pesco Noce Cardinale Tardiva		Campania	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Pesco Noce n. 1	Pesco Noce Numero 1	Campania	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Pesco Noce Pesca gialla		Campania	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Precoce Castelli		Emilia-Romagna	Bellini E. 1972, Fideghelli C. <i>et al.</i> 1977
San Castrese		Campania	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Pesche			
Agostana		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Agostina	Agostini	Emilia-Romagna	Conte L. <i>et al.</i> 1994
Agostina Currao		Sicilia	Caruso T., dati non pubblicati
Alba d'oro		Campania	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Albertone	Albertun	Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Aldo Fazio		Liguria	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984
Aletta		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Alma Mater		Sicilia	Caruso <i>et al.</i> 2007
Anna Maria		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Antonio Riccio	Antonio 'o Riccio, 'Ntonio 'o Riccio	Campania	Gentile G. 1951, Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Aprituna		Puglia	www.fruttiantichipuglia.it
Aviatore		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Baagina		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Badoglio		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Baldassarri	Baldassarre	Emilia-Romagna	Bellini E. 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Begnin		Piemonte	Malusà E. 1996, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Beica Bin	Beicme Ben, Persi d'Vigna Beicme Ben	Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Malusà E. 1996
Belfiore	Belfiore L 13	Veneto	Bellini E. 1972, Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984
Bella Anita		Toscana	Bellini E. 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Bella Contadina		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992
Bella di Bussolengo	Pesca Angelassa, Candioli 22	Veneto	Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Bella di Calvisio		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950
Bella di Fiumicello		Friuli Venezia Giulia	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Bella di Matteo		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992
Bella di Roma Tardiva	Morellona Migliorata	Emilia-Romagna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Benvenuto Bianca	Lugliatico di Bertaso, Pesca di Culatti, Pesca Benvenuti	Veneto	Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it
Bianca A		Campania	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Bianca Agostina		Sicilia	Caruso <i>et al.</i> 2015
Bianca Casali		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Bianca Casali Tardiva		Toscana	Roselli G. <i>et al.</i> 2000
Bianca di Carini	Carini, Minnevacca, Persica di Carini, Pesca di Coltello, Spaccarella	Sicilia	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Conte L. <i>et al.</i> 1994, Cupani F. 1696
Bianca di San Tomé		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Biancona di Verona	Pesca Duracina Bianca Tardiva	Veneto	Tamaro D. 1929
Biancuccio dell'Amiata		Toscana	www.politicheagricole.it/registro nazionale delle varietà
Birindella		Liguria	Branzanti E. e Sansavini S. 1965, Agriliguria.net
Bivonese		Sicilia	Caruso <i>et al.</i> 1992, Caruso <i>et al.</i> 2015
Bivonese Lascari		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
Black Campanin		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Bollenghino		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Bonetti 1		Veneto	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Bonetti 2		Veneto	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Bordò A		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Bordò B	Bordò di Soletta	Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Bortolini		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Brancia	Blancia, Branca	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950
Burrona Bianca	Pesca Spiccagnola Bianca Agostenga	Toscana	Gallesio G. 1817, Tamaro D. 1915
Burrona di Mezzano		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Burrona di Rosano		Toscana	Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000
Buscemi Parano I	Buscemi-Parano 1	Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Buscemi Parano II	Buscemi-Parano 2	Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Buscemi Parano III	Buscemi-Parano 3	Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Buscemi Parano IV	Buscemi-Parano 4	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Buscemi Parano V	Buscemi-Parano 5	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Buscemi Parano VI	Buscemi-Parano 6	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Buscemi Parano VII	Buscemi Parano 7	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
But		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Buttapietra		Veneto	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Cadriano S.	Percoca Cadriano S.	Emilia-Romagna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Camillo Mancini		Lazio	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Capannona		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Carbonese		Veneto	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Carnefice		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Carraro		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950
Cascina		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Casoto		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Celeste Impero		Sicilia, Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Celso		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Celso XIV		Sicilia	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Ceriale		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Cervetto		Liguria, Piemonte	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. 1972, Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Cervetto tardiva		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Chiazziera	Chiazzera	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Chilon		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Morettini A. <i>et al.</i> 1962
Ciaccio		Sicilia	Monte M. <i>et al.</i> 2006, Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Ciani 1		Toscana	Bellini E. 1972, Bellini E. Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000a
Ciani 2		Toscana	Bellini E. Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Cici	Persi d'Vigna Cici	Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Cimatti		Emilia-Romagna	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Cinnamomo		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Cinzia		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984
Cinzia		Piemonte	Bellini E. 1972
Cisi		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Citrina di S. Pancrazio		Umbria	Arice P. e Miliacca G. 2013
Cordioli		Veneto	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Costa	Costa Azzurra	Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Costone	Custù, Custun	Lombardia	Mazzeo F. 2007, Agostini S. <i>et al.</i> 2013, ISPRA 2013
Cotogna Ceccarelli	Moscatella	Toscana	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Cotogna Cicalini		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Conte L. <i>et al.</i> 1994
Cotogna del Berti		Toscana	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Cotogna del Castellare		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Cotogna del Castellare Gialla	Jolly 1, Cotogna del Castellare 1, Cotogna della Pesciatina	Toscana	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974
Cotogna del Castellare Rossa	Cotogna del Castellare 2, Jolly 2	Toscana	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974
Cotogna del Castellare Tardiva	Cotogna di Castellare Tardiva	Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Cotogna del Padule	Cotogna di Padule, Cotogna gialla pesciatina	Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Cotogna del Poggio Precoce	Cotogna del Poggio Prima	Toscana	Bellini E. 1972, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000a
Cotogna del Poggio Tardiva		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Cotogna della Remola		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 2000a
Cotogna di Cesare		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Cotogna di Gigi		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Cotogna di Gigi Tardiva		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Cotogna di Rosano Prima	Cotogna di Rosano 1	Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000a
Cotogna di Rosano Tardiva	Cotogna	Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000a
Cotogna di Villamagna		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 2000a
Cotogna locale dell'Aquila		Abruzzo	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Cotogna Massima	Giallona di Verona, Cotogna duracina massima, Cotogna durona massima	Veneto	Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Sansavini S. <i>et al.</i> 1974
Cotogna Pandolfini	Cotogna di Pandolfini	Toscana	Bellini E. 1972, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 2000a
Da Parpela		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Dalle Albore		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Damaschina Burrona	Pesca Spiccagnola Gialla Serotina a buccia paonazza, Marasina, Genova, Moscadella Serotina	Toscana	Moretti G. e Chiolini C. 1834, Tamaro D. 1915
Damaschina Duracina	Duracina Gialla Serotina a buccia paonazza, Damaschina Durona	nn	Moretti G. e Chiolini C. 1834, Tamaro D. 1915
Dantin		Liguria	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Morettini A. <i>et al.</i> 1962
De Gasperi		Piemonte	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Delizia di Giugno		Campania, Piemonte	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Desideria		Emilia-Romagna	Branzanti E. e Sansavini S. 1965, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Dessié		Liguria	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Morettini A. <i>et al.</i> 1962

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Don Alfredo		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Dorsello	Vigiu Dorsello	Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Duracina Bianca Estiva		Toscana	Gallesio G. 1817-1839
Entella		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Calabrese F. <i>et al.</i> 1991
Erbesso		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1993
Fogado	Fogado Comune	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950
Fogado Precoce		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Fogado Tardiva	Frati	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Fragolaia		Sicilia	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Gaia		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Gambetta		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Gelato Rosso		Sicilia	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Genovese		Marche	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Gentile della Crocetta		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla Bellini		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla del Garda		Lombardia, Veneto	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla di Borghetto		Liguria	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Gialla di Briganza		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla di Carema		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Gialla di Ferraglio		Lombardia	Bassi D. <i>et al.</i> 1980
Gialla di Leonforte	Gialla Leonforte	Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Gialla di Loano		Liguria	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Gialla di Miglianico	Giallona, Gialla di Piazzano	Marche	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Gialla di Oppi		Veneto	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla di Rondissone		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Gialla di San Polo		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000a
Gialla di Verona		Veneto	Breviglieri N. 1950
Gialla di Zevio		Veneto	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla Favilla		Liguria	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Gialla n. 2		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla Nunziati		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Gialla Spicca		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Gialla Spicca Tardiva della Cappella		Toscana	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Gialla Tardiva	Giallo Tardivo	Sicilia	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Gialla Valgimigli		Emilia-Romagna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Giallina		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Caruso <i>et al.</i> 1992
Giallo del Porretto	Gialla del Porretto	Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992
Giallo Ultimo di Galzignano		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Giallone Settembrina		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Giallone Tardivo di Leonforte		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Giordano		Sicilia	Santangelo I. e Casato G. 1998
Giugnese		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Giulia Settembrina		Toscana	Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Grezzano		Emilia-Romagna, Veneto	Bellini E. 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Guldoniana		Toscana	Bellini E. 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Hale Bianca Mattarelli	Bianca Tardiva Mattarelli, Dr. Mattarelli, Hale Mattarelli	Emilia-Romagna	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Impero II		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Impero Precoce		Liguria	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Isonzo		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Jolly Garagnani		Emilia-Romagna	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Juliana		Friuli Venezia Giulia	Ponchia G. 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Lambertini Gialla		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992
Lampetella Bianca		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Lampetella Precoce		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Laura Zanardi		Emilia-Romagna	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Lavarone		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950, Morettini A. <i>et al.</i> 1962
Lenin		Piemonte	Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Lercara		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
Lilla		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Lissaro I		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Lissaro II		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Lorenzini	Lorenzino Comune	Veneto	Monti L. 1817, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Lorenzino di Treviso		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Lucchese Prima		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Lucchese Tardiva	Lucchese Tardina	Toscana	Bellini E. 1972, Bellini E. e Scaramuzzi F. 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986
Lugliatico di Verona	Lugliatica	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Lusa		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992
Luscianese		Campania	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974, Bellini E. <i>et al.</i> 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Maddalena Comune		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Maddalena Nostrana		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Maddalena Selvatica		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Maddalenetta		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Maggiaiola	Macariello, Maggiaiolella	Campania	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Maggiolini		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Magisanese pasta bianca		Basilicata	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Maiulina	Maiolino, Maiulinu	Sicilia	ISPRA 2013
Mandara		Campania	Pasquarella C. <i>et al.</i> 2003
Mara		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Marchesin		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Maria Antonietta		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Marinacci		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Marocchi		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Marsiglione I		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Marsiglione II		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Marsiglione XI		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Marsiglione XIII		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Martona		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Martorana		Sicilia	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Maureale Pelosella		Campania	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Meldolesi		non nota	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Mercandin	Persi d'Vigna Mercandin	Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Michellini 2		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992
Miglioranzo		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it
Minoa		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1993
Miranti janchi	Miranti Bianchi	Calabria	AA.VV. 2011
Miranti Russi	Miranti rossi	Calabria	AA.VV. 2011
Modè		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Monigolone		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Montaldo	Maggiorin, Di Montaldo	Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Malusà E. 1996
Monte Grappa		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Moro		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Moroni 1		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000ab
Moscattellino		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Moscato II di Rosano		Toscana	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Moscato Tardivo di Moriano		Toscana	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Moscato		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Murtiddara	Primizia Bianca	Sicilia	Cusumano G. 2009
Mutazione Castrovino		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Natalina	Pesca di Natale, Della China	Campania	Bellini E. 1972, Bellini E. <i>et al.</i> 1990, Tamaro D. 1929
Natalina	Natalino, Natalino di Leonforte, Novena di Natale	Sicilia	Tamaro D. 1929, Calabrese F. <i>et al.</i> 1993
Ninotto		Liguria	Moretini A. <i>et al.</i> 1962, Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Novello I		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Novello II		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Novello XV		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Novello XVI		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
O 15		Friuli Venezia Giulia	Ponchia G. 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Osso Nero		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Ostenghe Tardiva		Liguria	Dalla Ragione I. 2010
Paola Matteucci		Emilia-Romagna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Papigno	Cotogna di Papigno, Papigna	Umbria	Arice P. e Miliacca G. 2013
Patrizia		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Pelosella	Pelosella Rossa, Pilusella, Pilusella Rossa	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Percoca di Romagna 2	Percoca Romagnola 2	Emilia-Romagna	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Percoca di Romagna 9	Percoca Romagnola 9	Emilia-Romagna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Percoca Molinella		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Percoca Romagnola		Emilia-Romagna	Branzanti E. e Sansavini S. 1965, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Percoca Settembrina		Sicilia	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Percoca Siano Settembrina	Percoca di Siano, Percoca Tardiva di Siano	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Percoca della Vendemmia	Percoca di Ottobre	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Percoco de Biasi Bianco		Basilicata	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Percoco de Biasi Giallo		Basilicata	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Percoco Primitivo	Percoco Locale	Basilicata	Figliuolo G. <i>et al.</i> 2010
Persich de Nobil	Pesco di Nobili	Lombardia	Agostini S. <i>et al.</i> 2013, ISPRA 2013

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Persichetti del Pisciarello		Umbria	Arice P. e Miliacca G. 2013
Perzica Bianca	Percocca Perzica Bianca	Molise	Bianco P.M. <i>et al.</i> 2014
Perzica Gialla	Percocca Perzica Gialla	Molise	Bianco P.M. <i>et al.</i> 2014
Pesca Ala		Lazio, Sicilia	web.infinito.it/utenti/iltiglio/vecchievarietà, www.germoplasmadeinebrodi.it
Pesca Chiappona		Piemonte	www.youtube.com
Pesca della Fiumarella		Sicilia	pti.regione.sicilia.it
Pesca di Santa Brigida		Umbria	Arice P. e Miliacca G. 2013
Pesca Dina di Bobbio		Emilia-Romagna	www.facebook.com/pescheselvagge
Pesca Isola del Giglio		Toscana	Stefani A. e Camangi F. 2013
Pesca Luglio		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
Pesca Pagnotta	Cotogna Pagnotta, Pesca Giallona	Abruzzo	Di Santo M. e Silveri D. 2004
Pesca Spicciaiola	Bianco Spicciaiola	Toscana	Stefani A. e Camangi F. 2013
Pesco della Fogliassa		Piemonte	Malusà E. 1996
Pesco di Acireale		Sicilia	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Pesco Fortusini		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Pesco Giallo di Badolato	Perzica gialli, Gialli di Badolato	Calabria	AA.VV. 2011, Bigaran F. <i>et al.</i> 2012
Pesco Poli		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
Picarella Spennazzola		Campania	burc.regione.campania.it
Pietro		Toscana	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Pignatin		Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Pipia		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Pirsicu Giallu settembrinu	Priccuacu Giallu settembrinu	Calabria	AA.VV. 2011
Pirsicu Jancuu settembrinu	Priccuacu jancu settembrinu	Calabria	AA.VV. 2011
Poma	Puma	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Poma II	Di Francia II, Puma II	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Poma III	Puma III	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Pomo di Renzo		Abruzzo	Finamore G. 1889, Di Santo M. e Madonna N. 2002
Ponte Romano		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Poppa di Venere	Pesca Lucchese	Emilia-Romagna, Lombardia, Toscana	Gallesio 1915, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Poppa di Venere d'Ognissanti		Puglia, Sicilia	Bellini E. 1972

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Poppa di Venere Settembrina		Emilia-Romagna, Puglia, Toscana, Sardegna	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Precoce Bicocchi		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Precoce Rachele	Persi d'Vigna Rachele, Rachele	Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Prete		Piemonte	Malusà E. 1996, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Primeso		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Primeso II		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Principe		Piemonte, Lombardia	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Principe di Piemonte	Reale del Piemonte	Toscana, Piemonte, Veneto	ignoto 1910, Breviglieri N. 1950
Pumma		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Purpurea		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1990
Puteolana II	Puteolana Mazzatonda, Vesuvio II	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Re Umberto		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Reale Giallo		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Record		Lombardia	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Regina di Montalcino		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Bellini E. <i>et al.</i> 2000a
Renza Censi		Emilia-Romagna	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Riccia		Campania	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Gentile G. 1952
Riccia Chianella		Campania	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Gentile G. 1951
Riccia di Somma	Sommese	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Riccia di Somma II	Riccia di Somma Mazzatonda	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Riccia Marmorata		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Riccia Pozzolanella		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Riccia Precoce		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Riccia Verace		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Ricciardiello	Ricciardella, Ricciarella	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Ricciana		Campania	Gentile G. 1951, Sansavini S. <i>et al.</i> 1974
Rifona		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Romeo		Veneto	Bellini E. 1972, Bellini E. <i>et al.</i> 1976, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986
Rossa de Cecchi		Lombardia	Bassi D. <i>et al.</i> 1980, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Rossa de Fai		Lombardia	Bassi D. <i>et al.</i> 1980
Rossa del Fosso		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Rossa di Finale		Liguria	Breviglieri N. 1950, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Rossa Tardiva Caiazzo		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Rossetta		Toscana	Sansavini S. <i>et al.</i> 1974

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Rossetto di Galri-gnano		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Rossetto di Mon-selice		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Rossetto Veronese		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Rosso di Lai		Lombardia	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Rosso di Pozzolo		Piemonte	
Rosso 'o Fuoco		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Rosso Selvaggio di Canove	Selvaggio di Canove	Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Botta R. <i>et al.</i> 1992
Rossone della Costa	Bafanese, Bassanese, Rossone di Mon-selice	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965
Russulella		Campania	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Salamanna		Toscana	Bellini E. 1972
Salamone I		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Salamone II		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Salamone III		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Salamone VIII		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Salamone IX		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Salamone X		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
San Gottardo		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, www.ivalsa.cnr.it
San Lorenzo		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
San Martino		Campania	Branzanti E. e Sansavini S. 1965, Gentile G. 1951
San Martino		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
San Michele Giallo	Giallo S. Michele	Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
San Michele Rosso		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
San Pier		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
San Pietro		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Della Strada G. <i>et al.</i> 1984, Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
San Rocco		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
San Varano 1		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
San Varano 2		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
San Varano 3		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
San Vigilio		non nota	Bellini E. <i>et al.</i> 1990
Santa Lucia	Cereser	Friuli Venezia Giulia, Veneto	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Sant'Anna		Lombardia, Piemonte	Breviglieri N. 1950, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Sant'Antonio		Puglia	Minonne F., dati non pubblicati
Santo Stefano		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Schiavoncella	Schiavuncella	Campania	Insero O. 1992, Pasquarella C. 2004

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Sciascia		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
Secolare di Ustica		Sicilia	ISPRA 2013
Seconda Maggiaiola Carrafiello	Seconda Maggiaiola Bianca, Seconda Maggiaiola Cera-piello	Campania	Breviglieri N. 1950, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Seconda Maggiaiola Rossa		Campania	Breviglieri N. 1950, Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Segattini		Toscana	Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it
Segreto di Cogo	Tardiva di Cogo	Veneto	Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it
Selvaggio di Canove		Piemonte	Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Semitardiva Piccinini		Emilia-Romagna	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Settembrina		Campania	Pasquarella C. <i>et al.</i> 2003
Settembrina		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Settembrina		Umbria	Mipaf, Registro Nazionale dei Frutiferi
Settembrina di Santa Margherita		Liguria	
Sevaggio di Rosegafarro	Selvatico di Rosegafarro	Veneto	www.ivalsa.cnr.it
Sicania di Chiania		Sicilia	Caruso T., dati non pubblicati
Silvette II		Campania	Conte L. <i>et al.</i> 1994
Solunto		Sicilia	Calabrese F. <i>et al.</i> 1989
Spicca Bianca		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Spiccialosso		Marche	www.provincia.ancona.it
Spiga		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Splendor		Emilia-Romagna	Bassi D. <i>et al.</i> 1992
Striscia		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Striscia di Soletta		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
S. Venera		Sicilia	Gazzetta Ufficiale Regione Sicilia 2011
Tabalet		Piemonte	Bellini E. <i>et al.</i> 1972, Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Tardiva dell'Impruneta		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976
Tardiva di Renacci		Toscana	Della Strada G. <i>et al.</i> 1986, Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Tardiva di Stabbia		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Tardiva di Villamagna		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Tardiva Goretti		Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994
Tardivo Celeghin	Settembrino	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Tardivo dell'Etna		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2015
Tardivo di Acireale	Acireale	Sicilia	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Tardivo di Pescantina	Pesca del Testi, Tardivo del Testi	Veneto	

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Tardivo Fontana	Fontana	Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936, Breviglieri N. 1950
Tardivo Garagiani	Garagnani	Emilia-Romagna	Breviglieri N. 1950
Tardivo Piccinini		Emilia-Romagna	Breviglieri N. 1950
Tebaldo		Lombardia	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Tilo		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Malusà E. 1996
Tondona Presidente	Direttore Vincenzo Vlavassori, Presidente, Tondona	Toscana	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Tos-china Novembre	Fior di Novembre	Toscana	Breviglieri N. 1950, Caruso <i>et al.</i> 1992
Tos-china Ottobre		Toscana	Morettini A. <i>et al.</i> 1962, Bellini E. 1972, Caruso T. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994 e 2000b
Tos-china Settembre		Toscana	Bellini E. e Bini G. 1976, Caruso T. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 2000b
Tulone		Sicilia	Caruso T. <i>et al.</i> 2007
Turco		Lombardia	Branzanti E. e Sansavini S. 1965
Valsecchia		Emilia-Romagna	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Vanni Latino		Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Caruso T. <i>et al.</i> 1992
Vaschetto		Piemonte	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Vecchi 87		Veneto	Morettini A. <i>et al.</i> 1962
Vernina	Vernile, Vernina di Contursi	Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Veronese		Veneto	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Villa Pagliaia		Toscana	Morelli D. e Giordani E. 2012
Vincirose	Vinci a Rose	Sicilia	Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Vito		Piemonte	Branzanti E.C. e Sansavini S. 1965, Botta R. <i>et al.</i> 1992, Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Vittoria	Victoria	Liguria	Guzzini D. <i>et al.</i> 1936
Vittorio Emanuele III	Vittorio Emanuele	Emilia-Romagna, Toscana	Bassi D. <i>et al.</i> 1992, Bellini E. <i>et al.</i> 1994, Bellini E. 1972, Bellini E. e Bini G. 1976, Morettini A. <i>et al.</i> 1962
W2		non nota	Della Strada G. <i>et al.</i> 1986
Zambelli	Pesca Zambelli	Toscana	Sartori A. <i>et al.</i> 2003, www.ivalsa.cnr.it
Zi Gaetano		Campania	Santangelo I. <i>et al.</i> 1998
Zingara Nera	Zengara Nera, Zingarella	Campania	Santangelo I e Casato G. 1998

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

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Nettarine			
Angelo Marzochella	Marzochella, Marzuchella, Menecarella	Campania	B
Crasiommolo A	Crisomolo A	Lazio	A
Crasiommolo B	Crisomolo B	Lazio	A
Crasiommolo C	Crisomolo C	Lazio	A
Gialla di Padova	Pesca Noce Cotogna Spiccagnola, Vaga Loggia Spiccagnola	Liguria, Toscana, Veneto	B
Giuglianese		Campania	B
Leopoldo Conforti		Toscana	C
Madonna d'Agosto	Marandella d'Agosto, Merandella d'Agosto	Calabria	A
Madonna di Giugno	Marandella di Giugno, Merandella di Giugno	Calabria	A
Madonna di Luglio	Marandella di Luglio, Merandella di Luglio	Calabria	A
Mirandella Rossa	Marandella Rossa, Merandella Rossa, Sbergia Rossa	Calabria	B
Noce Persichina		Puglia	C
Palazzina Mutata		Veneto	C
Pesca Noce di Muntagna		Campania	C
Pesca Noce Violetta	Pesca noce Spiccagnola bianca	Toscana	C
Pesco Noce Cardinale		Campania	C
Pesco Noce Cardinale Tardiva		Campania	C
Pesco Noce n. 1	Pesco Noce Numero 1	Campania	C
Pesco Noce Pesca gialla		Campania	C
Precoce Castelli		Emilia-Romagna	C
San Castrese		Campania	C
Sbergia S		Sicilia	A
Sbergia Sanfilippo		Sicilia	A
Sbergia Tardiva		Sicilia	A
Sbergia Torrisi		Sicilia	A
Sbergio Bianco A		Sicilia	A
Sbergio Bianco B		Sicilia, Sardegna	A
Sbergiu	Nucipersica, Sbergia	Sicilia	A
Sbergiu Bianco	Sbergia Bianca	Sicilia	A
Sbergiu Grosso		Sicilia	A
Sbergiu Piccolo		Sicilia	A
Sbergiu Rosso		Sicilia	A
Sbergiu Solcato		Sicilia	A
Sbergiu Violetto		Sicilia	A
Vaga Loggia Duracina	Pesco Noce Cotogno, Albeages	Emilia-Romagna, Toscana	B
Vincitore Mutato		Veneto	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Pesche			
Agostana		Liguria	C
Agostana Rossa		Emilia-Romagna	B
Agostina		Sicilia	A
Agostina	Agostini	Emilia-Romagna	C
Agostina Currao		Sicilia	C
Agostina di Leonforte		Sicilia	B
Alba d'oro		Campania	C
Albertone	Albertun	Piemonte	C
Aldo Fazio		Liguria	C
Aletta		Piemonte	C
Alma Mater		Sicilia	C
Anna Maria		Piemonte	C
Antonio Di Francia	Di Francia, Precocissima Di Francia, Precoce di Francia	Campania	B
Antonio Riccio	Antonio 'o Riccio, 'Ntonio 'o Riccio	Campania	C
Aprituna		Puglia	C
ASO 20		Sicilia	B
Astarico		Basilicata	B
Aurora		Liguria	B
Aviatore		Toscana	C
Baagina		Liguria	C
Badoglio		Piemonte	C
Baldassarri	Baldassarre	Emilia-Romagna	C
Begnin		Piemonte	C
Beica Bin	Beicme Ben, Persi d'Vigna Beicme Ben, Guardami Bene	Piemonte	C
Belfiore	Belfiore L 13	Veneto	C
Belfiore Tardivo	Tardiva di Belfiore	Veneto	B
Bella Anita		Toscana	C
Bella Contadina		Emilia-Romagna	C
Bella di Bivona	Montagnola	Sicilia	A
Bella di Borgo d'Ale	Bellezza di Borgo d'Ale, Littorio, Vittorio	Piemonte	A
Bella di Bussolengo	Pesca Angelassa, Candioli 22	Veneto	C
Bella di Calvisio		Liguria	C
Bella di Cesena	Carman Rossa	Emilia-Romagna	A
Bella di Cesena Precoce		Emilia-Romagna	B
Bella di Fiumicello		Friuli Venezia Giulia	C
Bella di Lugo	Grossa di Montagna, Rossa di Collina	Emilia-Romagna	B
Bella di Matteo		Piemonte	C
Bella di Praizzola	Vantina, Facchin	Veneto	B
Bella di Roma	Bella di Roma Precoce	Emilia-Romagna	A
Bella di Roma Tardiva	Morellona Migliorata	Emilia-Romagna	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Bellella di Melito	Bella di Melito, Bellella	Campania	A
Benvenuto Bianca	Lugliatico di Bertaso, Pesca di Culatti, Pesca Benvenuti	Veneto	C
Bianca	Persica janca, Pisca janca	Calabria	B
Bianca A		Campania	C
Bianca Agostina		Sicilia	C
Bianca Casali		Toscana	C
Bianca Casali Tardiva		Toscana	C
Bianca di Bivona		Sicilia	A
Bianca di Carini	Carini, Minnevacca, Persica di Carini, Pesca di Coltello, Spaccarella	Sicilia	C
Bianca di San Tomé		Emilia-Romagna	C
Biancona di Verona		Veneto	C
Biancuccio dell'Amiata		Toscana	C
Birindella		Liguria	C
Bivonese		Sicilia	C
Bivonese Lascari		Sicilia	C
Black Campanin		Emilia-Romagna	C
Bollenghino		Piemonte	C
Bonetti 1		Veneto	C
Bonetti 2		Veneto	C
Bongiovì		Sicilia	B
Bordò		Sicilia	B
Bordò A		Sicilia	C
Bordò B	Bordò di Soletta	Sicilia	C
Bortolini		Veneto	C
Botto		Piemonte, Veneto	B
Branca	Blancia, Branca	Veneto	C
Brasilese	Brisilesa	Campania	B
Buco Incavato	Pesca di Massalombarda	Emilia-Romagna, Veneto	A
Buco Incavato 1 precoce		Emilia-Romagna	A
Buco Incavato 2		Emilia-Romagna	A
Buco Incavato A		Emilia-Romagna	A
Buco Incavato C		Emilia-Romagna	A
Buco Incavato F		Emilia-Romagna	A
Buco Incavato I		Emilia-Romagna	A
Bugian		Liguria	B
Burgitana		Sicilia	B
Burrona Bianca	Pesca Spiccagnola Bianca Agostenga	Toscana	C
Burrona di Mezzano		Toscana	C
Burrona di Rosano		Toscana	C
Burrona di Savona	Burrona Massima di Savona, Spiccagnola Gialla Agostenga	Liguria, Toscana	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Burrone di Terzano	Tardiva di Terzano, Tardiva di Firenze	Toscana	B
Buscemi Parano I	Buscemi-Parano 1	Sicilia	C
Buscemi Parano II	Buscemi-Parano 2	Sicilia	C
Buscemi Parano III	Buscemi-Parano 3	Sicilia	C
Buscemi Parano IV	Buscemi-Parano 4	Sicilia	C
Buscemi Parano V	Buscemi-Parano 5	Sicilia	C
Buscemi Parano VI	Buscemi-Parano 6	Sicilia	C
Buscemi Parano VII	Buscemi Parano 7	Sicilia	C
But		Piemonte	C
Buttapietra		Veneto	C
Cadriano S.	Percoca Cadriano S.	Emilia-Romagna	C
Camillo Mancini		Lazio	C
Campione		Emilia-Romagna	B
Capannona		Liguria	C
Carbonese		Veneto	C
Carnefice		Campania	C
Carraro		Veneto	C
Cascina		Toscana	C
Casoto		Veneto	C
Cavallara	Terzarola Cavallara	Campania	A
Celeste Impero		Sicilia, Toscana	C
Celso		Sicilia	C
Celso XIV		Sicilia	C
Ceriale		Piemonte	C
Cervetto		Liguria, Piemonte	C
Cervetto tardiva		Piemonte	C
Cesarini		Emilia-Romagna, Veneto	A
Chiazziera	Chiazzera	Campania	C
Chievo		Veneto	A
Chilon		Liguria	C
Ciaccio		Sicilia	C
Ciani 1		Toscana	C
Ciani 2		Toscana	C
Ciccio 'e Petrino	Ciccio Petrillo, Ciccio Petrino	Campania	A
Cici	Persi d'Vigna Cici	Piemonte	C
Cimatti		Emilia-Romagna	C
Cinnamomo		Toscana	C
Cinzia		Emilia-Romagna	C
Cinzia		Piemonte	C
Cisi	Cece	Piemonte	C
Citrina di S. Pancrazio		Umbria	C
Cordioli		Veneto	C
Corleonese		Sicilia	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Costa	Costa Azzurra	Piemonte	C
Costone	Custù, Custun	Lombardia	C
Cotogna Ceccarelli	Moscatella	Toscana	C
Cotogna Cicalini		Toscana	C
Cotogna del Berti		Toscana	C
Cotogna del Castellare		Toscana	C
Cotogna del Castellare Gialla	Cotogna del Castellare 1, Jolly 1	Toscana	C
Cotogna del Castellare Rossa	Cotogna del Castellare 2, Jolly 2	Toscana	C
Cotogna del Castellare Tardiva	Cotogna di Castellare Tardiva	Toscana	C
Cotogna del Padule	Cotogna di Padule, Cotogna gialla pesciatina	Toscana	C
Cotogna del Poggio		Toscana	A
Cotogna del Poggio Precoce	Cotogna del Poggio Prima	Toscana	C
Cotogna del Poggio Tardiva		Toscana	C
Cotogna della Remola		Toscana	C
Cotogna di Cesare		Toscana	C
Cotogna di Gigi		Toscana	C
Cotogna di Gigi Tardiva		Toscana	C
Cotogna di Rosano	Moscadella di Rosano, Moscatella II di Rosano	Toscana	A
Cotogna di Rosano Prima	Cotogna di Rosano 1	Toscana	C
Cotogna di Rosano Tardiva	Cotogna	Toscana	C
Cotogna di Villamagna		Toscana	C
Cotogna locale dell'Aquila		Abruzzo	C
Cotogna Massima	Giallona di Verona, Cotogna duracina massima, Cotogna durona massima	Veneto	C
Cotogna Pandolfini	Cotogna di Pandolfini	Toscana	C
Cuccarese		Basilicata	A
Da Parpela		Liguria	C
Dalle Albore		Veneto	C
Damaschina Burrona	Pesca Spiccagnola Gialla Serotina a buccia paonazza, Marasina, Genova, Moscadella Serotina	Toscana	C
Damaschina Duracina	Duracina Gialla Serotina a buccia paonazza, Damaschina Durona, Pesche da Vigna	nn	C
Daniela		Toscana	B
Dantin		Liguria	C
De Gasperi		Piemonte	C
Delizia di Giugno		Campania, Piemonte	C
Desideria		Emilia-Romagna	C
Dessié		Liguria	C
Don Alfredo		Campania	C
Dorsello	Vigiu Dorsello	Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Duracina Bianca Estiva		Toscana	C
Entella		Sicilia	C
Erbesso		Sicilia	C
Fiammesco		Veneto	B
Fogado	Fogado Comune	Veneto	C
Fogado Precoce		Veneto	C
Fogado Tardiva	Frati	Veneto	C
Fontana	Fontana Tardivo, Tardivo Fontana	Veneto	B
Forli 1		Emilia-Romagna	B
Forli 2		Emilia-Romagna	B
Fragolaia		Sicilia	C
Fuoco di Romagna		Emilia-Romagna	B
Gaia		Sicilia	C
Gambetta		Liguria	C
Gelato Rosso		Sicilia	C
Gemini		Sicilia	A
Generale		Emilia-Romagna	B
Genovese		Marche	C
Gentile della Crocetta		Toscana	C
Gialla Bellini		Toscana	C
Gialla del Garda		Lombardia, Veneto	C
Gialla di Borghetto		Liguria	C
Gialla di Briganza		Toscana	C
Gialla di Carema		Piemonte	C
Gialla di Ferraglio		Lombardia	C
Gialla di Leonforte	Gialla Leonforte	Sicilia	C
Gialla di Loano		Liguria	C
Gialla di Miglianico	Giallona, Gialla di Piazzano	Marche	C
Gialla di Moavero		Sicilia	A
Gialla di Oppi		Veneto	C
Gialla di Rondissone		Piemonte	C
Gialla di Ronta		Emilia-Romagna	B
Gialla di S. Bartolomeo in Bosco	Gialla di San Bartolomeo, Bella di Bosco	Emilia-Romagna	B
Gialla di San Polo		Toscana	C
Gialla di Verona		Veneto	C
Gialla di Zevio		Veneto	C
Gialla Favilla		Liguria	C
Gialla Morsiani	Gialla di Morsiani	Emilia-Romagna	B
Gialla n. 2		Toscana	C
Gialla Nunziati		Toscana	C
Gialla Spicca		Toscana	C
Gialla Spicca Tardiva della Cappella		Toscana	C
Gialla Tardiva	Giallo Tardivo	Sicilia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Gialla Valgimigli		Emilia-Romagna	C
Giallina		Sicilia	C
Giallo del Porretto	Gialla del Porretto, Giallo d'Agosto	Piemonte	C
Giallo Ultimo di Galzignano		Veneto	C
Giallona di Siano		Campania	B
Giallone Settembrina		Sicilia	C
Giallone Tardivo di Leonforte		Sicilia	C
Giordano		Sicilia	C
Giugnese		Campania	C
Giulia Settembrina		Toscana	C
Gloria	Gloria del Tegnente	Liguria, Veneto	B
Grezzano		Emilia-Romagna, Veneto	C
Guglielmina	Cotogna di Londa, Semenzale di Londa D	Toscana	A
Guldoniana		Toscana	C
Hale Benzi	Moreschini	Emilia-Romagna	B
Hale Bianca Mattarelli	Bianca Tardiva Mattarelli, Dr. Mattarelli, Hale Mattarelli	Emilia-Romagna	C
Imera		Sicilia	A
Impero	Albenga, Impero Tardivo	Liguria, Veneto, Piemonte	B
Impero II		Toscana	C
Impero Precoce		Liguria	C
Incomparabile Vilmorin		Veneto	A
Isonzo		Veneto	C
Jolly Garagnani		Emilia-Romagna	C
Juliana		Friuli Venezia Giulia	C
Kamarat		Sicilia	B
Lambertini Gialla		Emilia-Romagna	C
Lampetella	Lampedella	Campania	B
Lampetella Bianca		Campania	C
Lampetella Precoce		Campania	C
Laura Zanardi		Emilia-Romagna	C
Lavarone		Veneto	C
Lenin		Piemonte	C
Lercara		Sicilia	C
Liana Baruzzi		Emilia-Romagna	A
Lilla		Marche	C
Lissaro I		Veneto	C
Lissaro II		Veneto	C
Lorenzini	Lorenzino Comune	Veneto	C
Lorenzino di Treviso		Veneto	C
Lucchese Prima		Toscana	C
Lucchese Tardiva	Lucchese Tardina	Toscana	C
Lugliatica		Sicilia	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Lugliatico di Verona	Lugliatica	Veneto	C
Luisa Berselli		Emilia-Romagna	B
Lusa		Emilia-Romagna	C
Luscianese		Campania	C
Maddalena Comune		Veneto	C
Maddalena Nostrana		Veneto	C
Maddalena Selvatica		Veneto	C
Maddalenetta		Veneto	C
Maggiaiola	Macariello, Maggiaiolella	Campania	C
Maggiolini		Piemonte	C
Magisanese pasta bianca		Basilicata	C
Maglia Rosa		Emilia-Romagna	B
Maiulina	Maiolino, Maiulinu	Sicilia	C
Mandara		Campania	C
Mara		Veneto	C
Marchesin		Piemonte	C
Maria Antonietta		Emilia-Romagna	C
Maria Maddalena		Emilia-Romagna	B
Marinacci		Campania	C
Marocchi		Piemonte	C
Marscianese	Cotogna di Marsciano	Umbria	A
Marsiglione I		Sicilia	C
Marsiglione II		Sicilia	C
Marsiglione XI		Sicilia	C
Marsiglione XIII		Sicilia	C
Martona		Campania	C
Martorana		Sicilia	C
Maureale Pelosella		Campania	C
Meldolesi		nn	C
Meraviglia di Verona	Meraviglia, Selvatico di Grandi	Veneto	A
Mercandin	Persi d'Vigna Mercandin	Piemonte	C
Michelini	Michelino	Liguria	A
Michelini 2		Emilia-Romagna	C
Miglioranzo		Toscana	C
Minoa		Sicilia	C
Miranti janchi	Miranti Bianchi	Calabria	C
Miranti Russi	Miranti rossi	Calabria	C
Modè		Liguria	C
Monigolone		Veneto	C
Montagnola Bianca di Sciacca		Sicilia	A
Montaldo	Maggiorin, Di Montaldo	Piemonte	C
Monte Grappa		Liguria	C
Montecorona	Pesco di Montecorona	Umbria	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Mora di Moriano		Emilia-Romagna, Toscana	B
Morellona	Morellone	Emilia-Romagna, Veneto	B
Moro		Piemonte	C
Moroni 1		Toscana	C
Moscatellino		Piemonte	C
Moscatello		Veneto	A
Moscatello II di Rosano		Toscana	C
Moscatello Tardivo di Moriano		Toscana	C
Moscatellone		Toscana	C
Murtiddara	Primizia Bianca	Sicilia	C
Mutazione Castronovo		Sicilia	C
Natalina	Pesca di Natale, Della China	Campania	C
Natalina	Natalino, Natalino di Leonforte, Novena di Natale	Sicilia	C
Ninotto		Liguria	C
Novello I		Sicilia	C
Novello II		Sicilia	C
Novello XV		Sicilia	C
Novello XVI		Sicilia	C
Nuova Europa		Emilia-Romagna	B
O 15		Friuli Venezia Giulia	C
October Red		Piemonte	A
Osso Nero		Liguria	C
Ostenghe Tardiva		Liguria	C
Ottobrina Caltagirone		Sicilia	B
Palazzina	Manego curto	Veneto	B
Paola Cavicchi		Emilia-Romagna	A
Paola Cavicchi precoce		Emilia-Romagna	A
Paola Matteucci		Emilia-Romagna	C
Papigno	Cotogna di Papigno, Papigna	Umbria	C
Patrizia		Campania	C
Pelosella	Pelosella Rossa, Pilusella, Pilusella Rossa	Campania	C
Percoca Agostana	Percoca Gialla di Agosto	Puglia	A
Percoca di Romagna 2	Percoca Romagnola 2	Emilia-Romagna	C
Percoca di Romagna 3	Percoca Romagnola 3	Emilia-Romagna	B
Percoca di Romagna 7	Percoca Romagnola 7	Emilia-Romagna	A
Percoca di Romagna 9	Percoca Romagnola 9	Emilia-Romagna	C
Percoca Molinella		Toscana	C
Percoca Romagnola		Emilia-Romagna	C
Percoca Settembrina		Sicilia	C
Percoca Siano Settembrina	Percoca di Siano, Percoca Tardiva di Siano	Campania	C
Percoca della Vendemmia	Percoca di Ottobre	Campania	C
Percochini dei Vigneti	Percoco Sanguinello	Basilicata	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Percoco Bianco	Percoco Bianco di Tursi	Basilicata	A
Percoco Bianco	Bianco di Putignano, Percoca di Ottobre	Puglia	A
Percoco Bianco	Percoca Bianca	Sicilia	A
Percoco de Biasi Bianco		Basilicata	C
Percoco de Biasi Giallo		Basilicata	C
Percoco di Turi	Guardiaboschi, Percoca di Turi	Puglia	A
Percoco di Tursi	Percoco di Sant'Arcangelo, Percoco di Tursi e Sant'Arcangelo, Settembrino	Basilicata	A
Percoco Mascolino	Mascolino	Basilicata	B
Percoco Primitivo	Percoco Locale	Basilicata	C
Percoco Sanguinello		Sicilia	A
Percoco Sbarratello	Sbarratello	Basilicata	B
Persi d' Vigna		Piemonte	A
Persich de Nobil	Pesco di Nobili	Lombardia	C
Persi de Vin		Veneto	A
Persichetti del Pisciarelllo		Umbria	C
Persico	Persicone	Puglia	A
Perzica Bianca	Percocca Perzica Bianca	Molise	C
Perzica Gialla	Percocca Perzica Gialla	Molise	C
Pesca Ala		Lazio, Sicilia	C
Pesca Carota		Emilia-Romagna	B
Pesca Carota	Persic Gnif, Pesca Gnif	Lombardia, Toscana	A
Pesca Chiappona		Piemonte	C
Pesca da Vino		Marche	A
Pesca del Sangue		Marche	A
Pesca della Fiumarella		Sicilia	C
Pesca della Vigna	Pesche delle Vigne	Emilia-Romagna, Piemonte, Umbria, Veneto	A
Pesca di Santa Brigida		Umbria	C
Pesca Dina di Bobbio		Emilia-Romagna	C
Pesca Isola del Giglio		Toscana	C
Pesca Luglio		Sicilia	C
Pesca Pagnotta	Cotogna Pagnotta, Pesca Giallona	Abruzzo	C
Pesca Sanguigna		Calabria, Campania, Toscana, Umbria	A
Pesca Sanguigna ottobrino elbano		Toscana	A
Pesca Sanguigna settembrino elbano		Toscana	A
Pesca Settembrina		Emilia-Romagna	B
Pesca Spicciaiola	Bianco Spicciaiola	Toscana	C
Pesco della Fogliassa		Piemonte	C
Pesco di Acireale		Sicilia	C
Pesco Fortusini		Piemonte	C
Pesco Giallo di Badolato	Perzica gialli, Perzica Gialli di Badolato	Calabria	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Pesco Poli		Toscana	C
Pesco Vinoso	Vinosa	Toscana, Umbria	A
Péssigu Aibézisi	Pessighi Aibezisi	Sardegna	B
Péssigu Aibézisi Fattitu	Aibézisi Bariasgiu, Pessighi Aibezisi Fattitu	Sardegna	B
Péssigu di Cabidanni	Pessighi di Cabidannu	Sardegna	B
Péssiu Biancu		Sardegna	B
Péssiu de Isperu		Sardegna	B
Péssiu de Orroncinu		Sardegna	B
Picarella	Micariello, Picarello, Picariello	Campania	B
Picarella Spennazzola		Campania	C
Piccinini		Emilia-Romagna	B
Pietro		Toscana	C
Pignatin		Liguria	C
Pipia		Sicilia	C
Pirsicu Giallu settembrinu	Priccuacu Giallu settembrinu	Calabria	C
Pirsicu Jancuu settembrinu	Priccuacu jancu settembrinu	Calabria	C
Poma	Puma	Campania	C
Poma II	Di Francia II, Puma II	Campania	C
Poma III	Puma III	Campania	C
Pomo di Renzo		Abruzzo	C
Ponte Romano		Piemonte	C
Poppa di Venere	Pesca Lucchese	Emilia-Romagna, Lombardia, Toscana	C
Poppa di Venere d'Ognissanti		Puglia, Sicilia	C
Poppa di Venere Settembrina		Emilia-Romagna, Puglia, Sardegna, Toscana	C
Precoce Bicochi		Toscana	C
Precoce Rachele	Persi d'Vigna Rachele, Rachele	Piemonte	C
Prete		Piemonte	C
Primeso		Veneto	C
Primeso II		Veneto	C
Principe		Piemonte, Lombardia	C
Principe di Piemonte	Reale del Piemonte	Toscana, Piemonte, Veneto	C
Pumma		Campania	C
Purpurea		Toscana	C
Puteolana II	Puteolana Mazzatonda, Vesuvio II	Campania	C
Re Umberto		Piemonte	C
Reale di Pescantina	Fontana n 6, Maddalena, Maddalena Reale, Maddalena Reale di Pescantina	Veneto	B
Reale Giallo		Piemonte	C
Record		Lombardia	C
Redentore		Veneto	B
Redhaven Bianca		Veneto	B

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Regina di Londa	Regina d'Autunno, Tardiva di Londa	Toscana	A
Regina di Montalcino		Toscana	C
Regina di Ottobre	Semenzale di Londa A, Regina di Londa Tardiva	Toscana	A
Renza Censi		Emilia-Romagna	C
Riccia		Campania	C
Riccia 'a Fuoco	Riccia a Fuoco Tardiva, Terzarola Rossa	Campania	A
Riccia Chianella		Campania	C
Riccia di Somma	Sommese	Campania	C
Riccia di Somma II	Riccia di Somma Mazzatonda	Campania	C
Riccia Marmorata		Campania	C
Riccia Pozzolanella		Campania	C
Riccia Precoce		Campania	C
Riccia Verace		Campania	C
Ricciardiello	Ricciardella, Ricciarella	Campania	C
Ricciona		Campania	C
Rifona		Campania	C
Romeo		Veneto	C
Rosa Dardi		Emilia-Romagna	B
Rosa del West		Emilia-Romagna	A
Rossa de Cecchi		Lombardia	C
Rossa de Fai		Lombardia	C
Rossa del Fosso		Marche	C
Rossa di Finale		Liguria	C
Rossa di Lugo		Emilia-Romagna	B
Rossa di S. Carlo		Emilia-Romagna	B
Rossa di Santa Lucia		Lazio	A
Rossa di Trenti		Emilia-Romagna	B
Rossa Tardiva Caiazzo		Campania	C
Rossetta		Toscana	C
Rossetto di Galignano		Veneto	C
Rossetto di Monselice		Veneto	C
Rossetto Veronese		Veneto	C
Rosso di Lai		Lombardia	C
Rosso di Pozzolo		Piemonte	C
Rosso 'o Fuoco		Campania	C
Rosso Selvaggio di Canove	Selvaggio di Canove	Piemonte	C
Rossone della Costa	Bafanese, Bassanese, Rossone di Monselice	Veneto	C
Russotto	Bianca Russotto, Kaos, Russotta	Sicilia	A
Russulella		Campania	C
S. Isidoro	Early Crest	Lazio	B
Salamanna		Toscana	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Salamone I		Sicilia	C
Salamone II		Sicilia	C
Salamone III		Sicilia	C
Salamone VIII		Sicilia	C
Salamone IX		Sicilia	C
Salamone X		Sicilia	C
San Giacomo		Puglia	B
San Giorgio	Pisarel	Veneto	A
San Gottardo		Toscana	C
San Lorenzo		Piemonte	C
San Lorenzo Rosso		Lombardia	A
San Martino		Campania	C
San Martino		Piemonte	C
San Michele Giallo	Giallo S. Michele	Piemonte	C
San Michele Rosso		Piemonte	C
San Pier		Piemonte	C
San Pietro		Piemonte	C
San Rocco		Piemonte	C
San Varano 1		Emilia-Romagna	C
San Varano 2		Emilia-Romagna	C
San Varano 3		Emilia-Romagna	C
San Vigilio		nn	C
San Vito		Veneto	A
Sanguigna	Persica sanguigna	Calabria	A
Sanguigna		Campania	A
Sanguigna	Sanguinella	Umbria	A
Sanguigna di Savoia		Piemonte	A
Sanguinella 1		Umbria	A
Sanguinella 2		Umbria	A
Sanguinella di Amelia		Umbria	A
Sanguinella di Dese	Sanguinella	Marche	A
Santa Lucia	Cereser	Friuli Venezia Giulia, Veneto	C
Santa Marta		Emilia-Romagna	B
Sant'Anna		Lombardia, Piemonte	C
Sant'Anna Balducci	Milanin del Cele	Emilia-Romagna	A
Sant'Antonio		Puglia	C
Santo Stefano		Campania	C
Sant'Oronzo		Puglia	B
Schiavona		Campania	B
Schiavoncella	Schiavuncella	Campania	C
Sciascia		Sicilia	C
Secolare di Ustica		Sicilia	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Seconda Maggiaiola Carrafiello	Seconda Maggiaiola Bianca, Seconda Maggiaiola Cerapiello	Campania	C
Seconda Maggiaiola Rossa		Campania	C
Segattini		Toscana	C
Segreto di Cogo	Tardiva di Cogo	Veneto	C
Selvaggio di Canove		Piemonte	C
Semitardiva Piccinini		Emilia-Romagna	C
Serena		Emilia-Romagna	B
Serena Baruzzi		Emilia-Romagna	B
Settembrina		Campania	C
Settembrina		Marche	C
Settembrina		Umbria	C
Settembrina	Persica Settembrina, Pirsicu giallu settembrinu, Priccuacu giallu settembrinu	Calabria	B
Settembrina	Settembrina di Bivona, Tardiva di Bivona	Sicilia	A
Settembrina di Amelia		Umbria	C
Settembrina di Anita		Emilia-Romagna	B
Settembrina di Bronte		Sicilia	B
Settembrina di Caltagirone		Sicilia	B
Settembrina di Leonforte	Settembrino di Leonforte	Sicilia	A
Settembrina di Santa Margherita		Liguria	C
Settembrina Turca		Sicilia	A
Sevaggio di Rosegaferro	Selvatico di Rosegaferro	Veneto	C
Sicana	Bambino	Sicilia	A
Sicana di Chiana		Sicilia	C
Sicilia 1		Sicilia	A
Sicilia 2		Sicilia	A
Silvette II		Campania	C
Sole di Romagna		Emilia-Romagna	B
Solunto		Sicilia	C
Spicca Bianca		Toscana	C
Spiccialosso		Marche	C
Spiga		Veneto	C
Splendor		Emilia-Romagna	C
Striscia		Sicilia	C
Striscia di Soletta		Sicilia	C
S. Venera		Sicilia	C
Tabacchiera A		Sicilia	A
Tabacchiera B		Sicilia	A
Tabacchiera Caudullo		Sicilia	A
Tabacchiera Currao		Sicilia	A
Tabacchiera Gialla	Tabacchiera Gialla Tardiva	Sicilia	A
Tabacchiera LR		Sicilia	A

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Tabacchiera Luglio		Sicilia	A
Tabacchiera Moschetti		Sicilia	A
Tabacchiera Precoce Caudullo		Sicilia	A
Tabacchiera Precoce Moschetti		Sicilia	A
Tabacchiera Ruccheddu		Sicilia	A
Tabacchiera Serbaggiola		Sicilia	A
Tabacchiera Settembre		Sicilia	A
Tabacchiera Tardiva		Sicilia	A
Tabacchiera TC		Sicilia	A
Tabacchiera Torrisi		Sicilia	A
Tabalet		Piemonte	C
Tardiva dell'Impruneta		Toscana	C
Tardiva di Caiano		Toscana	B
Tardiva di Firenze	Tardiva di Terzano	Toscana	B
Tardiva di Leonforte	Gialla Tardiva di Leonforte	Sicilia	A
Tardiva di Renacci		Toscana	C
Tardiva di San Gregorio	Pesca di San Gregorio, Tardiva di S. Vittorino	Lazio	A
Tardiva di Stabbia		Toscana	C
Tardiva di Villamagna		Toscana	C
Tardiva Goretti		Toscana	C
Tardiva Spadoni	Hale Tardiva Spadoni	Emilia-Romagna	B
Tardivo Celeghin	Settembrino	Veneto	C
Tardivo dell'Etna		Sicilia	C
Tardivo di Acireale	Acireale	Sicilia	C
Tardivo di Massalombarda	Buco Incavato Tardivo	Emilia-Romagna	B
Tardivo di Pescantina	Pesca del Testi, Tardivo del Testi	Veneto	C
Tardivo Fontana	Fontana	Veneto	C
Tardivo Garagiani	Garagnani	Emilia-Romagna	C
Tardivo Piccinini		Emilia-Romagna	C
Tardivo Zuliani	Tardiva Zuliani	Veneto	A
Tebaldo		Lombardia	C
Terzarola Bianca		Campania	A
Terzarola col Pizzo	Terzarola c'ò Pizzo, Terzarola Pizzuta	Campania	A
Terzarola col Pizzo II		Campania	A
Terzarola Dorata		Campania	A
Terzarola Gialla	Giallona di Napoli	Campania	A
Testa Rosce		Abruzzo	A
Tilo		Piemonte	C
Tondona Presidente	Direttore Vincenzo Vlavassori, Presidente, Tondona	Toscana	C
Toro		Veneto	A
Tos-china Novembre	Fior di Novembre	Toscana, Piemonte	C

Cultivar	Sinonimi	Regione	A,B,C
Tos-china Ottobre		Toscana	C
Tos-china Settembre		Toscana	C
Tudia		Sicilia	A
Tulone		Sicilia	C
Turco		Lombardia	C
Valeria		Emilia-Romagna	B
Valsecchia		Emilia-Romagna	C
Vanni Latino		Sicilia	C
Vaschetto		Piemonte	C
Vecchi 74		Veneto	A
Vecchi 87		Veneto	C
Vellutata di Holliwood	Vellutata, Velluto di Holliwood	Emilia-Romagna	B
Vernina	Vernile, Vernina di Contursi	Campania	C
Veronese		Veneto	C
Vesuvio	Puteolana	Campania	A
Vigna dell'Amiata		Toscana	A
Vigne Rossa		Lombardia	A
Villa Pagliaia		Toscana	C
Vincirose	Vinci a Rose	Sicilia	C
Vito		Piemonte	C
Vittoria	Victoria	Liguria	C
Vittorio Emanuele III	Vittorio Emanuele	Emilia-Romagna, Toscana	C
W2		nn	C
Xirbi	Pesca di Riesi	Sicilia	B
Zambelli	Pesca Zambelli	Toscana	C
Zi Gaetano		Campania	C
Zingara Nera	Zengara Nera, Zingarella	Campania	C

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Nettarine			
Albeages	Vaga Loggia Duracina	Bella di Bosco	Gialla di S. Bartolomeo in Bosco
Crisomolo	Crasiommolo	Bella di Melito	Bellella di Melito
Marandella d'Agosto	Madonna d'Agosto	Bella di Roma Precoce	Bella di Roma
Marandella di Giugno	Madonna di Giugno	Bellella	Bellella di Melito
Marandella di Luglio	Madonna di Luglio	Bellezza di Borgo d'Ale	Bella di Borgo d'Ale
Marandella Rossa	Mirandella Rossa	Bianca Russotto	Russotto
Marzocchella	Angelo Marzocchella	Bianca Tardiva Mattarelli	Hale Bianca Mattarelli
Marzucchella	Angelo Marzocchella	Bianco di Putignano	Percoco Bianco
Menecarella	Angelo Marzocchella	Bianco Spiccicaiola	Pesca Spiccicaiola
Merandella d'Agosto	Madonna d'Agosto	Blancia	Brancia
Merandella di Giugno	Madonna di Giugno	Bordò di Soletta	Bordò B
Merandella di Luglio	Madonna di Luglio	Branca	Brancia
Merandella Rossa	Mirandella Rossa	Brisilesa	Brasilese
Nucipersica	Sbergiu	Buco Incavato Tardivo	Tardivo di Massalombarda
Pesco Noce Cotogno	Vaga Loggia Duracina	Burrone Massima di Savona	Burrone di Savona
Pesca Noce Cotogna Spiccagnola	Gialla di Padova	Buscemi Parano 7	Buscemi Parano VII
Pesca Noce Spiccagnola bianca	Pesca Noce Violetta	Buscemi-Parano 1	Buscemi Parano I
Pesco Noce numero 1	Pesco Noce n. 1	Buscemi-Parano 2	Buscemi Parano II
Sbergia	Sbergiu	Buscemi-Parano 3	Buscemi Parano III
Sbergia Bianca	Sbergiu Bianco	Buscemi-Parano 4	Buscemi Parano IV
Sbergia Rossa	Mirandella Rossa	Buscemi-Parano 5	Buscemi Parano V
Sbergiu	Sbergia Bianca	Buscemi-Parano 6	Buscemi Parano VI
Vaga Loggia Spiccagnola	Gialla di Padova	Candioli 22	Bella di Bussolengo
Pesche		Carini	Bianca di Carini
Acireale	Tardivo di Acireale	Carman Rossa	Bella di Cesena
Agostini	Agostina	Cece	Cisi
Aibézisi Bariasgiu	Péssigu Aibézisi Fattitu	Cereser	Santa Lucia
Albenga	Impero	Chiazzera	Chiazziera
Albertun	Albertone	Ciccio Petrillo	Ciccio 'e Petrino
Antonio 'o Riccio	Antonio Riccio	Ciccio Petrino	Ciccio 'e Petrino
Bafanese	Rossone della Costa	Costa Azzurra	Costa
Baldassarre	Baldassarri	Cotogna	Cotogna di Rosano Tardiva
Bambino	Sicania	Cotogna del Castellare 1	Cotogna del Castellare Gialla
Bassanese	Rossone della Costa	Cotogna del Castellare 2	Cotogna del Castellare Rossa
Beicme Ben	Beica Bin	Cotogna del Poggio Prima	Cotogna del Poggio Precoce
Belfiore L 13	Belfiore	Cotogna di Castellare Tardiva	Cotogna del Castellare Tardiva
		Cotogna di Londa	Guglielmina

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Cotogna di Marsciano	Marscianese	Giallona	Gialla di Miglianico
Cotogna di Padule	Cotogna del Padule	Giallona di Napoli	Terzarola Gialla
Cotogna di Pandolfini	Cotogna Pandolfini	Giallona di Verona	Cotogna Massima
Cotogna di Papigno	Papigno	Gloria del Tegnente	Gloria
Cotogna di Rosano 1	Cotogna di Rosano Prima	Grossa di Montagna	Bella di Lugo
Cotogna duracina massima	Cotogna Massima	Guardami Bene	Beica Bin
Cotogna durona massima	Cotogna Massima	Guardiaboschi	Percoco di Turi
Cotogna Gialla pesciatina	Cotogna del Padule	Hale Mattarelli	Hale Bianca Mattarelli
Cotogna Pagnotta	Pesca Pagnotta	Hale Tardiva Spadoni	Tardiva Spadoni
Cuccarese	Percoco Bianco (Puglia)	Impero Tardivo	Impero
Custù	Costone	Jolly 1	Cotogna del Castellare Gialla
Custun	Costone	Jolly 2	Cotogna del Castellare Rossa
Damaschina Durona	Damaschina Duracina	K2	Michelini
Della China	Natalina	Kaos	Russotto
Di Francia	Antonio Di Francia	Lampedella	Lampetella
Di Francia II	Poma II	Littorio	Bella di Borgo d'Ale
Di Montaldo	Montaldo	Lorenzino Comune	Lorenzini
Direttore Vincenzo Vlavassori	Tondona Presidente	Lucchese Tardina	Lucchese Tardiva
Dr. Mattarelli	Hale Bianca Mattarelli	Lugliatica	Lugliatico di Verona
Duracina Gialla Serotina a buccia paonazza	Damaschina Duracina	Lugliatico di Bertaso	Benvenuto Bianca
Early Crest	S. Isidoro	Macariello	Maggiaiola
Facchin	Bella di Praizzola	Maddalena	Reale di Pescantina
Fior di Novembre	Tos-china Novembre	Maddalena Reale	Reale di Pescantina
Fogado Comune	Fogado	Maddalena Reale di Pescantina	Reale di Pescantina
Fontana	Tardivo Fontana	Maggiaiolella	Maggiaiola
Fontana n 6	Reale di Pescantina	Maggiorin	Montaldo
Fontana Tardivo	Fontana	Maiolino	Maiulina
Fрати	Fogado Tardiva	Maiulinu	Maiulina
Garagnani	Tardivo Garagiani	Manego curto	Palazzina
Genova	Damaschina Burrona	Marasina	Damaschina Burrona
Gialla del Porretto	Giallo del Porretto	Mascolino	Percoco Mascolino
Gialla di Morsiani	Gialla Morsiani	Meraviglia	Meraviglia di Verona
Gialla di Piazzano	Gialla di Miglianico	Micariello	Picarella
Gialla di San Bartolomeo	Gialla di S. Bartolomeo in Bosco	Michelino	Michelini
Gialla Leonforte	Gialla di Leonforte	Milanin del Cele	Sant'Anna Balducci
Gialla Tardiva di Leonforte	Tardiva di Leonforte	Minnevacca	Bianca di Carini
Giallo d'Agosto	Giallo del Porretto	Miranti Bianchi	Miranti janchi
Giallo S. Michele	San Michele Giallo	Miranti Rossi	Miranti Russi
Giallo Tardivo	Gialla Tardiva	Montagnola	Bella di Bivona
		Morellona Migliorata	Bella di Roma Tardiva
		Morellone	Morellona

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Moreschini	Hale Benzi	Perzica Gialli di Badolato	Pesco Giallo di Badolato
Moscadella di Rosano	Cotogna di Rosano	Pesca Angelassa	Bella di Bussolengo
Moscadella Serotina	Damaschina Burrona	Pesca Benvenuti	Benvenuto Bianca
Moscatella	Cotogna Ceccarelli	Pesca del Testi	Tardivo di Pescantina
Moscatella II di Rosano	Cotogna di Rosano	Pesca di Coltello	Bianca di Carini
Natalino	Natalina	Pesca di Culatti	Benvenuto Bianca
Natalino di Leonforte	Natalina	Pesca di Massalombarda	Buco Incavato
Novena di Natale	Natalina	Pesca di Natale	Natalina
Ntonio 'o Riccio	Antonio Riccio	Pesca di Riesi	Xirbi
Papigna	Papigno	Pesca di San Gregorio	Tardiva di San Gregorio
Pelosella Rossa	Pelosella	Pesca Duracina Bianca Tardiva	Biancona di Verona
Percoca Bianca	Percoco Bianco	Pesca Giallona	Pesca Pagnotta
Percoca Cadriano S.	Cadriano S.	Pesca Gnif	Pesca Carota
Percoca di Ottobre	Percoco Bianco	Pesca Lucchese	Poppa di Venere
Percoca di Ottobre	Percoca della Vendemmia	Pesca noce Spiccagnola bianca	Pesca Noce Violetta
Percoca di Siano	Percoca Siano Settembrina	Pesca Spiccagnola Bianca Agostenga	Burrone Bianca
Percoca di Turi	Percoco di Turi	Pesca Spiccagnola Gialla Serotina a buccia paonazza	Damaschina Burrone
Percoca Gialla di Agosto	Percoca Agostana	Pesche da Vigna	Damaschina Duracina
Percoca Romagnola 2	Percoca di Romagna 2	Pesco di Montecorona	Montecorona
Percoca Romagnola 3	Percoca di Romagna 3	Pesco di Nobili	Persich de Nobil
Percoca Romagnola 7	Percoca di Romagna 7	Pesco Noce Numero 1	Pesco Noce n. 1
Percoca Romagnola 9	Percoca di Romagna 9	Pessighi Aibezisi	Péssigu Aibézisi
Percoca Tardiva di Siano	Percoca Siano Settembrina	Pessighi Aibezisi Fattitu	Péssigu Aibézisi Fattitu
Percocca Perzica Bianca	Perzica Bianca	Pessighi di Cabidannu	Péssigu di Cabidanni
Percocca Perzica Gialla	Perzica Gialla	Picarello	Picarella
Percoco Bianco di Tursi	Percoco Bianco	Picariello	Picarella
Percoco di Sant'Arcangelo	Percoco di Tursi	Pilusella	Pelosella
Percoco di Tursi e Sant'Arcangelo	Percoco di Tursi	Pilusella Rossa	Pelosella
Percoco Locale	Percoco Primitivo	Pirsicu giallu settembrinu	Settembrina
Percoco Sanguinello	Percochini dei Vigneti	Pisarel	San Giorgio
Persi d'Vigna Beicme Ben	Beica Bin	Pisca janca	Bianca
Persi d'Vigna Cici	Cici	Precoce di Francia	Antonio Di Francia
Persi d'Vigna Mercandin	Mercandin	Precocissima di Francia	Antonio Di Francia
Persi d'Vigna Rachele	Precoce Rachele	Presidente	Tondona Presidente
Persic Gnif	Pesca Carota	Priccuacu Giallu settembrinu	Pirsicu Giallu settembrinu
Persica di Carini	Bianca di Carini	Priccuacu giallu settembrinu	Settembrina
Persica janca	Bianca	Priccuacu jancu settembrinu	Pirsicu Jancuu settembrinu
Persica Sanguigna	Sanguigna		
Persica Settembrina	Settembrina		
Persicone	Persico		
Perzica gialli	Pesco Giallo di Badolato		

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Primizia Bianca	Murtiddara	Tardiva di Cogo	Segreto di Cogo
Puma	Poma	Tardiva di Firenze	Burrona di Terzano
Puma II	Poma II	Tardiva di Londa	Regina di Londa
Puma III	Poma III	Tardiva di S. Vittorino	Tardiva di San Gregorio
Puteolana	Vesuvio	Tardiva di Terzano	Burrona di Terzano
Puteolana Mazzatonda	Puteolana II	Tardiva di Terzano	Tardiva di Firenze
Rachele	Precoce Rachele	Tardiva Zuliani	Tardivo Zuliani
Reale del Piemonte	Principe di Piemonte	Tardivo del Testi	Tardivo di Pescantina
Regina d'Autunno	Regina di Londa	Tardivo Fontana	Fontana
Regina di Londa Tardiva	Regina di Ottobre	Terzarola Cavallara	Cavallara
Riccia a Fuoco Tardiva	Riccia 'a Fuoco	Terzarola c'o Pizzo	Terzarola col Pizzo
Riccia di Somma Mazzatonda	Riccia di Somma II	Terzarola Pizzuta	Terzarola col Pizzo
Ricciardella	Ricciardiello	Terzarola Rossa	Riccia 'a Fuoco
Ricciarella	Ricciardiello	Tondona	Tondona Presidente
Rossa di Collina	Bella di Lugo	Vantina	Bella di Praizzola
Rossone di Monselice	Rossone della Costa	Vellutata	Vellutata di Holliwood
Russotta	Russotto	Velluto di Holliwood	Vellutata di Holliwood
Sanguinella	Sanguigna	Vernile	Vernina
Sanguinella	Sanguinella di Dese	Vernina di Contursi	Vernina
Sbarratello	Percoco Sbarratello	Vesuvio II	Puteolana II
Schiavuncella	Schiavoncella	Victoria	Vittoria
Seconda Maggiaiola Bianca	Seconda Maggiaiola Carrafiello	Vigiù Dorsello	Dorsello
Seconda Maggiaiola Cerapiello	Seconda Maggiaiola Carrafiello	Vinci a Rose	Vincirose
Selvaggio di Canove	Rosso Selvaggio di Canove	Vinosa	Pesco Vinoso
Selvatico di Grandi	Meraviglia di Verona	Vittorio	Bella di Borgo d'Ale
Selvatico di Rosegafarro	Sevaggio di Rosegafarro	Vittorio Emanuele	Vittorio Emanuele III
Semenzale di Londa A	Regina di Ottobre	Zengara Nera	Zingara Nera
Semenzale di Londa D	Guglielmina	Zingarella	Zingara Nera
Settembrina di Bivona	Settembrina		
Settembrino	Percoco di Tursi		
Settembrino	Tardivo Celeghin		
Settembrino di Leonforte	Settembrina di Leonforte		
Silvette	Michelini		
Sommese	Riccia di Somma		
Spaccarella	Bianca di Carini		
Spiccagnola Gialla Agostenga	Burrona di Savona		
Tabacchiera Gialla Tardiva	Tabacchiera Gialla		
Tardiva di Belfiore	Belfiore Tardivo		
Tardiva di Bivona	Settembrina		

Bibliografia

- AA.VV., 1936. Indagine sulla peschicoltura italiana. Confederazione Fascista Agricoltori, Roma.
- AA.VV., 1996. Orientamenti Varietali in Frutticoltura per il Veneto. Osservatorio per le malattie delle piante, Regione Veneto.
- 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.
- 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.
- Alberghina O., 1978. Gli 'Sbergi': tipiche nettarine siciliane. L'Informatore Agrario, 24: 2059-2062.
- Arice P., Miliacca G., 2013. Tra antiche mura, uno scrigno di ricchezze. Il territorio di Amelia ed i suoi frutti. Regione Umbria, Collana I quaderni della biodiversità N. 2.
- Baldini E., 1966. Stato attuale, problemi ed indirizzi tecnici delle produzioni frutticole del Pesco. Conferenza Nazionale per l'Ortoflorofrutticoltura, Verona, 14-15-16 dicembre.
- Baratta B., Caruso T. 1984. Tre nuove cultivar di pesco a maturazione media e tardiva dell'entroterra siciliano. L'Informatore Agrario, 15: 87-92.
- Baratta B., Caruso T. 1986. 'Tardiva di Leonforte': nuova cultivar di pesco per le aree interne del meridione. L'Informatore Agrario, 29: 37-39
- Barbera G., La Mantia T., 1998. Ogni sorta di arbori 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.
- Bassi D., Proni L., Rizzo M., Martelli S., 1992. Difesa e valorizzazione del germoplasma di pesco in Emilia-Romagna. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche". Alghero, 21-25 settembre 1992: 249.
- Bassi D., Sansavini S., Marangoni B., Bordini R., 1980. Recupero delle pesche bianche: prove agronomiche comparative di vecchie cultivar e selezioni locali della Romagna. In: Atti XV Convegno Peschicolo, Ravenna, 30 agosto.
- Bellini E., 1972. Mostra pomologica 1972 a Firenze. Considerazioni su: Pesche e Nettarine, Prugne e Susine, Diosperi e Kaki. L'Informatore Agrario, Verona.
- Bellini E., 1992. Il germoplasma del pesco in Italia: reperimento, descrizione e conservazione. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 241.
- Bellini E., Bandinelli R., Giordani E., 2005. Collezioni germoplasma di pesco, vite, noce e kaki. Da "Le collezioni del germoplasma vegetale toscano. Specie frutticole, ornamentali e forestali". ARSIA, Regione Toscana: 81.
- Bellini E., Bini G., 1976. Contributo allo studio delle cultivar di pesco toscane a maturazione tardiva. CNR Firenze.
- Bellini E., Giannelli G., Giordani E., Nencetti V., Picardi E., 1992. Individuazione, descrizione e conservazione delle "pesche cotogne fiorentine". In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 259.
- Bellini E., Me G., Ponchia G., Bassi D., Viti R., Fideghelli C., Di Lorenzo R., 1994. Pesco in 'Elenco delle cultivar Autoctone Italiane'. Carlo Delfino Editore, Sassari 1994: 105-119.
- Bellini E., Nencetti V., 1991. "Regina di Ottobre", nuova cultivar di pesco a polpa bianca a maturazione molto tardiva. L'informatore agrario, 7."
- Bellini E., Nencetti V., Giannelli C., 2000. Il germoplasma del pesco. 2: Le "Burrone fiorentine". A.R.S.I.A., Regione Toscana.
- Bellini E., Nencetti V., Giannelli G., 2000. Il germoplasma del pesco 1. Le "Cotogne fiorentine". A.R.S.I.A., Regione Toscana."
- Bellini E., Nin S., 2008. Storia e arte. Letteratura, pittura e cultura. In *Il pesco*, Script Bologna: 19-74.
- Bellini E., Scaramuzzi F., 1976. Monografia delle principali cultivar di pesco, Vol. II, CNR, Firenze.
- 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, 6/2014.
- 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., 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.
- Botta R., Vergano G., Radicati L., 1992. Indagine sul germoplasma locale di pesco nell'Albese (Cuneo). Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 267-272.
- Branzanti C.E., Sansavini S., 1965. Importanza e diffusione delle cultivar di pesco In Italia. Frutticoltura, giugno-luglio: 479-628.
- Breviglieri N., 1950. Peschicoltura. Trattati di Agricoltura, Vol. II, REDA, Roma.
- C.N.R., 1988. Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia. A cura di: Scaramuzzi F., Parretti Grafiche, Firenze.
- C.N.R., 1994. Elenco delle cultivar autoctone Italiane. A cura di: Agabbio M., Carlo Delfino editore, Roma.
- Calabrese F., De Michele A., Barone F., 1989. Solunto: una cultivar di pesco che matura a dicembre. L'Informatore Agrario n. 47.
- Calabrese F., De Michele A., Barone F., 1991. "Entella", cultivar di pesco che in Sicilia matura a novembre. L'Informatore Agrario n. 6: 47-48.
- Calabrese F., De Michele A., Barone F., Mirto I., 1992. Peschi siciliani e maturazione autunnale. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 273.
- Calabrese F., De Michele A., Barone F., 1993. Tre interessanti cultivar siciliane di pesco a maturazione autunnale. L'Informatore Agrario, 48: 42-45.
- Camangi F., Segantini L., 2011. Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. Recupero caratteri e valorizzazione delle risorse genetiche e autoctone di interesse agro-alimentare: 221-223.
- Candioli P., 1950. La peschicoltura veronese nei suoi aspetti tecnici, economici, commerciali e industriali. M. Bettinelli editore (VR).
- Cardoni M., Maplezzi G., 1994. Guglielmina. Rivista di Frutticoltura, n. 2: 68.
- Caruso, T., 1982. La pesca di Bivona. L'Informatore Agrario, 24: 39-40.
- Caruso T., Policarpo M., Sottile F., 1995. Imera, Xirbi e Tudia: pesche a polpa bianca extratardive. Rivista di Ortoflorofrutticoltura, n. 10: 79-80.
- nuova peschicoltura in Sicilia. L'Informatore Agrario, 27, suppl. n. 1 Sicilia: 30-33.
- Caruso T., Cutuli M., 2012. La pesca tabacchiera in Sicilia: opportunità da valorizzare. L'Informatore Agrario n. 24: 47-48.
- Caruso T., Cutuli M., Campisi G., Bazoni A., Marrone G., 2007. L'offerta siciliana tra innovazione e tradizione. Rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura n. 7/8: 22-31.
- Caruso T., D'Anna F., Grizzanti N., Greco G., 2015. Il germoplasma peschicolo siciliano. In: Catalogo Accessioni di olivo, pesco, fragolina di bosco. Tipografia Paruzzo, Caltanissetta.
- Caruso T., Di Lorenzo R., Barone E., 1992. Il germoplasma del pesco in Sicilia: aspetti genetici e bioagronomici. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 285.
- Caruso T., Di Marco L., Sottile F., 1993. Sicania, Minoa, Erbeso e Kaos: Pesche a polpa bianca dei Monti Sicani. L'Informatore Agrario, n. 14: 69-71.
- Caruso T., Giovannini D., 1989. "Kamarat" e "Gemini", due nuove cultivar dei pesco a maturazione tardiva. L'Informatore Agrario, n. 11: 51-53.
- Cicala A., 1992. Osservazioni su una varietà di pesco piatto (*Prunus persica* *platicarpa*) da tempo diffusa sulle falde dell'Etna. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 707.
- Conte L., Fantechi P., Insero O., Liverani A., Nicotra A. (Coordinatore), 2004. Monografia di cultivar di pesco, nectarine, percoche. MiPAAF-ISF, Roma.
- Conte L., Nicotra A. (Coordinatore), Della Strada G., Fideghelli C., Insero O., Liverani A., Moser L., 1994. Monografia di cultivar di pesco, nectarine, percoche, MiPAAF-ISF, Roma.
- CRA-FRU, ARSIAL, 2009. Mostra Pomologica CRA-FRU, Roma 26 settembre 2009.
- CRA-FRU, ARSIAL, 2011. Mostra Pomologica del 23 luglio 2011, Roma.
- Cupani F., 1696. Hortus Catholicus. Napoli, Francesco Benzi.
- 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., 2009. Tenendo innanzi frutta. Petrucci Editore, Città di Castello: 164.
- Dalla Ragione I., 2010. Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire. Mondadori Arte editore: 114-123.

- Dalla Ragione I., Porfiri O., Torricelli R., Falcinelli M., 2004. Il prezioso patrimonio fruttifero della regione Umbria. In: Atti della CNR "Ecotipi Vegetali Italiani: una preziosa risorsa di variabilità genetica", Roma, 6-7 Ottobre.
- Della Strada G. (Coordinatore), Fideghelli C., Insero O., Liverani A., Monastra F., Rivalta L., 1986. Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco, Vol. II, MAF-ISF, Roma.
- Della Strada G. (Coordinatore), Fideghelli C., Liverani A., Monastra F., Rivalta L., 1984. Monografia di cultivar di pesco da consumo fresco, Vol. I e Vol. II, MAF-ISF, Roma.
- Di Santo M., Madonna N., 2002. La diversità agronomica perduta. Indagine sulle antiche varietà colturali nel versante orientale della Majella. Regione Abruzzo. Ianieri editore, Chieti.
- Di Santo M., Silveri D. (Coordinatori), Dalla Ragione I., De Cecco M., Pietrangeli F., Porfiri O., Russo A., 2004. Le varietà agricole autoctone del Parco della Majella. Majambiente Edizioni, Caramanico Terme (PE).
- Fideghelli C., Bassi D., Bellini E., Monastra F., 1980. Schede per il registro varietale dei fruttiferi: Pesco. Soc. Orticola Italiana.
- Fideghelli C., Della Strada G., Grassi F., 1992. Germoplasma frutticolo presso l'I.S.F. di Roma negli ultimi 25 anni. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche" Alghero, 21-25 settembre 1992: 45.
- Fideghelli C., Monastra F., Faedi W., Rosati P., 1977. Monografia di cultivar di nettarine, MAF-ISF, Roma.
- Fideghelli C., Nicotra A., Barbera G., Godini A., Faedi W., Sansavini S., Bellini E., 1994. Liste di orientamento varietale dei fruttiferi. L'Informatore Agrario, suppl. n. 30 del 21 luglio.
- Figliuolo G., Cerbino D., Gillo S., Ziena P., Laguardia A., Di Napoli A., Cirigliano M., Sassone N., Sassone F., Lauria V., Manfredi V., Di Giano G., Sarubbi A., Messuti N., 2010. Gli antichi fruttiferi del Pollino, I Quaderni dell'ALSIA. www.biodiversitapollino.it.
- Gallesio G., 1817. Pomona Italiana, presso Nicolò Capurro, Pisa.
- Gani M., Zandigiaco P., 2012. Le pesche Martinis. Storia, personaggi ed evoluzione della peschicoltura in Friuli Venezia Giulia. La Grame edizioni, Mereto di Tomba, Udine: 39-45.
- 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 n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 222.
- Gatto A.G., Mennone C., 2009. Relazione storica del percoco di "Tursi e Sant'Arcangelo". Da "Valorizzazione di varietà autoctone attraverso la conservazione del germoplasma di cultivar: arancio e percoco": 20.
- Gazzetta Ufficiale Regione Siciliana, 20114. Repertorio delle cultivar autoctone siciliane, 11 marzo. Palermo.
- Gentile G., 1951. Il pesco in Campania. L'Italia Agricola, n. 5: 289.
- Gentile G., 1951. Pesche "Brasilese e Ntonio 'o Riccio". Rivista della Ortoflorofrutticoltura, Vol. XXXV, n. 1-2: 265.
- Gentile G., 1952. Le pesche della Campania. Percoca "Riccia" e "Riccia 'e Fuoco". Rivista della Ortoflorofrutticoltura, Vol. XXXV, n. 1-2: 241.
- Giordani E., Morelli D., 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese. Caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Provincia di Siena
- Giovannini D., Brandi F., Leone A., Quacquarelli I., Sirri S., Liverani A., 2012. Recupero e caratterizzazione di varietà che hanno fatto la storia della peschicoltura in Romagna. In: Atti IX Convegno Nazionale Biodiversità, Vol. 1, Agrobiodiversità e Valorizzazione delle Risorse Genetiche. Istituto Agronomico di Bari, Valenzano, 5-7 settembre.
- Giovannini D., Buscaroli C., Leone A., Liverani A., Missere D., Sirri S., Tellarini S., 2013. Reintroduzione in coltura di antiche varietà da frutto autoctone del territorio romagnolo: i progetti comprensoriali delle province di Ravenna e Forlì-Cesena. Atti del IX Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Vol.3, Bari 5-7 settembre 2012: 170-173.
- Giovannini D., Dettori M.T., Leone A., Liverani A., Sirri S., Tellarini S., Verde I., 2012. Assessment of genetic variability in Italian heritage peach resources from Emilia-Romagna using microsatellite markers. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, 87 (5): 435-440.
- Giovannini D., Punelli F., Leone A., Liverani A., Ranieri M., Faedi W., 2011. Genetic diversity in ancient fruit tree germplasm from Southern Italy. Acta Hort., 918: 741-748.
- 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.
- Guidi S., Forconi V., 2013. Alcuni frutti antichi rappresentativi delle isole della Sicilia. In Quaderni ISPRA n. 5:39-69.
- Gullo G., Mafra R., Branca V., Zappia R., 2003. Recupero e caratterizzazione di varietà autoctone di pesco presenti in Calabria per produzioni "tipiche" tardive ed extra-tardive. In: Atti IV Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale. Campobello di Licata (Ag), 11-12 settembre 2003: 141-144.
- Guzzini D. (Coordinatore), Gola G., De Marzi G., Manaresi A., Pieri A., Ferraris E., Giorgini G., Mazzei E., Bruschi G., Giordani G., Zito F., Maitan D., Bellofiore S., 1936. Indagine sulla peschicoltura italiana. Confederazione Fascista Agricoltori, Roma.
- Guzzini D., 1936. Indagine sulla Peschicoltura Italiana. Contributo alla Corporazione Orto-Floro-Frutticola. Confederazione Fascista Agricoltori, Roma, 279 pp.

- Ignoto, 1910. Alcune nuove varietà di pesche. *Bullettino della R. Società Toscana di Orticultura*, 3^a serie, Vol. 15, n. 10: 266-268.
- Insero O., 1992. Salvaguardia, studio e valorizzazione del patrimonio di pesco in Campania. In: *Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"*, Alghero, 21-25 settembre 1992: 711.
- Insero O., De Luca A., Rega P., 1998. Salvaguardia, studio e valorizzazione del patrimonio di portinnesti del pesco in Campania. In: *Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione"*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 597.
- Insero O., Rega P., 2008. Peschicoltura campana cinquant'anni di evoluzione varietale. *Atti del VI Convegno Nazionale sulla peschicoltura meridionale. Caserta 6-7 marzo*: 43-50.
- ISF, 2003. *Il germoplasma frutticolo in Italia. Vol 1 - Drupacee*. A cura di: Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C. Mi.PAF, Roma.
- ISF, 2001. *Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA*. A cura di: Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C. Mi.PAF, Roma.
- Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, 1980. *Lista delle cultivar consigliate di piante da frutto*. *Frutticoltura*, 2: 5-64.
- Jacoboni N., 1957. Il pesco in Umbria con particolare riguardo alla cv. Montecorona. *L'Italia Agricola*, 9, p.24.
- 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.
- Loreti F., Fiorino P., 1973. *Monografia delle principali cultivar di nettarine*. CNR-UniPi, Pisa.
- Lupetti R., 1956. *Le pesche di Verona*. Edito a cura della cassa di Risparmio di Verona, Vicenza e Belluno.
- Majoli C., 1790. *Plantarum Collectio*. Forlì, Biblioteca Civica, Antico Fondo, Maa. IV/4 -30.
- Malusà E., 1996. L'evoluzione del panorama varietale frutticolo in Piemonte: dalle cultivar locali prospettive per il futuro. In: *Il museo della frutta, la collezione Garnier-Valletti e la frutticoltura storica piemontese*. Umberto Allemandi & C. editore, Torino: 43-47.
- Marani M., 1929. La peschicoltura in Romagna. *Italia Agricola*, 66 n. 12: 1005-1017.
- Mariotti P., Petruccelli R., Bellini E., Bertoni P., Fiorino P., Nizzi Grifi F., 1992. Formazione di una banca dati computerizzata per materiale vegetale: esempio su una collezione di germoplasma di pesco. In: *Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche"*, Alghero, 21-25 settembre 1992: 703.
- Marmocchi F.C., 1844. *Prodromo della storia naturale generale e comparata dell'Italia. Sezione II: Idea dell'Orto Botanico d'Italia*. Società Editrice Fiorentina, Firenze, Tipografia Le Monnier.
- Mazzo F. (a cura di), 2007. *Antiche varietà frutticole lecchesi. Conoscere e valorizzare l'agro-biodiversità. Progetto d'Integrazione e Modernizzazione dell'Agricoltura per la Valorizzazione Equilibrata delle Risorse Agroambientali. Valorizzazione Risorse Agricole*, 9. Provincia di Lecco: 94-97. <http://www.provincia.lecco.it>
- Mennone C., 2011. Recupero e caratterizzazione del germoplasma autoctono di percoche. *Frutticoltura* 9: 70.
- Mennone C., Grieco P. D., Lauria A., Mattatelli B., Vitelli V., 2008. Recupero di germoplasma autoctono di percoco in Basilicata. *III Convegno Nazionale Piante Mediterranee. Rivista di Agronomia*, vol. 4: 403-406.
- 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". Editore Grafiche Tafuri, Nova Siri (MT): 5.
- 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.
- Monte M., Sottile F., Barone E., Bazzoni A., 2006. The Sicilian peach germplasm. *Acta Horticulturae*, n. 713.
- Monti L., 1817. *Dizionario botanico veronese*, Tipografia Mainardi, Verona.
- Moretti G., Chiolini C., 1834. *Istruzione nella coltura de' principali alberi fruttiferi e boschivi*. Tipografia Antonio Fortunato Stella & figli, Milano.
- Moretini A., 1959. Le cultivar di pesco per i frutti sciropati. *Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana*, vol. XLII, n. 1-2: 3.
- Moretini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Bargioni G., Pisani P.L., 1962. *Monografia delle principali cultivar di pesco*. CNR, Firenze.
- Nicosia F., 1735. *Il podere fruttifero e dilettevole, parte II*. Palermo, Angelo Felicella.
- Nicotra A. (Coordinatore), Conte L., Della Strada G., Fideghelli C., Insero O., Liverani A., Moser L., 1994. *Monografia di cultivar di pesco, nettarine, percoche*. MiPAAF-ISF, Roma.
- Nicotra, A. (coordinatore), Conte, L., Fantechi, P., Insero, O., Liverani, A., 2004. *Monografia di cultivar di pesco, nettarine e percoche*. MiPAF-ISF, Roma.
- Pancaldi M., Vinatzer B., Sansavini S., Cipriani G., Testolin R., 1998. Approccio multi-analitico al "fingerprinting" del pesco e del susino. In: *Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione"*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 605.

- Pantaneli, E., 1936. La Frutticoltura in Terra di Bari. G. Laterza & Figli: 69-71.
- Parillo R., Mansi R., Ala P., Cappuccio U., Rispoli E., 1999. Germoplasma della comunità montana penisola amalfitana. Atti n.13 del V Convegno nazionale sulla biodiversità. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999. Sessione Arborea. p.279
- Pasquarella C., Buccheri M., Vallefuoco S., Di Vaio C., 2003. Caratterizzazione agro-pomologica di quattro accessioni campane di pesco e nettarine. In: Atti del IV Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale, Campobello di Licata (Ag), 11-12 settembre 2003: 201-204.
- Pasquarella C., Vallefuoco S., Soreiente I., 2004. Descrizione agro-pomologica di accessioni campane di pesco. Germoplasma Frutticolo Autoctono della Campania. La Grafica Amelia N., Nocera Inferiore.
- Pavia R., Barbagiovanni I. M., Bignami C., Cristofori V., Piazza M.G., 2009 - La biodiversità frutticola del Lazio, Notiziario Risorse Genetiche Vegetali MIPAAF, Anno VII, n. 3-4 dic. 2009.
- Pavia R., Giovinazzi J., Fideghelli C., 2011. Tardiva di San Gregorio, antica varietà da consumo fresco. Frutticoltura, 7 - 8: 56-57.
- Piazza M. G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Camilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale e rischio di erosione genetica. Regione Lazio, ISF Roma.
- Ponchia G., 1992. Osservazioni su alcune vecchie cultivar di melo, pero e pesco reperite nel Veneto e Friuli Venezia Giulia. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 727.
- Roselli G., Mariotti P., Cimato A., Cantini C., Sani G., 2005. Collezioni germoplasma di ciliegio, cotogno, feijoa, kaki, melo, nocciolo, olivo, pero, pesco, susino. Da "Le collezioni del germoplasma vegetale toscano. Specie frutticole, ornamentali e forestali". ARSIA, Regione Toscana: 97.
- Roselli G., Mariotti P., Ianni G., 1999. Il germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il pesco. In: Atti del Convegno "Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione", Fortezza di Basso (FI), 19 novembre 1999: 187-192.
- Rotundo A., Bellini E., Alba E., 1997. Salvaguardia del germoplasma di pesco in Basilicata: la "Percoca di S. Arcangelo". In: Atti III Convegno Nazionale "Biodiversità Tecnologie-Qualità". Reggio Calabria-Gallina, 16-17 giugno 1997: 477.
- Rotundo A., Marone E., Forlani M., Palmieri L., Martelli S., Mattatelli B., 2001. La coltivazione del percoco nelle aree meridionali. Recupero di cultivar autoctone per produzioni di qualità. *Italus Hortus*, 8, (3): 84-86.
- Russo G., Corona M.G., 1999. Salvaguardia del germoplasma frutticolo in Puglia: la "percoca di Turi". Atti n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 348.
- Sansavini S., Bargioni G., Basso M., Fideghelli C. (Coordinatori), Baldini E., Bazzocchi R., Fatta Del Bosco G., Cortechini A., Deidda P., Fregani M., Jacoboni N., Marangoni B., Milella A., Pisani P.L., 1974. Pesche da industria. MAF, Bologna.
- Santangelo I., Casato G., 1998. Recupero, conservazione e valutazione del germoplasma frutticolo autoctono della Campania. In: Atti del IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 423- 426.
- Santangelo I., Casato G., 1999. Attività della regione Campania per la conservazione e l'utilizzazione del germoplasma frutticolo autoctono. In: Atti n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 356.
- Santangelo I., Casato G., Brosco T., Cannavale A., Catone G., Fusco G., 1998. Recupero, conservazione ed utilizzazione del germoplasma peschicolo campano. In: Atti II Convegno sulla peschicoltura meridionale "Innovazione e sviluppo per la peschicoltura meridionale", Paestum, 2-3-Luglio 1998: 263-268.
- Santangelo I., Insero O., Zucaro R., 1999. Per una proposta di indicazione geografica protetta (I.G.P.) per la "pesca bianca di Napoli". In: Atti n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 360.
- Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol 1- Drupacee. Mi.P.A.F., Roma: 231-418.
- Scaramuzzi F., 1965. Le cultivar di pero a maturazione estiva. Frutticoltura n. 10, Ottobre 1965, pubblicazione n. 89
- Scortichini M., Pepe R. (a cura di), 2011. Progetto AgriGeNet. Network per la salvaguardia e la gestione delle Risorse Genetiche Agro-Alimentari. CRA - FRC, Caserta.
- Scorza, R., Mehlenbacher, S. A., & Lightner, G. W., 1985. Inbreeding and Coancestry of Freestone Peach Cultivars of the Eastern United States and Implications for Peach Germplasm Improvement. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 110(4), 547-552.
- Simeone A.M., Scortichini M., 1998. Reazione di germoplasma di drupacee nei confronti di *Xanthomonas arboricola* pv. pruni. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione". Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 333.

- Sottile F., Marra F.P., Monte M., Barone E., Caruso T., 2003. Caratteristiche bio-agronomiche e qualitative di cultivar di pesco del germoplasma siciliano. In: Atti IV Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale. Campobello di Licata (Ag), 11-12 settembre 2003: 197-200.
- Tabilio M. R., Fiorini D., Marcantoni E., Materazzi S., Delfini M., De Salvador F.R., Musmeci S., 2013. Impact of the Mediterranean fruit fly (medfly) *Ceratitis capitata* on different peach cultivars: the possible role of peach volatile compounds. *Journal of Food Chemistry* 140: 375-381.
- Tamaro D., 1915. Trattato di Frutticoltura. Hoepli, Torino.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Il germoplasma frutticolo autoctono. La storia e la ricerca. AGRIS-Regione Autonoma della Sardegna.
- Tommasi L., Mazzeo F., 2006. Antiche varietà frutticole lecchesi. Provincia di Lecco. Grafiche Cola, Lecco, pp. 143.
- Venuti A., 1516. De Agricultura Opusculum. Napoli, Sigismondo Mayr.
- Verde, I., Abbott, A. G., Scalabrin, S., Jung, S., Shu, S., Marroni, F., Zhebentyayeva T., Dettori M.T., Grimwood J., Cattonaro F., Zuccolo A., Rossini L., Jenkins J., Vendramin E., Meisel L. A., Decroocq V., Sosinski B., Prochnik S., Mitros T., Policriti A., Cipriani G., Dondini L., Ficklin S., Goodstein D.M., Xuan P., Del Fabbro C., Aramini V., Copetti D., Gonzalez S., Horner D.S., Falchi R., Lucas S., Mica E., Maldonado J., Lazzari B., Bielenberg D., Pirona R., Miculan M., Barakat A., Testolin R., Stella A., Tartarini S., Tonutti P., Arús P., Orellana A., Wells C., Main D., Vizzotto G., Silva H., Salamini F., Schmutz J., Morgante M., Rokhsar, D. S., 2013. The high-quality draft genome of peach (*Prunus persica*) identifies unique patterns of genetic diversity, domestication and genome evolution. *Nature Genetics*, 45(5), 487–94. <http://doi.org/10.1038/ng.2586>
- Werneck, H.L., 1956. Römischer und vor römischer Wein- und Obstbau in Österreichischer Donauraum. Verhandlungen der Zoologisch-Botanischen-Gesellschaft, Wien.
- Zheng, Y., Crawford, G. W., & Chen, X., 2014. Archaeological evidence for peach (*Prunus persica*) cultivation and domestication in China. *PLoS ONE*, 9(9), 1–9. <http://doi.org/10.1371/journal.pone.0106595>.

SITOGRAFIA

- burc.regione.campania.it
pti.regione.sicilia.it
www.agriligurianet.it. Frutta, ortaggi e piante aromatiche. Prodotti tipici
www.facebook.com/pescheseelvagge
www.fruttiantichipuglia.it
www.germoplasmadeinebrodi.it
www.infinito.it/utenti/iltiglio/vecchie_varietà
www.ivalsa.cnr.it
www.oasigalbuserabianca.it/azienda-agricola/oasi-wwf.htm. L'oasi wwf per la biodiversità di Galbusera Bianca.
www.parcomajella.it
www.politicheagricole.it/registronazionaledelevarietà
www.provincia.ancona.it
www.youtube.com/pescachiappona

Pistacchio



(da Giorgio Galliesio, 1817- 1839)

Coordinatori: *T. Caruso*

Autori: *T. Caruso, F. P. Marra*

Introduzione

T. Caruso

Introduzione

I nuovi orientamenti della politica agricola comunitaria tendono a legare sempre più frequentemente l'aspetto produttivo dell'agricoltura con gli aspetti ambientali, ecologici, turistici, salutistici. Questa visione "multifunzionale" dell'agricoltura si presume permetterà, da un lato, il miglioramento delle condizioni economiche dell'imprenditore agricolo e, dall'altro, potrà aprire la strada alla riscoperta di specie arboree da frutto di minore importanza economica, ma di sicuro interesse locale o regionale, a motivo della loro rilevanza nel contesto dell'agricoltura più tradizionale, o per la tipicità dei prodotti. Tali specie già adesso espletano, in contesti svantaggiati e in aree marginali, ruoli molto importanti in sistemi agro-forestali multifunzionali, contribuendo all'aumento della biodiversità e al miglioramento della sostenibilità ambientale dell'attività agricola. Tra le specie arboree minori di notevole interesse per l'area del Mediterraneo un posto di prim'ordine spetta al Pistacchio (*Pistacia vera* L.). Il valore ambientale, ecologico e paesaggistico di tale coltura, oltre alla qualità organolettica e nutrizionale del prodotto, sono alla base dell'importanza che il pistacchio riveste nel nostro Paese, in un contesto agronomico di tipo tradizionale.



Tradizionalmente il pistacchio, in Sicilia, era coltivato sui terreni lavici sulle pendici dell'Etna innestato sul terebinto spontaneo

Per quanto concerne l'origine della specie, piante spontanee di *P. vera* L. sono state individuate nelle zone collinari e semidesertiche comprese tra il nord dell'Iran, il nord dell'Afghanistan, il Turkmenistan, l'Uzbekistan, il Tajikistan e il Kirghizistan (Zohary, 1952, 1973). In quest'area si collocano infatti i due principali centri di diversificazione genetica della specie: le aree a sud del Mar Caspio (Iran) ed i territori compresi tra l'Afghanistan e il Kirghizistan. Le fonti storiche

lasciano, comunque, ipotizzare una maggiore diffusione della specie in aree limitrofe dove oggi non è più possibile individuare piante spontanee a causa della forte pressione antropica esercitata attraverso il taglio degli alberi per la produzione di legna da ardere e la massiccia presenza della pastorizia che ne ha ostacolato il naturale rinnovo. La presenza di frutti del genere *Pistacia* in ritrovamenti archeologici dimostra lo stretto e antico legame tra queste specie e le attività umane. Sono stati rinvenuti frutti in molti scavi archeologici di siti risalenti al Neolitico (6000 a.C.) nell'area di confine tra Iran e Iraq; altre tracce sono state rinvenute vicino le rovine di Petra (Giordania), in diversi siti in Siria, in Turchia, nel Nord-Est dell'Iraq e in vari siti iraniani. È stata, inoltre, accertata la presenza di frutti di pistacchio in scavi archeologici effettuati in Afghanistan e nel Sud-Est dell'Iran, due aree prossime agli insediamenti naturali di *Pistacia vera* L., dove è presumibile sia iniziata la coltivazione della specie, propagando per seme le piante spontanee più vigorose e produttive. Da qui il pistacchio si è diffuso nei territori dell'Impero Persiano e il legame con l'antica Persia è sottolineato dall'etimologia del nome della specie: "Pistacchio" deriva dall'antica lingua persiana Zend in cui la pianta era chiamata *pista* – *pistak*. In Assiria, intorno al X sec. a.C., la regina di Saba aveva monopolizzato la limitata produzione di pistacchi del regno per farne un uso esclusivo all'interno della sua corte. Due secoli dopo fonti storiche riferiscono di alberi di pistacchio piantati nei giardini del re babilonese Merodach Baladan. Anche nella Bibbia sono menzionati i pistacchi: sono i preziosi frutti portati in Egitto dai figli di Giacobbe "Allora Israele, loro padre, rispose: "Poiché è necessario, fate così: prendete nei vostri sacchi i prodotti migliori di queste regioni: balsamo, miele, adragante, laudano, pistacchi e mandorle, per farne dono a quell'uomo." (Genesi 43:11). Lo storico greco Posidonio (Apamea, 135 a.C. circa – Roma, 50 a.C.) parla di coltivazioni di pistacchio in Siria, notizia che ha fuorviato scrittori greci e romani i quali hanno considerato erroneamente questo paese come centro di diffusione della specie (Hormaza *et. al.*, 1994). Plinio riporta nel suo *Historia naturalis* che il governatore romano Lucio Vitellio introdusse il pistacchio in Sicilia dalla Siria, alla fine del regno dell'imperatore Tiberio intorno al 30 d.C.. La successiva diffusione della specie nell'Isola deve attribuirsi agli Arabi, che, tra il IX e l'XI secolo, la coltivarono soprattutto sui terreni poco profondi e calcarei delle aree interne (Minà Palumbo, 1882). Successivamente, la specie si diffuse in Spagna grazie al console Flavio Pompeo e successivamente in Francia e nei paesi dell'Africa che si affacciano sul Mediterraneo. La coltivazione del pistacchio si è diffusa contestualmente verso Est; le prime tracce della sua

coltivazione in Cina risalgono al X sec. d.C. (Hormaza *et al.*, 1994).

Alla fine del 1800 il pistacchio fu introdotto negli Stati Uniti, ma solo negli anni '70 del novecento si diffuse in coltura intensiva (Hendricks e Ferguson, 1995) mentre ancora più recentemente è stato introdotto in Australia (Maggs, 1982).

Il pistacchio appartiene all'ordine delle *Terebinthales*, alla famiglia delle *Anacardiaceae* e al genere *Pistacia*. Sono ascritte a tal genere una ventina di specie tra cui *P. vera* L., *P. terebinthus* L., *P. atlantica* Desf., *P. lentiscus* L., *P. integerrima* Stewart, *P. mutica* Fisher e Meyer, *P. chinensis* Bunge, *P. formosana* Stocks, *P. mexicana* H.B.K., *P. texana* Swingle, *P. oleosa* Lour e Willd., *P. palaestina* Boissier (sottospecie di *P. terebinthus* L.), *P. kinjiuk* Stocks, *P. falcata* Becc., *P. coccinea* Collett, *P. eurycarpa* Yaltirik. Alcune tra queste sono impiegate, negli ambienti d'origine, come portainnesti di *Pistacia vera* L., unica ad essere coltivata per i suoi frutti eduli.

Il principale paese produttore è l'Iran, che da solo copre il 48% della produzione globale, seguono gli Usa con il 23% della produzione totale. Tra i paesi del Mediterraneo, spicca la Turchia, seguita da Siria, Grecia e Italia. Il nostro Paese occupa il nono posto tra i produttori mondiali e detiene soltanto lo 0,2% del totale, concentrando la totalità della produzione in Sicilia, su una superficie di circa 4000 ettari (Minà Palumbo, 1982; Spina, 1982; Caruso *et al.*, 1992).

Il pistacchio è caratterizzato da una elevata rusticità ecologica adattandosi a temperature estreme: minime invernali di 20 - 30 °C sottozero, durante il periodo di riposo vegetativo e massime estive di 50 °C, purché accompagnate da scarsa umidità. Essendo poi una specie xerofila caratterizzata da un esteso apparato radicale vive e produce anche in zone con piovosità molto ridotta e si adatta ad una grande varietà di suoli, ad eccezione di quelli in cui anche per brevi periodi si verifici ristagno idrico (Monastra *et al.*, 1998). È specie dioica e l'impollinazione può avvenire ad opera di polline prodotto da piante maschili di *Pistacia vera* o da piante spontanee di *Pistacia terebinthus*.

Nonostante l'elevato valore di mercato dei frutti e la grande plasticità ecologica della specie, la coltivazione del pistacchio non ha fatto registrare negli ultimi anni significative estensioni delle superfici investite in Sicilia, probabilmente anche a causa di alcune importanti problematiche agronomiche, tra le quali la tardiva entrata in produzione degli impianti, l'accentuata alternanza di produzione tipica della specie (Marra *et al.*, 1998; Marra *et al.*, 2009), la necessità di disporre di genotipi impollinatori che fioriscano in contemporanea con le cultivar, scarsa possibilità di accesso di mezzi meccanici (Caruso *et al.*, 2008).

Le principali zone di coltivazione della Sicilia sono localizzate in due areali ben definiti e in particolare nel versante orientale, in provincia di Catania nei comuni di Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Ragalna, dove si rinvia l'84% della superficie totale investita e nel versante centro-meridionale, nelle province di

Agrigento (Racalmuto), e Caltanissetta (S. Caterina, S. Cataldo), in cui l'area interessata è pari al 7,5% e al 5,4%, rispettivamente (Barone *et al.*, 1985; Barone e Marra, 2004).

In Sicilia, il panorama varietale del pistacchio è piuttosto limitato ed ogni area di coltivazione è caratterizzata da varietà locali. Nella provincia di Catania viene coltivata in prevalenza la varietà "Bianca", che costituisce il 95% degli impianti di Bronte e Adrano; altre varietà, quali "Agostana", "Natalora" e "Femminella", sono impiegate sporadicamente (5%). Per il pistacchio dell'areale etneo è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta del "Pistacchio Verde di Bronte", che sancisce non solo la qualità delle produzioni ma anche la peculiarità delle coltivazioni del territorio.



Frutti della cultivar Napoletana, a seme verde, appoggiati sulla lava dell'Etna da dove proviene la produzione più tradizionale

La caratteristica qualitativa più importante dei frutti prodotti in Sicilia è il colore verde smeraldo dei cotiledoni e la scarsa deiscenza apicale, che se da una parte ne limita gli utilizzi come snack pronti e ne rende più laboriosa l'operazione di sgusciamento, dall'altra concorre a proteggere i frutti dagli attacchi di *Aspergillus flavus* e *parasiticus* limitandone la contaminazione dalle aflatossine.

Il pistacchio rientra nella "Piramide della dieta Mediterranea" come frutta secca, e come tale, si trova alla base vicino ai cereali (West *et al.*, 2012). Pertanto, può essere consumato quotidianamente in quantità opportune sia per l'elevato potere calorico, sia perché rappresenta un'ottima fonte di sostanze nutritive, quali proteine, vitamine (soprattutto del gruppo B), sali minerali (ferro, magnesio, potassio, calcio, fosforo), acidi grassi polinsaturi, sostanze antiossidanti, sia perché è caratterizzato da un basso valore di acidi grassi saturi (Gebauer *et al.*, 2008).

Il valore alimentare di 100 g di frutti (semi/embrioni) corrisponde a circa 594-625 calorie. Il contenuto di proteine oscilla tra 19-24 g; molto rappresentati tra gli amminoacidi essenziali vi sono la leucina e l'isoleucina mentre tra quelli non essenziali sono l'alanina, l'arginina, la prolina, la serina, l'acido aspartico, l'acido glutammico (Kay *et al.*, 2010; USDA, 2013). Il contenuto lipidico oscilla invece fra

54-56 g; il contenuto in carboidrati totali fra 19-20 g, fibre e ceneri sono rispettivamente pari a circa 2 e 2,7 g.

Le caratteristiche commerciali più rilevanti delle cultivar di pistacchio siciliane sono il colore dei cotiledoni, la grandezza e la regolarità di forma dei frutti sgusciati, la resa in sgusciato, la tendenza alla deiscenza apicale. In relazione alle diverse qualità possedute dalle varietà presenti sul mercato, il pistacchio trova molteplici impieghi nel comparto alimentare. Infatti, per il consumo da snack (salato o tostato) sono preferite le cultivar originarie dell'Asia centro-occidentale, caratterizzate da frutti di grandi dimensioni (circa 2-3 g in guscio) e dalla facilità alla deiscenza apicale. Per la trasformazione industriale, dell'industria dolciaria e

degli insaccati, sono predilette le cultivar originarie dei Paesi del mediterraneo che presentano colore verde dei cotiledoni e aroma intenso. L'industria dei salumi, che lavora quasi esclusivamente il prodotto di qualità superiore anche per pezzatura e integrità dei semi, assorbe il 77,5% del prodotto pelato. L'industria dolciaria, maggiormente interessata al colore verde dei cotiledoni, assorbe l'80% circa dello sgusciato e tutta la farina di granella e la granella ma utilizza anche il pelato ed il 25% circa del rottame. Quantitativi minori di pistacchio (8% circa), con maggiore riguardo al pelato e allo sgusciato, vengono assorbiti dall'industria per i preparati di base dei gelati.



Cultivar A

Bianca

Sinonimi *Napoletana*



Origine Minà Palumbo (1892)

Albero

vigoria media, **portamento** procombente, **fioritura** III decade di aprile, **impollinatori** piante maschili di *Pistacia vera* e di *Pistacia terebinthus*, **produttività** medio-bassa

Frutto

dimensione piccolo, **forma** elissoidale, **guscio** color avorio, **deiscenza** modesta (10-20%), **resa in sgusciato** media, **seme** cotiledoni di colore verde intenso.

Raccolta I-II decade di Settembre.

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Septoriosi (*Septoria pistaciae*), foragemme (*Chaetoptelius vestitus*), ruggine (*Pileolaria terebinthi*), *Megastigmus pistaciae*.

Valutazione d'insieme

cultivar particolarmente adatta all'areale di origine, che è quello etneo; il frutto contiene un seme caratterizzato da cotiledoni di colore verde intenso e dall'aroma gradevole. I frutti vengono trasformati in farine e paste e utilizzati prevalentemente nell'industria dolciaria e come ingredienti in particolari preparazioni alimentari. La bassa percentuale di deiscenza contribuisce a tutelare i frutti dalla contaminazione di aflatoxine.

Riferimenti bibliografici

Barone *et al.*, 2005

A cura di Tiziano Caruso e F. P. Marra



A cura di: T. Caruso e F. P. Marra

Varietà	Origine		Albero			Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo	vigoria	portamento	produttività	dimensione	deiscenza
Cerasola Cerasuola	Cattolica Eraclea (AG)	1986	media	medio	medio-bassa	piccola	modesta
Ghiandolara	Serradifalco (CL)	1987	alta	tendenzialmente precombente	medio-bassa	piccola	media (54%)
Gialla	Agrigento	1987	alta	tendenzialmente precombente	medio-bassa	piccola	medio-bassa (28%)
Insolia	Caltanissetta	1986	media	mediamente precombente	medio-bassa	piccola	modesta
Pignatone	Serradifalco (CL)	1987	media	aperto	medio-bassa	piccola	molto bassa (8%)
Silvana	Caltanissetta	1986	media	medio	medio-bassa	piccola	modesta
Tardiva Tardiva di Serradifalco	Serradifalco (CL)	1987	bassa	medio	medio-bassa	piccola	modesta (19%)

Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note
resa in sgusciato	colore seme	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
media	verde intenso	III decade aprile	III decade agosto	Caruso et al., 1986	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	III decade aprile	II decade settembre	Caruso et al., 1987	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	II decade aprile	III decade Agosto-I decade settembre	Bonifacio, 1942; Caruso et al., 1987; Ruggeri, 1938;	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	III decade aprile	I decade settembre	Caruso et al., 1986	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	III decade aprile	II decade settembre	Caruso et al., 1987	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	III decade aprile	I decade settembre	Caruso et al., 1986	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .
media	verde intenso	III decade aprile	I decade ottobre	Caruso et al., 1987	impollinatori: piante maschili di <i>P. vera</i> e di <i>P. terebinthus</i> ; avversità: Septoriosi (<i>Septoria pistaciae</i>), foragemme (<i>Chaetoptelius vestitus</i>), ruggine (<i>Pileolaria terebinthi</i>), <i>Megastigmus pistaciae</i> .



A cura di: T. Caruso e F. P. Marra

Cultivar	Sinonimi	Regione	Riferimenti bibliografici
Agostana		Sicilia	Martelli e Longhitano, 1987
Cappuccia		Sicilia	Di Marco, 1987
Femminella		Sicilia	Avanzato <i>et al.</i> , 2008
Gloria		Sicilia	Avanzato <i>et al.</i> , 2008
Lapazzara		Sicilia	Di Marco, 1987
Natarola		Sicilia	Martelli e Longhitano, 1987
Nostrale		Sicilia	Avanzato <i>et al.</i> , 2008
Regina		Sicilia	Di Marco, 1987

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

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Agostana		Sicilia	C
Bianca	Napoletana	Sicilia	A
Cappuccia	Cerasuola	Sicilia	C
Cerasola		Sicilia	B
Femminella		Sicilia	C
Ghiandolara		Sicilia	B
Gialla		Sicilia	B
Gloria		Sicilia	C
Insolia		Sicilia	B
Lapazzara		Sicilia	C
Natarola		Sicilia	C
Nostrale		Sicilia	C
Pignatone		Sicilia	B
Regina		Sicilia	C
Silvana		Sicilia	B
Tardiva	Tardiva di Serradifalco	Sicilia	B

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar
Napoletana	Bianca
Cerasuola	Cappuccia
Tardiva di Serradifalco	Tardiva

Bibliografia

- Avanzato D., Caruso T., Marra F.P. Vaccaro A, Vassallo I. 2008. Following Pistachio Footprints in Italy. *Scripta Horticulturae* 7: 55-66
- Barone E., Caruso T., Di Marco L., 1985 Il pistacchio in Sicilia: superfici coltivate e aspetti agronomici. *L'informatore Agrario*. n. 40: 35-42
- Barone E., Caruso T., La Mantia M., Marra F.P., Motisi A. 2005. Vegetative Growth, Phenology, Yield and Fruit Quality of "Bianca" Pistachio (*Pistacia vera* L.) Trees as Affected by the Rootstock. IV International Symposium on Pistachios & Almonds. Tehran, Iran, 22-25 maggio, (S2-P-17) pag. 63.
- Barone E., Marra F.P., 2004. The Pistachio Industry in Italy: current situation and prospects. *Nucis*, 12: 16-19.
- Bonifacio P. 1942. Il Pistacchio: coltivazione, commercio, uso. Federazione Nazionale dei Consorzi Provinciali tra i produttori dell'Agricoltura – Settore della Frutticoltura - Roma.
- Caruso T., Barone E., Marra F.P., 2008. Il pistacchio in Italia: interventi agronomici e tecnici per il miglioramento della coltura. *Italus Hortus*. 15 (3): 23-31
- Caruso T., Di Marco L., Giovannini D., Di Pis A., 1986. Caratteristiche carpologiche di 4 cultivar di pistacchio coltivate in Sicilia. *Frutticoltura*, 9-10: 63-66
- Caruso T., Di Marco L., Motisi A., Raimondo A., 1992 Effects of debudding and defruiting on alternate bearing in Pistachio (*Pistacia vera* L.). *Fruit Varieties Journal*. 46: 170-174.
- Caruso T., Di Marco L., Raimondo A., 1987. Caratteristiche carpometriche di quattro cultivar di pistacchio (*Pistacia vera* L.) individuate in Sicilia. *Atti Conv. Naz. sul Pistacchio*. Agrigento 3 febbraio.
- Di Marco L., 1987. In *Atti: Il pistacchio in Sicilia*. Conv. Naz. Sul Pistacchio. Agrigento 3 febbraio.
- Gebauer , S.K., West S.G., Kay C.D., Alaupovic P., Bagshaw D., Kris-Etherton P.M., 2008 Effects of pistachios on cardiovascular disease risk factors and potential mechanisms of action: A dose-response study. *Amer. J. Clin. Nutr.*, 88: 651-659.
- Hedricks L., Ferguson L., 1995. The pistachio tree. California pistachio industry. Annual Report 1994-1995. Fresno, California. Pistachio Commission: 7-10.
- Hormaza, J.I., Dollo L., Polito V.S., 1994. Identification and classification of pistachio (*Pistacia vera* L.) cultivars with RAPD markers. *HortScience*, 29.
<http://www.ars.usda.gov/SP2UserFiles/Place/12354500/dData/SR25/reports/sr25fg12.pdf>.
- Kay C.D., Gebauer S.K. West S.G., Kris-etherton P.M., 2010 : Pistachio increase serum antioxidants and lower serum oxidized-LDL in hypercholesterolemic adults. *J. Nutr.*, 140: 1093: 1098.
- Maggs F. H., 1982. An introduction to pistachio growing in Australia CSIRO. Australia.
- Marra F.P., Barone E., Caruso T., Motisi A. e Sidari M., 1998. Dry matter accumulation and carbohydrate content within branches of fruiting and deblossomed pistachio (*Pistacia vera* L.) trees. *Acta Hort*. 470: 331-339.
- Marra F.P., Barone E., La Mantia M., Caruso T., 2009. Towards the definition of a carbon budget model: seasonal variation and temperature effect on respiration rate of vegetative and reproductive organs of pistachio trees (*Pistacia vera* L.). *Tree Physiology*. 29 (9): 1095-1103.
- Martelli S. e Longhitano L. 1987. Il pistacchio nel territorio di Bronte. In: *Atti del Convegno Nazionale sul pistacchio*: 19-28.
- Minà Palumbo, F., 1882. Monografia sulla coltivazione dei pistacchi in Sicilia. L'orsnaider Giovanni Tipografo, Palermo.
- Monastra F., Avanzato D., Martelli S. e Dascanio R., 1998. Irrigation of Pistachio in Italy: ten years of observation. *Acta Hort*. 470: 516-522.
- Ruggeri G. 1938. Aspetti della coltivazione del pistacchio in Sicilia. Federazione Nazionale dei Consorzi Provinciali tra i produttori dell'Agricoltura – Settore della Frutticoltura - Roma.
- Spina P., 1982. Il pistachio . Edagricole, Bologna.
- USDA Nutrient database for standard references, release 14,
- West S.G., Gebauer S.K., Kay C.D., Bags-haw D.M., Savastano D.M., Diefenbach C., Kris-etherton P., 2012. Diets Containing Pistachios reduce Systolic Blood Pressure and Periphera Vascular Responses to Stress in Adults with Dyslipidemia. *Hypertension* 11 1.182147.
- Whitehouse W.E., Koch E.J., Jones E.L. , Long J.C., Stone C.L., 1964. Influence of pollens from diverse *Pistacia* species on development of pistachio nuts. *Proc. of the Amer. Soc. for Hort. Sci.*, 84, 224-229.
- Zohary M., 1952. A monographical study of the genus *Pistacia*. *Palestine Journal of Botany (Jerusalem Series)*. 5(3): 187-228.
- Zohary M., 1973. Geobotanical foundations of Middle East. Fischer Verlag. Stuttgart.

Susino



(da Giorgio Galesio, 1817- 1819)

Coordinatore: *V. Nencetti*
con la collaborazione di *G. Della Strada*

Autori: *G. Della Strada, L. De Pau, G. D'Hallewin, P. Engel, O. Inero, 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*

Introduzione

V. Nencetti, E. Picardi

Origine e diffusione

Il susino, al contrario delle altre drupacee, non è ascrivibile ad una sola specie. Le specie del genere *Prunus* L. che afferiscono al susino sono molte, tra loro molto differenti sia per caratteri botanici che per comportamento e adattamento all'ambiente e si sono originate in paesi molto lontani tra loro. Differenze macroscopiche si evidenziano infatti tra i due gruppi pomologici coltivati: susino europeo e susino cino-giapponese, l'uno adatto a climi freddi e continentali, l'altro più vocato ad ambienti temperato-caldi quasi subtropicali.



Varietà di susino dipinte da Bartolomeo Bimbi per Cosimo III del Granducato di Toscana alla fine del '600

I centri di origine si individuano nei tre continenti dell'emisfero boreale: Asia, Europa e Nord America (Watkins, 1976) ed in particolare:

- la Cina per *P. salicina* Lindl. (susino cino-giapponese);
- il Centro-Ovest dell'Asia per *P. spinosa* L., *P. cerasifera* Ehrh. e *P. insititia* L.. Probabilmente, poi, dall'ibridazione naturale tra *P. cerasifera* e *P. spinosa*, si è originato il *P. domestica* L., comunemente noto come susino europeo;
- il Nord America per *P. americana* Marsh.

Il *P. salicina*, che potrebbe essersi originato nel bacino del fiume Yangtze in Cina, è unanimemente riconosciuto come la specie più rappresentativa tra quelle che afferiscono al variegato gruppo del susino cino-giapponese e attualmente è diffusa in tutta la Cina orientale. Già 2500 anni fa la cultivar "Zhou Li" veniva coltivata lungo le rive del fiume Giallo (Yoshida, 1987); nelle regioni di Fujion e Zhejiong, dove si stima che si trovino 20 milioni di susini appartenenti a circa 200 cultivar, è ancora oggi possibile, nonostante la secolare attività di selezione svolta dall'uomo, apprezzare le caratteristiche botaniche del *P. salicina* puro (Zhang *et al.*, 1990).

La presenza del susino europeo nel vecchio continente è molto antica; semi risalenti al periodo preistorico sono stati rinvenuti in zone lacustri della Svizzera, Savoia e Delfinato. Nel VI secolo a.C. poeti greci menzionano le prugne damaschine. La prima testimonianza della coltivazione del susino in Europa risale a circa 2000 anni fa. Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. riporta infatti notizie sull'esistenza di numerose varietà di prugne caratterizzate da forme e colori diversi. Virgilio e Ovidio distinguevano tipologie a frutto blu da quelle a frutto giallo. La specie più importante, sia sotto il profilo storico che per la coltivazione, è il *P. domestica*; secondo Crane e Lawrence (1956) essa ha avuto origine in Asia Minore da un ibrido di *P. cerasifera* (diploide) e *P. spinosa* (tetraploide) che poi, per duplicazione, avrebbe generato un esaploide fertile. Ricerche più moderne ipotizzerebbero un'origine da forme poliploidi del *P. cerasifera*.

Collocazione sistematica

Il susino appartiene all'ordine *Rosales*, famiglia *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Prunophora* (Redher, 1954).

Numerosi sono stati i tentativi di classificazione delle diverse specie comprese nel susino. La grande variabilità genetica esistente rende difficile la classificazione sistematica per affinità tassonomica, ulteriormente complicata dall'elevato grado di ibridazione dovuto all'allogamia presente in gran parte delle cultivar più diffuse e alla loro origine frequentemente interspecifica. Le classificazioni più accreditate e utilizzate, pertanto, si basano su criteri di appartenenza a grandi aree geografiche (Waugh, 1910; Molon, 1918). Tra le più attendibili emerge quella proposta anche da Morettini (1963), secondo la quale le principali specie di susino vengono distinte in tre grandi gruppi:

- Susini asiatico-europei (euro-asiatici), a cui appartengono le numerose famiglie degli europei (*P. domestica* L.), dei siriaci (*P. domestica* subsp. *insititia* Schneider), dei mirabolani (*P. cerasifera* Ehrh.) e altre specie selvatiche quali *P. spinosa* L., *P. cocomila* Tenn., *P. monticola* C.Koch e *P. ursina* Kotschy.

- Susini cino-giapponesi, il più importante dei quali è *P. salicina* Lindl.; seguono il *P. simonii* Carr., e altre specie meno importanti quali *P. latysepala* Koehne, *P. taquati* Lév. et Vaniat e *P. brakeriensis* Schneider.

- Susini americani, come: *P. americana* Marsh., *P. mexicana* Wats., *P. nigra* Ait., *P. hortulana* Bailey, *P. angustifolia* Marsh., *P. munsoniana* Wight et Hedrick, nonché altre specie quali: *P. maritima* Marsh., *P.*

gracilis Engelm. et Gray, *P. subcordata* Benth. e *P. alleganiensis* Port.

La massima variabilità la ritroviamo nelle cultivar cino-giapponesi che derivano quasi sempre dall'ibridazione di specie asiatiche, come il *P. salicina*, con altre americane (*P. americana*) ed euro-asiatiche (*P. cerasifera*).

Bellini (1980) suggerisce di classificare le specie di susino in funzione del loro interesse agronomico; le specie di maggiore interesse culturale sono essenzialmente quattro; due di queste, i susini europei (*P. domestica* L.) esaploidi ($2n=48$), e i susini cino-giapponesi (*P. salicina* Lindl.), diploidi ($2n=16$), sono quelle a cui afferiscono la grande maggioranza delle cultivar oggi diffuse.

I susini siriaci (*P. insititia* L.), tetraploidi ($2n=32$) e i mirabolani (*P. cerasifera* Ehrh.), più frequentemente diploidi ($2n=16$), assumono invece grande interesse in quanto vengono utilizzati prevalentemente per la produzione di portinnesti.

In pomologia si usa suddividere le cultivar di susino in due gruppi pomologici:

- susine europee, la cui specie di riferimento è il *P. domestica*;

- susine cino-giapponesi, ascrivibili al *P. salicina* e suoi ibridi con *P. cerasifera* e altre specie asiatiche e americane.

Al **susino europeo** afferiscono 5 diversi tipi classificati secondo la descrizione di Zielinski (Bellini, 1980; Bellini *et al.*, 2007).

Tipo 1 – Regine Claudie.

Caratterizzate da alberi di taglia da scarsa a media con chioma globosa; i frutti da medi a piccoli sono generalmente di forma rotonda, hanno buccia verde o gialla, talora violacea, polpa piuttosto soda, dolce e succosa, da spicca ad aderente.

Tipo 2 – Prugne vere.

A questo tipo appartengono la maggior parte delle cultivar più conosciute e largamente coltivate sia per il consumo fresco che per l'essiccazione. Sono caratterizzate da alberi di vigoria elevata con portamento da assurgente a regolare; i frutti sono di pezzatura variabile da piccola a grossa, hanno forma ovale o ellissoidale e valve asimmetriche; la buccia è di colore dal giallo al rosso porpora al blu scuro ed è in genere ricoperta abbondantemente di pruina; la polpa verde-giallastra è in genere soda, dolce, con nocciolo per lo più spiccato.

Tipo 3 – Gocce d'oro.

Hanno in genere alberi di vigoria e taglia elevata, con portamento assurgente o regolare; i frutti hanno pezzatura da media a grossa e sono di forma variabile da ovale a schiacciata, più o meno strozzata; la buccia è di colore giallo o rosso scuro; la polpa è gialla.

Tipo 4 – Imperatrice o Diamantine blu.

A questo tipo appartengono numerose cultivar fra loro poco omogenee; i frutti, di pezzatura da media a grossa, sono di forma generalmente ovale; la buccia è spessa, di colore blu scuro, con molta pruina; la polpa è

gialla, molto soda, poco deliquescente, aderente al nocciolo.

Tipo 5 – Lombarde. Sono caratterizzate da alberi vigorosi e produttivi; i frutti, di forma obovata, hanno sutura profonda e sono di dimensioni variabili; la buccia è violaceo-rossastra; la polpa giallo-verdastra è piuttosto soda e poco gustosa.

Susini siriaci

A questo gruppo appartengono quattro tipi secondo le classificazioni proposte da Molon, Hedrick e Zielinski. Essi si caratterizzano per gli alberi di elevata rusticità e resistenza al freddo, i frutti, piccoli, hanno forma generalmente sferica, talora ovale; la buccia varia dal giallo al blu.

Tipo 1 – Damaschine ovali.

Tipo 2 – Damaschine sferiche.

Tipo 3 – Mirabelle.

Tipo 4 – Sangiuliane.

Mirabolani

Gli alberi, in genere molto produttivi, presentano vigoria media, portamento affusolato, talora globoso; i frutti sono in genere piccoli, di forma rotonda; la buccia è gialla o rossa più o meno scura.

Susini cino-giapponesi puri

Sono in genere ormai divenuti molto rari poiché le cultivar appartenenti a questo gruppo sono il prodotto di ibridazioni con susini americani e mirabolani.

Susini americani

Comprendono un gruppo di specie originarie dal Centro-Nord America e loro ibridi.

La susinicoltura in Italia

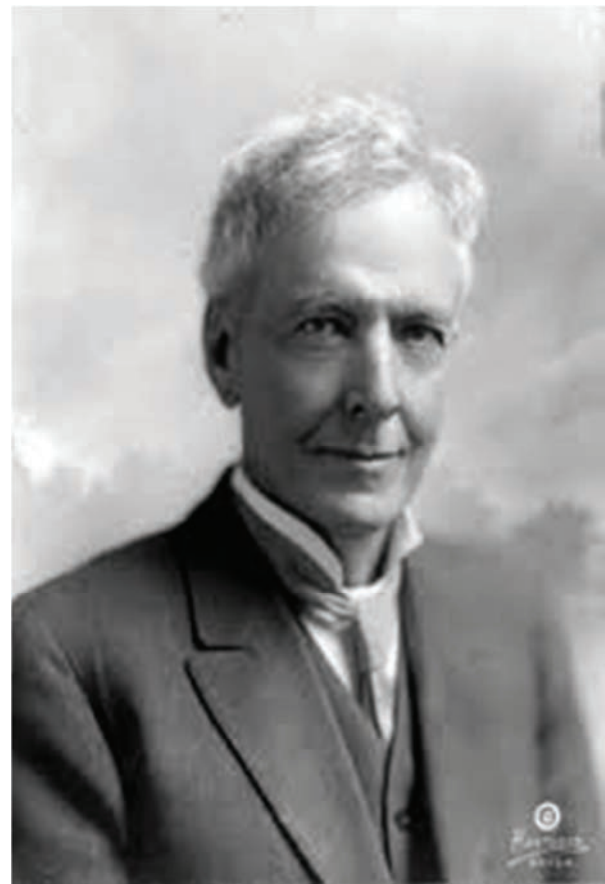
E' molto difficile stabilire quando e come il susino sia giunto in Italia e quali siano state le specie che hanno contribuito allo sviluppo delle cv autoctone coltivate nel nostro Paese. Le testimonianze più significative prendono forma a partire dalla metà del 1500, epoca in cui la frutta inizia ad essere molto apprezzata da nobili e potenti, tanto che diviene di gran moda abbellire parchi e giardini delle ville gentilizie italiane con diverse sorte di fruttiferi. Testimoniano questo interesse dipinti di numerosi pittori, tra cui si citano Caravaggio e Arcimboldo e trattati di studiosi che si cimentarono nelle prime osservazioni delle più importanti specie da frutto. Da queste opere purtroppo però non si evidenziano classificazioni e descrizioni accurate, tali da darci delle indicazioni sulle cultivar presenti all'epoca. Il primo grosso contributo in tal senso ci viene dato in Toscana, alla fine del seicento, grazie all'interesse mostrato dalla famiglia dei Medici per gli alberi da frutto che venivano coltivati nei giardini delle loro residenze. Le specie e le varietà erano tante che Cosimo III dette incarico a Pier Antonio Micheli di produrre manoscritti e al pittore Bartolomeo del Bimbo, detto Bimbi, di raffigurare su tela le varie tipologie dei frutti presenti. Quest'ultimo riprodusse

fedelmente, a grandezza naturale e con le denominazioni dell'epoca, 900 esemplari tra mele, pere, pesche, albicocche, susine, ciliegie, fichi, uve e agrumi presenti nei pomari delle Ville medicee fiorentine. La famiglia era così influente che è presumibile che le collezioni medicee comprendessero gran parte delle cultivar presenti all'epoca nel Paese. Ne sono prova la copiosa e variegata presenza delle diverse tipologie pomologiche per ogni specie descritta. In una tela del 1699 il Bimbi raffigurò 39 "tipi" di susine che differivano per epoca di maturazione e soprattutto per forma, pezzatura e colore della buccia che variava dal verde, al giallo, al rosso, al viola al blu (Bellini e Pisani, 1982). Ciò viene confermato anche dal trattato di Agricoltura Teorica di Agostino del Riccio (1595-1596) dove vengono elencati, per mese, tutte le sorte di frutta che erano presenti nei pomari fiorentini. Dai manoscritti di Pier Antonio Micheli (a, b) si può dedurre che le susine raffigurate dal Bimbi maturavano in un arco di tempo piuttosto ristretto, compreso tra la terza decade di luglio e la prima di settembre, con una maggiore concentrazione in agosto. Molte delle cultivar riprodotte sono di grossa pezzatura e di forma ellissoidale, assimilabili al *P. domestica*, altre più piccole e rotonde più vicine al *P. cerasifera*, altre ancora denominate "prugnone" da Targioni Tozzetti (1858), sicuramente appartenenti al *P. spinosa*. E' evidente che le susine dell'epoca appartenevano a specie a noi vicine presenti in Europa da molto tempo. Alcune di queste cultivar (Di Spagna, Semiane, Imperatore, Pernicone, S. Piero) vengono menzionate per le ottime caratteristiche organolettiche oltre che da Micheli anche da Magazzini (1669) e Tanara (1687). E' curioso notare che anche all'epoca le susine venivano essiccate con o senza nocciolo e, cotte nel vino, venivano impiegate per guarnire le carni.

Gran parte di questo ricco germoplasma di susino, col tempo, è sicuramente andato perduto. Nella Pomona Italiana (1839) Giorgio Gallesio descrive 10 cultivar di susino; di queste solo tre corrispondono a quelle citate da Micheli e riprodotte dal Bimbi: Buonboccone, Catalana e Verdacchia. Di quest'ultima cultivar occorre fare delle precisazioni. La Susina Verdacchia, raffigurata sulle tavole della Pomona del Gallesio, non corrisponde alla Verdacchia della tela del Bimbi che invece somiglierebbe, per i caratteri del frutto, alla attuale Regina Claudia Verde. Secondo Gallesio "*la Claudia è varietà antica in Italia, conosciuta fin dai tempi dei Latini*". Nota da molto tempo in Liguria come Verdacchia rotonda, che corrisponderebbe alla denominazione medicea, in Piemonte come Claudia e in Toscana come Susina Regina, egli sostiene che dalla Toscana sia stata introdotta in Francia all'epoca di Caterina dei Medici e quindi diffusa in Germania e in Inghilterra e in tutta l'Europa. Più tardi poi sarebbe stata reintrodotta nel nostro Paese. Da notare che la varietà viene citata, prima di Gallesio, da Montelatici (1767) e da Lastri (1801 - 1803) per le pregevoli caratteristiche organolettiche. E' da considerare anche che la Regina Claudia Verde, come altre citate dal

Gallesio come la Basaricatta o Collo Torto, riesce a mantenere caratteristiche pomologiche abbastanza simili anche con la propagazione per seme. Nelle campagne della Toscana, dove è molto diffusa, si notano spesso semenzali della cultivar liberamente impollinata, cresciuti spontaneamente, che riproducono caratteristiche pomologiche molto simili alla cultivar madre. Questo fenomeno ha sicuramente favorito l'espansione della cultivar popolazione che si presenta anche molto rustica e di facile adattabilità.

Di tutte le susine presenti all'epoca medicea, alla fine dell'800 sembra ne fossero presenti solo 3: Susina Catalana gialla o Buon boccone, Catalana toscana e Susina Verdacchia (Farneti, 1892) e all'inizio del '900, solo 2: Buonbocconi e Catalana (Tamaro, 1928).



Luther Burbank, nato a Santa Rosa in California, è stato il più grande "breeder" di susine incrociando la specie *P. salicina* con diverse specie di origine americana, a cavallo dell'800 e il '900

Nel XX secolo la susinicoltura registra dei grandi mutamenti. I risultati delle ibridazioni realizzate alla fine dell'800, prima in Inghilterra con Rivers poi negli Stati Uniti con la grande opera di Luther Burbank portarono ad una completa trasformazione degli standard varietali del susino. Il grande interesse per le nuove cv europee, ma soprattutto per le cino-giapponesi, disponibili in calendari di maturazione più ampi e dotate di grossa pezzatura, forme e colori più attraenti e buone qualità pomologiche portò ad una perdita di interesse per le cv autoctone. Delle 47 cv

presenti presso il Centro di Miglioramento Piante da Frutto e da Orto del CNR di Firenze alla metà del secolo scorso solo 10 (considerando anche la Claudia) erano di origine italiana (Baldini, 1958). Di queste, nove (Porcina, Prugna d'Italia, San Piero, Vecchietti, Zuccherina di Somma, Coscia di monaca, Gigante di San Benedetto, Regina Claudia) sono europee, una, Florentia, è cino-giapponese, ottenuta casualmente da un semenzale di libera impollinazione della cv Burbank.

In Italia, dopo Baldini, i maggiori contributi per lo studio delle cv di susino avvengono a partire dall'inizio degli anni '70 sulla scia del forte e crescente interesse registrato in quegli anni per la frutticoltura. A Firenze, in una serie di mostre pomologiche effettuate a più riprese, vennero descritte ed esposte, insieme all'altra frutta, la maggior parte delle cultivar di susino coltivate nel Paese e presenti all'epoca nelle collezioni varietali (Bellini E., 1972). Più tardi, nel 1976, Nicotra e collaboratori descrissero 91 varietà di susino e due anni dopo venne elaborato il quadro della distribuzione delle cv di susino coltivate in Italia (Basso *et al.*, 1978). Pochi anni più tardi, in forma monografica, vengono riproposte cv di susine presenti in Italia sia in coltivazione che nelle collezioni varietali (Nicotra *et al.*, 1983). Alla fine degli anni '90 in un volume sulle cv di fruttiferi autoctone italiane vengono elencate e descritte tutte le cv di susino presenti all'epoca nel nostro Paese (Cobianchi *et al.*, 1994). Un decennio più tardi presso l'Istituto Sperimentale di Frutticoltura del MiPAAF di Roma vengono pubblicati due volumi sul germoplasma frutticolo italiano in uno dei quali, dedicato alle drupacee, vengono descritte tra le cv di susino presenti in Italia anche tutte quelle di origine autoctona (Sartori *et al.*, 2003)

Tra la fine del ventesimo secolo e l'inizio del nuovo millennio si assiste ad una crescente valorizzazione della biodiversità. L'erosione genetica e la perdita di antiche razze e varietà stimolano i ricercatori a valorizzare sempre più il germoplasma locale e questo interesse viene allargato anche agli organismi regionali che diventano sempre più sensibili alla sua tutela e salvaguardia.

Le cv autoctone

Le cultivar autoctone di susino diffuse nelle diverse regioni italiane appartengono quasi tutte al gruppo delle europee. I motivi di questa netta prevalenza sono principalmente di natura geografica-ambientale. E' ovvio infatti pensare che la vicinanza dei centri di origine delle specie afferenti a questo gruppo pomologico ha sicuramente favorito l'espansione delle cultivar europee un po' in tutti i paesi del vecchio continente. Espansione peraltro avvenuta con successo per la facile adattabilità della maggior parte di queste cultivar alle condizioni pedo-climatiche dell'Italia e di tutta l'area europea.

Rusticità dell'albero e resistenza a molte fitopatie, fioritura tardiva e scarsa suscettibilità ai ritorni di freddo tardivi, facile adattabilità ai diversi climi, da quelli continentali a quelli più miti delle aree mediterranee sono stati i punti di forza che hanno decretato, per lungo tempo, la prevalenza delle susine europee. Sebbene, infatti, esigenze di mercato di frutti più attraenti e di grossa pezzatura abbiano favorito l'attuale ascesa delle susine cino-giapponesi che si è imposta in tutte le aree mediterranee per oltre il 75% su quella delle europee (25%), occorre ricordare che fino a un trentennio fa tale rapporto era, anche nel nostro Paese, esattamente invertito a favore delle varietà europee. E' dunque chiara, la ragione della prevalenza delle cultivar autoctone di susino europeo in tutte le regioni italiane; le poche eccezioni sono costituite da cultivar ascrivibili al mirabolano.

Le regioni che hanno maggiormente contribuito ad arricchire il germoplasma autoctono italiano di susino sono il Piemonte, la Campania, l'Umbria, la Toscana, la Puglia, la Sicilia e la Sardegna.

Da questo quadro emerge che la distribuzione del germoplasma autoctono di susino è piuttosto uniforme su tutto il territorio italiano. Se si escludono infatti Abruzzo e Molise dove non ne sono segnalate, possiamo affermare che ogni regione testimonia la presenza di susine autoctone. Numerosi sono i contributi scientifici tesi al recupero e alla salvaguardia di questo patrimonio genetico. In particolare si evidenziano nel Sud e isole maggiori ove le cultivar autoctone sono state sempre valorizzate e coltivate quasi esclusivamente per mercati locali (Barrel e Esposito Sommese 2008, Barbera e La Mantia, 1998; Chessa *et al.*, 1992; D'Aquino *et al.*, 2001; Di Vaio *et al.*, 1999; Impallari *et al.*, 2010; Santangelo e Casato, 1998; Mazzeo, 2006; Pantanelli, 1929; Minonne, 2007; Agabbio, 1994; Padovani e Santangelo, 1996; Fatta del Bosco, 1963). Il susino, inoltre, è stato tenuto in grande considerazione fin dall'antichità anche nel Centro Italia. A tale proposito si cita l'interesse mostrato per il recupero e la conservazione del germoplasma nel Lazio (Piazza *et al.*, 2003) in Umbria (Gramaccia *et al.*, 2012) e in Toscana (Bellini *et al.*, 1999). Anche nelle regioni del nord Italia la coltivazione delle cultivar autoctone di susino è stata da sempre tenuta in grande considerazione (ISPRA, 2013; ISPRA, 2014; ISPRA, 2015). Tra le numerose cv ancora coltivate ed apprezzate presso mercati locali, presenti in ogni regione, se ne citano due che hanno riportato successo anche nell'esportazione: la Susina di Drò, unica cv del Trentino, ma molto importante per l'estensione della sua coltivazione in tutta la Valle del Sarca, la cui produzione veniva e viene quasi interamente esportata in Germania e utilizzata in pasticceria; la Ramassin Piemontese, commercializzata con successo nei principali aeroporti europei in piccole confezioni di plastica, tipo snack, da quarta gamma.

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

Regione	Classificazione							
	A		B		C		TOTALE	
	EU	CG	EU	CG	EU	CG	EU	CG
Valle D'Aosta	3	-	7	-	7	-	17	-
Piemonte	4	-	5	-	59	-	69	-
Lombardia	2	-	2	-	4	-	8	-
Alto Adige	1	-	1	-	-	-	2	-
Trentino	1	-	1	-	-	-	2	-
Friuli Venezia G.	2	-	1	-	12	-	15	-
Veneto	-	-	1	-	3	-	4	-
Liguria	-	-	1	-	8	-	9	-
Emilia Romagna	1	2	3	-	4	-	8	2
Toscana	2	-	2	1	15	2	19	3
Marche	3	2	4	-	9	-	16	2
Umbria	2	-	5	-	10	-	17	-
Lazio	5	-	4	-	3	-	12	-
Abruzzo	-	-	1	-	-	-	1	-
Molise	-	-	2	-	2	-	4	-
Campania	4	2	2	-	3	-	49	2
Puglia	-	-	13	-	4	-	17	-
Basilicata	-	-	3	-	2	-	5	-
Calabria	4	-	16	-	6	-	26	-
Sardegna	3	1	5	1	8	-	16	2
Sicilia	5	-	4	-	12	-	21	-
Totale regioni	42	7	84	2	211	2	337	11
Totale Italia	30	5	59	2	208	2	297	9

EU: europeo e siriaco

CG: cino-giapponese e mirabolano



Cultivar A
Susine Cino-giapponesi

Cacazzara



Origine vecchia varietà campana dell'areale flegreo

Albero

vigoria media, con portamento espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** media, **allegagione** elevata, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, **buccia** di colore viola, **polpa** rossa, molto succosa, sapore molto dolce e aromatico, **nòcciolo** piccolo e globoso

Maturazione prima decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

cultivar di elevata produttività e di buone caratteristiche organolettiche, utilizzata anche per la produzione di marmellate

Riferimenti bibliografici

Petriccione, Rega, Insero – dati non pubblicati

A cura di M. Petriccione, P. Rega, O. Insero

Groga

Sinonimi *Prugna Gialla*



Origine antica varietà della Sardegna originaria del comune di Laconi in provincia di Oristano

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fio**re di medio-grosse dimensioni, **fioritura** mediamente precoce (prima decade di aprile), **autocompatibile/autoincompatibile** non noto, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione grossa, **forma** sferoidale con base appiattita e apice arrotondato, **buccia** di colore giallo, di medio spessore, aderente, con pruina scarsa, con lenticelle rade e poco evidenti, **polpa** di colore giallo, di consistenza compatta, succosa, sapore dolce e gradevole, **nòcciolo** di dimensioni medie, appiattito, ellittico-allargato, con apice arrotondato e base rastremata, leggermente aderente alla polpa

Maturazione precoce (prima decade di luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

buona la pezzatura, la resistenza alle manipolazioni e le caratteristiche organolettiche del frutto; adatta per il consumo fresco. Ottima valutazione commerciale e medio interesse genetico

Riferimenti bibliografici

Agabbio M., 1994

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Melella

Sinonimi *Mlella*



Origine vecchia cultivar campana del comune di Marano (Napoli) la cui forma ricorda una piccola mela, da cui il nome

Albero

vigoria media, con portamento espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in tre-quattro per gemma, **fioritura** precoce, **allegagione** elevata, **produttività** elevata

Frutto

dimensione media, **forma** oblata, **buccia** con colore di fondo giallo chiaro e sovraccolore rosso-viola, **polpa** giallo-rossa con tessitura medio-fine ed elevata succosità, **sapore** buono, **nòcciolo** medio-piccolo e globoso

Maturazione prima decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

vecchia varietà ancora coltivata su limitate superfici in alcuni areali della Campania in quanto ancora apprezzata per le buone caratteristiche organolettiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Santangelo e Casato, 1998; Di Vaio *et al.*, 1999

A cura di M. Petriccione, P. Rega, O. Insero

Sangue di Drago



Origine vecchia cultivar dell'Emilia-Romagna di origine sconosciuta

Albero

vigoria elevata, con portamento aperto, **fabbisogno in freddo** non noto, **glandole fogliari** piccole, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in 2-3 per gemma, **fioritura** da precoce a intermedia, **autocompatibile/auto incompatibile** autoincompatibile, necessita di impollinatori, **produttività** media

Frutto

dimensione grossa, **forma** rotonda o leggermente allungata, schiacciata all'apice, **buccia** con colore di fondo giallo-verdastro, largamente soffusa di rosso-violaceo, mediamente pruinosa, **polpa** di colore rosso sanguigno, consistente, non spicca, sapore buono, piuttosto zuccherino, **nòcciolo** di medie dimensioni

Maturazione seconda metà di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

vecchia cultivar, valida per i mercati locali, caratterizzata dalla colorazione rossa sanguigna, molto intensa, della polpa

Riferimenti bibliografici

Bellini, 1972; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Sorriso di Primavera

Sinonimi *Dorata Precoce*



Origine individuata a Montalbano (Ferrara) nel frutteto del sig. M. Gazzotti all'inizio degli anni '60 del secolo scorso, dalla casuale semina di un nocciolo di cultivar cino-giapponese non nota

Albero

vigoria elevata, con portamento leggermente espanso, **fabbisogno in freddo** non noto, **glandole fogliari** piccole, **fiore** di media grandezza, **fioritura** molto precoce, anticipa Shiro di qualche giorno, **autocompatibile/autoincompatibile** praticamente autoincompatibile, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** sferoidale, **buccia** di colore giallo dorato con media o elevata pruina, **polpa** gialla, molto liquescente, sapore dolce, aromatico e profumato, **nocciolo** di medie dimensioni

Maturazione 10-12 giorni prima di Shiro

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta poco sensibile agli afidi, frutti sensibili alla moniliosi e alla gommosi interna della polpa

Valutazione d'insieme

vecchia varietà coltivata sporadicamente ancora oggi. I frutti, poco serbevoli, sono adatti per i mercati locali

Riferimenti bibliografici

Sansavini, 1961; Bellini, 1972; Nicotra e Moser, 1983.

A cura di V. Nencetti, E. Picardi



Cultivar A
Susine Europee

Bobo

Sinonimi *Prugne Nere di Bobo*



Origine vecchia varietà friulana originatasi probabilmente da seme e identificata nel comune di Sutrio, provincia di Udine. Viene moltiplicata su piccola scala da vivaisti locali per produzioni amatoriali

Albero

vigoria media, con habitus semi-aperto od espanso, **fabbisogno in freddo** non noto, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** terza decade di aprile nelle zone di diffusione, **autocompatibile/autoincompatibile** cultivar autofertile, **produttività** medio-buona

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** ellissoidale, leggermente appiattita, cuoriforme in sezione trasversale, **buccia** di colore blu-violaceo, con riflessi giallastri, pruina mediamente presente, **polpa** di colore giallo-verdastro, di media consistenza, spicca, sapore buono, dolce, **nòcciolo** di medie dimensioni

Maturazione 10/15 giorni dopo Stanley

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

varietà di interesse locale; interessante la produttività come pure le qualità gustative dei frutti, destinati sia al consumo fresco che alla trasformazione e all'uso in varie preparazioni della cucina locale

Riferimenti bibliografici

Youssef J. 2000

A cura di V. Nencetti, E. Picardi, G. Della Strada, P. Engel

Brègnon Vèrte



Origine antica varietà locale originaria del territorio di Saint-Marcel nella zona centro-meridionale della Valle D'Aosta. Il nome, come spesso accade per le prugne di quelle zone, è generico e può essere tradotto in “**Prugna verde**”

Albero

vigoria media, con portamento procumbente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di media grandezza, **fioritura** metà aprile (nella zona di origine), **autocompatibile/autoincompatibile** non noto, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** arrotondata, **buccia** giallo verde, pruinosa, **polpa** di colore giallo-verde, fondente, succosa, non spicca, sapore buono, zuccherino, poco acidulo, mediamente aromatico, **nòcciolo** piccolo, globoso-appuntito

Maturazione inizio agosto (nella zona di origine)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

nonostante la piccola pezzatura, è commercialmente valida per i mercati locali per le buone caratteristiche qualitative dei frutti che sono anche utilizzati per la preparazione di dolci

Riferimenti bibliografici

P. Barrel, R. Esposito Sommesse, 2008

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Coscia di Monaca

Sinonimi *Cosciamonaca Gialla, Scosciamonaca, Soricetta (e tanti altri)*



Origine non nota. Vecchia varietà diffusa prevalentemente nel territorio dell'Umbria meridionale (Terni, Narni, Amelia), nel Lazio, nella Lombardia, nelle Marche, in Sicilia e in Toscana

Albero

vigoria media, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non noto, **glandole fogliari** piccole, quando sono presenti, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** tardiva, **autocompatibile/auto incompatibile** non nota, **produttività** media

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** ellissoidale, talora cuoriforme, apice subconico, **buccia** di colore giallo chiaro, leggermente pruinosa, **polpa** di colore giallo, tenera, succosa, quasi spicca, sapore dolce, **nòcciolo** di medie dimensioni

Maturazione fine agosto - prima decade di settembre

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

valida per i mercati locali a causa della produttività non sempre sufficiente

Riferimenti bibliografici

Baldini, 1958; Piazza *et al.*, 2003; Dalla Ragione, 2009

A cura di V. Nencetti, E. Picardi, G. Della Strada, P. Engel

Fradis

Sinonimi *De Fradisi, Frades, Melone*



Origine vecchia varietà della Sardegna diffusa nel territorio di Aritzo, provincia di Nuoro, nel territorio di Laconi, provincia di Oristano e nel territorio di Gonnosfanadiga, provincia di Cagliari

Albero

vigoria debole, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** piccolo, **fioritura** tardiva (prima decade di aprile), **autocompatibile/auto incompatibile** non nota, **produttività** elevata ma alternante

Frutto

dimensione grossa, **forma** oblunga, con base rastremata ed apice subconico, **buccia** di colore verde, di consistenza scarsa, spessa e aderente, con pruina scarsa, con lenticelle e rugginosità mediamente evidenti, **polpa** di colore giallo-verdognolo, compatta, spicca, sapore aromatico e gradevole, **nòcciolo** di medie dimensioni, appiattito, ellittico e molto allungato, con apice appuntito e base rastremata, facce ventrali scabre, creste e solchi poco pronunciati

Maturazione tardiva (ultima decade di agosto)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

buona pezzatura e produttività; tradizionalmente impiegata per l'essicazione; ottima valutazione commerciale e ottimo interesse genetico.

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Italia

Sinonimi *Amolo, Pappagona Nera, Pappagona Verace, Prugna d'Italia, Violaacea*



Origine vecchia cultivar individuata in Lombardia intorno al 1800, che si è diffusa nei vari Paesi frutticoli con diverse denominazioni.

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiori** medio-grandi, generalmente si presentano riuniti in numero di 1-2 per gemma **fioritura** tardiva, **autocompatibile/auto incompatibile** autocompatibile, ma necessita di impollinatori per garantire una sufficiente produttività, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** ellissoidale od ovale, apice arrotondato, **buccia** sottile, di colore blu-violaceo scuro, molto pruinosa, **polpa** di colore giallo verdognolo, di media-buona consistenza, spicca, sapore medio-buono, mediamente aromatico, zuccherino, **nòcciolo** medio, allungato

Maturazione fine agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla *Monilinia laxa* e afidi

Valutazione d'insieme

ancora valida per i mercati locali per il consumo fresco e per l'essiccazione

Riferimenti bibliografici Tamaro, 1929; Baldini, 1958; Bellini, 1972; Basso *et al.*, 1978; Nicotra *et al.* 1983; Monastra *et al.*, 1984; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Lazzarinu

Sinonimi *Rapparino*



Origine vecchia varietà siciliana della provincia di Palermo

Albero

vigoria media, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiori** di medio-piccole dimensioni, riuniti in 2-3 per gemma, **fioritura** molto tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** autofertile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** rotonda, **buccia** viola scuro, leggermente pruinosa, **polpa** di colore rosso intenso, di media consistenza, spicca, sapore medio, **nòcciolo** piccolo

Maturazione tardiva

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

coltivata nel territorio di Monreale e apprezzata nei mercati locali sia per il consumo fresco che per la produzione di marmellate

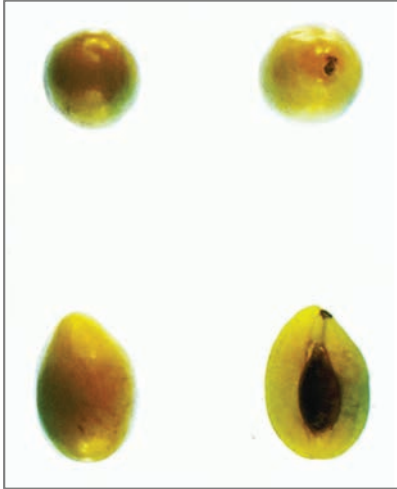
Riferimenti bibliografici

Fatta del Bosco, 1963; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Limuninca

Sinonimi *Limoninca, Muninca*



Origine vecchia cultivar ubiquitaria in tutta l'isola della Sardegna

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** medio, **fioritura** intermedia (prima decade di aprile), **autocompatibile/autoincompatibile** non noto, **produttività** buona

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** oblunga, con base rastremata e apice sub-conico, **buccia** di colore giallo, di spessore sottile, aderente, con scarsa pruina, con lenticelle rade e poco evidenti, **polpa** di colore giallo e consistenza compatta, sapore aromatico, leggermente amarognolo ma gradevole, **nòcciolo** piccolo, appiattito ed ellittico-allungato, con apice appuntito e base rastremata

Maturazione precoce (fine giugno-prima decade di luglio)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

varietà interessante per la sua precocità e per il gusto particolare del frutto; di ottima valutazione commerciale e di medio interesse genetico

Riferimenti bibliografici

Agabbio M., 1994

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

Mascina di Montepulciano



Origine vecchia varietà della Toscana, diffusa nel territorio di Montepulciano, provincia di Siena, dove, negli anni '60 del secolo scorso è stata costituita una cooperativa per la produzione e la trasformazione industriale (essiccazione, marmellate, grappe)

Albero

vigor medio-elevata, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di piccole dimensioni, **fioritura** fine marzo, **autocompatibile/auto incompatibile** autocompatibile, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** ellissoidale, **bucci** di colore rosso-violaceo bluastrò, pruinosa, **polpa** di colore giallo-verdastro, consistente, spicca, sapore buono, **nòcciolo** medio-piccolo, di forma allungata

Maturazione seconda decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica, poco sensibile alla *Monilinia laxa*

Valutazione d'insieme

ancora oggi commercialmente valida quasi esclusivamente per l'essiccazione, dato che l'epoca di maturazione è più precoce di quella in cui matura la maggior parte delle migliori susine da essiccamento

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.* 1994, Nicotra *et al.* 1976, Nicotra *et al.* 1983, Simeone 1982

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Pappagona Gialla

Sinonimi *Pappagona, Pappagone*



Origine vecchia cultivar campana del comune di Aversa, provincia di Caserta

Albero

vigoria medio-elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in due-tre per gemma, **fioritura** tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** non verificato, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** oblunga con apice arrotondato, **buccia** di colore giallo, **polpa** gialla, poco soda, sapore mediamente dolce e aromatico, **nòcciolo** allungato, di medie dimensioni

Maturazione prima decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

coltivata su limitate superfici in alcuni areali della Campania e commercializzata sui mercati locali per le buone caratteristiche organolettiche

Riferimenti bibliografici

Agabbio M. *et al.*, 1994

A cura di M.Petriccione, P. Rega, O. Insero

Pruna dei Frati

Sinonimi *Prugna dei Frati, Prugne di Terranova*



Origine cultivar calabrese del versante tirrenico meridionale. La varietà è ampiamente coltivata nel territorio del Comune di Terranova Sappo Minulio (Reggio Calabria) dove vengono commercializzate come Prugne di Terranova De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** 500-600 ore, **glandole fogliari** piccole, **fiore** grande, **epoca di fioritura** intermedia, **autocompatibile/auto incompatibile** parzialmente autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

Dimensione molto piccola, **forma** ellissoidale, **colore buccia** verde giallastro, **colore polpa** di colore verde giallastro, **sapore polpa** medio, **dimensione nocciolo** grande

Epoca di maturazione terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le ottime caratteristiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Mafrica R., Pellegrino P. - dati non pubblicati

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Prugna di Drò

Sinonimi *Casalinga, Prugna di Germania*



Origine vecchia varietà locale trentina, originata da seme in una zona della valle del basso Sarca tra Arco e Sarche, con centro nel paese di Drò (provincia di Trento), dal quale la susina ha preso il nome

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento assurgente-espanso, **fabbisogno in freddo** elevato, **fiore** medio, **fioritura** seconda metà di aprile, **autocompatibile/autoincompatibile** parzialmente autocompatibile, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione piccola, **forma** ovale allungata, **buccia** di colore violaceo scuro, **polpa** di colore giallo verdastro, spicca, sapore buono, mediamente aromatico e zuccherino, **nòcciolo** medio-piccolo, allungato

Maturazione terza decade di agosto, contemporanea alla Stanley

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco sensibile alla *Monilinia laxa*

Valutazione d'insieme

cultivar di interesse locale specialmente a causa delle ridotte dimensioni dei frutti che sono idonei per essiccati, sciroppati, marmellate e distillati

Riferimenti bibliografici

Basso *et al.*, 1978; Nicotra *et al.*, 1983; Youssef *et al.*, 2000

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Prugna di Gallinaro

Sinonimi *Di Gallinaro, Lecina di S. Gerardo, Susina di Gallinaro*



Origine varietà laziale, probabile semenzale di Damaschina Estiva, individuata a Gallinaro in provincia di Frosinone

Albero

vigoria elevata, con portamento eretto-espanso, **fabbisogno in freddo** non noto, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** intermedia, **autocompatibile/auto incompatibile** non nota, **produttività** buona, costante

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** ellissoidale, allungata, **buccia** di colore giallo intenso, **polpa** di colore bianco-giallastro, succosa, semiaderente, sapore gradevole, non molto dolce, **nòcciolo** medio, ellittico-allungato

Maturazione terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

commercialmente valida per i mercati locali per la buona produttività e la pezzatura dei frutti che risultano idonei anche per la trasformazione, in particolare l'essiccazione

Riferimenti bibliografici

Piazza *et al.*, 2003

A cura di G. Della Strada, P. Engel, R. Pavia

Rachele



Origine vecchia varietà napoletana originaria del territorio di Marano, in provincia di Napoli

Albero

vigoria intermedia, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in tre-quattro per gemma, **fioritura** tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** non verificato, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione piccola, **forma** oblunga, con apice arrotondato, **buccia** di colore verde-giallo, **polpa** giallo-verde, di buona consistenza, succosa, sapore dolce e mediamente aromatico, **nòcciolo** sub-globoso di medie dimensioni

Maturazione seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

poco resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

vecchia varietà ancora coltivata su limitate superfici in alcuni areali della Campania in quanto ancora apprezzata per la buona qualità dei frutti che però difettano di pezzatura.

Riferimenti bibliografici

Di Vaio *et al.*, 1999; Santangelo e Casato, 1998; Sartori *et al.*, 2003

A cura di M. Petriccione, P. Rega, O. Insero

Ramasin

Sinonimi *Dalmassin, Damaschina Estiva, Garmasin, Masim, Ramassin, Ramazin*



Origine antica varietà di origine piemontese diffusa in tutto il Piemonte sud-occidentale; si è poi diffusa anche in Valle d'Aosta

Albero

vigoria medio-scarso, con portamento assurgente-espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** autofertile, **produttività** medio-scarso

Frutto

dimensione piccola, **forma** ellittica-allungata, **buccia** di colore violaceo scuro, mediamente pruinosa, **polpa** di colore giallo-arancio, poco consistente, spicca, sapore buono, aromatica e zuccherina, **nòcciolo** piccolo, di forma allungata

Maturazione seconda-terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica

Valutazione d'insieme

varietà adatta ai mercati locali i cui frutti, molto zuccherini, si prestano per la preparazione di dolci e composte, nonché per la distillazione

Riferimenti bibliografici

Agabbio *et al.*, 1994; Barrel e Esposito Sommesse, 2008; Costamagna *et al.*, 2014

A cura di V. Nencetti, E. Picardi

Ramasin del Roero

Sinonimi *Ramassin del Roero*



Origine antica cultivar piemontese delle colline di Roero, provincia di Cuneo

Albero

vigoria media, con portamento assurgente-espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di piccole dimensioni, **fioritura** medio-tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** autofertile, **produttività** medio-elevata, costante

Frutto

dimensione piccola, **forma** sferoidale, **buccia** verde blu scuro, viola scuro, molto pruinosa, **polpa** giallo ambrato, di media consistenza, spicca, sapore di buone caratteristiche qualitative, **nòcciolo** piccolo

Maturazione scalare, da fine luglio alla terza decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali; frutti adatti anche per confetture, gelatine, sciroppati ed essiccati

Riferimenti bibliografici

Sartori *et al.*, 2003

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Ramasin di Saluzzo

Sinonimi *Ramassin di Saluzzo*



Origine antica cultivar piemontese, diffusa soprattutto nella provincia di Torino e di Cuneo

Albero

vigoria media, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non noto, **fiore** di piccole dimensioni, **fioritura** medio-tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** autofertile, **produttività** medio-elevata, costante

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** ovata-ellittica, **buccia** verdastra-rosso violaceo, molto pruinosa, **polpa** verde gialla, di media consistenza, mediamente succosa, spicca, sapore di ottime caratteristiche qualitative, dolce e aromatico, **nòcciolo** piccolo, allungato

Maturazione scalare, da metà luglio a metà agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica

Valutazione d'insieme

varietà valida per i mercati locali; frutti adatti anche per confetture, gelatine, sciroppati ed essiccati

Riferimenti bibliografici

Sartori A. *et al.* 2003

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Ramasin d'la Nebbia

Sinonimi *Ramassin Nebbia*



Origine antica cultivar di origine piemontese

Albero

vigoria media, con portamento assurgente-espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di medio-piccole dimensioni, **fioritura** intermedia, **autocompatibile/autoincompatibile** autofertile, **produttività** media

Frutto

dimensione piccola, **forma** ellittica-ovata, **buccia** verdastra-rosso scuro, pruinosa, **polpa** verde-giallo ambrato, di media consistenza, di medie-buone caratteristiche qualitative, **nòcciolo** piccolo

Maturazione terza decade di luglio, scalare

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta rustica

Valutazione d'insieme

valida per i mercati locali; frutti idonei anche per confetture

Riferimenti bibliografici

Sartori *et al.*, 2003

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Recinella

Sinonimi *Mirabella, Zuccarina, Zuccherina*



Origine cultivar popolazione del Lazio, appartenente al gruppo delle susine Mirabelle, diffusa prevalentemente negli areali del Frusinate

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento eretto-espanso, **fabbisogno in freddo** non noto, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** seconda decade di marzo, **autocompatibile/auto incompatibile** autofertile **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** ellittica, **buccia** sottile, di colore verde-giallo chiaro, molto pruinosa e difficilmente asportabile, **polpa** di colore giallo-verde, tenera, mediamente succosa, spicca, sapore buono, mediamente dolce, **nòcciolo** molto piccolo, semigloboso, ellittico-allargato, con apice appuntito e base ottusa

Maturazione terza decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

valida per i mercati locali per l'elevata fertilità e fruttificazione costante; i frutti sono utilizzati anche per confetture, marmellate ed essiccati

Riferimenti bibliografici

R. Pavia, dati non pubblicati

A cura di G. Della Strada, P. Engel, R. Pavia

Regina Claudia Gialla

Sinonimi *Amolona, Pernigona Gialla, Ulona*



Origine antica cultivar probabilmente italiana, portata poi in Francia e dedicata a Claudia, prima moglie di Francesco I (1499), o forse arrivata in Francia dal Medio Oriente. Giorgio Gallesio (1817), nel suo trattato, ha scritto che è una remota varietà italiana, forse già nota ai Latini, diffusasi in tutta l'Italia, poi passata, ai tempi di Caterina de Medici, in Francia, successivamente in Germania e Inghilterra, poi in tutta l'Europa. Attualmente è diffusa in modo sporadico in tutta Italia

Albero

vigoria media, con portamento espanso, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** di medie dimensioni, **fioritura** intermedia, **autocompatibile/autoincompatibile** autocompatibile, **produttività** medio-elevata

Frutto

dimensione medio-grossa, **forma** sferoidale, a volte un po' oblata, **buccia** giallo oro, a volte con aloni rosa e punteggiature rosse all'insolazione, sottile, leggermente pruinosa, **polpa** giallo-verdastra, mediamente succosa, di buona consistenza, sapore ottimo, dolce e aromatico, **nòcciolo** medio-piccolo, semiaderente

Maturazione scalare, da metà agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta molto rustica

Valutazione d'insieme

ancora oggi valida per i mercati locali e per uso familiare per le eccellenti caratteristiche organolettiche dei frutti, che sono idonei anche per marmellate e confetture

Riferimenti bibliografici

Gallesio G., 1817; Tamaro D., 1915; Dalla Ragione I., 2009

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Regina Claudia Verde

Sinonimi *Claudia, Claudia Verde, Pernigona Verde, Verdacchia Rotonda*



Origine molto antica, già descritta dal Gallesio, si è poi diffusa in tutta Italia e nei vari Paesi frutticoli con diverse denominazioni

Albero

vigoria media, a portamento espanso, **fabbisogno in freddo** medio, **glandole fogliari** globose, piccole, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in 2-3 per gemma, **fioritura** intermedia, tendente al tardivo, **autocompatibile/autoincompatibile** autoincompatibile, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** rotondeggiante, leggermente schiacciata, **buccia** di colore verdastro, **polpa** giallastra, di buona consistenza, succosa, quasi spicca, sapore eccellente, profumato, molto zuccherino, **nòcciolo** di medie dimensioni

Maturazione prima decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

pianta poco sensibile alla *Monilinia laxa* e afidi; i frutti sono soggetti a spaccature e rugginosità all'apice

Valutazione d'insieme

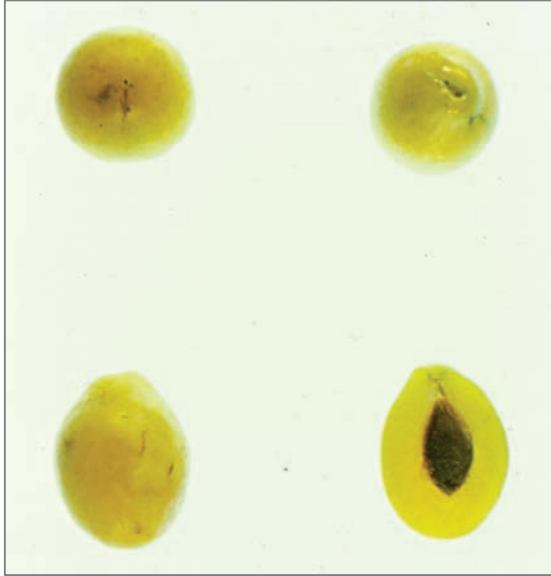
ancora coltivata per la eccellente qualità dei frutti che però sono spesso di piccola pezzatura

Riferimenti bibliografici

Gallesio, 1817; Barrel e Esposito Sommese, 2008; Dalla Ragione, 2009

A cura di V. Nencetti, E. Picardi.

San Giovanni



Origine vecchia cultivar della Sardegna diffusa nel Campidano di Oristano e nell'entroterra di Cagliari

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** non determinato, **fiore** grande, **fioritura** precoce (fine marzo), **autocompatibile/autoincompatibile** non nota, **produttività** discreta

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** obovata con base rastremata e apice subconico, **buccia** di colore giallo, di medio spessore, non aderente alla polpa, pruina mediamente presente, lenticelle e rugginosità scarse, **polpa** gialla e succosa, con sapore aromatico e gradevole, **nòcciolo** piccolo, appiattito ed ellittico-allungato, con apice appuntito e base rastremata

Maturazione precoce (seconda-terza decade di giugno)

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

cultivar apprezzata per la sua precocità; ottima valutazione commerciale e medio interesse genetico

Riferimenti bibliografici

Agabbio M., 1994

A cura di D. Satta, L. De Pau, M. Mulas, G. D'Hallewin

San Raffaele

Sinonimi *San Rafaele*



Origine vecchia varietà della Campania originaria del comune di Marano, provincia di Napoli.

Albero

vigoria intermedia con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** reniformi, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in due-tre per gemma, **fioritura** tardiva, **autocompatibile /autoincompatibile** non determinato, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione media, **forma** ovata, **buccia** di colore giallo, **polpa** giallo-verde, di media consistenza, mediamente succosa, sapore dolce e aromatico, **nòcciolo** allungato, di piccole dimensioni

Maturazione seconda decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

ancora coltivata su limitate superfici in alcuni areali della Campania e commercializzata con la formula del chilometro zero nei mercati locali

Riferimenti bibliografici

Santangelo I. e Casato G., 1998

A cura di M. Petriccione, P. Rega, O. Insero

Sanacuore

Sinonimi *Sanacore*



Origine vecchia cultivar popolazione siciliana presente nella Conca d'Oro palermitana. Si distinguono altri due cloni che differiscono principalmente per l'epoca di maturazione: **Ariddu di Core** che matura a fine luglio, poco produttiva, **Sanacore Tardivo** che matura dalla seconda decade di agosto fino ai primi di settembre

Albero

vigoria elevata, con portamento espanso, **fabbisogno in freddo**, non determinato, **fiore** medio, **fioritura** tardiva, **autocompatibile/autoincompatibile** autocompatibile, **produttività** elevata e costante

Frutto

dimensione medio-piccola, **forma** ellissoidale, **buccia** gialla, mediamente pruinosa, **polpa** di colore giallo, di scarsa consistenza, spicca, sapore buono, **nòcciolo** medio-piccolo

Maturazione dalla prima decade di luglio, scalare

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

valida per i mercati locali; i frutti, utilizzati prevalentemente per il consumo fresco, sono idonei anche per confetture

Riferimenti bibliografici

Cupani F., 1696; Fatta del Bosco, 1963; Agabbio *et al.*, 1994

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Scarrafona

Sinonimi *Riina Nera*



Origine vecchia cultivar della Campania, molto piccola e di colore viola, per questo motivo si chiama così, perché ricorda una blatta, detta "scarrafone" in napoletano

Albero

vigoria medio-elevata, con portamento assurgente, **fabbisogno in freddo** non determinato, **glandole fogliari** globose, **fiori** di medie dimensioni, riuniti in due per gemma, **fioritura** tardiva, **autocompatibile /autoincompatibile** non verificato, **produttività** media

Frutto

dimensione media, **forma** oblunga, con apice arrotondato, **buccia** di colore viola, ricoperta di pruina, **polpa** verde e soda, sapore dolce e aromatico, **nòcciolo** allungato, di medie dimensioni

Maturazione terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

mediamente resistente alle manipolazioni

Valutazione d'insieme

varietà ancora coltivata nell'areale flegreo e commercializzata sui mercati locali

Riferimenti bibliografici

Di Vaio *et al.*, 1999; Santangelo e Casato, 1998

A cura di M. Petriccione, P. Rega, O. Insero

Sgialoro

Sinonimi *Bastarda, Sgajalon*



Origine vecchia cultivar calabrese, diffusa in particolar modo nei territori della Calabria meridionale

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** 500-600 ore, **glandole fogliari** molto piccole, **fiore** medio, **epoca di fioritura** intermedia, **autocompatibile/autoincompatibile** parzialmente autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** ellissoidale, **buccia** verde giallastra, pruinosa, **polpa** giallo-arancio, sapore dolce, **nòcciolo** grande

Epoca di maturazione terza decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche dei frutti e per l'elevata produttività

Riferimenti bibliografici

Mafrica R., Pellegrino P., dati non pubblicati

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Viola Aspromontano



Origine vecchia cultivar calabrese, diffusa in particolar modo nei territori dell'Aspromonte (Reggio Calabria)

Albero

vigoria media, **fabbisogno in freddo** 500-600 ore, **glandole fogliari** piccole, **fiore** di medie dimensioni, **epoca di fioritura** intermedia, **autocompatibile/auto incompatibile** parzialmente autocompatibile, **produttività** elevata

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** ellissoidale, **colore di fondo buccia** violetto scuro, **colore polpa** verde giallastro, **sapore** medio, **nòcciolo** grande

Epoca di maturazione terza decade di luglio

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per l'elevata produttività della pianta e le buone caratteristiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Mafrica R., Pellegrino P. - dati non pubblicati

A cura di R. Mafrica, P. Pellegrino

Zucchella

Sinonimi *Lentigione, Mazzuzzhella, Mischina*



Origine vecchia varietà originaria di Noceto, in provincia di Parma, coltivata prevalentemente in Emilia-Romagna

Albero

vigoria medio-buona, con portamento espanso, **fabbisogno in freddo** non noto, **fiore** grande, **fioritura** intermedia, **autocompatibile/auto incompatibile** autocompatibile, ma necessita di impollinatori, **produttività** elevata

Frutto

dimensione grossa, **forma** ellissoidale, con base rastremata e apice subconico, **buccia** di colore rosso-violaceo, sottile e semiaderente, **polpa** di colore giallo ambrato, soda, succosa, spicca, sapore gradevole, poco aromatico, **nòcciolo** medio, ellittico-allungato, appiattito

Maturazione terza decade di agosto, qualche giorno primadi Stanley

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

non nota

Valutazione d'insieme

commercialmente valida per la buona produttività, la pezzatura e caratteristiche qualitative dei frutti che risultano idonei anche per confetture

Riferimenti bibliografici

Basso *et al.*, 1978; Nicotra *et al.*, 1983; Agabbio *et al.*, 1994; Grandi Jr *et al.*, 2008 e 2010

A cura di G. Della Strada, P. Engel

Zuccheredda



Origine cultivar calabrese particolarmente diffusa nel versante tirrenico dell'Aspromonte (Reggio Calabria)

Albero

vigoria elevata, **fabbisogno in freddo** 500-600 ore, **glandole fogliari** molto piccole, **fiore** piccolo, **epoca di fioritura** intermedia, **autocompatibile/autoincompatibile** autoincompatibile, **produttività** media

Frutto

dimensione molto piccola, **forma** sferoidale, **colore di fondo buccia** verde giallastro, **colore polpa** verde giallastro, **sapore** dolce, **nòcciolo** medio

Epoca di maturazione prima decade di agosto

Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

media

Valutazione d'insieme

varietà interessante per le buone caratteristiche dei frutti

Riferimenti bibliografici

Mafrica R., Pellegrino P. - dati non pubblicati

A cura di Mafrica R., Pellegrino P.



Cultivar B

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Susine cino-giapponesi							
Cariadoggia	Sardegna, provincia di Sassari	antica	media	eretto	media	piccola	rosso vinoso
Florentia	Toscana, Bagno a Ripoli (Firenze)	1920 circa	elevata	espanso	elevata	media	rosso
Susine europee e siriane							
Agostana	Umbria centrale	antica	medio-scarso	semi-eretto	media alternante	piccola	porpora-viola scuro
Armascia Gialla	Umbria meridionale	antica	media	aperto	elevata	media	verde giallo
Brènon violet <i>Brignon Violet, Brignou</i>	Valle d'Aosta	antica	elevata	eretto	media	medio-piccola	rosso-viola, blu-violaceo
Brignoncella	Marche, comune di Cerreto d'Esi (AN)	antica	media	–	elevata	piccola	giallo
Bruna a percoco	Calabria	antica	media	eretto	elevata	media	verde
Bruna cascavejhi	Calabria	antica	media	eretto	elevata	media	verde
Bruna Gialli	Calabria	antica	elevata	eretto	media	media	giallo
Carmelitana Gialla	Puglia, provincia di Bari	antica	media	espanso	elevata	piccola	giallo dorato
Carmelitana Rossa	Puglia, provincia di Bari	antica	media	espanso	elevata	piccola	violetto porpureo
Cascaville Cascavella	Puglia, monti Dauni	antica	media	pendulo	elevata	molto piccola	verde giallo
Cascaville Nera <i>Cascavella Nera</i>	Puglia, monti Dauni	antica	scarsa	espanso	elevata	molto piccola	nero violaceo
Castellinaldo	Piemonte	–	elevata	eretto	medio-scarso	media	giallo
Cellette <i>Lecina Cellette</i>	Molise	remota	media	–	media	media	giallo

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
rosso	medio-scarso	mediocre	precoce	precoce (I dec. di luglio)	Agabbio M. 1994, Chessa I. <i>et al.</i> 1992, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994, D'Aquino S. <i>et al.</i> 2001	Satta D., De Pau L.
gialla venata di rosso	media	buono	precoce	fine giugno-primi di luglio	Anonimo 1934, Baldini E. 1958, Racah V. 1932	Autoincompatibile. Della Strada G., Engel P.
verde-gialla	media	buono	I decade di aprile	fine agosto	Agabbio <i>et al.</i> 1994, Cobianchi <i>et al.</i> 1994, Gramaccia <i>et al.</i> 2012	Adatta per essiccati e marmellate. Della Strada G., Engel P.
giallo	media	buono	fine marzo primi aprile	III dec. luglio	Arice <i>et al.</i> 2013	Della Strada G., Engel P.
verde-giallo ambrato	media	medio	metà aprile	fine agosto	Barrel e Esposito Sommesse 2008	Adatta per confetture e tisane. Della Strada G., Engel P.
giallo	buona	ottimo	intermedia	luglio-agosto	Balducci 1954, Dalla Ragione 2010, Picchi 2006, Santellini 2006/7	Adatta anche per confetture e succhi. Pellegrini R., Micheletti A.
verde giallastro	media	medio	molto precoce	I e II decade di agosto	ARSSA 2011	Mafrica R., Pellegrino P.
verde giallo	buona	medio	molto precoce	I e II decade di agosto	ARSSA 2011	Mafrica R., Pellegrino P.
giallo	media	medio	molto precoce	II-III decade di luglio	ARSSA 2011	Mafrica R., Pellegrino P.
giallo	media	dolce	intermedia	media (I dec. di luglio)	Venerito P. (dati non pubblicati)	Venerito P.
verde giallastro	media	dolce	intermedia	media (I-II dec. di luglio)	Venerito P. (dati non pubblicati)	Venerito P.
verde giallastro	media	dolce	tardiva	tardiva (III dec. settembre)	Venerito P. (dati non pubblicati)	Venerito P.
giallo	media	dolce	intermedia	media (II dec. di luglio)	Minnone 2007	Venerito P.
giallo	medio-buona	medio	precoce	intermedia	Agabbio <i>et al.</i> 1994	Utilizzata anche come portinnesto. Della Strada G., Engel P.
giallo	media	ottimo	fine marzo	II decade di luglio	ISPRA 2014	Della Strada G., Engel P.

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Core Columbu <i>Core 'e Columbu, Pruna Core</i>	Sardegna	antica	elevata	eretto	media	medio-piccola	giallo-verde, rossastro
Coscia di Donna <i>Coscia di Dama</i>	Puglia, monti Dauni	antica	media	pendulo	elevata	medio-piccola	giallo arancio
Coscia di Monaca di Ponzano	comune di Ponzano Romano (RM)	–	media	standard	medio-elevata	media	giallo chiaro
Croccorighedda	Sardegna, agro di Laconi (OR)	inizio 1800	media	eretto	medio-scarso	piccola	giallo ocra
Cuore di Donna <i>Meraviglia, Prugna a cuore</i>	tutta la Puglia	antica	elevata	eretto	elevata	media	verde giallastro
Cuore Giallo aspromontano	Aspromonte (Calabria)	antica	elevata	eretto	media	piccola	giallo
Di Spagna <i>Ceresa di Spagna, Cerize Spagna, Spagna</i>	Valle d'Aosta	antica	–	procum-bente	–	piccola	rosso-arancio
D'Ivery	Valle d'Aosta	antica	–	espanso	–	media	blu-violaceo
Dzono	Valle d'Aosta	antica	–	espanso	–	piccola	giallo-verde
Gabbaladro	Puglia, agro del Gargano (Foggia)	antica	media	espanso	elevata	piccola	verde giallo
Giallo aspromontano	Aspromonte (Calabria)	antica	scarsa	semi-eretto	media	molto piccola	giallo
Gigante di S. Benedetto	Marche, provincia di Ascoli Piceno	antica	medio-elevata	eretto	media	grosso	rosa-rossa viola chiaro
Gran Sorte	Calabria	antica	media	semi-eretto	media	piccola	verde giallastro
Jannelli <i>Di Sant'Anna</i>	Puglia, provincia di Bari	antica	media	espanso	elevata	piccola	violetto scuro
Madonna Nive	Calabria	antica	media	eretto	scarsa	piccola	verde giallastro
Occhi 'i Voi <i>Occhi 'i Voi nero</i>	Sicilia, provincia di Palermo	–	media	assurgente	medio-elevata	media	blu scuro

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
giallo-verdastro	media	buono	intermedia	I decade di settembre	Agabbio 1994	Frutti idonei alla trasformazione. <i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
giallo arancio	media	medio	intermedia	media (I-II dec. di agosto)	Venerito P. (dati non pubblicati)	<i>Venerito P.</i>
giallo	buona	buono	intermedia (III dec. Marzo)	I decade di luglio	Piazza <i>et al.</i> 2003	Resistente agli agenti parassitari. <i>Pavia R.</i>
giallo verdognola	buona	buono	tardiva	precoce (I decade luglio)	Agabbio 1994	<i>Satta D., De Pau L., Mulas M., D'Hallewin G.</i>
giallo	media	buono	intermedia	medio-precoce (III dec. giugno)	Minnone 2007, www.crsfa.it	<i>Venerito P.</i>
giallo	media	medio	intermedia	I decade di agosto	Mafrica e Pellegrino (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
giallo-arancio	media	acido-astringente	metà aprile	metà agosto	Barrel e Esposito Sommesse 2008	Usata solo per aromatizzare la grappa. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo verde	media	buono	metà aprile	fine luglio	Barrel e Esposito Sommesse 2008	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo-verde	media	buono	fine aprile	metà agosto	Barrel e Esposito Sommesse 2008	Per il consumo fresco. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
verde	media	aromatico	tardiva	tardiva (I-II dec. settembre)	Pantanelli 1929	<i>Venerito P.</i>
arancio	buona	medio	intermedia	III decade di luglio	Mafrica e Pellegrino (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
gialla	medio-scarso	medio	medio-tardiva	II decade di agosto	Baldini 1958, Bellini 1972	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
arancio	media	buono	intermedia	III decade di agosto	Mafrica e Pellegrino (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
verde giallastro	media	buono	intermedia	media (I-II dec. di luglio)	www.crsfa.it , Venerito P. (dati non pubblicati)	<i>Venerito P.</i>
verde giallastro	scarsa	medio	intermedia	I-II decade di agosto	ARSSA 2011	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
rosso scuro	media	buono	I decade di aprile	II decade di luglio	Barbera e La Mantia 1998	<i>Della Strada G., Engel P.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Occhio di Pernice	Emilia-Romagna	antica	elevata	espanso	scarsa	grossa	arancio-blu scuro
Ollanu de Ou Oddi e Ou	Sardegna, provincia di Nuoro	antica	scarsa	eretto	media	piccola	giallo chiaro
Paesana	Calabria	antica	media	semi-eretto	elevata	molto piccola	giallo
Pappacoda Pappagoda	Puglia, Salento e provincia di Bari	antica	media	espanso	elevata	media	violetto
Pappaculo	Calabria	antica	media	procum-bente	scarsa	media	giallo
Pazza di Somma Pazza, Pruna Pazza	comune di Somma Vesuviana (NA)	antica	medio-elevata	espanso	medio-elevata	grossa	giallo, sfumature rosse
Persica	Puglia, territorio del Salento	antica	elevata	aperto	elevata	media	verde giallastro
Pornello Pornella, Prugna Pornello	Umbria	antica	media	aperto	medio-elevata	molto piccola	viola porpora-viola scuro
Prème	Valle Aosta	antica	–	espanso	–	medio-grossa	giallastro blu-viola
Prugnino Giallo Brianzolo Prugna della Brianza	Lombardia	antica	media	aperto	elevata	piccola	giallo oro
Prunu Garrafiallu	Calabria	antica	media	semi-eretto	media	grossa	verde giallastro
Prunu Scallarualu	Calabria	antica	media	semi-eretto	media	media	violetto scuro
Ramasin Bianco	Piemonte	antica	elevata	espanso	elevata	piccola	giallo chiaro
Ramasin di Pagno	comune di Pagno (Cuneo)	antica	medio-elevata	eretto	elevata	molto piccola	verdastro-rosso violaceo

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
giallo ambrato	media	medio	intermedia	III decade di agosto (tardiva)	Basso <i>et al.</i> 1978	Frutti idonei alla duplice attitudine. Buona la qualità del prodotto essicato. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo ambrato	buona	medio	intermedia	tardiva (fine agosto)	Chessa <i>et al.</i> 1992, Cobianchi <i>et al.</i> 1994	<i>Satta D., De Pau L.</i>
arancio	media	buono	precoce	I decade di agosto	Mafrica e Pellegrino (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
verde	scarsa	buono	intermedia	media (II dec. di luglio)	Pantanelli 1936	Frutti utilizzati anche per l'essicazione. <i>Venerito P.</i>
giallo	scarsa	medio	molto precoce	I-II decade di agosto	ARSSA 2011	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
giallo ambrato	buona	ottimo	medio-tardiva (1-15 aprile)	I decade di luglio	Di Vaio <i>et al.</i> 1999, Padovani e Santangelo 1996	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
verde	media	dolce	intermedia	media (I-II dec. di agosto)	Venerito P. (dati non pubblicati)	<i>Venerito P.</i>
verde giallastro	scarsa	buono	fine marzo primi aprile	fine agosto	Dalla Ragione 2009, Gramaccia <i>et al.</i> 2012, Pantanelli 1929	Per marmellate. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo-arancio rosato	media	buona	metà aprile	inizio agosto	Barrel e Esposito Sommesse 2008	Adatta per il consumo fresco. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	buona	ottimo	–	III decade luglio	ISPRA 2013, Mazzeo F. 2007	Adatta anche per marmellate e sciroppati. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	buona	medio	intermedia	II e III decade di luglio	ARSSA 2011	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
rosso	media	medio	intermedia	II e III decade di luglio	ARSSA 2011	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
giallo	scarsa	medio	intermedia	II-III decade di luglio	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994	Adatta anche per confetture, gelatine, sciroppati, essicati. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	medio-scarsa	ottimo	intermedia	II-III decade di luglio	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994	Adatta anche per confetture, gelatine, sciroppati, essicati. <i>Della Strada G., Engel P.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Ramasin di Volpedo	Piemonte	antica	media	eretto	elevata	piccola	verde viola
Regina Claudia Trasparente <i>Mollona, Trasparente</i>	tutt'Italia	antica	media	eretto	medio-elevata	medio-grossa o grossa	verde giallastro
Regina d'Italia	non nota, diffusa attualmente in Lombardia e Emilia-Romagna	antica	medio-elevata	eretto-espanso	medio-elevata	grossa	rosso-violaceo bluastro
Rosso della Piana	Calabria	antica	media	semi-eretto	elevata	molto piccola	giallo arancio
Rosso tondo aspromontano	Aspromonte (Calabria)	antica	elevata	semi-eretto	media	molto piccola	verde giallastro
San Francesco <i>Di Ottobre, Settembrino</i>	Puglia	antica	media	espanso	elevata	piccola	giallo dorato
San Giovanni	Calabria	antica	media	semi-eretto	media	molto piccola	violetto scuro
San Giovanni <i>Aulicino, Capicchio Viola, Cuculli, Cozzumbrina, Passo di Spagna Passolaspagna, Passolospagna, Sant'Arcangelo</i>	Basilicata, Puglia (territorio salentino e tarantino)	antica	scarsa	espanso procum-bente	elevata	piccola	giallo ambrato
San Giovanni Sangiuvanni	Sicilia, provincia di Palermo	antica	media	espanso	buona	media	verde-rosso violaceo
San Giovanni di Arce	Lazio, provincia di Frosinone	antica	media	espanso	medio-elevata	piccola	giallo chiaro
Sant'Elia	Sardegna, provincia di Nuoro	antica	elevata	espanso	media	piccola	verde giallo

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
arancio chiaro	media	buono	intermedia	precoce	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994	Adatta anche per confetture, gelatine, sciropati, essiccati. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo-verde ambrato	medio-buona	ottimo	I decade di aprile	fine luglio primi di agosto	Santangelo I. e Casato G. 1998, Gramaccia M. <i>et al.</i> 2012	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo intenso - giallo ambrato	media	medio-scarso	tardiva - I dec. di aprile	III decade di agosto - primi di settembre	Arice P. <i>et al.</i> 2013, Basso M. <i>et al.</i> 1978, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994, Nicotra A. <i>et al.</i> 1976, Nicotra A. <i>et al.</i> 1983, Simeone A.M. 1982	Autoincompatibile, poco sensibile alla <i>monilinia laxa</i> , corineo e afidi. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
arancio	scarsa	medio	intermedia	III decade di luglio	Mafrica R. e Pellegrino P. (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
verde giallastro	media	buono	intermedia	I decade di agosto	Mafrica R. e Pellegrino P. (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
giallo	media	buono	tardiva	tardiva (III dec. settembre)	Pattanelli E. 1936, www.crsfa.it	<i>Venerito P.</i>
rosso	scarsa	buono	precoce	III decade di giugno	Mafrica R. e Pellegrino P. (dati non pubblicati)	<i>Mafrica R., Pellegrino P.</i>
giallo	media	buono	precoce	media (I-II dec. di Luglio)	Pantanelli 1936	<i>Venerito P.</i>
giallo	buona	mediocre	precoce	III decade di giugno	Fatta del Bosco 1963	<i>Nencetti V., Picardi E.</i>
giallo	media	discreto	III decade marzo	III decade di giugno	Piazza M.G. <i>et al.</i> 2003	<i>Pavia R.</i>
giallo ambrato	buona	buona	precoce	precoce (fine giugno - primi di luglio)	Agabbio M. 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994	<i>Satta D., De Pau L.</i>

Varietà	Origine		vigoria	Albero		Frutto	
	regione o area geografica	anno / periodo		portamento	produttività	dimensione	colore buccia
Susino Secondo <i>Susino II</i>	Emilia-Romagna	antica	media	espanso	medio-elevata	grossa	rosso violaceo
Verdacchia <i>Susina</i> <i>Verdacchia</i> , <i>Verdacchio</i>	Basilicata, Calabria, Marche, Lazio, Umbria	1600 circa	media	semi-eretto	medio-elevata	media	verde-giallo, porpora al sole
Violèt	Valle d'Aosta	antica	–	eretto	–	medio-piccola	blu violaceo
Zuccarinu Susino di Canicatti, Zuccaratu	Sicilia, provincia di Agrigento	antica	media	espanso	media	piccola	giallo rosa
Zuccherina di Somma	Toscana	antica	media	aperto	elevata	media	giallo intenso

colore polpa	Frutto		Fenologia		Riferimenti bibliografici	Note Curatore
	consistenza	sapore	epoca fioritura	epoca / data maturazione		
giallo ambrato	media	medio-buono	intermedia	III dec. agosto - primi settembre	Basso M. <i>et al.</i> 1978, Bellini E. 1972, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994	Autoincompatibile. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	medio-scarso		medio-tardiva	fine agosto - primi settembre	Arice P. <i>et al.</i> 2013, ARSSA 2011, Dalla Ragione I. 2009, Gallesio G. 1817	<i>Della Strada G., Engel P., Pavia R.</i>
giallo-arancio	media	molto dolce	fine aprile	metà agosto	Barrel P. e Esposito Sommesè R. 2008	Per il consumo fresco e anche per confetture. <i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	media	medio	tardiva	tardiva	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994	<i>Della Strada G., Engel P.</i>
giallo	buona	dolce	intermedia	II decade di settembre	Baldini E. 1958	<i>Della Strada G., Engel P.</i>



A cura di: G. Della Strada, R. Manganiello

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Susine cino-giapponesi e mirabolani			
Cacciatella		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
D'Oro Precoce	Goccia d'Oro Precoce	Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Susine europee e siriache			
Agostana di Cesena	Agostana	Emilia-Romagna	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Armascia Azzurra		Umbria	Arice P. <i>et al.</i> 2013, biodiversità.umbria.parco3a.org
Asinina		Umbria	Dalla Ragione I. 2009
Atrigni	Atrignu	Sicilia	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Balle d'Ase		Liguria	www.agriligurianet.it
Bernarda		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Bertola		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Biancolella	Biancolella di Ottaviano	Campania	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Blan		Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommese R. 2008
Blu Precoce		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Boccona Profumata		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Boccone del Re		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Bon-Bon		Toscana	Morettini A. 1932
Botàz da Fièrè		Friuli Venezia Giulia	Bianco P.M. <i>et al.</i> 2014, Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Botta a Muro Bianca		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Botta a Muro Nera	Settembrina Nera	Campania	Santangelo S. e Padovani L. 1997, Santangelo I. e Casato G. 1998
Brégnon Cérize		Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommese R. 2008
Brignas		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Brignon del Burcina	Brignone del Burcina	Piemonte	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Brignon di Cambursano		Piemonte	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Brignone	Brégnon	Piemonte, Valle d'Aosta	Ann. Accad. Naz. Agricoltura 2007, Barrel P. e Esposito Sommese R. 2008
Caccavelle		Molise	ISPRA 2014
Cacona		Umbria	Arice P. <i>et al.</i> 2013
Cagadora	Pruna Cagadora	Sardegna	Agabbio M. 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Calavrice	Colavrice	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998
Caleca		Sicilia	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994, Fatta del Bosco 1963
Campanello		Calabria	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Cascavieddru	Cascaveddra, Cascavieddre	Calabria	ARSSA 2011, www.aiabcalabria.it
Cascolina		Lombardia	www2.ars-alimentaria.it
Catalana Gialla	Buon Boccone, Genovese	Liguria	Gallesio G. 1817
Catalana Toscana verde		Toscana	Gallesio G. 1817, Tamaro D. 1915
Cerasella		Umbria	Arice P. <i>et al.</i> 2013
Čiešpa di Clastra		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Čiešpa di Rodda		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Čiešpone Nero		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Čiešpone Normale		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Coglie 'e Piccore Bianca	Coglie 'è Astang Bianca	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998
Collo Storto	Basaricatta, Collo Torto	Liguria	www.agriligurianet.it
Core		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Coscia di Cappone		Lazio	Piazza M.G. <i>et al.</i> 2003
Coscia di Frate	Frate	Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Coscia di Monaca Bianca		Toscana	Camangi <i>et al.</i> 2013
Coscia di Monaca Nera		Toscana	Camangi <i>et al.</i> 2013
Dal Col		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Dal Col Viola		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Damaschina Settembrina		Lombardia, Marche	Gallesio G. 1817
D'Antey		Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommesse R. 2008
De Lenty		Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommesse R. 2008
Della Maddalena		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Di Bonarcado		Sardegna	Sartori <i>et al.</i> 2003
Di Francoforte		Toscana	Roselli G. <i>et al.</i> 2005
Di Spagna	Ceresa di Spagna, Cerize Spagna, Spagna	Campania, Piemonte, Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommesse R. 2008, Sartori A. <i>et al.</i> 2003, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Dorea		Sardegna	
Dzano		Valle d'Aosta	Barrel P. e Esposito Sommesse R. 2008
Favorita Maggiorata		Emilia-Romagna	Basso M. <i>et al.</i> 1978

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Fazz'e Rosa	Della Rosa, Faccia di Rosa, Fazz'i Rosa	Sicilia	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994, Fatta del Bosco 1963
Fegatarà	Bastarda	Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Fele		Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Santangelo I. e Casato G. 1998
Ferrandona		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Fiaschella	Fischella	Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Santangelo I. e Casato G. 1998
Fiaschetta	Fiaschetto	Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Fiaschetta di Levanto		Liguria	www.agriligurianet.it
Fiocco Bianco	Fiocche Bianche, Fiocco Rosa	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Fiocco di Campagna		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Fiocco Rosso		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Formichina Bicolore		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Formichina Gialla		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Formichina Nera		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Formichina Rossa		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Friulana		Veneto	Baldini E. 1958, Morettini A. 1932
Genova		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Ghiglia		Piemonte	Re G. <i>et al.</i> 2002
Gialla del Comizio		Piemonte	Re G. <i>et al.</i> 2002
Gialla di Lio Piccolo	Suchetta	Veneto	www.venetoagricoltura.org
Gialla di Mondovi'		Piemonte	Re G. <i>et al.</i> 2002
Giugnola		Piemonte	Re G. <i>et al.</i> 2002
Grossa Zuccherata		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Grosso di Muggia	Grosso de Muja	Friuli Venezia Giulia	www.fruttidoro.com/catalogo
Laconi 1°		Sardegna	Sartori <i>et al.</i> 2003, Tedde M. e Nuvoli F. 2010
Lazzarino	Susina del Lazzarino	Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Lecina Dolce	Perticone Bianca	Molise	ISPRA 2014
Lecina Gialla	Susina Gialla, Ulcenina Gialla	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Lecina Tonda	Susina Tonda, Ulcenina Tonda	Campania	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011, Santangelo I. e Casato G. 1998
Maddalena		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Majulinu	Majolinu, Priminten	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Maria Luisa		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Marmolegna	Marmulegna	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999
Masina		Umbria	Arice P. <i>et al.</i> 2013
Massina		Liguria	www.agriligurianet.it
M'briaica		Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Melaia		Toscana	Camangi <i>et al.</i> 2013
Milligrammi	Prunu	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Montaldo		Piemonte	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Moratello	Prugna Moratello	Veneto	Basso M. <i>et al.</i> 1978, Nicotra A. <i>et al.</i> 1983
Moscatella		Toscana	Stefani A. e Camangi F. 2013
Moscatello		Emilia-Romagna	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Naticelle		Basilicata, Calabria	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Nera Settembrina		Toscana	Stefani A. e Camangi F. 2013
Neretta		Liguria	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Nero Sardo		Sardegna	Sartori <i>et al.</i> 2003
Ninnella		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Nostrano di Muggia	Nostran de Muja	Friuli Venezia Giulia	www.fruttidoro.com/catalogo
Occhio di Bue		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999
Ostenga		Piemonte	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Pacchiarella		Umbria	Dalla Ragione I. 2009
Pannanorese	Pannarese, Pannaranese	Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999
Pantaleone		Sicilia	Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Pappacoda Violetta		Puglia	www.fruttiantichipugliesi.it
Pappagona Rossa	Pappacona Rossa	Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Pappagona Verde	Pappacona Verde	Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Paradisu		Sardegna	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Parlantina		Sicilia	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Parrera		Calabria	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
Pernicon della Marca	Perdigona della Marca	Marche, Umbria	Annali Accad. Naz. Agricoltura 2007
Perticone		Umbria	biodiversità.umbria.parco3a.org
Porcina		Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Baldini E. 1958
Preta 'e Zucchero		Campania	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011, Santangelo I. e Casato G. 1998
Primintio	Primitivo	Sicilia	Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Prissica		Friuli Venezia Giulia	Bianco P.M. <i>et al.</i> 2014, Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Prugna dei Trentini	Prugna di Trentini	Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Baldini E. 1958
Prugna del Carmine	Carmine, Del Carmine	Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Santangelo I. e Casato G. 1998

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Prugna Liquore		Piemonte	Guerrero R. e Scalabrelli G. 1991
Prugna Perdigone	Pernigona, Perdigrona	Sardegna	Agabbio M. 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994, Tedde M. e Nuvoli F. 2010
Prugna Vaccaccia		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Prugnino Bianco di Langhirano		Lombardia	www.galbuserabianca.it
Prunedda Bianca	Pirnedda, Prunella	Puglia	www.crsfa.it
Prunedda Rossa		Puglia	www.crsfa.it
Prunedda Sanguigna		Puglia	www.crsfa.it
Pruni Niuri		Sicilia	Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Pruno di Vruno	Prun'i Vrunu, Miuru, Niuru	Sicilia	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Pruno Nucidda		Sicilia	Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Prunu Ciraseddu		Sicilia	Impallari F.M. <i>et al.</i> 2010
Quetsche di Montevecchia		Lombardia	www.galbuserabianca.it
Raganella		Umbria	Arice P. <i>et al.</i> 2013
Ramasin Asti Cisterna		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Asti Gherba 1		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Asti Gherba 2		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Asti giallo		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Asti San Damiano		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Asti Santena rosso		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Chieri Nebbia		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Chieri S. Giovanni 1		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Chieri S. Giovanni 2		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Chieri Saluzzo		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Costigliole Saluzzo 1		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Costigliole Saluzzo 2		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Costigliole Saluzzo 3		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Ramasin Costigliole Saluzzo 4		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Cuneo San Biagio		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Cuneo Vicoforte		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin d'Agosto	Ramassin d'Agosto	Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Ramasin Grugliasco Giallo	Ramasin Giallo	Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Ramasin Grugliasco Rosso precoce		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Grugliasco Rosso tardivo		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Piccolo		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Ramasin Rosa		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Ramasin Saluzzo Castellar		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 1		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 2		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 3		Piemonte	Radicati L. <i>et al.</i> 2001
Ramicella	Ramicella di Lanuvio	Lazio	Piazza M.G. <i>et al.</i> 2003
Recinella Nera		Lazio	Piazza <i>et al.</i> 2003
Riardo		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Riardo I		Campania	Giovannini D. <i>et al.</i> 2011
S. Egidio	Susino Nero, Susino Viola	Basilicata	Figliuolo G. <i>et al.</i> 2010
Saluzzo		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
San Bernardo	Susino di San Bernardo	Piemonte	
San Giovanni		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
San Giovanni di Aversa	S. Giovanni	Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
San Giovanni di San Mauro		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
San Giovanni di Sarzana		Liguria	Annali Accad. Naz. Agricoltura 2007
San Luigi		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
San Piero	Giugnola, Precoce di Giugno, San Pietro	Toscana, Umbria	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Baldini E. 1958, Dalla Ragione I 2009, Nicotra A. <i>et al.</i> 1983, Annali Accad. Naz. Agricoltura 2007
Santa Maria		Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Santangelo I. e Casato G. 1998
Santa Paola		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Santangiolese		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Sant'Anna		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994
Scanarda	Scagnarda, Scanarda Piccola	Piemonte	Guerriero R. e Scalabrelli G. 1991
Scaudatella	Damaschino Vernino di Napoli	Campania	Anonimo, 1934; Baldini E., 1958; Racah V., 1932
Schiappolina		Liguria	www.galbuserabianca.it
Scugliafrati		Calabria	Figliuolo G. <i>et al.</i> 2010
Settembrina Ovale		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Settembrina Rotonda		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Sighera		Sardegna	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Sile	Sila	Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Silva Rossa		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Spicalosso		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Susina del Principe		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Susina di Monteaperta		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Susina di San Sisto		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Susuna Tardiva di San Donato		Marche	Picchi G. 2006 e 2007
Susina Uva		nn	Annali Accad. Naz. Agricoltura 2007
Susino della Febbre		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Susino di Tiriolo		Calabria	ISPRA 2012
Tardiva di Romagna	Forlì III	Emilia-Romagna	Cobianchi D. <i>et al.</i> 1994,
Tipo 1		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Tipo 2		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Tipo 3		Piemonte	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994
Turcona		Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Santangelo I. e Casato G. 1998
Ugliese		Campania	Santangelo I. e Casato G. 1998, Scortichini M. e Pepe R. 2011
Uovo di Tacchino		Piemonte	Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Uttaiana		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011

Cultivar	Sinonimi	Regione/i	Riferimenti bibliografici
Vecchietti	Catalana Violetta, Susina del Prete di Quintole, Susina del Vecchietto	Toscana	Agabbio M. <i>et al.</i> 1994, Baldini E. 1958, Gallesio G. 1817
Violetta di Lecco		Lombardia	Nicotra A. <i>et al.</i> 1983, Mazzeo F. 2006
Zi Augusto		Campania	Di Vaio C. <i>et al.</i> 1999, Sartori A. <i>et al.</i> 2003
Zimber Bianco		Friuli Venezia Giulia	Bianco P.M. <i>et al.</i> 2014, Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Zimber Rosso		Friuli Venezia Giulia	Youssef J. <i>et al.</i> 2000
Zuccarina		Campania	Scortichini M. e Pepe R. 2011
Zuccherina	Zuccherine, Damaschina d' Estate	Campania, Umbria	Gallesio G. 1817, Tamaro D. 1915

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

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Susine cino-giapponesi e mirabolani			
Cacazzara		Campania	A
Cacciatella		Toscana	C
Cariadoggia		Sardegna	B
D'Oro Precoce	Goccia d'Oro Precoce	Toscana	C
Florentia		Toscana	B
Groga	Prugna Gialla	Sardegna	A
Melella	Mlella	Campania	A
Sangue di Drago		Emilia-Romagna, Marche	A
Sorriso di Primavera	Dorata Precoce	Emilia-Romagna, Marche	A
Susine europee e siriane			
Agostana		Umbria	B
Agostana di Cesena	Agostana	Emilia-Romagna	C
Armascia Azzurra		Umbria	C
Armascia Gialla	Armascia	Umbria	B
Asinina		Umbria	C
Atrigni	Atrignu	Sicilia	C
Balle d'Ase		Liguria	C
Bernarda		Piemonte	C
Bertola		Piemonte	C
Biancolella	Biancolella di Ottaviano	Campania	C
Blan		Valle d'Aosta	C
Blu Precoce		Piemonte	C
Bobo	Prugne nere Bobo	Friuli Venezia Giulia	A
Boccona Profumata		Marche	C
Boccone del Re		Toscana	C
Bon-Bon		Toscana	C
Botàz da Fièrè		Friuli Venezia Giulia	C
Botta a Muro Bianca		Campania	C
Botta a Muro Nera	Settembrina Nera	Campania	C
Brègnon Cérize		Valle d'Aosta	C
Brègnon Vèrte		Valle d'Aosta	A
Brègnon Violèt	Brignon Violet, Brignou	Valle d'Aosta	B
Brignas		Piemonte	C
Brignon del Burcina	Brignone del Burcina	Piemonte	C
Brignon di Cambursano		Piemonte	C
Brignoncella		Marche	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Brignone	Brégnon	Piemonte-Valle d'Aosta	C
Bruna a percoco		Calabria	B
Bruna cascavejhi		Calabria	B
Bruna Gialli		Calabria	B
Caccavelle		Molise	C
Cacona		Umbria	C
Cagadora	Pruna Cagadora	Sardegna	C
Calavrice	Colavrice	Campania	C
Caleca		Sicilia	C
Campanello		Calabria	C
Carmelitana Gialla		Puglia	B
Carmelitana Rossa		Puglia	B
Cascavieddru	Cascaveddra, Cascavieddre	Calabria	C
Cascaville	Cascavella	Puglia	B
Cascaville Nera	Cascavella Nera	Puglia	B
Cascolina		Lombardia	C
Castellinaldo		Piemonte	B
Catalana Gialla	Buon Boccone, Genovese	Liguria	C
Catalana Toscana verde		Toscana	C
Cellette	Lecina Cellette	Molise	B
Cerasella		Umbria	C
Cerize Spagne		Valle d'Aosta	B
Čiešpa di Clastra		Friuli Venezia Giulia	C
Čiešpa di Rodda		Friuli Venezia Giulia	C
Čiešpone Nero		Friuli Venezia Giulia	C
Čiešpone Normale		Friuli Venezia Giulia	C
Coglie 'e Piccore Bianca	Coglie 'è Astang Bianca	Campania	C
Collo Storto	Basaricatta, Collo Torto	Liguria	C
Core		Campania	C
Core Columbu	Core 'e Columbu, Pruna Core	Sardegna	B
Coscia di Cappone		Lazio	C
Coscia di Donna	Coscia di Dama	Puglia	B
Coscia di Frate	Frate	Toscana	C
Coscia di Monaca	Cosciamonaca Gialla, Scosciamonaca	Lazio, Lombardia, Marche, Sicilia, Umbria	A
Coscia di Monaca Bianca		Toscana	C
Coscia di Monaca di Ponzano		Lazio	B
Coscia di Monaca Nera		Toscana	C
Croccorighedda		Sardegna	B
Cuore di Donna	Meraviglia, Prugna a cuore	Puglia	B
Cuore Giallo Aspromontano		Calabria	B
Dal Col		Piemonte	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Dal Col Viola		Piemonte	C
Damaschina Settembrina		Lombardia, Marche	C
D'Antey		Valle d'Aosta	C
De Lenty		Valle d'Aosta	C
Della Maddalena		Campania	C
Di Bonarcado		Sardegna	C
Di Francoforte		Toscana	C
Di Spagna	Ceresa di Spagna, Cerize Spagna, Spagna	Campania, Piemonte, Valle d'Aosta	C
D'Ivery		Valle d'Aosta	B
Dorea		Sardegna	C
Dzano		Valle d'Aosta	C
Dzono		Valle d'Aosta	B
Favorita Maggiorata		Emilia-Romagna	C
Fazz'e Rosa	Della Rosa, Faccia di Rosa, Fazz'i Rosa	Sicilia	C
Fegatara	Bastarda	Campania	C
Fele		Campania	C
Ferrandona		Campania	C
Fiaschella	Fischella	Campania	C
Fiaschetta	Fiaschetto	Campania	C
Fiaschetta di Levante		Liguria	C
Fiocco Bianco	Fioche Bianche, Fiocco Rosa	Campania	C
Fiocco di Campagna		Campania	C
Fiocco Rosso		Campania	C
Formichina Bicolore		Marche	C
Formichina Gialla		Marche	C
Formichina Nera		Marche	C
Formichina Rossa		Marche	C
Fradis	De Fradisi, Frades, Melone, Meloni	Sardegna	A
Friulana		Veneto	C
Gabbaladro		Puglia	B
Genova		Campania	C
Ghiglia		Piemonte	C
Gialla del Comizio		Piemonte	C
Gialla di Lio Piccolo	Suchetta	Veneto	C
Gialla di Mondovi'		Piemonte	C
Giallo Aspromontano		Calabria	B
Gigante di San Benedetto		Marche	B
Giugnola		Piemonte	C
Gran Sorte		Calabria	B
Grossa Zuccherata		Toscana	C
Grosso di Muggia	Grosso de Muja	Friuli Venezia Giulia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Italia	Amolo, Pappagona Verace, Prugna d'Italia, Violaacea	Lombardia	A
Jannelli	Di Sant'Anna	Puglia	B
Laconi 1°		Sardegna	C
Lazzarino	Susina del Lazzarino	Piemonte	C
Lazzarinu	Rapparino	Sicilia	A
Lecina Dolce	Perticone Bianca	Molise	C
Lecina Gialla	Susina Gialla, Ulcenina Gialla	Campania	C
Lecina Tonda	Susina Tonda, Ulcenina Tonda	Campania	C
Limuninca	Limuninca, Muninca	Sardegna	A
Maddalena		Piemonte	C
Madonna Nive		Calabria	B
Majulinu	Majolinu, Priminten	Sicilia	C
Maria Luisa		Campania	C
Marmolegna	Marmulegna	Campania	C
Mascina di Montepulciano		Toscana	A
Masina		Umbria	C
Massina		Liguria	C
M'briaca		Campania	C
Melaia		Toscana	C
Milligrammi	Prunu	Sicilia	C
Montaldo		Piemonte	C
Moratello	Prugna Moratello	Veneto	C
Moscatella		Toscana	C
Moscatello		Emilia-Romagna	C
Naticelle		Basilicata, Calabria	C
Nera Settembrina		Toscana	C
Neretta		Liguria	C
Nero Sardo		Sardegna	C
Ninnella		Campania	C
Nostrano di Muggia	Nostran de Muja	Friuli Venezia Giulia	C
Occhi 'i Voi	Occhi 'i Voi nero	Sicilia	B
Occhio di Bue		Campania	C
Occhio di Pernice		Emilia-Romagna	B
Ollanu de Ou	Oddi e Ou, Tuorlo d'Ovo	Sardegna	B
Ostenga		Piemonte	C
Pacchiarella		Umbria	C
Paesana		Calabria	B
Pannanorese	Pannarese, Pannaranese	Campania	C
Pantaleone		Sicilia	C
Pappacoda	Pappagoda	Puglia	B
Pappacoda Violetta		Puglia	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Pappaculo		Calabria	B
Pappagona Gialla	Pappacona, Pappagona, Pappagone	Campania	A
Pappagona Rossa	Pappacona Rossa	Campania	C
Pappagona Verde	Pappacona Verde	Campania	C
Paradisu		Sardegna	C
Parlantina		Sicilia	C
Parrera		Calabria	C
Pazza di Somma	Pazza, Pruna Pazza	Campania	B
Perniconca della Marca	Perdigona della Marca	Marche, Umbria	C
Persica		Puglia	B
Perticone		Umbria	C
Porcina		Toscana	C
Pornello	Pornella, Prugna Pornello	Umbria	B
Prèime		Valle d'Aosta	B
Preta 'e Zuccherò		Campania	C
Primintio	Primitivo	Sicilia	C
Prissica		Friuli Venezia Giulia	C
Prugna dei Trentini	Prugna di Trentini	Toscana	C
Prugna del Carmine	Carmine, Del Carmine	Campania	C
Prugna di Drò	Casalinga, Prugna di Germania	Trentino e Alto Adige, Friuli Venezia Giulia	A
Prugna di Gallinaro	Di Gallinaro, Lecina di S. Gerardo, Susina di Gallinaro	Lazio	A
Prugna Liquore		Piemonte	C
Prugna Perdigone	Pernigona, Perdigrona	Sardegna	C
Prugna Vaccaccia		Marche	C
Prugnino Bianco di Langhirano		Lombardia	C
Prugnino Giallo Brianzolo	Prugna della Brianza	Lombardia	B
Pruna dei Frati	Prugne di Terranova, Prugna dei Frati	Calabria	A
Prunedda Bianca	Pirnedda, Prunella	Puglia	C
Prunedda Rossa		Puglia	C
Prunedda Sanguigna		Puglia	C
Pruni Niuri		Sicilia	C
Pruno di Vruno	Prun'i Vrunu, Miuru, Niuru	Sicilia	C
Pruno Nucidda		Sicilia	C
Prunu Ciraseddu		Sicilia	C
Prunu Garrafiallu		Calabria	B
Prunu Scallarualu		Calabria	B
Quetsche di Montevvecchia		Lombardia	C
Rachele		Campania	A
Raganella		Umbria	C
Ramasin	Dalmassin, Damaschina Estiva, Garmasin, Masin, Ramassin, Ramazin	Piemonte, Valle d'Aosta	A

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Ramasin Asti Cisterna		Piemonte	C
Ramasin Asti Gherba 1		Piemonte	C
Ramasin Asti Gherba 2		Piemonte	C
Ramasin Asti giallo		Piemonte	C
Ramasin Asti San Damiano		Piemonte	C
Ramasin Asti Santena rosso		Piemonte	C
Ramasin Bianco	Ramassin Bianco, Saluzzo Giallo	Piemonte	B
Ramasin Chieri Nebbia		Piemonte	C
Ramasin Chieri S. Giovanni 1		Piemonte	C
Ramasin Chieri S. Giovanni 2		Piemonte	C
Ramasin Chieri Saluzzo		Piemonte	C
Ramasin Costigliole Saluzzo 1		Piemonte	C
Ramasin Costigliole Saluzzo 2		Piemonte	C
Ramasin Costigliole Saluzzo 3		Piemonte	C
Ramasin Costigliole Saluzzo 4		Piemonte	C
Ramasin Cuneo San Biagio		Piemonte	C
Ramasin Cuneo Vicoforte		Piemonte	C
Ramasin d'Agosto	Ramassin d'Agosto	Piemonte	C
Ramasin del Roero		Piemonte	A
Ramasin di Pagno		Piemonte	B
Ramasin di Saluzzo	Ramassin di Saluzzo	Piemonte	A
Ramasin di Volpedo		Piemonte	B
Ramasin d'la Nebbia	Ramassin Nebbia	Piemonte	A
Ramasin Grugliasco Giallo	Ramasin Giallo	Piemonte	C
Ramasin Grugliasco Rosso precoce		Piemonte	C
Ramasin Grugliasco Rosso tardivo		Piemonte	C
Ramasin Piccolo		Piemonte	C
Ramasin Rosa		Piemonte	C
Ramasin Saluzzo Castellar		Piemonte	C
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 1		Piemonte	C
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 2		Piemonte	C
Ramasin Saluzzo S. Lazzaro 3		Piemonte	C
Ramicella	Ramicella di Lanuvio	Lazio	C
Recinella	Mirabella, Zuccarina, Zuccherina	Lazio	A
Recinella Nera		Lazio	C
Regina Claudia Gialla	Amolona, Perniconna Gialla, Pernigona Gialla, Ulona	Lazio, Marche, Umbria	A
Regina Claudia Trasparente	Trasparente, Mollona	Tutta Italia	B
Regina Claudia Verde	Claudia, Perniconna Verde, Perdigona Verde, Verdacchia rotonda	Lazio, Marche, Toscana, Valle d'Aosta	A
Regina d'Italia		Emilia-Romagna, Lombardia	B

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Riardo		Campania	C
Riardo I		Campania	C
Rosso della Piana		Calabria	B
Rosso Tondo Aspromontano		Calabria	B
S. Egidio	Susino Nero, Susino Viola	Basilicata	C
S. Giovanni di Arce		Lazio	B
Saluzzo		Piemonte	C
San Bernardo	Susino di San Bernardo	Piemonte	C
San Francesco	Di Ottobre, Settembrino	Puglia	B
San Giovanni	Aulicino, Capicchio Viola, Cozzumbrina, Cucculli, Passo di Spagna, Passolospagna, Sant'Arcangelo	Basilicata, Puglia	B
San Giovanni		Calabria	B
San Giovanni		Piemonte	C
San Giovanni		Sardegna	A
San Giovanni	Sangiuvanni	Sicilia	B
San Giovanni di Aversa	S. Giovanni	Campania	C
San Giovanni di San Mauro		Piemonte	C
San Giovanni di Sarzana		Liguria	C
San Luigi		Piemonte	C
San Piero	Giugnola, Precoce di Giugno, San Pietro	Toscana, Umbria	C
San Raffaele	San Rafaele	Campania	A
Sanacuore	Sanacore	Sicilia	A
Sant' Elia		Sardegna	B
Santa Maria		Campania	C
Santa Paola		Campania	C
Santangiolese		Campania	C
Sant'Anna		Piemonte	C
Scanarda	Scagnarda, Scanarda Piccola	Piemonte	C
Scarrafona	Riina Nera	Campania	A
Scaudatella	Damaschino Vernino di Napoli	Campania	C
Scugliafrati		Calabria	C
Settembrina Ovale		Piemonte	C
Settembrina Rotonda		Piemonte	C
Sgaialoro	Bastarda, Sgajalon	Calabria	A
Sighera		Sardegna	C
Sile	Sila	Campania	C
Silva Rossa		Friuli Venezia Giulia	C
Spicalosso		Marche	C
Susina del Principe		Marche	C
Susina di Monteaperta		Friuli Venezia Giulia	C
Susina di San Sisto		Marche	C

Cultivar	Sinonimo	Regione	A,B,C
Susina Tardiva di San Donato		Marche	C
Susina Uva		non nota	C
Susino della Febbre		Piemonte	C
Susino di Tiriolo		Calabria	C
Susino Secondo	Susino II	Emilia-Romagna	B
Tardiva di Romagna	Forlì III	Emilia-Romagna	C
Tipo 1		Piemonte	C
Tipo 2		Piemonte	C
Tipo 3		Piemonte	C
Turcona		Campania	C
Ugliese		Campania	C
Uovo di Tacchino		Piemonte	C
Uttaiana		Campania	C
Vecchietti	Catalana Violetta, Susina del Prete di Quintole, Susina del Vecchietto	Toscana	C
Verdacchia	Susina Verdacchia, Verdacchio	Basilicata, Calabria, Marche, Lazio, Umbria	B
Viola Aspromontano		Calabria	A
Violèt		Valle d'Aosta	B
Violetta di Lecco		Lombardia	C
Zì Augusto		Campania	C
Zimber Bianco		Friuli Venezia Giulia	C
Zimber Rosso		Friuli Venezia Giulia	C
Zuccarina		Campania	C
Zuccarinu	Susino di Canicattì, Zuccaratu	Sicilia	B
Zucchella	Lentigione, Mazzucchella, Mischina	Emilia-Romagna	A
Zuccheredda		Calabria	A
Zuccherina	Zuccherine, Damaschina d' Estate	Campania, Umbria	C
Zuccherina di Somma		Toscana	B
Zuccherina	Zuccherine, Damaschina d' Estate	Campania, Umbria	C
Zuccherina di Somma		Toscana	B

Elenco dei sinonimi e nome “principale” delle cultivar

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Susine cino-giapponesi e mirabolani		Core ‘e Columbu	Core Columbu
Damaschino Vernino di Napoli	Scaudatella	Coscia di Dama	Coscia di Donna
Dorata Precoce	Sorriso di Primavera	Cosciamonaca Gialla	Coscia di Monaca
Goccia d’Oro Precoce	D’Oro Precoce	Cozzumbrina	San Giovanni
Mlella	Melella	Cucculli	San Giovanni
Prugna Gialla	Groga	Dalmassin	Ramasin
Susino della Punta	Rusticano	Damaschina d’ Estate	Zuccherina
Susine europee e siriache		Damaschina Estiva	Ramasin
Agostana	Agostana di Cesena	De Fradisi	Fradis
Amolo	Italia	Del Carmine	Prugna del Carmine
Amolona	Regina Claudia Gialla	Della Rosa	Fazz’e Rosa
Aridd’i Cori	Ariddu di Core	Di Gallinaro	Prugna di Gallinaro
Armascia	Armascia Gialla	Di Ottobre	San Francesco
Atrignu	Atrigni	Di Sant’Anna	Jannelli
Aulicino	San Giovanni	Faccia di Rosa	Fazz’e Rosa
Basaricatta	Collo Storto	Fazz’i Rosa	Fazz’e Rosa
Bastarda	Sgaialoro	Fiaschetto	Fiaschetta
Bastarda	Fegatara	Fiocche Bianche	Fiocco Bianco
Biancolella di Ottaviano	Biancolella	Fiocco Rosa	Fiocco Bianco
Brégnon	Brignone	Fischella	Fiaschella
Brignon Violet	Brègnon Violèt	Forlì III	Tardiva di Romagna
Brignone del Burcina	Brignon del Burcina	Frades	Fradis
Brignou	Brègnon Violèt	Frate	Coscia di Frate
Buon Boccone	Catalana Gialla	Garmasin	Ramasin
Capicchio Viola	San Giovanni	Genovese	Catalana Gialla
Carmine	Prugna del Carmine	Giugnola	San Piero
Casalinga	Prugna di Drò	Grosso de Muja	Grosso di Muggia
Cascaveddra	Cascavieddru	Lecina Cellette	Cellette
Cascavella	Cascaville	Lecina di S. Gerardo	Prugna di Galinaro
Cascavella Nera	Cascaville Nera	Lentigione	Zucchella
Cascavieddre	Cascavieddru	Limuninca	Limoninca
Catalana Violetta	Vecchietti	Majolinu	Majulinu
Ceresa di Spagna	Di Spagna	Marmulegna	Marmolegna
Cerize Spagna	Di Spagna	Masin	Ramasin
Claudia	Regina Claudia Verde	Mazzucchella	Zucchella
Coglie ‘è Astang Bianca	Coglie ‘e Piccore Bianca	Melone	Fradis
Colavrice	Calavrice	Meloni	Fradis
Collo Torto	Collo Storto	Meraviglia	Cuore di Donna
		Mirabella	Recinella
		Mischina	Zucchella

Sinonimi	Cultivar	Sinonimi	Cultivar
Miuru	Pruno di Vruno	Pruna Cagadora	Cagadora
Mollona	Regina Claudia Trasparente	Pruna Core	Core Columbu
Muninca	Limuinca	Pruna dei Frati	Prugna dei Frati
Niuru	Pruno di Vruno	Pruna Pazza	Pazza di Somma
Nostran de Muja	Nostrano di Muggia	Prunella	Prunedda Bianca
Occhi 'i Voi nero	Occhi 'i Voi	Prun'i Cori	Ariddu di Core
Oddi e Ou	Ollanu de Ou	Prun'i Vrunu	Pruno di Vruno
Pannaranese	Pannanorese	Pruno del Cuore	Ariddu di Core
Pannarese	Pannanorese	Prunu	Milligrammi
Pappacona	Pappagona Gialla	Ramasin Giallo	Ramasin Grugliasco Giallo
Pappacona Rossa	Pappagona Rossa	Ramassin	Ramasin
Pappacona Verde	Pappagona Verde	Ramassin Bianco	Ramasin Bianco
Pappagoda	Pappacoda	Ramassin d'Agosto	Ramasin d'Agosto
Pappagona	Pappagona Gialla	Ramassin di Saluzzo	Ramasin di Saluzzo
Pappagona Verace	Italia	Ramassin Nebbia	Ramasin D'la Nebbia
Pappagone	Pappagona Gialla	Ramazin	Ramasin
Passo di Spagna	San Giovanni	Ramicella di Lanuvio	Ramicella
Passalaspagna	San Giovanni	Rapparino	Lazzarinu
Passolospagna	San Giovanni	Riina Nera	Scarrafona
Passula	Buttaquazzo	S. Giovanni	San Giovanni di Aversa
Pazza	Pazza di Somma	Saluzzo Giallo	Ramasin Bianco
Perdigona della Marca	Perniconca della Marca	San Pietro	San Piero
Perdigona Verde	Regina Claudia Verde	San Rafaele	San Raffaele
Perdigrona	Prugna Perdigone	Sanacore	Sanacuore
Perniconca Gialla	Regina Claudia Gialla	Sanacore Tardivo	Sanacuore Tardivo
Perniconca Verde	Regina Claudia Verde	Sangiuvanni	San Giovanni
Pernigona	Prugna Perdigone	Sant'Arcangelo	San Giovanni
Pernigona Gialla	Regina Claudia Gialla	Scagnarda	Scanarda
Perticone Bianca	Lecina Dolce	Scanarda Piccola	Scanarda
Pirnedda	Prunedda Bianca	Scosciamonaca	Coscia di Monaca
Pornella	Pornello	Settembrina Nera	Botta a Muro Nera
Precoce di Giugno	San Piero	Settembrino	San Francesco
Priminten	Majulinu	Sgajalon	Sgialoro
Primitivo	Primitio	Sila	Sile
Prugna a cuore	Cuore di Donna	Susina del Lazzarino	Lazzarino
Prugna della Brianza	Prugnino Giallo Brianzolo	Spagna	Di Spagna
Prugna di Germania	Prugna di Drò	Suchetta	Gialla di Lio Piccolo
Prugna di Trentini	Prugna dei Trentini	Susina del Cuore	Ariddu di Core
Prugna d'Italia	Italia	Susina del Lazzarino	Lazzarinu
Prugna Moratello	Moratello	Susina del Prete di Quintole	Vecchietti
Prugna Pornello	Pornello	Susina del Vecchietto	Vecchietti
Prugne di Terranova	Prugna dei Frati	Susina di Gallinaro	Prugna di Gallinaro
Prugne nere Bobo	Bobo		

Sinonimi	Cultivar
Susina Gialla	Lecina Gialla
Susina Tonda	Lecina Tonda
Susina Verdacchia	Verdacchia
Susino di Canicatti	Zuccarinu
Susino di San Bernardo	San Bernardo
Susino II	Susino Secondo
Susino Nero	S. Egidio
Susino Viola	S. Egidio
Trasparente	Regina Claudia Trasparente
Tuorlo d'Ovo	Ollanu de Ou
Ulcenina Gialla	Lecina Gialla
Ulcenina Tonda	Lecina Tonda
Ulonà	Regina Claudia Gialla
Verdacchia rotonda	Regina Claudia Verde
Verdacchio	Verdacchia
Violacea	Italia
Zuccaratu	Zuccarinu
Zuccarina	Recinella
Zuccherina	Recinella
Zuccherine	Zuccherina

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., 1994. Le vecchie varietà della Sardegna. 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.
- 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., Spedico 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.
- Annali Accademia Nazionale Agricoltura, 2007. Susina Brignone. Scheda pomologica. Vol. CXXVII, Supplemento Testimonianze Accademiche.
- Annali Accademia Nazionale Agricoltura, 2007. Susina Perniconca della Marca. Scheda pomologica. Vol. CXXVII, Supplemento Testimonianze Accademiche.
- Annali Accademia Nazionale Agricoltura, 2007. Susina San Giovanni di Sarzana. Scheda pomologica. Vol. CXXVII, Supplemento Testimonianze Accademiche.
- Annali Accademia Nazionale Agricoltura, 2007. Susina San Piero. Scheda pomologica. Vol. CXXVII, Supplemento Testimonianze Accademiche.
- Annali Accademia Nazionale Agricoltura, 2007. Susina Uva. Scheda pomologica. Vol. CXXVII, Supplemento Testimonianze Accademiche.
- Anonimo, 1934. La susina Florentia. Nuova Vita Rurale, n. 6, pag. 121.
- 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.
- ARSSA, 2011. Varietà locali di fruttiferi in Calabria. Atlante della Biodiversità. Grafosud Rossano (CS).
- ASSAM, Regione Marche, 2003. La biodiversità agraria nelle Marche. Il Repertorio Regionale L.R. 12/2003.
- Baldini E., 1958. Contributo allo studio delle cultivar di susino. Rivista di Ortoflorofruitticoltura italiana, Vol. 42, n. 5/6: 290-319, 390-421.
- Balducci D., 1954. Memorie storiche di Cerreto D'Es. Premiata Tipografia Economica.
- 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.
- Barrel P., Esposito Sommese R., 2008. Varietà frutticole tradizionali della Valle d'Aosta. Priuli&Verluccha editore, Aosta, Luglio 2008: 147-165.
- Basso M., Faccioli F. (Coordinatori), Alvinì F., Bargioni G., Battino G.M., Canova A., Cortechini A., Crescimanno F.G., Cristoferi G., De Michele A., Deidda P., Fatta Del Bosco G., Fenech L., Loreti F., Marangoni B., Milella A., Regazzi D., Vitagliano C., 1978. Le principali prugne coltivate in Italia. ICA Bo, Pi, Pg, Ss, Pa, ISF Verona, CMVF Bo.
- Bellini E., 1972. Mostra pomologica 1972 a Firenze. Considerazioni su: Pesche e Nettarine, Prugne e Susine, Diosperi e Kaki. L'Informatore Agrario, Verona.
- Bellini E., 1980. Cultivar. In: Il Susino. REDA, Roma.
- Bellini E., Nencetti V., Nin S., 1999. Il germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il susino. Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione. Arsia - Regione Toscana, Firenze; pag 231-236.
- Bellini E., Liverani A., Nencetti V., Nin S., 2003. Susino cino-giapponese (Japaneseplum). Susino europeo (Europeanplum). In: Le tipologie di habitus delle drupacee (Growth habitus in stone-fruit trees). (Bassi D. General Editor). CNR, Roma.
- Bellini E., Giordani E., Giannelli G., Picardi E., 2007. Le Specie Legnose da Frutto - Lista dei Caratteri Descrittivi (The Fruit Woody Species - Descriptor List). (Bellini E., Editor). Arsia - Regione Toscana, Firenze.
- Bellini E., Nencetti V., Nin S., 2000. Il germoplasma toscano delle specie legnose da frutto: il susino. Atti del Convegno "Il Germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione". Fortezza di Basso (FI), 19 novembre 1999: 231-236.
- Bellini E., Pisani P.L., 1982. Susine. Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore medico. CNR. Firenze.
- 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, 6/2014.
- 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., 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.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L., 2013. Convegno "Censimento caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio frutticolo autoctono dell'Isola d'Elba", Rio nell'Elba, 16 novembre.
- 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.
- Cobianchi D. (coordinatore), Fenech L., Radicati L., Sansavini S., Fiorino P., Agabbio M., 1994. Susino in Elenco delle Cultivar Autoctone Italiane. Carlo Delfino editore, Sassari: 122-127.
- Cobianchi D., 1992. Il germoplasma del susino in Italia: reperimento, descrizione e conservazione. In: Atti del Congresso "Germoplasma frutticolo. Salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche", Alghero, 21-25 settembre 1992: 357.
- Costamagna F., Berra L., Carli C., Pellegrino S., 2014. "Ramassin", damaschina autoctona del Piemonte passata di moda. Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, LXXVI, 5: 20-24.
- Crane M.B., Lawrence W.J., 1929. Genetical and cytological aspects of incompatibility and sterility in cultivated fruit. *J. Pomol. Hort. Sci.*, 7: 276-301.
- Cupani F., 1696. "Hortus catholicus". Napoli.
- D'aquino S., Agabbio M., Delogu M., Domenico M., Rosas G., 2001. "Cariadoggia", un probabile clone di Limuninca altamente produttivo. In: Atti VI Convegno Nazionale "Biodiversità. Opportunità di Sviluppo Sostenibile", Bari, 6-7 settembre 2001, Vol.1: 555.
- 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, Poster: 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., 2009. Tenendo innanzi frutta. Petrucci Editore, Città di Castello: 164.
- Dalla Ragione I., 2010. Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire. Mondadori Electa.
- Del Riccio A., 1595-1596. Agricoltura teorica. MS. serie Targioni n. 56, tomo III. Presso Biblioteca Nazionale Centrale, Firenze.
- Di Vaio C., Pasquarella C., Cirillo C., 1999. Studio delle caratteristiche biometriche e analitiche di 20 cultivar di susino campane. In: Atti n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità, Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 191.
- Faenza Pasquale, 2014. Il Giardino delle Esperidi. AIAB Calabria.
- Farneti R., 1892. Frutti freschi e secchi. Ortaggi. Dumolard. Milano.
- Fatta del Bosco G., 1963. A contribution to the study of the plum varieties in the province of Palermo. *Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana*, 47, pag. 124-135.
- Figliuolo G., Cerbino D., Gillo S., Ziena P., Laguardia A., Di Napoli A., Cirigliano M., Sassone N., Sassone F., Lauria V., Manfredi V., Di Giano G., Sarubbi A., Messuti N., 2010. Gli antichi fruttiferi del Pollino, I Quaderni dell'ALSIA. www.biodiversitapollino.it.
- Gallesio G., 1817-1839. Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi. N. Capurro, Pisa.
- Gambella F., Piga A., Agabbio M., Leccis L., 1998. Essiccazione in corrente d'aria calda e conservazione di frutti della cultivar autoctona di susino "Sighera". In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 611.
- Giordani E., Morelli D., 2012. Germoplasma autoctono del territorio senese. Caratterizzazione e recupero di fruttiferi locali. Provincia di Siena
- Giovannini D., Punelli F., Leone A., Liverani A., Ranieri M., Faedi W., 2011. Genetic diversity in ancient fruit tree germplasm from Southern Italy. *Acta Hort.* 918: 741-748.
- Gramaccia M., Spedicato S., Caffarelli M., Moretti F., Desantis F., Cencezzi L., 2012. La biodiversità di interesse agrario della regione Umbria. I quaderni della biodiversità, n. 1. Specie arboree da frutto - volume 2. Edizioni 3A-PTA.

- Grandi M. Jr., Grandi M., Lugli S., Venturi S., Sansavini S., 2008. Local selection of high-quality cv “Lentigione” prune for processing. IX International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Palermo, 16-19 March 2008: 44.
- Grandi M. Jr., Grandi M., Lugli S., Venturi S., Sansavini S., 2010. The high-quality “Prugna di Lentigione” processing plum. *Acta Hort.* 874: 63-67.
- Guerriero R., Scalabrelli G., 1991. Dormienza e fabbisogno in freddo nelle piante da frutto decidue. *Rivista di Frutticoltura* 2: 75-84
- Guidi S., 2013. I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. I quaderni di Arpa. Bologna: 131.
- Impallari F. M., Monte M., Girgenti V., Del Signore M. B., Sottile F., 2010. Biodiversity of sicilian fruit trees: studies on plums. *Acta Hort.* 874: 37-43.
- ISPRA, 2013. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di Studio: Isole della Sicilia, Lombardia, maggio 2013.
- ISPRA, 2014. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di Studio: Molise, Friuli Venezia Giulia, giugno 2014.
- ISPRA, 2015. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi di Studio: Piemonte e Sardegna, luglio 2015.
- 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.
- Lastri M., 1801-1803. Corso di agricoltura di un accademico georgofilo. Stamperia del Giglio. Firenze.
- Magazzini V., 1669. *Coltivazione Toscana*. Presso Venier, Firenze – Venezia.
- Mazzeo F. (a cura di), 2007. Antiche varietà frutticole lechesi. Conoscere e valorizzare l’agro-biodiversità. Progetto d’Integrazione e Modernizzazione dell’Agricoltura per la Valorizzazione Equilibrata delle Risorse Agroambientali. Valorizzazione Risorse Agricole, 9. Provincia di Lecco: 98-101. <http://www.provincia.lecco.it>
- Micheli P.A., a. Lista di tutte le frutta, che giorno per giorno dentro all’Anno sono poste alla mensa dell’A:R: e del Ser.mo Gran Duca di Toscana. MS: s.d. (a). Presso Bibl.Dip. Bot. Università di Firenze.
- Micheli P.A., b. *Enumeratio quarundam Plantarum sibi per Italiam, et Germaniam observatorum in acta Tournefortiimethodumdispositarum*. Tomo X, MS., s.d. (b). Presso Bibl.Dip. Bot. Università di Firenze.
- Minonne F., 2007. I nomi e le piante per una storia delle varietà agrarie del Salento. Storia Patria ed.
- Molon G., 1918. *L’orticoltura Americana*. Tip. A. Koschitz e C., Milano.
- Monasta 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.
- Montelatici U., 1767. Veglie non meno utili che piacevoli di materie particolari appartenenti all’economia della villa. S.t. Firenze.
- Morettini A. 1963. *Frutticoltura generale e speciale*. Vol., R.E.D.A., Roma
- Morettini A., 1932. Autosterilità e autofertilità in susino. *Italia Agricola*, 69, pag. 961-983
- Nicotra A., Damiano C., Cobianchi D., Moser L., Faedi W., 1976. Indagine pomologica ed agronomica su 91 varietà di susino. *Frutticoltura*, n. 5.
- Nicotra A., Moser L., Cobianchi D., Damiano C., Faedi W., 1983. Monografia di cultivar di susino. MAF-ISF, Roma.
- Ortu S., Acciaro M., Finetti A., 1999. Osservazioni preliminari sulla tolleranza di cultivar autoctone di ciliegio e susino agli attacchi entomatici. In *Atti V Convegno Nazionale Biodiversità*, Caserta, 9-10 Settembre: 666-670.
- Padovani L., Santangelo I., 1996. Germoplasma Frutticolo Campano. La susina "Pazza". *Campania Agricoltura*, dicembre, pag. 13-14.
- Pancaldi M., Vinatzer B., Sansavini S., Cipriani G., Testolin R., 1998. Approccio multi-analitico al “fingerprinting” del pesco e del susino. In: *Atti IV Convegno Nazionale “Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione”*, Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 605.
- Pantanelli E., 1929. Norme per l’impianto dei frutteti nella regione appulo-lucana. Trizio Editore, Bari.
- Pantanelli E., 1936. *La frutticoltura in terra di Bari*. Editore: G. Laterza, Bari
- Parillo R., Mansi R., Ala P., Cappuccio U., Rispoli E., 1999. Germoplasma della comunità montana penisola amalfitana. In: *Atti n.13 V Convegno nazionale sulla biodiversità*. Caserta, Belvedere di San Leucio, 9 e 10 settembre 1999: 279.
- Piazza M. G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Camilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale e rischio di erosione genetica. Regione Lazio, ISF Roma: 71.
- Picchi G., 2006. I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona. Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura.
- Picchi G., 2007. I frutti ritrovati nel Montefeltro. Ed. Comunità Montana Alto e Medio Metauro: 177-178.
- Racah V., 1932. Fiorenza, una nuova varietà di susino. *Italia Agricola*, n. 10.

- Radicati L., Ruffa E., Valentini N., Nassi M.O., Lepori G., 2001. Uso di marcatori molecolari per la caratterizzazione di germoplasma piemontese di susino. In: Atti VI Convegno Nazionale "Biodiversità. Opportunità di Sviluppo Sostenibile", Bari, 6-7 settembre 2001, Vol.1: 209.
- Re G., Bosio A., Giacalone G., 2002. Individuazione e descrizione del germoplasma piemontese di cotogno, susino e nespolo europeo. Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola.
- Redher A., 1954. Manual of cultivated trees and shrubs. New York, 2nd edn.
- Roselli G., Mariotti P., Cimato A., Cantini C., Sani G., 2005. Collezioni germoplasma di ciliegio, cotogno, feijoa, kaki, melo, nocciolo, olivo, pero, pesco, susino. Da "Le collezioni del germoplasma vegetale toscano. Specie frutticole, ornamentali e forestali". ARSIA, Regione Toscana: 97.
- Sansavini S., 1961. Sorriso di primavera, pregevole cultivar precoce di susino. Rivista di Ortoflorofruitticoltura Italiana, XLV, n. 5: 520-526.
- Sansavini S., Grandi M., 2011. Antichi sapori nel pomario. "Biodiversità in Agricoltura". Il Divulgatore n. 11-12/2011
- Santangelo I., Casato G., 1998. Recupero, conservazione e valutazione del germoplasma frutticolo autoctono della Campania. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre: 423-426.
- Santangelo S., Padovani L., 1997. La susina "Botta a Muro Nero". Campania Agricoltura, 1: 36-37.
- Santellini M., 2006/7. Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche.
- Sartori A., Vitellozzi F., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol 1-Drupacee. Mi.P.A.F., Roma: 424-477.
- Scortichini M., Pepe R. (a cura di), 2011. Progetto AgriGeNet. Network per la salvaguardia e la gestione delle Risorse Genetiche Agro-Alimentari. CRA – FRC, Caserta.
- Simeone A.M., 1982. Indagine sulla sensibilità varietale del susino ad alcuni principali parassiti. Incontro Frutticolo su: La coltura del susino, IF-SOI, Ferrara, 19 febbraio.
- Simeone A.M., Scortichini M., 1998. Reazione di germoplasma di drupacee nei confronti di *Xanthomonas arboricola* pv. *pruni*. In: Atti IV Convegno Nazionale "Biodiversità. Germoplasma locale e sua valorizzazione", Alghero, 8-11 settembre 1998, Vol. II: 333.
- Tamaro D., 1915. Trattato di Frutticoltura. Hoepli, Torino.
- Tamaro D., 1928. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano. 720-726.
- Targioni Tozzetti A., 1858. Dizionario botanico italiano. Piatti, Firenze.
- Tedde M., Nuvoli F., 2010. Opportunità e vincoli nella valorizzazione di produzioni locali in Sardegna. Il germoplasma frutticolo autoctono la storia e la ricerca. AGRIS: 41-50
- Tommasi L., Mazzeo F., 2006. Antiche varietà frutticole lecchesi. Provincia di Lecco. Grafiche Cola, Lecco, pp. 143.
- Watkins R., 1976. Cherry, plumpeach, apricot and almond. In: Evolution of crops plants (ed. Simmonds N.W.), Longman, London.
- Waugh F.A., 1910. Plums and plum culture. Orange Judd Co., New York.
- Yoshida M., 1987. The origin of fruits. 2. Plums. Fruit. Japan., 42 (2): 49-53.
- Youssef J., Strazzolini E., Toffolutti B., Piazza L., 2000. Pomologia friulana. Varietà locali di melo, pero, susino, ciliegio e castagno. Supplemento al Notiziario ERSO n.5: 181-193.
- Zhang J., He Y., Pen X., Guo Z., Li F., 1990. Natural resources and geographic distribution of germplasm in China tropic and subtropic zones. Proc. Int. Symp. Hort. Germplasm, Cultivated and Wild, Chin., Pechino, Soc Hort. Sci.

Sitografia:

- www.agriligurianet.it. Frutta, ortaggi e piante aromatiche. Prodotti tipici.
- www.aziendagraria_uniud.it
- www.biodiversita.umbria.parco3a.org
- www.crsfa.it
- www.fruttidoro.com/catalogo
- www.galbuserabianca.it
- www.oasigalbuserabianca.it/azienda-agricola/oasi-wwf.html
- www.regione.campania.it
- www.venetoagricoltura.org/pubblicazioni
- www2.ars-alimentaria.it/Cascolina

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