

Antiche cultivar
di ciliegio
in Piemonte



Antiche cultivar di ciliegio in Piemonte

Nell'Unione Europea e nei singoli Stati Membri è aumentata notevolmente la sensibilità nei confronti della tutela delle risorse genetiche per contrastare la perdita di biodiversità.

La Regione Piemonte si è impegnata ormai da molti anni per conoscere e salvaguardare il patrimonio autoctono vegetale ed animale affermatosi nei nostri areali, anche grazie alla selezione che gli agricoltori e gli allevatori piemontesi hanno effettuato nel passato.

In particolare, nel campo frutticolo la Regione Piemonte ha finanziato studi che hanno già permesso la pubblicazione di monografie riguardanti melo e pero. A questi lavori si affianca oggi una monografia sulle varietà autoctone del ciliegio.

Queste schede sono il risultato di un attento studio sul recupero e la caratterizzazione di antiche varietà di ciliegio, condotto dal Dipartimento di Colture arboree dell'Università degli Studi di Torino in collaborazione con l'associazione F.A.COL.T - Frutticoltori Associati della Collina torinese.

Questa pubblicazione si propone di fornire una guida per il riconoscimento varietale degli antichi ecotipi di ciliegio, al fine di mantenerne la coltivazione nelle aziende agricole piemontesi. L'obiettivo è anche quello di orientare i consumatori nella scelta di un prodotto tipico piemontese caratterizzato da elevata qualità.

Mino Taricco

Assessore all'Agricoltura, Tutela della Fauna e della Flora della Regione Piemonte

Indice

Introduzione.....	7
Classificazione botanica e pomologica del ciliegio.....	10
Areali cerasicoli in Piemonte	12
Metodologia del lavoro	21
Schede varietali.....	25
Bibliografia.....	75

Introduzione

Come per altre specie da frutto coltivate, risulta assai difficile reperire notizie sulla presenza e sulla coltivazione del ciliegio in Piemonte in epoche antiche, soprattutto se si cercano informazioni sulle varietà coltivate. D'altra parte il concetto di varietà o cultivar è legato strettamente alle tecniche di moltiplicazione agamica, in particolare all'innesto, pratica che sebbene nota da tempi molto remoti, diviene comune con il diffondersi della frutticoltura specializzata, in grado di fornire produzioni geneticamente omogenee. In epoca medioevale si possono trovare cenni fugaci e indiretti all'esistenza di varietà diverse: "... de arboribus volumus quod habeant...cerasarios diversi generis..." comandano gli editti (*Capitolarii*) di Carlo Magno; il "*Tacuinum sanitatis*" (secolo XIV), descrive



Figura 1.
Tacuinum sanitatis. Ciliegie aspre (Ceresa acetosa).

le virtù medicamentose della "*Ceresa acetosa*" (fig. 1). Anche nell'iconografia antica e moderna sono frequenti le immagini di frutti, fra cui le ciliegie, e dalle immagini si possono talvolta ipotizzare riferimenti a determinate varietà coltivate (fig. 2-3). Bisogna tuttavia attendere le opere pomologiche dei secoli XVIII, XIX e XX per avere un quadro dell'assortimento varietale dei principali fruttiferi. Queste opere, strumenti ancora indispensabili oggi per l'identificazione varietale, hanno in questo periodo una diffusione notevole: si segnalano in Italia le opere di Gallesio, di Molon, di Tamaro; in Francia, di Duhamel du Monceau, Rozier, Decaisne, Vilmorin, Leroy, Mas; in Germania di Diel, Engelbrecht, Lauche; in Belgio di Hardenpont, di Mons; negli Stati Uniti di Hedrick. Il numero di cultivar descritto è molto elevato e mostra quindi come nel passato



Figura 2.
Madonna col Bambino detta "Madonna delle ciliegie" (Stefano di Giovanni detto "Il Sassetta", 1392-1450).

la coltivazione dei fruttiferi si basasse sulla consociazione di molte cultivar diverse, in grado di fornire il prodotto maturo in un arco temporale piuttosto esteso (fig. 4).

Ancora, queste pomologie non fanno che raramente riferimento specifico al Piemonte. Esistono tuttavia opere certamente meno conosciute, per lo più manuali di frutticoltura, comuni tra la fine Ottocento e inizio Novecento, in cui si possono trovare riferimenti a cultivar presenti o consigliate nella nostra regione.

Il ciliegio in Piemonte, come in altre regioni, ha sempre avuto caratteristiche di marginalità, in quanto gli alberi risultavano dispersi nei campi e nei prati o ai margini di questi, con consumo prevalentemente familiare (AA.VV., 1996). Risulta pertanto difficile identificare aree in cui la produzione principale fosse quella cerasicola. Si possono tuttavia indicare alcune zone di cerasicoltura più importanti che ancora oggi, nonostante i mutamenti agricoli ed economici avvenuti, hanno mantenuto una produzione significativa sia sotto l'aspetto quantitativo (pur trattandosi di volumi complessivamente modesti), sia soprattutto per la sua tipicità:

- Collina torinese: comuni di Pecetto Torinese, Trofarello, Revigliasco e Testona di Moncalieri, Pino Torinese, Chieri, Baldissero Torinese, Pavarolo, e oggi con produzioni molto ridotte, Montaldo Torinese, Bardassano di Gassino, Sciolze e Marentino;
- Bassa Valle di Susa: comuni di Villar Dora, Almese, Rubiana, S. Ambrogio, Caprie e Avigliana;
- Colline dell'Alessandrino a sinistra del Tanaro: comuni di Rivarone, Montecastello, Pietramarazzi, Pecetto di Valenza, Bassignana;
- Valli Grue e Curone: comuni di Garbagna, S. Sebastiano Curone, Avolasca, Brignano-Frascata;
- Astigiano: comuni di Revigliasco d'Asti, Antignano.

Altre aree concorrono a produzioni cerasicole con importanza percentuale variabile, come appare dagli aerogrammi sotto riportati. E' il caso del Cuneese dove, in tempi recenti, si registra una crescita significativa di impianti di ciliegio, costituiti con varietà commerciali e impostati secondo tecniche moderne; si devono infine



Figura 3.
"Natura morta con ciliegie e pesche" (Paul Cézanne, 1839-1906).



Figura 4.
Ciliegia duracina rossa (Giorgio Gallesio, 1772-1839).

ricordare produzioni tipiche, ma estremamente circoscritte, "di nicchia", come il noto "Ratafià" di Andorno (BI), liquore prodotto fin dal 1600 con il succo di ciliegie nere selvatiche raccolte nella zona (www.vallecervo.it).

Evoluzione nel tempo della cerasicoltura piemontese e situazione attuale

La produzione cerasicola piemontese, dopo un consistente incremento tra gli anni '30 e '60, comune a tutte le province (tab. 1), negli ultimi decenni del secolo trascorso ha subito un costante calo in termini di superfici e di produzioni.

Se quantitativamente la coltura in Piemonte ha ridotto sensibilmente la sua importanza rispetto al contesto nazionale (fig. 5-6), dal punto di vista della qualità delle produzioni si è verificato negli ultimi decenni un importante rinnovamento varietale con l'introduzione, soprattutto nelle zone collinari, delle migliori varietà nazionali ed estere con particolare interesse per quelle a maturazione precoce. Anche la tipologia degli impianti, le forme di allevamento, i portinnesti utilizzati, la conduzione degli impianti e la difesa hanno registrato in alcune aree importanti miglioramenti. In definitiva, si è progressivamente contratta la cerasicoltura tradizionale scarsamente specializzata e contemporaneamente si è avuto un aumento, per ora limitato ma significativo, di ceraseti con cultivar di maggiore interesse commerciale.

Tab. 1. Produzione di ciliegie in tonnellate.

Province	1936-39	1958-61
Torino	912	6.360
Vercelli	779	895
Novara	562	1.240
Cuneo	364	1.990
Asti	1.622	1.677
Alessandria	1.651	6.027
Piemonte	5.890	18.190

Fonte: Eynard e Paglietta, 1963.

Attualmente la produzione cerasicola in Piemonte, secondo dati della Regione Piemonte, è quella illustrata nelle figure 7 e 8 (www.sistemapiemonte.it):

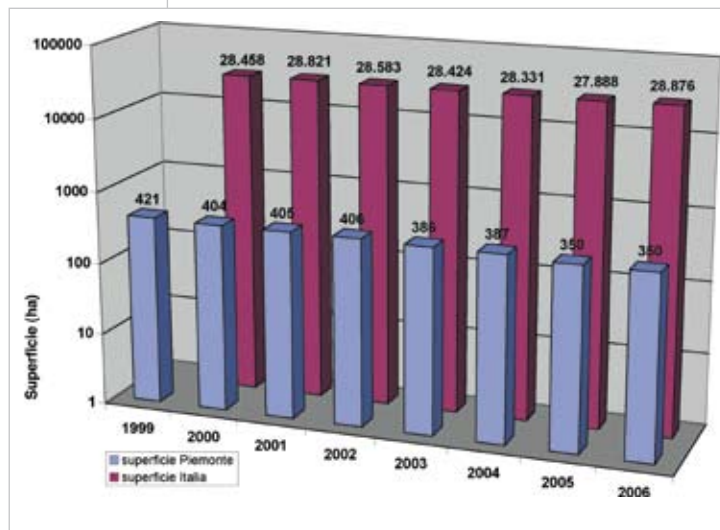


Figura 5. Evoluzione della superficie cerasicola in Piemonte e in Italia tra il 1999 e il 2006 (elaborazione da fonti ISTAT).

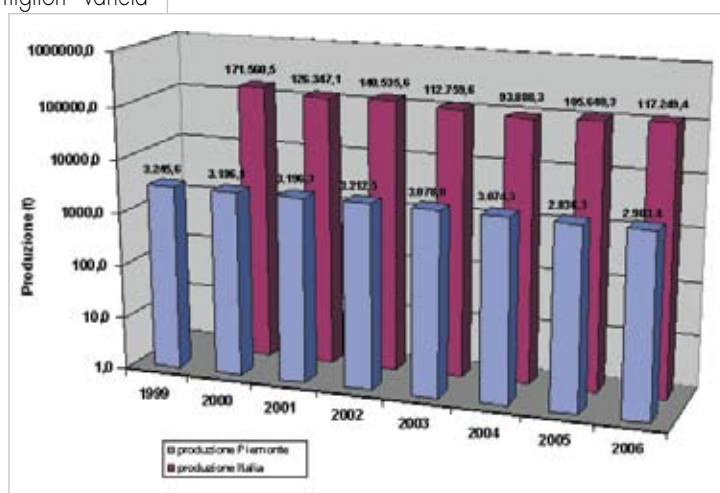


Figura 6. Evoluzione della produzione cerasicola in Piemonte e in Italia tra il 1999 e il 2006 (elaborazione da fonti ISTAT).

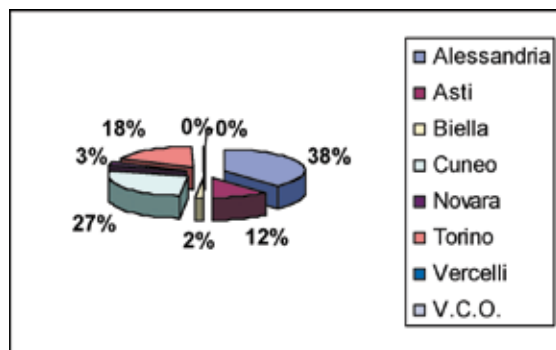


Figura 7.
Ripartizione della superficie cerasicola nelle province piemontesi (ha). Anni 2006-2007.

Fonte Regione Piemonte – Anagrafe Unica delle Imprese Agricole.
Elaborazione dati fascicoli aziendali (www.sistemapiemonte.it).

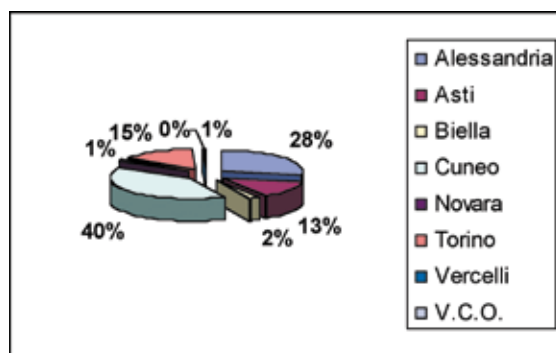


Figura 8.
Ripartizione del numero di aziende con coltivazione cerasicola nelle province piemontesi. Anni 2006-2007.

Fonte Regione Piemonte – Anagrafe Unica delle Imprese Agricole.
Elaborazione dati fascicoli aziendali (www.sistemapiemonte.it).

Come per altre specie da frutto, l'introduzione e la diffusione negli impianti specializzati delle nuove varietà ha emarginato quelle locali al punto che alcune sono scomparse, mentre altre sono tuttora presenti come singole piante oppure in frutteti misti (Radicati di Brozolo e Casavecchia, 2003).

La salvaguardia del patrimonio genetico tradizionale ha da un lato la valenza scientifica universalmente riconosciuta della tutela della biodiversità, ma può essere anche vista sotto un aspetto culturale di preservazione della memoria storica di piante, di frutti, di tradizioni contadine del territorio.

Il presente lavoro si inserisce come contributo in questo settore di ricerca che ormai da alcuni decenni viene portato avanti in Piemonte così come in generale in Italia e nel mondo. Lavori di conservazione e descrizione del germoplasma frutticolo piemontese e, in particolare, del ciliegio sono stati condotti dal Dipartimento di Colture arboree di Torino e i risultati di essi sono ripresi nel seguente lavoro. Si segnala a questo proposito una Convenzione stipulata tra l'Università di Torino e la Regione Piemonte dal titolo "Conservazione delle risorse genetiche del ciliegio" con attività svolta negli anni 1980-85 su tutto il territorio piemontese. Si ricordano inoltre un lavoro sperimentale dal titolo "Indagini sul germoplasma del ciliegio presente in Valle di Susa (Parisio, 1986) e un'indagine su "La frutticoltura in provincia di Alessandria: problemi e prospettive" (Mallarino, 1989) entrambi oggetto di tesi di laurea presso la Facoltà di Agraria di Torino.

Questa attività di salvaguardia del patrimonio genetico ha una sua prima fondamentale fase nella caratterizzazione e descrizione pomologica delle accessioni individuate, secondo metodologie comunemente condivise, indispensabile per la successiva operazione di raccolta in campi collezione delle entità minacciate e per la loro valorizzazione culturale.

Classificazione botanica e pomologica del ciliegio

Il ciliegio, dolce e acido, appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*. Nell'ambito del genere *Prunus* i tassonomi distinguono un sottogenere *Cerasus* che raggruppa circa 40 specie di ciliegi (in senso lato) fra cui le più importanti sotto l'aspetto culturale sono senza dubbio *P. avium* L. (ciliegio dolce) e *P. cerasus* L. (ciliegio acido). Altre specie di questo sottogenere sono note come portinnesti (*P. mahaleb* L., *P. canescens* Rehder, *P. fruticosa* L.) o come ornamentali.

Il ciliegio dolce, secondo Hedrick (1915), è originario, come pianta spontanea, del continente europeo comprese le regioni meridionali dell'ex Unione Sovietica e dell'Asia fino all'India Orientale e Settentrionale, con prevalenza nell'area tra il Mar Caspio e il Mar Nero.

L'area di origine del ciliegio acido, secondo Vavilov (1951), si può individuare nell'area comprendente l'Asia Minore, la Transcaucasia, l'Iran, il Turkmenistan. Il ciliegio acido è considerato derivato dall'ibridazione spontanea tra ciliegio dolce e *P. fruticosa* (Ground cherry).

Il ciliegio dolce è normalmente diploide ($2n=16$), mentre il ciliegio acido è generalmente tetraploide ($2n=32$).

Entrambe le specie sono note in Europa dall'antichità. Citato per la prima volta da Teofrasto (intorno al 300 a.C.), il ciliegio si diffuse dalla Grecia e dall'Asia Minore in seguito all'espansione dell'impero romano (Iezzoni *et al.*, 1993).

Attraverso i secoli, l'opera di selezione massale, di moltiplicazione e di propagazione ha dato origine al moderno patrimonio varietale, ricco di centinaia di varietà diverse. Ancora oggi, in Italia come in tutti i paesi cerasicoli, viene coltivato un numero assai elevato di tipi locali e questa ricchezza di germoplasma distingue il ciliegio da altre specie frutticole che hanno subito un maggior grado di specializzazione.

Per il ciliegio dolce la classificazione pomologica-merceologica più comunemente seguita (Molon, 1901; Tamaro, 1928; Morettini, 1977) distingue, in base alla consistenza della polpa, le varietà tenerine o ciliegie propriamente dette (*Guignes* per i francesi) e le duracine o duron (*Bigarreaux*). Anche nel dialetto piemontese si distinguono le "cirese", a polpa tenera, dai "grafion", a polpa dura. In entrambi i gruppi si possono ulteriormente distinguere cultivar a buccia rossa (più o meno scura, fino a quasi nera), rosso chiaro (con sfumature rosate o rosse) e gialla.

Per il ciliegio acido sono stati proposti diversi criteri di classificazione. Seguendo il metodo di Morettini (l.c.) che riprende le classificazioni di Hedrick, Molon, Fiori e altri si possono distinguere i seguenti gruppi:

amarene: frutti appiattiti alle estremità, di colore rosso pallido, con succo incolore, adatti al consumo fresco e alla trasformazione;

visciole o griotte: frutti arrotondati o cuoriformi, di colore rosso scuro, con succo rossastro. Gli alberi di questo

gruppo sono generalmente più piccoli e cespugliosi, con chioma fitta, branche a portamento aperto, fruttificazione prevalentemente su brindilli;

marasche: frutti piccoli, di colore rosso scuro, polpa e succo anch'essi rosso scuro, gusto amaro, destinati alla liquoreria (maraschino).

Nella realtà, e anche con riferimento al Piemonte, la confusione di nomi è notevole: spesso sono definite griotte o marasche cultivar che per le caratteristiche sopra descritte dovrebbero appartenere alle amarene o viceversa.

Identificazione varietale

Il metodo tradizionale di riconoscimento varietale, seguito nelle opere pomologiche classiche di cui si è fatto cenno, si basa sull'osservazione di caratteri morfologici, i quali sono frequentemente influenzati da fattori ambientali e quindi non permettono un'identificazione precisa e sicura. Questo problema è di difficile soluzione soprattutto quando i caratteri sono di scarso rilievo tassonomico. Negli ultimi anni per risolvere i problemi di riconoscimento varietale sono state introdotte tecniche di analisi del DNA. Queste tecniche permettono di studiare il genoma delle specie, anche individuando geni di interesse, tramite l'analisi di zone del DNA dette marcatori molecolari; questi sono fondamentali per studiare la parentela e la variabilità all'interno delle popolazioni. La conoscenza del genotipo delle cultivar, attraverso queste metodiche, è importante per l'attribuzione della Indicazione Geografica Protetta (IGP) e della Denominazione d'Origine Protetta (DOP) che sono state istituite per difendere l'origine delle cultivar e valorizzarne le caratteristiche.

Valori energetici e nutrizionali delle ciliegie

Studi epidemiologici dimostrano che le diete ricche in frutta e verdura sono associate ad una ridotta incidenza di malattie croniche e degenerative. I benefici di queste diete sono dovuti agli effetti sinergici dei loro diversi costituenti (Dore *et al.*, 2006).

La frutta è una fonte importante di fibre, di minerali e di vitamine quali la A, la E, la C, la K e quelle del gruppo B con l'unica eccezione della vitamina B12; inoltre la frutta, assieme alla verdura, è l'unica fonte per il nostro organismo di vitamina C. Infine, con il suo contenuto in acidi organici (acido citrico, acido malico, acido tartarico, acido benzoico, ecc.), la frutta svolge una importante azione nel mantenere l'equilibrio acido-basico dell'organismo, combattendo l'azione acidificante legata al consumo di alimenti di origine animale. In particolare i polifenoli sono importanti per la loro azione antiossidante nei confronti dei radicali liberi.



Cento grammi di ciliegie contengono l'86% di parte edibile, di cui g 86,2 di acqua, g 0,8 di proteine, g 0,1 di lipidi, g 11,6 di glucidi semplici, g 1,3 di fibra, mg 3 di sodio, mg 229 di potassio, mg 0,6 di ferro, mg 30 di calcio, mg 18 di fosforo, mg 0,03 di vitamina B1,

mg 0,03 di vitamina B2, mg 0,5 di vitamina PP, mg 11 di vitamina C e µg 19 di vitamina A. Il valore energetico è pari a 38 Kcal per g 100 di prodotto consumato fresco.



Areali cerasicoli in Piemonte

Collina torinese

La coltivazione del ciliegio è stata introdotta nella Collina torinese presumibilmente dai Romani presenti nella colonia di *Carrerum Potentia* (oggi Chieri); tale zona è particolarmente vocata per le condizioni pedoclimatiche e per la vicinanza della città di Torino, che contribuisce notevolmente alla commercializzazione.

Secondo alcuni storici, i Savoia e gli eremiti Camaldolesi dell'Eremo di Pecetto, nei secoli XVII e XVIII contribuirono a diffondere il ciliegio nella zona di Pecetto: i primi come pastura e richiamo per gli uccelli durante le battute di caccia, i secondi per produrre confetture, liquori (ratafià) e soprattutto per fare decotti utilizzando le foglie.

Una delle più antiche testimonianze della vocazione cerasicola di questa zona è costituita dal paliotto policromo della prima metà del Settecento, presente nella chiesa di Santa Maria della Neve a Pecetto, su cui sono rappresentate ciliegie con uccelli nell'atto di beccarle (fig. 9).



Figura 9.
Particolare del paliotto della chiesa di Santa Maria della Neve, Pecetto Torinese.

Nel secolo XIX la coltivazione del ciliegio era una produzione secondaria, ma importante, nell'economia familiare agricola dei comuni collinari prossimi alla città di Torino. Le ciliegie trovavano posto assieme a uova, animali di bassa corte, ortaggi e altra frutta nelle ceste (*cavagne*) che le massaie portavano in spalla al mercato di Torino, oppure erano vendute a negozianti che si ritrovavano nel pomeriggio al centro del paese all'ombra del bastione e della Chiesa dei Battù (fig. 10).



Figura 10.
Pecetto Torinese – Il Mercato. Il mercato delle ciliegie, non ancora istituzionalizzato, si svolgeva sulla via Maestra (oggi via Umberto I) all'ombra della Chiesa dei Battù (cartolina di inizio 1900).

Ciò induce a pensare che i ciliegi fossero conosciuti e coltivati in questa zona fin dall'antichità. I ciliegi erano inoltre coltivati come tutori alle estremità dei filari di vite e nei piccoli prati lungo i ruscelli, in un paesaggio altrimenti tutto coperto da vigne. Le piante secolari del dopoguerra documentano le varietà allora coltivate (le ciliegie tenerine – “*cirese* o *cerese*”, ben distinte dai duri – “*grafion*”): la “*Viton-a*”, la “*Nejran-a*” (ridotta a pochi soggetti); il “*Grafion neir*” (oggi scomparso), il “*Grafion bianc*”, e la “*Griotta*” (detta anche “*Amarena di Trofarello*”).

La comparsa, verso il 1899, della peronospora sulle viti che coprivano in modo quasi esclusivo la Collina torinese, compromettendone la vitalità e la produzione, ha



Figura 11.
L'avvocato Mario Mogna, artefice della moderna cerasicoltura pecettese.

Quest'anno abbiamo iniziato il mercato giornaliero di ciliege e frutta in genere.

In 30 giorni di mercato si vendettero circa :

Kg. 19.130 di Ciliege per L. 6.440

» 36.720 » Agriotte » » 9.730

» 12.890 » Graffioni » » 3.780

» 3.470 » Pere » » 1.000

e così in totale Kg. 72.210 per L. 20.950.

Ottimo risultato quindi, che lascia credere che il mercato potrà tenersi ogni anno con vantaggio della popolazione.

stimolato all'inizio del Novecento alcuni maggiori di Pecetto, tra cui l'avvocato Mario Mogna (fig. 11), il curato ed il farmacista, a ricercare una diversificazione alla monocoltura vitivinicola a favore del ciliegio.

Senz'altro la vicinanza del Mercato di Torino era un fattore molto importante per un frutto così delicato, particolarmente in quei tempi in cui i trasporti erano a traino animale; inoltre l'ambiente pedo-climatico si era dimostrato molto favorevole alla produzione cerasicola. Infatti la giacitura collinare esposta a Sud, riparata dai venti freddi settentrionali e più elevata rispetto alla pianura umida, nebbiosa con correnti e gelate tardive, costituisce un microclima frutticolo ideale; inoltre il sottosuolo di origine marina, tufaceo e argilloso è ricoperto, almeno nei versanti esposti a Levante e a Mezzogiorno, da una coltre di terreno limo-argilloso, spesso da alcuni decimetri a diversi metri, di origine eolica (*loess*), ove il ciliegio si sviluppa con facilità.

Fu così che a cominciare dal 1905 circa si incrementò l'impianto di ciliegi, introducendo nuove varietà dal Sud della Francia. Nel 1916, durante la I guerra mondiale, essendoci carenza di manodopera in quanto i giovani erano al fronte e i nuovi impianti iniziavano a produrre, il sindaco Mario Mogna istituì il Mercato delle ciliege tri-settimanale e pomeridiano; di fatto all'attività di compravendita già praticata si fornì un luogo esclusivo e regole certe a garanzia del venditore, dell'acquirente e della qualità. Il regolamento approvato definiva l'attività commerciale, il servizio pubblico di vigilanza igienico-annonaria, le diverse tasse, un servizio pubblico di pesatura e, con successiva integrazione, una Commissione di mercato nominata dal Consiglio comunale con ampi poteri, sia collegiali sia dei singoli componenti. Questa Commissione, tuttora funzionante anche se ha perso autorevolezza perché sono subentrati autorità e competenze di enti diversi, aveva il compito di sorveglianza sul mercato, sull'osservanza del Regolamento e di giudizio nelle controversie. Nel 1917, visti gli ottimi risultati, il Mercato fu reso quotidiano (fig. 12).

Le ciliege venivano raccolte al mattino, riparate nelle ore più calde nei freschi tinaggi di cui erano dotate tutte le aziende e verso sera portate al Mercato nelle tradizionali ceste di vimini con carri e *birocci* trainati da vacche e cavalli, ma anche obbligatoriamente occultate ai negozianti con frasche verdi fino al fischio di apertura delle contrattazioni. La contrattazione avveniva rigorosamente con un unico negoziante, il primo che si avvicinava, e l'accordo di compravendita veniva siglato con l'accettazione da parte del venditore del biglietto su cui era scritto il prezzo concordato. Tutta la produzione cerasicola delle aziende di Pecetto doveva essere venduta sul Mercato seguendo un insieme di regole rigidamente osservate, molte delle quali tuttora in vigore, tranne quelle in contrasto con la recente normativa comunitaria. Le ciliege pesate e vendute, con il pagamento di una tassa unica comprensiva di pesatura e occupazione di suolo, venivano portate al posteggio del negoziante e qui svuotate in cestoni quadrati sotto l'attento controllo del medesimo sulla uniformità del prodotto negli strati inferiori; le "gerle" venivano quindi caricate sui "birocci" per prendere la strada verso la pianura e i mercati di Torino. Durante il trasporto si faceva una sosta di alcune ore, quindi tra le 2 e le 3 della notte si ripartiva per arrivare di primo mattino sui mercati. Contemporaneamente si avviarono azioni promozionali: già alla Mostra Internazionale del 1911 di Torino, in ottobre, le giovani "Ceresere" di Pecetto offrirono ciliege sotto spirito; nel 1922 le stesse ragazze, sempre sotto l'egida del Comune e con la collaborazione della parrocchia e della relativa Società La Cattolica, offrirono assaggi di ciliege nel centro di Torino (fig. 13).

Il 1926 è ancora una data significativa: morì un grande promotore, Mario Mogna e arrivò sulla Collina torinese la fillossera che distrusse le vigne; una parte dei vigneti vennero sostituiti

Figura 12.

1917, inizio luglio - Informazione sull'avvio del mercato giornaliero delle ciliege (che era stato costituito nel 1916 a cadenza tri-settimanale) e relativa statistica: stralcio della lettera del Sindaco Mogna ai soldati pecettesi sui vari fronti di guerra.

Figura 13.

1922 - Promozione delle ciliege e del Mercato di Pecetto Torinese a Torino in piazza Albarello in occasione della festa dello Statuto.



Figura 14.
1932 circa - Il Mercato delle
Ciliegie di Pecetto in piazza
Roma — Le ciliegie venivano
presentate in "cavagne"
(coperte di fronde o di teli
fino al fischio di apertura
delle contrattazioni). Nei
giorni di punta la piazza non le
conteneva tutte e si andava ad
occupare le scale e la piazza
della parrocchia; i mezzi dei
negozianti si disponevano
lungo via Umberto I e i carri
dei produttori nel piazzale
del Rivas.



con ceraseti e si realizzò il grande sviluppo sostenuto negli anni Trenta dai tecnici della Cattedra Ambulante di Agricoltura che introdussero o selezionarono nuove varietà, tra le prime la "Martini" (portata appunto dal prof. Martini); sono di questo periodo anche la "Vigevano" e il "Galucio" e grazie alla forte promozione si creò l'identificazione di Pecetto come Paese delle ciliegie.

Tuttavia la scelta innovativa forse maggiore fu quella di puntare fin dall'inizio sulle varietà di ciliegio dolce. La statistica del Mercato delle Ciliegie di Pecetto del 1917 (quando l'incidenza produttiva dei nuovi impianti, con le tecniche di allora, era inconsistente) rappresenta la situazione produttiva d'inizio Novecento. La produzione complessiva di ciliegie era già ben consistente (q 687), quella di griotte (q 367) era superiore a quella delle dolci, tenerine e duri messi insieme (q 320), come lo è tuttora in gran parte del Piemonte e nel confinante comune di Trofarello. A Pecetto, favorita da un microclima più favorevole, si scelse di puntare su varietà di ciliegie tenerine, che spuntavano prezzi superiori (+27% le ciliegie tenerine e +11% i duri sulle griotte), in particolare la "Viton-a". Questa varietà, che peraltro a fine '800 era presente anche a Trofarello, è stata la più importante per lo sviluppo della cerasicoltura pecettese, nonostante la sua delicatezza, fino agli anni '60, quando la sua produzione entrò in crisi, oscurata dal prodotto che incominciava a giungere da altre regioni e dai diversi parametri di valutazione dei consumatori che incominciavano a privilegiare l'aspetto al gusto. Il Mercato delle Ciliegie di Pecetto, fin dalla sua nascita, divenne il centro di riferimento

per la cerasicoltura che si andava affermando nei comuni confinanti di Revigliasco (Moncalieri), Pino Torinese, Chieri, in parte anche di Trofarello e, con la diffusione della motorizzazione a metà anni '50, di Baldissero, Pavarolo, Bardassano (Gassino), Sciolze, Montaldo e oltre ancora (fig. 14); era frequentato da grossisti del Mercato Ortofrutticolo di Torino e dei dintorni, mentre altri grossisti "viaggianti" nel dopoguerra rifornivano diverse aree della regione, della Riviera di Ponente e della Valle d'Aosta; da Genova e Piacenza venivano "ij Garioté" appunto per acquistare quasi esclusivamente la grande maggioranza delle griotte e dopo Pecetto passavano a completare il carico a Trofarello; c'erano poi i grossisti o intermediari che acquistavano per l'industria i "Grafion bianc" e anche le ciliegie tenerine, negli anni in cui c'era sovrapproduzione o problemi di spacco dei frutti.

Nelle colline del Torinese e del Chiese, per le peculiarità pedoclimatiche della zona, si sono affermate negli anni varietà, e nell'ambito di queste, cloni selezionati localmente e coltivati secondo tecniche frutticole ecosostenibili o biologiche; i frutti vengono raccolti al giusto grado di maturazione, scelti e confezionati secondo la normativa in vigore e secondo le richieste del mercato. Le principali varietà che rappresentano tuttora una presenza significativa, per caratteristiche peculiari di sapore, colore o resistenza allo spacco sono: "Viton-a" o "Vittona", "Galucio", "Galucia", "Martini", "Graffione di Pecetto" o "Grafion da Spirit", "Molan-a" o "Mollana", "Vigevano" e "Viton-a dle spi" o "Vittona della spiga".

A Pecetto, a differenza degli altri comuni collinari, la presenza diffusa della cerasicoltura è stato un elemento importante per evitare l'abbandono delle campagne da parte dei giovani negli anni '60.

In quel periodo si diffusero due varietà già ampiamente provate in alcune aziende, la "Vigevano" più precoce della "Viton-a" e il "Galucio" più tardivo, che divenne il nuovo prodotto di punta del Mercato delle Ciliegie, contribuendo a risollevare le sorti. Nel frattempo sempre a Pecetto 2 o 3 aziende, con a capo quella di Diego Miravalle, si aprivano alla cerasicoltura nazionale attingendovi nuove varietà, forme di allevamento basse ed in genere tecniche innovative.

Nel 1983 la nascita della Associazione FACOLT (Frutticoltori Associati della Collina Torinese) per iniziativa dei Comuni di Pecetto e di Trofarello, di un gruppo di frutticoltori e dei locali C.A.T.A. (Centri di Assistenza Tecnica Agricola), ha impresso nuovo slancio e sviluppo alla cerasicoltura. Inoltre ha permesso e facilitato una collaborazione più stretta ed organica con il Comune di Pecetto, l'Università di Torino, la Provincia, gli stessi C.A.T.A. e in un secondo momento direttamente con la Regione, per la sperimentazione cerasicola presso il Campo Sperimentale Regionale "C. Gonella" di Pecetto. Contemporaneamente la FACOLT si è impegnata nella divulgazione dei risultati della ricerca realizzata con i

progetti regionali e delle tecniche ed esperienze conseguite nelle aziende locali e di altre regioni; ha procurato mezzi tecnici per i soci e ha collaborato con i comuni a fornire servizi pubblici relativi alla cerasicoltura (gestione del Mercato delle Ciliegie e organizzazione di concorsi per il rinnovo degli impianti); inoltre si è impegnata molto nella promozione della produzione cerasicola. Quest'ultima attività ha portato al riconoscimento delle Ciliegie di Pecetto, con la specificità dell'"Amarena di Trofarello", prodotte sul versante meridionale della Collina torinese, come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.); fra queste riveste una particolare specificità "l'Amarena di Trofarello". Inoltre le Ciliegie di Pecetto sono state incluse nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino e, come tale, erano presenti in manifestazioni internazionali come le Olimpiadi 2006, il Salone del Gusto, il Salone del Vino.

Mentre a Pecetto, all'inizio del XX secolo, si è sviluppata la coltivazione delle ciliegie dolci da tavola, a Trofarello si è diffusa la coltivazione delle amarene, come riportato da Eynard e Paglietta (1965).

"L'Amarena di Trofarello" era ricercata, oltre che per le industrie locali, in tutta Italia, in particolare in Emilia Romagna e a Genova. I frutti hanno maturazione ritardata rispetto alle ciliegie tenerine ed ai graffioni e la raccolta dura fino alla metà di luglio. Un limite di questa varietà è dato dalla sua non elevata resistenza alle manipolazioni ed alla conservazione. Inoltre, da circa 5 anni, è soggetta ad attacchi precoci di *Rhagoletis cerasi*. C'erano inoltre i grossisti o intermediari che acquistavano per l'industria i "Grafion bianc" e le ciliegie negli anni in cui c'era produzione in abbondanza o problemi di spaccatura.

Anche a Trofarello la cerasicoltura era molto consistente sull'altopiano attorno al Santuarietto di Madonna di Celle ove, aziende di una certa consistenza, producevano soprattutto o esclusivamente l'"Amarena di Trofarello" ma anche il "Grafion bianc", destinati all'industria, e ciliegie tenerine. Le griotte alimentavano un consistente mercato con negozianti di Genova e Piacenza, che si ritrovavano al "Mercato delle Amarene" (che sarebbe più corretto chiamare centro di raccolta) di Trofarello, ma anche in punti di raccolta presso cascine, tra cui quella della famiglia Barucchi. Invece i "Grafion", destinati ad essere lavorati per la conservazione sotto spirito, scioppati o per la fabbricazione dei cioccolatini "preferiti", venivano raccolti per le industrie da alcuni negozianti locali; gli stessi negozianti raccoglievano all'occorrenza le ciliegie per l'industria delle confetture, mentre le ciliegie tenere adatte al consumo fresco venivano consegnate direttamente nei magazzini dei negozianti, numerosi nella vicina Testona di Moncalieri, o erano vendute sui mercati di Torino e di Pecetto, oppure direttamente al dettaglio. Il "Mercato delle Amarene" ha avuto importanza fino al 1989.

Poiché la raccolta comportava un lavoro notevole, si diffuse il ricorso a manodopera extraziendale, rappresentata dai "ciresé":

"...Erano uomini dal comportamento meraviglioso che, con il maturare delle ciliegie, lasciavano le loro case sulle montagne del Cuneese, in particolare Saluzzese, per giungere a Trofarello e nei paesi limitrofi a raccogliere ciliegie, amarene e duroni. Con il loro arrivo, le colline si animavano di canti che echeggiavano da un podere all'altro, quasi come un richiamo per riconoscersi e sentirsi più vicini. Alla sera, dopo una giornata di 12-13 ore passate su scale di legno, lunghe anche più di dieci metri, si riunivano a parlare, cantare, discutere davanti ad un bicchiere di vinello...."

Così li descrisse la maestra Cristina Masera (AA.VV., 2003) che si incaricava di andare a contattarli. A Trofarello la "campagna", cioè la stagione di raccolta, durava dai 20 giorni, se interessava solo le griotte, ai 40 giorni e in alcune annate impegnava anche 100 raccoglitori, fino a 4 o 5 uomini per azienda. A Pecetto le aziende avevano una minore dimensione, sebbene tutte coltivassero ciliegie; quelle più piccole usavano solo manodopera familiare, mentre erano molte quelle che si servivano di uno o due "ciresé" e il clima festoso e canterino si ricreava anche con i giovani locali. A partire dagli anni Cinquanta, lo sviluppo della FIAT che garantiva lavoro e salario fisso, attirò dalle campagne tutta la manodopera disponibile: giovani agricoltori locali, i "ciresé" piemontesi e quelli di provenienza prima veneta e poi meridionale, che per qualche anno li avevano sostituiti. Con la fuga dei giovani si dissolse rapidamente l'atmosfera folcloristica che si veniva a creare nella stagione delle ciliegie, come accadde qualche anno prima per la vendemmia.

La meccanizzazione delle campagne, nello stesso periodo, creò non pochi problemi alla cerasicoltura e viceversa. La consociazione generalizzata del ciliegio ostacolava la meccanizzazione che comunque procedeva con attrezzature inadatte, estirpando le piante di maggior ostacolo, tagliandole o rovinandole, sia nella parte aerea che nelle radici, provocando malattie e moria, con la conseguenza di ulteriori estirpazioni riguardanti anche piante troppo alte su cui era scomoda la raccolta.

Il fattore manodopera in pochi anni si modificò sostanzialmente a causa di una sempre minore esperienza dei raccoglitori esterni, sia nella raccolta vera e propria sia nelle operazioni di sistemazione delle scale in sicurezza; inoltre la maggior scomodità delle piante ha determinato una diminuzione della produttività lavorativa. Vi fu così un aumento del costo base, non compensato da un aumento del prezzo del prodotto; di conseguenza le aziende non si poterono più avvalere della manodopera extra-familiare, mentre nell'ambito della famiglia vi fu la fuga dei giovani verso la città. Ne conseguì un crollo della produzione, uno scarso o nullo rinnovo degli impianti, in particolare a Trofarello. Tuttavia qui negli ultimi anni si è affermata la

varietà "Marisa" o "Amarena Barbero"; essa è una cultivar di ciliegio acido con caratteri intermedi tra l'amarena e la ciliegia dolce, frutto più grosso della amarena, di scarsa consistenza, colore rosso scuro, sapore dolce-acidulo con lieve retrogusto amarognolo e resistente allo spacco.

Bassa Valle di Susa

Nella media e bassa Valle di Susa, all'inizio del XX secolo, ebbe un notevole sviluppo la coltura del ciliegio, resa favorevole da particolari condizioni ambientali. Vennero scelti a tale scopo gli areali riparati dai forti venti che spirano in direzione Est-Ovest nei comuni di Almese, Villar Dora, Rubiana, S. Ambrogio, Caprie e Avigliana.

Villar Dora (fig. 15) è situato all'inizio della Valle di Susa, sul lato idrografico sinistro della Dora Riparia; il nome stesso deriva da "villaggio sulla Dora" ad indicare come nel passato le anse del fiume avevano sicuramente un percorso più sinuoso dell'attuale.

La sua favorevole esposizione rende il territorio soleggiato e climaticamente gradevole, tanto da costituire una nicchia ecologica in cui crescono mandorli, lecci e altre piante tipiche dei climi mediterranei; i terreni risultano fertili, limosi e sabbiosi, e poco soggetti alla siccità grazie anche alle numerose falde acquifere esistenti, alimentate dal vicino massiccio alpino del Civrari-Rocciamegone. Queste caratteristiche hanno permesso nel passato lo sviluppo di una fiorente agricoltura a volte unica fonte di sostentamento per molte famiglie villardoresi. A differenza dei comuni vicini (Avigliana, Almese e Sant'Ambrogio) più inclini ad uno sviluppo industriale, soprattutto dal secondo dopoguerra ad oggi, il territorio di Villar Dora è stato preservato in gran parte dalla costruzione di capannoni industriali e molte aree sono ancora dedicate a culture erbive e fruttifere (fig. 16). Se si effettua una gita nel periodo primaverile, in particolare tra la prima e la terza settimana di aprile, si potrà facilmente individuare quale è la caratteristica che differenzia Villar Dora dagli altri paesi valsusini: la candida fioritura dei numerosissimi alberi di ciliegio presenti sul territorio.

La coltivazione del ciliegio, in particolare delle varietà autoctone locali, è stata una importante fonte di reddito per molti abitanti di Villar Dora, almeno fino alla fine degli anni '80 del secolo scorso. La raccolta veniva praticata per un consumo familiare, ma la maggioranza del prodotto veniva venduto a commercianti che nel periodo compreso tra il 15 maggio e il 20 giugno, frequentavano numerosi piazze e campi villardoresi. Tutte le più importanti famiglie del paese annoveravano tra le proprie file abili "cojor" (raccoltori), i quali riuscivano a raccogliere anche tre quintali di ciliegie a stagione.

I "cojor" utilizzavano scale di legno lunghe anche 12 metri per raggiungere le chiome degli alberi dove fruttifi-

cavano le ciliegie migliori (fig. 17). Negli anni di maggior produzione si stima che nell'intero territorio villardoresi si raccogliessero dai 300 a 400 quintali di ciliegie.

La piazza della Cooperativa, nel centro del paese, era il ritrovo dove produttori e commercianti confluivano per la contrattazione e la compravendita del prodotto. Una consuetudine era anche la vendita delle piante in fiore. Le ciliegie coltivate in quel periodo erano ben diverse dalle cultivar attuali. Le prime ciliegie ad essere raccolte erano le "Maggioline" di piccola dimensione, buccia colore rosso chiaro, peduncolo lungo, polpa bianca aderente al nocciolo, le quali giungevano a maturazione dalla seconda alla terza settimana di maggio. Si proseguiva con la "Buiera" che giunge a maturazione nella terza decade di maggio. Tra l'ultima settimana di maggio e la prima di giugno si raccoglieva la "Bella Luisa", frutto medio a forma di cuore, colore rosso, peduncolo lungo, polpa rosa. A partire dalla seconda settimana di giugno si passava alla raccolta del "Galucio", per finire con i "Grafion", a frutto medio-grosso, buccia gialla sfumata di rosso, peduncolo lungo. Una particolare citazione merita il "Galucio Nubia" (potrebbe essere una specie simile alla "Fiamminga"), con frutto medio-grande, buccia rosso scuro, peduncolo medio, la cui particolarità consisteva nella raccolta senza peduncolo e la quasi immediata cicatrizzazione della cavità peduncolare. In quell'epoca veniva anche prodotta una varietà molto simile alla "Fratin" dell'Acquese (Zioni, 1965) a buccia rosso-gialla,

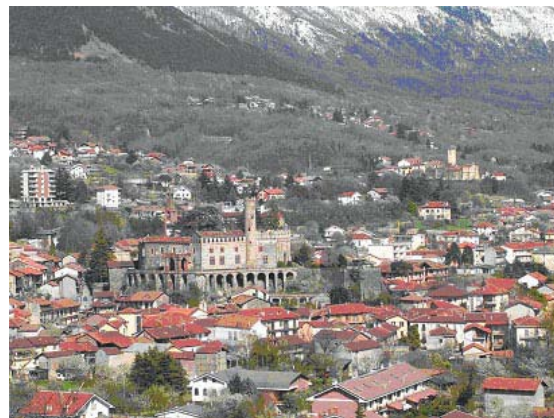


Figura 15.
Veduta di Villar Dora.

peduncolo lungo, polpa bianca, la cui destinazione era prevalentemente rivolta alla conservazione sotto spirito. Queste tipologie di ciliegie sono ancora presenti sul territorio e anche se hanno perso la loro importanza a livello commerciale rappresentano un importante patrimonio per quanto riguarda la bio-diversità locale.

La prima esperienza di cultivar importata è da attribuire ad Ernesto Margaira che verso la fine degli anni Cinquanta del XX secolo mise a dimora le prime piante di "Napoleona", mentre i primi impianti di una certa impor-



Figura 16.

Villar Dora: coltivazione del ciliegio in consociazione al prato.

tanza di "Burlat" sono da attribuire alla famiglia Franchino. In seguito vi furono altri nuovi impianti di cultivar originarie di altre regioni o di altri paesi ed attualmente sul territorio si possono trovare piante di "Mora di Vignola", "Bigarreau Burlat", "Ferrovia", "Mora di Cazzano", "Durone nero I, II e III".

Poco praticata invece la coltivazione del ciliegio acido. Le "Griote", come vengono localmente chiamate le amarene, hanno sempre avuto un ruolo marginale sul territorio. Venivano coltivate per un uso prevalentemente familiare per avere ancora produzione quando ormai anche la maturazione dei duroni era terminata.

Va ricordato a titolo di cronaca il campo sperimentale istituito agli inizi degli anni Novanta anche con il contributo della Comunità Montana Bassa Val di Susa e con la collaborazione scientifica del Dipartimento di Colture

arboree dell'Università di Torino, che si propone di studiare l'adattabilità di nuove cultivar sul territorio. Sono state sperimentate le varietà "Napoleone", "Lapins", "Galucio di Pecetto", "Michelle", "Burlat", "Vigevano", "Vignola III", e altre ancora sui portinnesti "Maxma", "Colt" ed "Edabriz".

L'ultimo decennio ha visto la contrazione della produzione. Gli eccessivi costi di raccolta e di gestione degli impianti e la necessità di una lotta preventiva contro la *Rhagoletis cerasi*, che si manifesta ogni anno più precocemente, hanno indotto i produttori locali ad abbandonare la coltivazione. Si stima che attualmente solo il 15% del frutto venga raccolto per poi essere commercializzato a livello esclusivamente locale. Una parte di prodotto viene consumato a livello familiare e oltre il 50% delle ciliegie di Villar Dora non viene utilizzato. Queste ultime considerazioni rappresentano un serio campanello dall'allarme in quanto si rischia di perdere un patrimonio agricolo, culturale e sociale di notevole importanza; questo rappresenterebbe l'ennesima sconfitta di un mondo che va pian piano scomparendo.

Figura 17.

Villar Dora: raccolta manuale delle ciliegie con l'ausilio di scale.



Alessandrino

La cerasicoltura alessandrina, come per gran parte delle altre aree piemontesi, ha caratteristiche di coltivazione scarsamente specializzata: limitatissimi sono gli impianti intensivi di una certa importanza, mentre predominano le piante isolate o in singoli filari, consociate con le colture erbacee. Come tale la presenza del ciliegio è praticamente ubiquitaria, ma assume maggiore densità sui primi rilievi appenninici sulla destra orografica del Po e di suoi affluenti, come il Tanaro e la Bormida, e su quelli collinari del Monferrato alessandrino.

Si segnalano in particolare due aree di vecchia tradizione cerasicola, entrambe caratterizzate da un loro peculiare quadro varietale:

il Tortonese con le valli del Grue e del Curone, corsi d'acqua che scendono dai rilievi appenninici e si gettano rispettivamente nello Scrivia e nel Po, in destra orografica. I principali comuni interessati sono per la Val Grue Garbagna, per la Val Curone S. Sebastiano, Avolasca, Brignano-Frascata;

i rilievi collinari sulla sinistra orografica del Tanaro, con i comuni di Rivarone, Montecastello, Pietramarazzi, Pecetto di Valenza, Bassignana.

Anche per l'Alessandrino la coltura fiorente nel passato, come più sotto riportato, ha subito soprattutto nei trascorsi decenni una severa riduzione. Sono comunque da segnalare recenti azioni volte al recupero del patrimonio varietale locale e alla promozione del prodotto di alcune località come Rivarone.

Raffaele Carlone negli anni '60 (1963) descrive così la produzione cerasicola dell'Alessandrino: *"Il ciliegio è diffuso nelle valli Curone e Grue, specialmente nei comuni di Garbagna, S. Sebastiano Curone, Avolasca, Brignano-Frascata, ecc. La produzione che complessivamente è di circa 10 mila quintali è assai rinomata e tutti gli anni all'epoca della raccolta vi è forte incetta di ciliegie da parte dei commercianti, che le destinano ai mercati piemontesi e di altre regioni, ma anche a quelli d'oltre confine. Le varietà adottate sono principalmente la "Nera" e la "Bianca rosata del Piemonte", nonché alcune non ben distinte duracine. La coltura attualmente va estendendosi e migliorando con l'introduzione di altre ottime varietà e perciò la produzione aumenterà sensibilmente nel futuro.*

La zona di Alessandria comprende la piana dell'Alessandrino e parte della media collina del Monferrato, dove la frutticoltura è quella tipica familiare.

Il ciliegio è coltivato a Rivarone, Montecastello, Pietramarazzi e nella frazione Fiondi di Bassignana. La produzione già rinomata un tempo è ora in decadenza, eppure la plaga si presta egregiamente alla coltura. Le varietà prevalenti sono la "ciliegia tenera" e dell'"Ascensione"; accanto a queste fanno spicco alcune non ben individuate duracine, assai richieste dai consumatori e incettate dai commercianti per l'esportazione".

Una descrizione della frutticoltura in provincia di Alessandria di Messori e Ferrero (1965) stima la produzione provinciale di ciliegie nel 1962 di 52 mila quintali con una quota media del 32% sulla produzione frutticola complessiva; la coltura del ciliegio predominava nel circondario di Acqui e di Alessandria (rispettivamente il 79,4 e il 59,2 % della produzione frutticola).

Gli autori mettono in evidenza tuttavia come la frutticoltura della zona sia rappresentata da una quota importante di piante sparse e pertanto poco razionale ed economica, sorpassata: *"anche per questa frutta rossa, così realizzata secondo una vecchia tradizione decisamente superata, vi sono molte riserve da farsi per gli aspetti negativi rappresentati appunto dal sistema di coltivazione. La grande espansione della chioma e la dispersione delle piante complicano le operazioni di difesa e di raccolta del prodotto, per cui frequentemente si verifica il caso di ciliegie lasciate sulla pianta, non raccolte, cioè, in quanto il prezzo di vendita non compensa le spese. La mancanza poi dei trattamenti, fa sì che la ciliegia, quando colpita dalla "mosca", viene rifiutata dal mercato estero ed anche da quello interno".*

Gli autori continuano fornendo indicazioni per dare ai nuovi impianti carattere di specializzazione: scelta di idonei ambienti, messa in coltura di varietà pregiate, potature regolari, lotta su larga scala alla mosca della ciliegia.

La frutticoltura nel Tortonese risale all'inizio del XX secolo. Uno dei suoi pionieri fu il padre dell'avv. Carlo Baravalle che, ben può considerarsi, a sua volta, il padre della intensificata e moderna coltura delle uve da tavola e della frutta della zona.

La zona di coltivazione principale è rappresentata dal territorio del comune di Garbagna, nella media Valle Borbera, che fornisce la maggior parte della produzione principale, a cui si aggiunge il contributo fornito dalle realtà sparse in tutto l'Alessandrino: dal Valenzano al Tortonese, dal territorio di Novi a quello di Acqui. La superficie cerasicola è per lo più in coltura promiscua con altri fruttiferi (in particolare viti) o seminativi. Il panorama varietale è relativamente ridotto alla presenza di poche cultivar appartenenti al gruppo del ciliegio dolce a polpa dura, meglio conosciute con il nome di duracine. Tra esse: la "Ciliegia da spirito", la "Bella di Garbagna", il "Grigione di Garbagna", la "Bella di Pistoia", la "Biancona di Garbagna", quest'ultima varietà a maturazione precoce. La produzione del ciliegio acido è prevalentemente a carattere familiare. In particolare, nel Tortonese, il ciliegio incontra condizioni ottimali in quanto, accanto a un microclima non sempre favorevole, la natura dei suoli prevalentemente limosa, offre le condizioni migliori sotto il profilo pedologico.

Come nelle altre zone la raccolta delle ciliegie rappresenta una fase particolarmente lunga e delicata che influisce



Figura 18.
Raccolta delle ciliegie nel Tortonese.

notevolmente sui costi di produzione. Essa viene infatti effettuata mediante l'ausilio di lunghe scale che, oltre a rappresentare un potenziale rischio sotto il profilo dell'infortunistica, contribuisce a rallentare oltre misura una fase di per sé già molto difficile e laboriosa (fig. 18).

Per queste operazioni il frutticoltore si avvale di manodopera avventizia molto specializzata che, nel periodo interessato alla raccolta, risulta particolarmente ricercata. In tempi più recenti si tende ad utilizzare come portinnesto, invece del "Franco", che presenta una notevole produttività, ma vigoria e taglia elevate, il "Colt", che induce nel soggetto una precoce messa a frutto e contribuisce a ridurne, almeno parzialmente, lo sviluppo. Nel caso di forme di allevamento ridotte, in alcune realtà isolate, esiste la possibilità di meccanizzare questa operazione culturale con l'introduzione dei carri di raccolta. Le ciliegie raccolte vengono quindi passate attraverso un'attenta selezione manuale che opera prendendo in considerazione le dimensioni e lo stato di integrità dei frutti. Prima della commercializzazione le ciliegie vengono sottoposte ad imballaggio in appositi caratteristici cestini di legno, vimini o plastica di dimensioni variabili contenenti dal chilogrammo di peso fino ai 3 o 5 Kg. Sotto il profilo della commercializzazione le ciliegie, ed in particolar modo quelle di Garbagna, vengono inviate in piccola parte sui mercati frutticoli locali e, soprattutto, sui vicini mercati di Milano e di Genova.

Delle migliaia di quintali raccolti annualmente fino a circa vent'anni fa (nel 1981 la produzione fu di 5.000 quintali) si è scesi ai 40 quintali attuali, ma solo nelle stagioni migliori: la "Bella" è stata abbandonata perché meno resistente delle altre varietà, con l'umidità si spacca e questo ostacola l'utilizzo in pasticceria, dove servono ciliegie integre e senza difetti.

Oggi l'industria della pasticceria e della cioccolateria

utilizza perlopiù ciliegie di Vignola, o altre varietà emiliane più produttive. Ed è a Volpedo, un paese non molto lontano dalla Val Grue, che si trovano i grandi commercianti e confezionatori di frutta. Tutto il raccolto locale oggi confluisce nei suoi magazzini all'ingrosso, in modo indifferenziato: nessuno riconosce un valore particolare alla "Bella". Eppure gli artigiani pasticceri di un tempo la prediligevano: il Presidio riunisce i coltivatori di ciliegie di Garbagna e alcuni trasformatori che le utilizzano con eccellenti risultati.

A tavola la "Bella di Garbagna" è la classica "*ciresa da spirito*", dolce e croccante, che si conserva bene sotto spirito, senza sfaldarsi, mantenendo consistenza e sapore. E' ideale come ripieno per i "boeri" e infatti un tempo era ricercatissima per questo scopo. E' ottima anche sotto forma di confettura, oppure come materia prima per la produzione di liquori. Con cannella, oppure con chiodi di garofano, diventa un accompagnamento inusuale, ma estremamente interessante per le carni (Mallarino, 1989).

Si è aggiunto dal 2004 un nuovo presidio Slow-Food del territorio della Comunità Montana: la "Ciliegia Bella di Garbagna", varietà locale in via di estinzione che in passato ha avuto momenti di gloria. Come per il formaggio Montebore, anche la "Ciliegia di Garbagna" merita di essere posta fra i presidi della frutta da salvare almeno sul piano di nicchia e del germoplasma. Sono state avviate, con il contributo della Amministrazione, iniziative che serviranno a tutelare la varietà ed a svilupparne la produzione sempre in termini locali (www.vallicuronegrueossona.it).



Figura 19.
Il mercato di Rivarone negli anni '30 dello scorso secolo.

La coltivazione della ciliegia a Rivarone e nei comuni limitrofi sopra citati, con particolare riferimento alla varietà "Precoce di Rivarone", risale agli anni '30 ed è stata documentata da studi storici locali.

Il mercato di Rivarone aveva notevole importanza intorno agli anni '30 del secolo scorso (fig. 19) ed è stato attivo fino a una ventina di anni fa. Le ciliegie venivano esposte all'interno di caratteristici cesti di vimini tronco-conici chiamati "*cavagne*" e giungevano sui mercati di Savona, Novara, Genova, Milano e Casale.

Grazie alla volontà di alcuni appassionati, che hanno creato il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della ciliegia "Precoce di Rivarone", oggi i ciliegi hanno avuto un rilancio considerevole con apprezzamenti nazionali e regionali che attestano la qualità e la tipicità di questa cultivar.

Tra febbraio e marzo del 2000, sono state messe a dimora 650 piante in 9 appezzamenti, utilizzando varietà locali quali "Precoce" e "Bella di Pistoia" ed altre a diffusione nazionale che fruttificano prima: "Burlat", "Moreau", "Giorgia" e "Isabella" che si raccolgono nell'ultima decade di maggio. La ciliegia offre il pretesto per la tradizionale "festa delle ciliegie" che si tiene a maggio, giorni di allegria all'insegna del dolce e succoso frutto che da sempre annuncia l'arrivo dell'estate.

Astigiano

Anche in questa provincia la cerasicoltura tradizionale aveva le caratteristiche descritte sopra per l'Alessandrino e come tale la sua diffusione era generalizzata, in particolare sui rilievi collinari. Si segnalano i comuni di Revigliasco d'Asti e di Antignano dove permangono tracce di questa coltura. In queste località vengono coltivati la "Mora" e il "Graffione da spirito". Quest'ultima varietà deve probabilmente considerarsi geneticamente vicina, se non uguale, al "Graffione" presente in diverse altre aree piemontesi.

Si riportano alcune notizie desunte dal sito www.collinealfieri.it, da cui si evidenzia l'importanza della "ciliegia di Revigliasco", tuttora reperibile in aziende a conduzione familiare.

"La finestra panoramica delle Terre dell' Astixium, per dirla secondo i documenti medioevali, ci conduce in seguito verso Revigliasco, la cui desinenza in "asco" narra la presenza dei fieri Liguri sul territorio, che costruirono le prime abitazioni in cima al colle. Poi vennero i Romani, ed il paese dovette certamente ospitare alcune famiglie di coloni, come ci conferma una stele eretta a ricordo di un legionario. Terra di cospicui possedimenti di Vescovi e Conti laici, le fu presto riconosciuto il diritto di far parte del dominio astese dallo stesso Federico Barbarossa. Ma la prima memoria della forte costruzione quadrangolare munita di torri validissime, il castello, risale ad un editto del 1010: oggi lo storico maniero non conserva più la sua primitiva struttura, dal momento che i profondi rimaneggiamenti lo hanno trasformato in dimora signorile, sede degli uffici comunali. Forse proprio dal nome di questo paese ci si collega ai vasti boschi di roveri che dovevano ammantare i colli nei tempi antichi, quando la strada che oggi conduce al nucleo abitato arrivava

fino a Pollenzo. Ciò che davvero domina questo sfondo rustico è la grande mole della chiesa parrocchiale, una costruzione settecentesca d'effetto fiancheggiata da un ardito campanile: si dice che sia stato proprio Napoleone Bonaparte a permettere agli abitanti di Revigliasco di trasportare l'altare nella loro chiesa - in segno di riconoscimento del loro valore militare - quel magnifico altare maggiore ereditato dall'antico convento astigiano dei Carmelitani Scalzi. Tra vigneti, campi, prati, boschi e gerbidi, la popolazione locale attende pressoché tutta alla coltivazione delle terre, quei preziosi sedimenti dove affondano le loro radici i rinomati ciliegi, genitori di quel frutto protagonista delle manifestazioni e modello di un innovativo costume carnevalesco: la ciliegia di Revigliasco, così rossa e gustosa già nota e apprezzata dal piccolo Vittorio Alfieri, nella sua infanzia legata a questo territorio grazie alla casa di colei che gli fece da balia."

Il cronista astigiano Gian Secondo De Canis (1768-1830), nella sua "Corografia" così si esprime a proposito di Revigliasco: "... la sua posizione è amena tra il Tanaro che le scorre ad un quarto di miglio e sulla di cui sinistra sponda la terra è situata e tutt' all' intorno è circondata dai colli della città di Asti, di Celle e d'Antignano con cui confina. Le sue colline sono sgombre di boscaglie e fertissime in vini, grani, marsaschi, ed in frutti d'ogni specie. Il soggiorno vi è delizioso...." (Bordone, 1976).

Come per altre aree del Piemonte la cerasicoltura astigiana ha subito negli ultimi cinquanta anni una severa riduzione nel numero di piante presenti e conseguentemente anche la sua quota percentuale di incidenza sulla produzione agricola. Va segnalata, nel corso degli anni '80, una iniziativa di ordine agronomico e commerciale per il rilancio della coltura, promossa dalla Regione Piemonte e dall' INIPA (Istituto Nazionale di Istruzione Professionale Agraria), il Comitato provinciale di Asti, che diede luogo all'attuazione di un corso-progetto dedicato agli operatori agricoli di Revigliasco con interventi di esperti della Facoltà di Agraria di Torino e di tecnici dell'Asprofrut sulle nuove cultivar, sulla potatura e i portinnesti, sul problema dell'impollinazione, sul miglioramento della tecnica colturale, sulla nutrizione, sulla difesa. Sempre in questo ambito fu organizzato un tentativo di commercializzazione associata del Durone, mediante l'istituzione di un centro di raccolta nel paese e l'invio in comune del prodotto all'industria trasformatrice.

A Revigliasco permane attualmente la tradizione della "Sagra della Ciliegia", in giugno. Un'utilizzazione tipica del frutto sono le ciliegie sotto sciroppo o al vino chinato.

Metodologia del lavoro

I rilievi sulle caratteristiche delle varietà sono stati eseguiti negli anni 2003, 2004 e 2005, ai fini della redazione definitiva delle schede presenti in questa opera ed è stata acquisita la documentazione fotografica dei frutti.

Per la conduzione dei rilievi si è seguita essenzialmente la metodologia proposta nella "Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido" di Albertini e Della Strada (2001) tralasciando, per una esigenza di snellimento dell'opera, la descrizione di alcuni caratteri secondari.

Per ogni entità descritta è stata compiuta una ricerca bibliografica intesa a stabilire se essa avesse avuto già nel passato una descrizione o se comunque risultasse già nominata. Si sono a questo scopo consultate diverse opere pomologiche e frutticole del passato (soprattutto dei secoli XVIII, XIX, XX). In diversi casi si è accertata la corrispondenza sicura di nome e caratteristiche del materiale in collezione con quanto descritto nelle opere suddette, mentre in molti altri casi l'identificazione è impossibile o molto incerta.

Informazioni sono state anche acquisite, sia attraverso le opere pomologiche e frutticole suddette, sia in occasione dell'identificazione *in situ* delle accessioni, sull'origine, sui sinonimi, sulla precedente diffusione, sulle modalità di utilizzazione del prodotto.

Nome della cultivar

Indicato in italiano, talvolta in piemontese, affiancato da eventuali sinonimi. Per la trascrizione dei nomi piemontesi (in corsivo) è stata seguita la grafia in lingua piemontese comunemente utilizzata. Si riporta la fonetica delle vocali:

a, i	si pronunciano come in italiano
u	come in francese (es. <i>dur</i> = duro)
o	come u in italiano
ò	come o in italiano
e	si pronuncia aperta (è) quando non sta alla fine della sillaba (<i>pento</i> = pettine), chiusa (é) quando sta alla fine della sillaba (<i>pera</i> = pietra)
ë	ha un suono cupo e breve (semimuto o muto) (<i>chërde</i> = credere, <i>sëcca</i> = secca)
j	semiconsonante si pronuncia come la prima i di 'ieri' o in <i>famille</i> francese
eu	come eu in francese

Origine della cultivar e diffusione

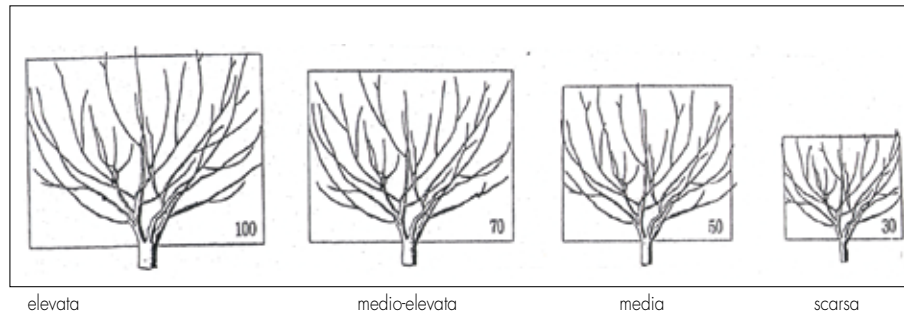
Acquisite sia da fonti bibliografiche, sia da notizie fornite dai proprietari delle accessioni.

Portamento

Valutato visivamente e distinto in: assurgente, assurgente-espanso, espanso, espanso-globoso, globoso, assurgente-globoso, procumbente, espanso-procumbente e globoso-procumbente.

Vigoria

Valutata osservando lo sviluppo della chioma e misurando l'incremento annuo dell'area della sezione del tronco 20 cm sopra il punto di innesto. Distinta in: scarsa, media, medio-elevata, elevata.



Foglie

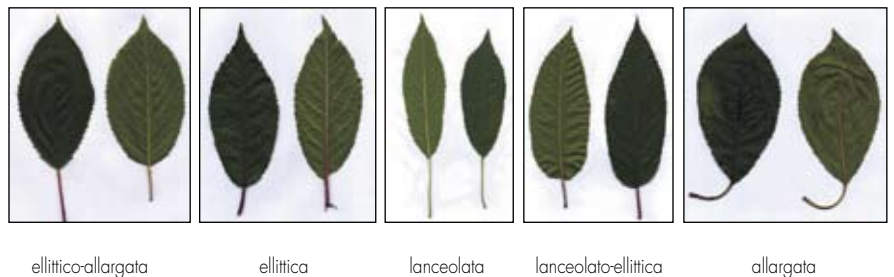
Forma valutata visivamente e distinta in cinque categorie: ellittico-allargata, ellittica, lanceolata, lanceolato-ellittica, allargata.

Margine fogliare: crenato, dentato, seghettato.

Misura dell'altezza e della larghezza.

Dimensioni valutate moltiplicando l'altezza per la larghezza. Si distinguono tre categorie:

per il ciliegio dolce: grandi: $H \times L > 75 \text{ cm}^2$; medie $H \times L = 75 \div 65 \text{ cm}^2$; piccole $H \times L < 65 \text{ cm}^2$; per il ciliegio



acido: grandi: $H \times L > 35 \text{ cm}^2$; medie $H \times L = 25 \div 35 \text{ cm}^2$; piccole $H \times L < 25 \text{ cm}^2$.

Epoca di fioritura

Rilevata per tre anni. Si distingue in: molto precoce (fino al 7 aprile), precoce (8-11 aprile), intermedia (12-15 aprile), tardiva (16-19 aprile), molto tardiva (dopo il 19 aprile) per il ciliegio dolce; molto precoce (fino al 22 aprile), precoce (23-25 aprile), intermedia (26-28 aprile), tardiva (29-30 aprile), molto tardiva (dopo il 30 aprile) per il ciliegio acido.

Il fenogramma di fioritura di tutte le accessioni è riportato in fig. 20.

Epoca di maturazione

Rilevata per tre anni facendo riferimento sia al colore dell'epidermide dei frutti, sia a notizie fornite dai proprietari delle accessioni. La maturazione viene espressa sia come periodo (decade), sia in giorni di anticipo o di ritardo rispetto a tre varietà rappresentative di altrettante epoche di maturazione: Burlat (precoce, intorno al 25 maggio), Summit (media, 10 giugno), Sweet Heart (tardiva, 25 giugno).

Il fenogramma di maturazione di tutte le accessioni è riportato in fig. 21.

Modalità prevalente di fruttificazione

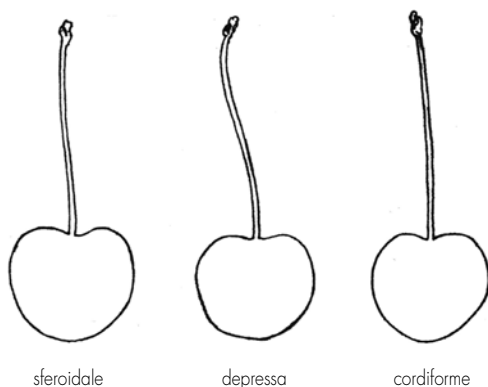
Valutata visivamente. Distinta una fruttificazione prevalentemente su dardi a mazzetto e una fruttificazione sia su dardi a mazzetto sia su rami misti.

Produttività

Valutata visivamente sulle piante in collezione e in base alle indicazioni dei proprietari.

Forma del frutto

Definita in base a una visione frontale e distinta in 3 categorie principali: sferoidale, depressa, cordiforme. Si definiscono inoltre appiattiti i frutti che presentano larghezza significativamente superiore allo spessore.



Dimensione del frutto

Valutata in base al peso. Distinta in: piccola (<g 4,0), medio-piccola (g 4,0-5,7), media (g 5,8-7,5), medio-grande (g 7,6-9,3), grande (>g 9,3) per il ciliegio dolce; piccola (<g 4,0), medio-piccola (g 4,0-4,7), media (g 4,8-5,4), medio-grande (g 5,5-6,1), grande (>g 6,1) per il ciliegio acido.

Altezza, larghezza e spessore del frutto

Parametri misurati con il calibro considerando i valori dei due diametri equatoriale e longitudinale del frutto stesso.

Lunghezza del peduncolo

Definito corto (<mm 39), medio (mm 39-49), lungo (>mm 49).

Colore della buccia

Valutato visivamente. Distinto in diverse gradazioni di colore: bianco, bianco-giallastro, giallo, giallo-rosso, rosa chiaro, rosa, aranciato, rosso vermiglio, rosso intenso, rosso intenso vinoso, rosso scuro e nero.

Colore della polpa

Valutato visivamente; distinto in: bianco, bianco-giallo, giallo, giallo-rosa, rosa, rosa-rosso, aranciato, rosso, rosso intenso, rosso scuro e nero.

Consistenza della polpa

Valutazione sensoriale suddivisa in 5 categorie: scarsa, medio-scarsa, media, medio-elevata, elevata.

Resistenza alle manipolazioni

Valutata visivamente e al tatto. Distinte 4 categorie: scarsa, media, buona, ottima.

Sensibilità allo spacco

Valutata contando il numero di frutti spaccati su un numero di frutti presi come campione ed espressa come elevata, media, bassa.

Succosità

Definita alla degustazione. Distinte 5 categorie: scarsa, medio-scarsa, media, medio-elevata ed elevata.

Grado zuccherino

Ottenuto per mezzo del rifrattometro ed espresso in °Brix (residuo secco rifrattometrico).

pH

Misurato strumentalmente con un pHmetro da laboratorio.

Acidità titolabile

Determinata mediante titolazione con soda 0,1 N a pH 7,4 ed espressa in meq/litro.

Sapore

Definito in seguito a degustazione.

Aderenza della polpa al nocciolo

Valutata visivamente e distinta in: non aderente al nocciolo, semiaderente al nocciolo, aderente al nocciolo.

Dimensione del nocciolo

Determinata in base ad altezza, larghezza, spessore e peso.

Interesse e destinazione del frutto

Notizie acquisite sia da fonti bibliografiche, sia direttamente dai proprietari dei fondi.

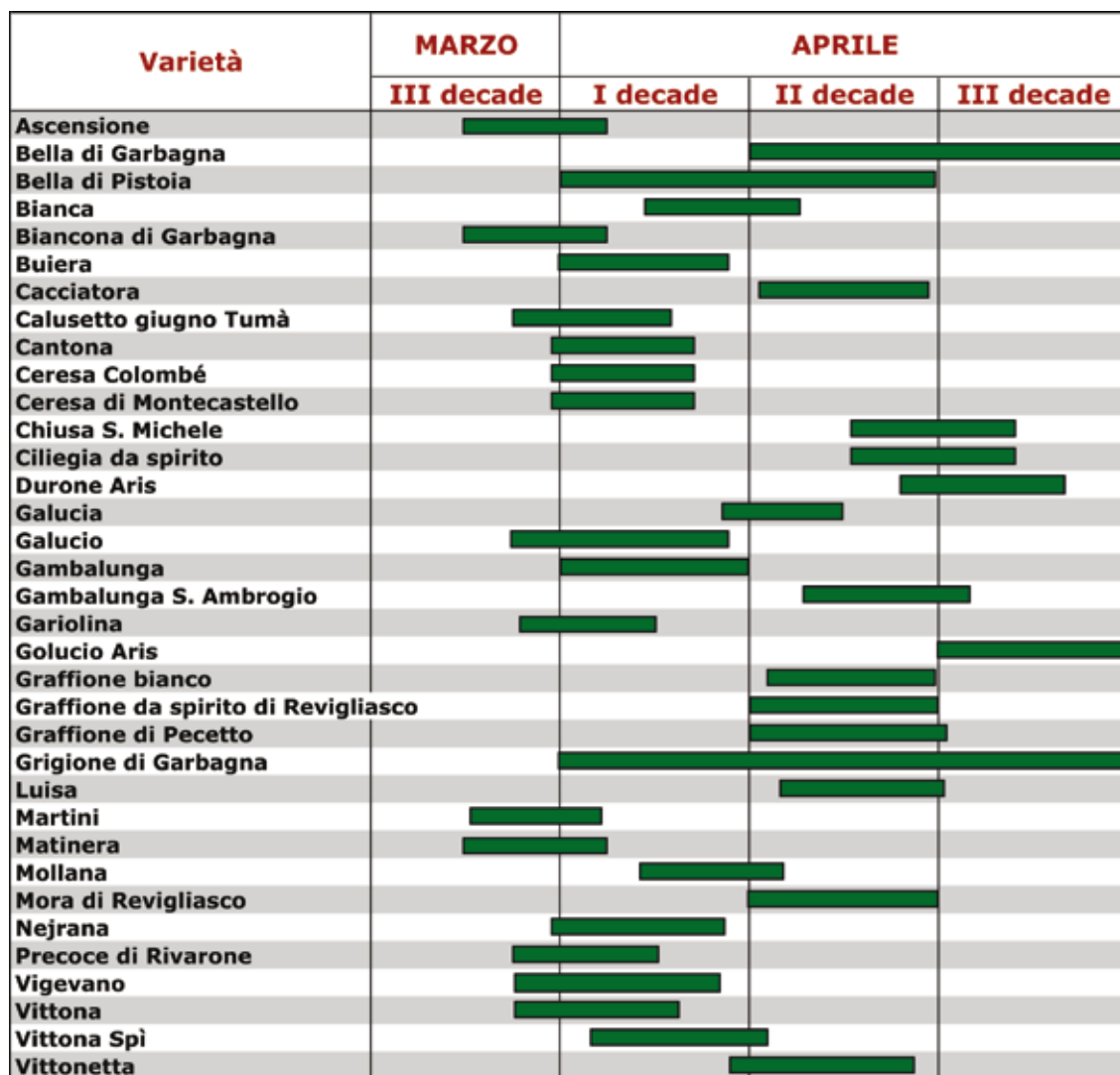
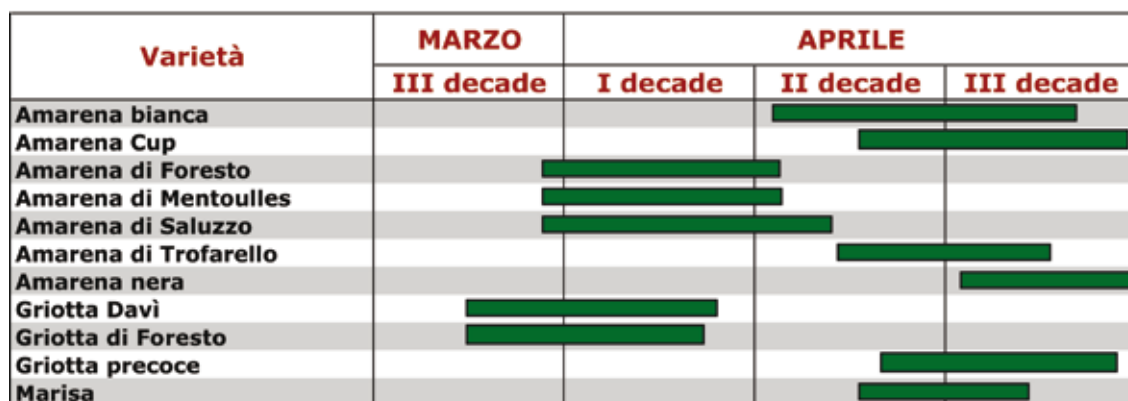


Figura 20.
Fenogramma di fioritura delle
accessioni descritte.



Varietà	MAGGIO			GIUGNO		
	I decade	II decade	III decade	I decade	II decade	III decade
Ascensione						
Bella di Garbagna						
Bella di Pistoia						
Bianca						
Biancona di Garbagna						
Buiera						
Cacciatore						
Calusetto giugno Tumà						
Cantona						
Ceresa Colombé						
Ceresa di Montecastello						
Chiusa S. Michele						
Ciliegia da spirito						
Durone Aris						
Galucia						
Galucio						
Gambalunga						
Gambalunga S. Ambrogio						
Gariolina						
Golucio Aris						
Graffione bianco						
Graffione da spirito di Revigliasco						
Graffione di Pecetto						
Grigione di Garbagna						
Luisa						
Martini						
Matinera						
Mollana						
Mora di Revigliasco						
Nejrana						
Precoce di Rivarone						
Vigevano						
Vittona						
Vittona Spi						
Vittonetta						

Varietà	MAGGIO			GIUGNO		
	I decade	II decade	III decade	I decade	II decade	III decade
Amarena bianca						
Amarena Cup						
Amarena di Foresto						
Amarena di Mentoulles						
Amarena di Saluzzo						
Amarena di Trofarello						
Amarena nera						
Griotta Davi						
Griotta di Foresto						
Griotta precoce						
Marisa						

Figura 21.
Fenogramma di maturazione
delle accessioni descritte.

Schede varietali

Ciliegie tenerine nell'incisione tratta dai "Discorsi sopra Dioscoride" di Pier Andrea Mattioli (1544).

Ciliegie acide (amarine) in un'incisione tratta dai "Discorsi sopra Dioscoride" di Pier Andrea Mattioli (1544).



Varietà descritte

Varietà	Zona di origine	Campo collezione
Ascensione	S. Zeno di Montecastello (AL)	
Bella di Garbagna *	Garbagna (AL)	
Bella di Pistoia	Rivarone (AL)	
Bianca	Pecetto Torinese (TO)	
Biancona di Garbagna	Garbagna (AL)	Chieri (TO)
Buiera	Villar Dora (TO)	
Cacciatore	Saluzzese - Moncalieri (TO)	Pecetto Torinese (TO)
Calusetto giugno Tumà	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Cantona	Cuneese	Chieri (TO)
Ceresa Colombé	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Ceresa di Montecastello	Montecastello (AL)	Chieri (TO)
Chiusa San Michele	Villar Dora (TO)	
Ciliegia da spirito	Pragarolo (Comune di Garbagna AL)	
Durone Aris*	Villar Dora (TO)	
Galucia	Baldissero Torinese (TO)	
Galucio*	Pecetto Torinese (TO)	
Gambalunga	Pragarolo (Comune di Garbagna AL)	
Gambalunga Sant' Ambrogio	Villar Dora (TO)	
Gariolina	Pecetto Torinese (TO)	
Golucio Aris	Villar Dora (TO)	
Graffione bianco*	Valle di Susa (TO)	Pecetto Torinese (TO)
Graffione da spirito di Revigliasco d'Asti	Antignano d'Asti (AT)	
Graffione di Pecetto	Pecetto Torinese (TO)	
Grigione di Garbagna	Garbagna (AL)	
Luisa	Villar Dora (TO)	
Martini	Pecetto Torinese (TO)	
Matinera	Pecetto Torinese (TO)	
Mollana	Pecetto Torinese (TO)	
Mora di Revigliasco d'Asti	Antignano d'Asti (AT)	
Nejrana	Pecetto Torinese (TO)	
Precoce di Rivarone *	Rivarone (AL)	
Vigevano	Pecetto Torinese (TO)	Pecetto Torinese (TO)
Vittona*	Pecetto Torinese (TO)	Pecetto Torinese (TO)
Vittona Spi	Pecetto Torinese (TO)	
Vittonetta	Pecetto Torinese (TO)	
Amarena bianca	Villar Dora (TO)	
Amarena Cup	Villar Dora (TO)	
Amarena di Foresto	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Amarena di Mentoulles	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Amarena di Saluzzo	Saluzzo (CN)	
Amarena di Trofarello*	Trofarello, Pecetto Torinese (TO)	
Amarena nera	Villar Dora (TO)	
Griotta Davi	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Griotta di Foresto	Valle di Susa (TO)	Chieri (TO)
Griotta precoce*	Villar Dora (TO)	
Marisa *	Pecetto Torinese (TO)	Pecetto Torinese (TO)

CILIEGIO DOLCE

CILIEGIO ACIDO

* cultivar da valorizzare per le caratteristiche agronomiche e dei frutti



Ascensione

La cultivar, originaria dell'Alessandrino, è attualmente diffusa nei comuni di Montecastello e Rivarone (AL). Il frutto è destinato al consumo fresco. Il suo nome fa riferimento alla sua maturazione estremamente precoce ed effettivamente è la prima ciliegia ad apparire sul mercato. A parte questa caratteristica i frutti non sono di gran pregio per pezzatura e qualità e sono in gran parte saccheggiati dagli uccelli appena iniziano a maturare.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

S. Zeno - Montecastello (AL)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-elevata

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 13,4
larghezza	cm 6,1
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I-II decade maggio (- 9 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	piccola (g 3,4)
altezza	mm 16,4
larghezza	mm 19,3
spessore	mm 17,4
lunghezza peduncolo	medio-corto (mm 38,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	intermedia
sensibilità allo spacco	bassa (0 %)
succosità	media
grado zuccherino	12,8 ° Brix
pH	3,71
acidità titolabile	108 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,2
larghezza	mm 8,3
spessore	mm 6,5
peso	g 0,19

Bella di Garbagna, Garbagnina

Si tratta di un ecotipo locale, originatosi spontaneamente da seme e quindi selezionato nel corso di numerosi decenni dai produttori della zona. Attualmente la cultivar è diffusa a Garbagna e in tutti i comuni della Val Curone; inoltre in tutta la Valle Grue ed in parte in Val Borbera. È adatta al consumo diretto e alla conservazione sotto spirito.

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.
Zioni, 1970.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Garbagna (AL)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	elevata

foglie

forma	ellittica
dimensioni	medie
lunghezza	cm 12,4
larghezza	cm 5,5
marginare	seghettato

Epoca di fioritura

da intermedia a tardiva

Epoca di maturazione

II decade giugno (+23 gg rispetto a Burlat; +7 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	media (g 6,9)
altezza	mm 20,8
larghezza	mm 23,8
spessore	mm 20,6
lunghezza peduncolo	corto (mm 36,5)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosa-rosso
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	buona
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	18,0° Brix
pH	3,97
acidità titolabile	146 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,7
larghezza	mm 8,1
spessore	mm 6,6
peso	g 0,23



Bella di Pistoia, Pistoiese

Probabilmente importata dalla Toscana all'inizio del 1900 nei territori della Valle Grue e del basso Piemonte. Attualmente è ancora discretamente diffusa nella Valle Grue e a Rivarone. Il frutto è adatto al consumo diretto.

*Riferimenti bibliografici
Zioni, 1970.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Rivarone (AL)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente
vigoria	media

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 12,3
larghezza	cm 6,2
margini	seghettato

Epoca di fioritura

da molto precoce a tardiva

Epoca di maturazione

I-II decade giugno (+12 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme - appiattita
dimensione frutto	medio-piccola (g 5,8)
altezza	mm 20,1
larghezza	mm 21,8
spessore	mm 18,5
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso vinoso
consistenza polpa	elevata
resistenza alle manipolazioni	elevata
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	scarsa
grado zuccherino	18,0° Brix
pH	3,83
acidità titolabile	161 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,0
larghezza	mm 8,0
spessore	mm 6,5
peso	g 0,25

Bianca, Ciliegia bianca, Bianca del Piemonte

Antica varietà della Collina torinese, di origine sconosciuta; deve il suo nome al colore chiaro dell'epidermide. I frutti vengono consumati freschi, ma non si segnalano per particolari pregi organolettici. La sua diffusione è ormai molto limitata.

*Riferimenti bibliografici
Eynard e Paglietta, 1963.
Messori e Ferrero, 1965.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento espanso con chioma piuttosto rada
vigoria media

foglie

forma ellittico-allargata
dimensioni molto grandi
lunghezza cm 14,3
larghezza cm 6,8
margini seghettato

Epoca di fioritura

da molto precoce a precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno (+17 gg rispetto a Burlat; +1 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

incostante, scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto cordiforme - appiattita
dimensione frutto medio-grande (g 8,2)
altezza mm 25,6
larghezza mm 29,2
spessore mm 23,3
lunghezza peduncolo medio (mm 45,0)
colore buccia giallo sfumato di rosso
colore polpa bianco-giallastro
consistenza polpa intermedia
resistenza alle manipolazioni media
sensibilità allo spacco media (5%)
succosità medio-elevata
grado zuccherino 16,2° Brix
pH 3,60
acidità titolabile 102 meq/l
sapore acidulo, amarognolo, poco zuccherino
derenza polpa al nocciolo semiaderente

dimensione nocciolo

altezza mm 11,4
larghezza mm 9,6
spessore mm 7,1
peso g 0,22



Biancona di Garbagna

Cultivar originaria di Garbagna (AL); diffusa prevalentemente in aziende a conduzione familiare. Buona per il consumo diretto, a buccia chiara.

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 17,4
larghezza	cm 7,2
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio (+4 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	sferoidale
dimensione frutto	media (g 6,5)
altezza	mm 21,8
larghezza	mm 22,6
spessore	mm 20,4
lunghezza peduncolo	medio (mm 45,0)
colore buccia	vermiglio su fondo giallo
colore polpa	bianco giallastro
consistenza polpa	medio-scarso
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	18° Brix
pH	3,30
acidità titolabile	127 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,8
larghezza	mm 9,2
spessore	mm 7,5
peso	g 0,31

Buiera

Originaria della bassa Valle di Susa (TO), è attualmente presente in aziende a conduzione familiare. Utilizzata per il consumo diretto, è varietà interessante per la precoce epoca di maturazione e per la precocità di messa a frutto.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento

espanso

vigoria

medio-elevata

foglie

forma

ellittica

dimensioni

grandi

lunghezza

cm 15,4

larghezza

cm 5,6

margini

dentato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II - III decade maggio (-3 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

media

Produttività

rami misti e dardi

Caratteri dei frutti

forma frutto

sferoidale

dimensione frutto

medio-piccola (g 4,2)

altezza

mm 18,0

larghezza

mm 18,8

spessore

mm 17,0

lunghezza peduncolo

medio (mm 40,0)

colore buccia

rosso scuro

colore polpa

rosso scuro

consistenza polpa

medio-scarso

resistenza alle manipolazioni

medio-scarso

sensibilità allo spacco

bassa (0-5%)

succosità

medio-elevata

grado zuccherino

16,4° Brix

pH

3,50

acidità titolabile

131 meq/l

sapore

discreto

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 12,0

larghezza

mm 8,8

spessore

mm 7,5

peso

g 0,20



Cacciatore, Cassadora, Moncalera

Introdotta sulla Collina Torinese negli anni '20 del secolo scorso, è stata portata dai raccoglitori di ciliegie stagionali provenienti dalla Valle Bronda e da Saluzzo. Diffusa in particolare a Moncalieri e Trofarello.

Adatta al consumo fresco; interessante per il periodo di maturazione e per la dimensione dei frutti.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	procumbente
vigoria	scarsa

foglie

forma	ellittica
dimensioni	medie
lunghezza	cm 12,3
larghezza	cm 5,5
margini	seghettato

Epoca di fioritura

medio-tardiva

Epoca di maturazione

I decade giugno (+8 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita sul lato ventrale
dimensione frutto	medio-grande (g 8,0)
altezza	mm 22,9
larghezza	mm 23,8
spessore	mm 21,3
lunghezza peduncolo	lungo (mm 50,0)
colore buccia	rosso scuro-nero
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	scarsa, molto sensibile al vento
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	17,6° Brix
pH	3,60
acidità titolabile	167 meq/l
sapore	un po' aspro
aderenza polpa al nocciolo	non aderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 12,7
larghezza	mm 9,5
spessore	mm 7,2
peso	g 0,31

Calusetto Giugno Tumà

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO), di origine sconosciuta, attualmente presente soltanto in campi collezione. Adatta al consumo fresco, per dessert e distillati.

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-elevata

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 14,4
larghezza	cm 6,3
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio (+4 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio-piccola (g 5,1)
altezza	mm 19,0
larghezza	mm 21,1
spessore	mm 18,4
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	rosso vinoso non uniforme
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	elevata
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	18,6° Brix
pH	3,71
acidità titolabile	131 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,1
larghezza	mm 8,4
spessore	mm 6,8
peso	g 0,24



Cantona

Cultivar individuata nell'Albese (CN), di origine sconosciuta. Non è stato trovato alcun riferimento bibliografico relativo ad essa. Attualmente a diffusione limitata, il frutto è consumato fresco.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 13,6
larghezza	cm 5,8
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno (+10 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme
dimensione frutto	media (g 5,9)
altezza	mm 19,9
larghezza	mm 22,2
spessore	mm 19,6
lunghezza peduncolo	lungo (mm 55,0)
colore buccia	rosso
colore polpa	bianco-giallo
consistenza polpa	medio-elevata
resistenza alle manipolazioni	buona
sensibilità allo spacco	media (5%)
succosità	medio-scarso
grado zuccherino	19,4° Brix
pH	3,84
acidità titolabile	138 meq/l
sapore	insipido
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,5
larghezza	mm 9,7
spessore	mm 6,9
peso	g 0,31

Ceresa colombé

*Originaria della Valle di Susa (TO), presente oggi giorno solo in campi collezione.
Il frutto è utilizzato per il consumo diretto, per dessert e distillati.*

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-scarso

foglie

forma	ellittica
dimensioni	piccole
lunghezza	cm 11,4
larghezza	cm 5,0
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio (+4 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	piccolo (g 3,8)
altezza	mm 17,0
larghezza	mm 20,0
spessore	mm 15,8
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	elevata
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	elevata
grado zuccherino	17,6° Brix
pH	4,0
acidità titolabile	121 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,2
larghezza	mm 7,9
spessore	mm 6,5
peso	g 0,18



Ceresa di Montecastello

Cultivar autoctona di Montecastello (AL), di origine sconosciuta e con diffusione limitata a tale zona. Adatta al consumo fresco, interessante per la maturazione molto precoce.

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-scarso

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 15,6
larghezza	cm 7,1
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio (-1gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	medio-piccolo (g 5,6)
altezza	mm 20,1
larghezza	mm 21,3
spessore	mm 18,5
lunghezza peduncolo	medio (mm 40,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	16,0° Brix
pH	3,87
acidità titolabile	109 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	non aderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,2
larghezza	mm 9,3
spessore	mm 7,6
peso	g 0,26

Chiusa San Michele

Originaria della bassa Valle di Susa (TO); presente in campi collezione e in aziende a conduzione familiare. Varietà interessante per la precoce epoca di maturazione e per la precocità di messa a frutto. Utilizzata principalmente per il consumo diretto.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-scarso

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 14,3
larghezza	cm 5,4
marginare	dentato

Epoca di fioritura

intermedia

Epoca di maturazione

III decade maggio – I decade giugno (+7 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

medio-scarso

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme
dimensione frutto	media (g 6,1)
altezza	mm 21,9
larghezza	mm 21,9
spessore	mm 18,8
lunghezza peduncolo	lungo (mm 51,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	17° Brix
pH	3,46
acidità titolabile	140 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,2
larghezza	mm 8,8
spessore	mm 6,1
peso	g 0,20



Ciliegia da spirito

Cultivar di origine sconosciuta, comune nell'Alessandrino. Per il suo aspetto presenta notevole somiglianza con i "graffioni", ma se ne differenzia per la maturazione molto precoce. Il frutto viene prevalentemente impiegato nell'industria alimentare per la produzione di ciliegie sotto spirito.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Pragarolo (comune di Garbagna-Al)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente-espanso
vigoria	elevata

foglie

forma	ellittica
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 12,7
larghezza	cm 6,1
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

da intermedia a tardiva

Epoca di maturazione

II decade maggio (-8 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

medio-scarso

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	medio-grande (g 8,4)
altezza	mm 22,4
larghezza	mm 24,9
spessore	mm 22,6
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	arancio-rosso
colore polpa	bianco-giallo
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	buona
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	medio-scarso
grado zuccherino	18,6° Brix
pH	3,60
acidità titolabile	154 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 12,3
larghezza	mm 9,8
spessore	mm 7,2
peso	g 0,33

Durone Aris

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO), presente in appezzamenti di terreno privati. Presenta buone caratteristiche gustative e bell'aspetto dei frutti che la fanno apprezzare per il consumo fresco; è l'unica tra le varietà locali ad avere polpa consistente.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente
vigoria	scarsa

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	piccole
lunghezza	cm 9,8
larghezza	cm 5,1
margini	seghettato

Epoca di fioritura

tardiva

Epoca di maturazione

II decade giugno (+21 gg rispetto a Burlat; +5 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	media (g 6,7)
altezza	mm 22,5
larghezza	mm 25,0
spessore	mm 20,3
lunghezza peduncolo	corto (mm 32,0)
colore buccia	rosso intenso
colore polpa	rosa-rosso
consistenza polpa	medio-elevata
resistenza alle manipolazioni	buona
sensibilità allo spacco	bassa (0%)
succosità	media
grado zuccherino	17,6° Brix
pH	3,43
acidità titolabile	201 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 12,0
larghezza	mm 9,0
spessore	mm 7,2
peso	g 0,37



Galucia

Cultivar originaria di Baldissero Torinese, diffusa a Baldissero Torinese, Pavarolo e dintorni. Il frutto è interessante per il consumo diretto. Nonostante la somiglianza del nome, è un'entità nettamente diversa dal "Galucio" di Pecetto.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1994.

Messori e Ferrero, 1965.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Baldissero Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento

espanso

vigoria

elevata

foglie

forma

ellittica

dimensioni

molto grandi

lunghezza

cm 13,7

larghezza

cm 6,4

margini

seghettato

Epoca di fioritura

precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno (+18 gg rispetto a Burlat; +2 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto

sferoidale-cordiforme

dimensione frutto

media (g 6,5)

altezza

mm 21,8

larghezza

mm 21,4

spessore

mm 19,7

lunghezza peduncolo

lungo (mm 51,5)

colore buccia

rosso scuro

colore polpa

rosso-rosso scuro

consistenza polpa

media

resistenza alle manipolazioni

buona

sensibilità allo spacco

media (5%)

succosità

medio-elevata

grado zuccherino

17,8° Brix

pH

3,93

acidità titolabile

147 meq/l

sapore

buono

aderenza polpa al nocciolo

non aderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 11,2

larghezza

mm 7,9

spessore

mm 5,7

peso

g 0,23

Galucio



Di origine sconosciuta, fu introdotta a Pecetto intorno al 1935; una ventina di anni dopo esistevano alcuni impianti di questa cultivar. Attualmente è diffusa a Pecetto e sulla Collina torinese; è pianta rustica, particolarmente adatta a tale zona. La ciliegia è adatta al consumo fresco o sciropata; molto apprezzata dai produttori e dai commercianti per l'ottima conservazione, dai consumatori per la croccantezza.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittica; ellittico-lanceolata
dimensioni	medie
lunghezza	cm 12,3
larghezza	cm 5,9
marginare	seghettato

Epoca di fioritura

medio-precocce

Epoca di maturazione

II decade giugno (+18 gg rispetto a Burlat, +2 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi e rami misti

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita sul lato ventrale
dimensione frutto	grande (g 10,0)
altezza	mm 22,8
larghezza	mm 26,7
spessore	mm 24,0
lunghezza peduncolo	medio (mm 45,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso chiaro
consistenza polpa	elevata
resistenza alle manipolazioni	elevata
sensibilità allo spacco	elevata (10-20%)
succosità	media
grado zuccherino	17,8° Brix
pH	3,68
acidità titolabile	132 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,8
larghezza	mm 9,4
spessore	mm 7,4
peso	g 0,29



Gambalunga, Gambolò, Gambalunga, Gambalona

Cultivar probabilmente originatasi per incrocio naturale e successivamente moltiplicata in tutta la parte orientale della provincia di Alessandria. Deve il suo nome al lungo peduncolo.

E' adatta al consumo diretto per le ottime caratteristiche organolettiche, interessante la precocità di maturazione.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1973.

AA.VV., 1994.

Albertini e Della Strada, 1996.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pragarolo (comune di Garbagna-Al)

Caratteri vegetativi

portamento

assurgente

vigoria

medio-elevata

foglie

forma

ellittica

dimensioni

grandi

lunghezza

cm 15,8

larghezza

cm 7,6

margini

seghettato

Epoca di fioritura

da molto precoce a precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio (-2 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto

sferoidale

dimensione frutto

media (g 7,2)

altezza

mm 21,3

larghezza

mm 23,6

spessore

mm 20,5

lunghezza peduncolo

lungo (mm 49,5)

colore buccia

rosso scuro

colore polpa

rosso scuro

consistenza polpa

intermedio-elevata

resistenza alle manipolazioni

medio-elevata

sensibilità allo spacco

media (5%)

succosità

media

grado zuccherino

18,2° Brix

pH

3,74

acidità titolabile

165 meq/l

sapore

buono

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 10,8

larghezza

mm 9,3

spessore

mm 7,5

peso

g 0,29

Gambalunga Sant'Ambrogio

Cultivar probabilmente autoctona della Valle di Susa (TO), reperibile attualmente in bassa Valle. Presenta frutti di bell'aspetto, resistenti alle spaccature e di buona qualità, adatti quindi al consumo diretto. Il suo nome fa riferimento alla lunghezza del peduncolo.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	scarsa

foglie

forma	lanceolata-allargata
dimensioni	medie
lunghezza	cm 11,0
larghezza	cm 5,6
margini	seghettato

Epoca di fioritura

intermedia

Epoca di maturazione

III decade maggio - I decade giugno (+8 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

medio-scarso

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	media (g 6,2)
altezza	mm 24,1
larghezza	mm 23,1
spessore	mm 19,0
lunghezza peduncolo	lungo (mm 49,5)
colore buccia	rosso intenso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	16,2° Brix
pH	3,40
acidità titolabile	164 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 12,3
larghezza	mm 8,7
spessore	mm 6,5
peso	g 0,23



Gariolina, Gariolin-a

E' una antica varietà della Collina torinese, di origine sconosciuta, con diffusione attualmente limitata a 1 o 2 piante per azienda. Il frutto è adatto al consumo fresco. Interessante la sua maturazione molto precoce.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittica; ellittico-allargata
dimensioni	molto grandi
lunghezza	cm 12,3
larghezza	cm 6,3
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade maggio (-10 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	media (g 6,9)
altezza	mm 20,6
larghezza	mm 24,3
spessore	mm 21,4
lunghezza peduncolo	lungo (mm 55,0)
colore buccia	rosso vermiglio
colore polpa	rosso
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	media (5%)
succosità	media
grado zuccherino	13,0° Brix
pH	3,95
acidità titolabile	116 meq/l
sapore	poco pronunciato
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,2
larghezza	mm 9,6
spessore	mm 7,1
peso	g 0,21

Golucio Aris

Cultivar originaria della bassa Valle di Susa (TO), presente in poche aziende a conduzione familiare. Nonostante la somiglianza del nome, è un'entità nettamente diversa dal "Golucio" di Pecetto. I frutti, di pezzatura abbastanza ridotta, sono di discrete caratteristiche gustative.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente-globoso
vigoria	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 13,4
larghezza	cm 6,6
margini	dentato

Epoca di fioritura

molto tardiva

Epoca di maturazione

I decade giugno (+15 gg rispetto a Burlat; -1 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio-piccola (g 5,4)
altezza	mm 19,6
larghezza	mm 22,3
spessore	mm 19,1
lunghezza peduncolo	medio (mm 43,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso-rosso scuro
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	elevata (10%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	15,2° Brix
pH	3,55
acidità titolabile	119 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,5
larghezza	mm 8,5
spessore	mm 6,5
peso	g 0,27



Graffione bianco, Grafion blanc o da spirit, Graffione del Piemonte

Antica cultivar diffusa in tutto il Piemonte, in particolare in Valle di Susa (TO), nella sua parte medio-alta e nella zona collinare della provincia di Torino (Revigliasco). Il frutto è utilizzato sia per il consumo diretto, sia nell'industria alimentare per la produzione dei cioccolatini al liquore, di ciliegie sotto spirito e sciropate.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1973.

AA.VV., 1994.

Albertini e Della Strada, 1996.

Parisio, 1986.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente-espanso
vigoria	medio-elevata

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	medie
lunghezza	cm 11,6
larghezza	cm 6,3
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

tardiva

Epoca di maturazione

II decade giugno (+24 gg rispetto a Burlat; +8 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita sul lato ventrale
dimensione frutto	medio-grande (g 8,8)
altezza	mm 22,9
larghezza	mm 25,5
spessore	mm 21,5
lunghezza peduncolo	medio (mm 45,0)
colore buccia	giallo chiaro con sfumature rosse
colore polpa	bianco-giallastro
consistenza polpa	elevata
resistenza alle manipolazioni	medio-elevata, sensibile al vento
sensibilità allo spacco	elevata (10-20%),
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	18,6° Brix
pH	3,52
acidità titolabile	131 meq/l
sapore	molto dolce, gustoso con leggero retrogusto amarognolo
aderenza polpa al nocciolo	non aderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,8
larghezza	mm 9,0
spessore	mm 6,8
peso	g 0,32

Graffione da spirito di Revigliasco d'Asti

Cultivar appartenente al vasto gruppo dei Graffioni del Piemonte; attualmente è presente in aziende agricole a conduzione familiare.

Il frutto è adatto al consumo sotto spirito da parte di famiglie, non più a livello industriale. Non è utilizzato per consumo diretto in quanto vengono preferite le ciliegie con la buccia di colore più scuro.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Antignano (AT)

Caratteri vegetativi

portamento	assurgente-espanso
vigoria	elevata

foglie

forma	ellittica
dimensioni	medie
lunghezza	cm 11,8
larghezza	cm 6,0
margini	seghettato

Epoca di fioritura

precocce

Epoca di maturazione

II decade giugno (+28 gg rispetto a Burlat; -3 gg rispetto a Sweet Heart)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme-appiattita
dimensione frutto	medio-grande (g 8,3)
altezza	mm 21,0
larghezza	mm 25,7
spessore	mm 21,7
lunghezza peduncolo	medio (mm 46,2)
colore buccia	giallo-rosso
colore polpa	giallo
consistenza polpa	elevata
resistenza alle manipolazioni	elevata
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	18,4° Brix
pH	3,50
acidità titolabile	157 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,7
larghezza	mm 10,0
spessore	mm 8,0
peso	g 0,45



Graffione di Pecetto, Graffion da spirit, Graffion d'le Spì

Localmente questa ciliegia viene indicata col nome di "Graffione da spirito"; però, dato che la specificazione "da spirito" può essere attribuita a tutte le ciliegie destinate alla conservazione sott'alcol, si è preferito individuare questa cultivar con il nome della località. Selezionato a Pecetto dall'attività congiunta, a partire dall'inizio del '900 (o forse ben prima), dei produttori e della locale distilleria produttrice dei Graffioni sotto spirito. E' diffuso a Pecetto Torinese, Revigliasco e comuni limitrofi.

E' un classico durone da industria per produzione di ciliegie sotto spirito, sciropate e per i "preferiti"; apprezzato dagli intenditori anche per il consumo fresco.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigor

assurgente-espanso
medio-elevata

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margin

ellittica
grandi
cm 13,2
cm 5,8
seghettato

Epoca di fioritura

da intermedia a tardiva

Epoca di maturazione

III decade giugno (+30 gg rispetto a Burlat, contemporanea a Sweet Heart)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto

cordiforme-appiattita,
appuntita con evidente cicatrice stilare
medio-grande (g 9,0)

dimensione frutto

altezza

mm 26,4

larghezza

mm 26,2

spessore

mm 21,5

lunghezza peduncolo

medio (mm 45,0)

colore buccia

vermiglio su fondo giallo

colore polpa

bianco giallastro

consistenza polpa

elevata

resistenza alle manipolazioni

elevata, ma sensibile al vento
che causa macchie marroni

sensibilità allo spacco

elevata (10-20%),

succosità

media

grado zuccherino

18,6° Brix

pH

3,53

acidità titolabile

165 meq/l

sapore

molto dolce, gustoso con retrogusto amarognolo

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 13,1

larghezza

mm 8,9

spessore

mm 7,1

peso

g 0,33

Grigione di Garbagna, Duracina di Garbagna, Grisona, Grisonina, Durena di Garbagna

Cultivar locale dell'Alessandrino, di origine sconosciuta, coltivata da secoli in Val Grue nei territori dei comuni di Garbagna, Avolasca e Brignano-Frascata. Il frutto è utilizzato prevalentemente per l'industria dolciaria, nella fabbricazione dei "boeri".

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1973.
AA.VV., 1994.
Albertini e Della Strada, 2001.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia duracina

Località di collezione del campione

Garbagna (AL)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigor	media

foglie

forma	ellittica
dimensioni	medio-piccole
lunghezza	cm 12,4
larghezza	cm 5,3
margine	seghettato

Epoca di fioritura

intermedia

Epoca di maturazione

II decade giugno (+23 gg rispetto a Burlat; +7 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio-piccola (g 4,3)
altezza	mm 18,7
larghezza	mm 19,4
spessore	mm 17,1
lunghezza peduncolo	molto corto (mm 29,8)
colore buccia	giallo-rosso
colore polpa	giallo-rosa
consistenza polpa	elevata
resistenza alle manipolazioni	buona
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	16,6° Brix
pH	3,93
acidità titolabile	174 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,1
larghezza	mm 8,3
spessore	mm 6,4
peso	g 0,26



Luisa, Bella Luisa

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO), reperibile presso piccole aziende a conduzione familiare. Il frutto è destinato unicamente al consumo diretto.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente-globoso
medio-scarso

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

lanceolata-ellittica
grandi
cm 13,2
cm 6,8
seghettato

Epoca di fioritura

intermedia

Epoca di maturazione

I decade giugno (+13 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti e dardi

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

sferoidale
medio-piccola (g 5,1)
mm 20,0
mm 21,0
mm 17,6
medio (mm 44,0)
rosso scuro
rosso scuro
media
scarsa
elevata (10%)
media
17,0° Brix
3,48
152 meq/l
discreto
semiaderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 11,0
mm 8,2
mm 6,4
g 0,30

Martini

Cultivar introdotta intorno al 1937 nella zona di Pecetto Torinese dal dott. Eugenio Martini, della Cattedra Ambulante di Agricoltura, il quale l'aveva notata in un giardino di Moncalieri; potrebbe trattarsi di una mutazione gemmaria della cultivar "Vittoria". E' diffusa a Pecetto Torinese e nei comuni limitrofi. Il frutto è adatto al consumo fresco; resiste bene allo spacco, alla monilia, alle manipolazioni; ha buona tenuta di maturazione.

Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1973.
AA.VV., 1994.
Eynard e Paglietta, 1963.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

campo "Gonella" – Pecetto T.se (TO)

Caratteri vegetativi

portamento espanso
vigor medio-elevata

foglie

forma ellittico-allargata
dimensioni grandi
lunghezza cm 12,8
larghezza cm 6,3
margine seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno (+16 gg rispetto a Burlat, contemporanea a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti e dardi

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme leggermente appiattita
dimensione frutto	media (g 6,6)
altezza	mm 22,5
larghezza	mm 22,8
spessore	mm 20,1
lunghezza peduncolo	medio (mm 45,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	molto buona
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	16,0° Brix
pH	3,72
acidità titolabile	99 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 12,0
larghezza	mm 9,2
spessore	mm 7,4
peso	0,31 g



Matinera

Antica varietà originaria di Pecetto Torinese, ormai poco diffusa sulla Collina, ridotta a poche e vecchie piante; un tempo aveva una certa importanza per la precocità di messa a frutto, superata poi dall'introduzione dei Bigarreaux. Presenta notevole somiglianza con "Bigarreau Jabulay". Il frutto è consumato fresco.

Riferimenti bibliografici

Leroy, 1877.

Messori e Ferrero, 1965.

Molon, 1901.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	piccole
lunghezza	cm 9,8
larghezza	cm 5,2
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade maggio (- 4 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	cordiforme
dimensione frutto	medio-piccola (g 4,6)
altezza	mm 17,1
larghezza	mm 19,9
spessore	mm 18,3
lunghezza peduncolo	lungo (mm 55,0)
colore buccia	rosso scuro
colore polpa	rosso scuro
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	scarsa
sensibilità allo spacco	media (5%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	18,2° Brix
pH	3,62
acidità titolabile	159 meq/l
sapore	mediocre, acidulo
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,4
larghezza	mm 9,5
spessore	mm 7,7
peso	g 0,23

Mollana, Molan-a

Vecchia varietà autoctona di Pecetto Torinese, ora sporadicamente presente a Pecetto e nei comuni limitrofi; era tradizionalmente presente in numero limitato nei ceraseti come cultivar impollinatrice. La ciliegia è interessante per la precocità, ma di scarso valore per i caratteri agronomici e commerciali; adatta al consumo fresco.

*Riferimenti bibliografici
Eynard e Paglietta, 1965.
Messori e Ferrero, 1965.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	globoso
vigoria	media

foglie

forma	ellittica
dimensioni	medie
lunghezza	cm 12,9
larghezza	cm 5,4
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

precoca

Epoca di maturazione

I decade giugno (+11 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti e dardi

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	sferoidale
dimensione frutto	grande (g 7,6)
altezza	mm 22,2
larghezza	mm 24,2
spessore	mm 21,7
lunghezza peduncolo	medio (mm 45,0)
colore buccia	rosso vermiglio
colore polpa	rosso
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	media (5-10%)
succosità	medio-elevata
grado zuccherino	17,6° Brix
pH	3,75
acidità titolabile	86 meq/l
sapore	discreto
aderenza polpa al nocciolo	non aderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 11,3
larghezza	mm 8,9
spessore	mm 6,4
peso	g 0,24



Mora di Revigliasco d'Asti

Cultivar importata, pare, dalla Repubblica Ceca intorno al 1950 da un abitante di Revigliasco d'Asti. Il frutto è adatto al consumo fresco.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Antignano (AT)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente
elevata

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

ellittica
medie
cm 12,1
cm 5,6
seghettato

Epoca di fioritura

precocce

Epoca di maturazione

II decade giugno (+21 gg rispetto a Burlat; +5 gg rispetto a Summit)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto, talvolta su rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

depressa
media (g 6,1)
mm 19,6
mm 22,3
mm 19,1
lungo (mm 50,6)
nero
rosso scuro
medio-elevata
elevata
bassa (0-5%)
elevata
20,4°Brix
3,87
259 meq/l
buono
non aderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 11,5
mm 9,4
mm 7,5
g 0,32

Nejrana, Nejran-a

Antica varietà locale di Pecetto Torinese, un tempo diffusa in questo comune e in quelli limitrofi; attualmente la sua presenza è limitata a pochissime piante in alcune aziende.

Il frutto è interessante per la precocità di maturazione e adatto al consumo fresco.

*Riferimenti bibliografici
Eynard e Paglietta, 1965.
Messori e Ferrero, 1965.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente
medio-scarso

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

ellittica
piccole
cm 12,8
cm 4,6
seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno (+15 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

medio-scarso

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

cordiforme-appiattita
medio-piccola (g 4,9)
mm 22,1
mm 20,6
mm 17,6
lungo (mm 55,0)
rosso scuro-nero
rosso scuro-nero
medio-scarso
buona
bassa (0-5%)
medio-elevata
19,4° Brix
3,57
184 meq/l
mediocre, acidulo
semiaderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 12,8
mm 8,7
mm 6,0
g 0,27



Precoce di Rivarone

La presenza e la coltivazione di questa varietà nella zona di Rivarone risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali. La sua diffusione riguarda l'intero territorio del comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana. Il frutto è consumato fresco, interessante la sua precocità unita alle qualità organolettiche.

*Riferimenti bibliografici
www.saporidelpiemonte.it.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Rivarone (AL)

Caratteri vegetativi

portamento

globoso

vigorìa

medio-elevata

foglie

forma

ellittica

dimensioni

grandi

lunghezza

cm 13,0

larghezza

cm 6,0

marginè

seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I-II decade maggio (-3 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto

depressa

dimensione frutto

media (g 6,5)

altezza

mm 21,5

larghezza

mm 23,6

spessore

mm 20,3

lunghezza peduncolo

corto (mm 35,0)

colore buccia

rosso scuro

colore polpa

rosso scuro

consistenza polpa

intermedia

resistenza alle manipolazioni

elevata

sensibilità allo spacco

bassa (0-5%)

succosità

media

grado zuccherino

18,4° Brix

pH

3,38

acidità titolabile

108 meq/l

sapore

buono

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 11,2

larghezza

mm 8,8

spessore

mm 7,3

peso

g 0,32

Vigevano

Cultivar di origine sconosciuta, non è chiaro il riferimento all'omonima città della Lomellina. Fu introdotta a Pecetto Torinese negli anni '30 del secolo scorso, si è diffusa in questo comune e in quelli limitrofi. La ciliegia è adatta al consumo diretto, molto apprezzata sul mercato per l'epoca di maturazione e la dimensione dei frutti.

*Riferimenti bibliografici
Messori e Ferrero, 1965.
www.saporidelpiemonte.it.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Campo "Gonella" - Pecetto T.se (TO)

Caratteri vegetativi

portamento espanso
vigoria medio-elevata, ma molto compromessa dalla gommosi che fa seccare rami e branche

foglie

forma ellittica
dimensioni medie
lunghezza cm 12,4
larghezza cm 5,4
margini seghettato

Epoca di fioritura

precocce

Epoca di maturazione

III decade maggio - I decade giugno (+5 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto coniforme-appiattita
dimensione frutto medio-grande (g 7,9)
altezza mm 22,9
larghezza mm 23,7
spessore mm 21,7
lunghezza peduncolo lungo (mm 50,0)
colore buccia rosso scuro
colore polpa rosso
consistenza polpa intermedia
resistenza alle manipolazioni scarsa, molto sensibile al vento
sensibilità allo spacco bassa (0-5%)
succosità media
grado zuccherino 15,0° Brix
pH 3,62
acidità titolabile 113 meq/l
sapore buono, un po' acerbo
aderenza polpa al nocciolo semiaderente

dimensione nocciolo

altezza mm 12,1
larghezza mm 8,9
spessore mm 7,0
peso g 0,24



Vittona, Viton-a

È documentata la presenza fin da metà '800 di ceraseti di Vittona piantati sulla Collina Torinese. Negli anni 1930-1960 era la "regina del mercato" delle ciliegie di Pecetto, che grazie ad essa assunse l'appellativo di "paese delle ciliegie". È ancora attualmente diffusa a Pecetto Torinese e nei comuni limitrofi.

È utilizzata per il consumo fresco per la qualità e la serbevolezza dei frutti; ottima anche per le confetture.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1973.

Eynard e Paglietta, 1963.

Messori e Ferrero, 1965.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento

espanso

vigoria

medio-elevata

foglie

forma

ellittica; ellittico-allargata

dimensioni

molto grandi

lunghezza

cm 15,1

larghezza

cm 5,7

margini

seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno (+8 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto

depressa leggermente appiattita

dimensione frutto

medio-grande (g 8,6)

altezza

mm 21,8

larghezza

mm 24,4

spessore

mm 21,9

lunghezza peduncolo

medio (mm 45,0)

colore buccia

rosso scuro-nero

colore polpa

rosso scuro

consistenza polpa

medio-elevata

resistenza alle manipolazioni

media

sensibilità allo spacco

elevata (20%)

succosità

medio-elevata

grado zuccherino

23,2° Brix

pH

3,63

acidità titolabile

153 meq/l

sapore

ottimo, dolce, leggermente acidulo,
con leggero retrogusto amarognolo

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 10,9

larghezza

mm 8,7

spessore

mm 6,9

peso

g 0,26

Vittona Spì, Viton-a d'le Spi, Ciliegia della spiga

E' un'antica cultivar locale della provincia di Torino, attualmente diffusa a Pecetto Torinese e nei comuni limitrofi. Trae il nome dal fatto che si nota, più che in altre cultivar locali, la cicatrice stilare (detta "spì" nel dialetto locale) all'apice del frutto. La ciliegia è utilizzata per il consumo diretto per le elevate qualità gustative, ma è ottima anche per confetture.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1973.

AA.VV., 1994.

Eynard e Paglietta, 1963.

Messori e Ferrero, 1965.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L.; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento

assurgente

vigoria

medio-scarso

foglie

forma

ellittica

dimensioni

medie

lunghezza

cm 12,9

larghezza

cm 5,4

margini

seghettato

Epoca di fioritura

precoca

Epoca di maturazione

I decade giugno (+8 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

medio-scarso

Caratteri dei frutti

forma frutto

cordiforme leggermente appiattita, appuntita

dimensione frutto

media-grande (g 8,0)

altezza

mm 22,0

larghezza

mm 23,0

spessore

mm 19,5

lunghezza peduncolo

medio (mm 45,0)

colore buccia

rosso scuro

colore polpa

rosso scuro

consistenza polpa

medio-elevata

resistenza alle manipolazioni

media

sensibilità allo spacco

elevata (10-20%)

succosità

medio-elevata

grado zuccherino

17,0° Brix

pH

3,65

acidità titolabile

104 meq/l

sapore

ottimo, dolce, piacevolmente acidulo

con retrogusto amarognolo

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 11,3

larghezza

mm 8,3

spessore

mm 5,9

peso

g 0,19



Vittonetta

Cultivar locale della provincia di Torino, diffusa a Pecetto Torinese e nei comuni limitrofi. Il frutto è utilizzato per consumo fresco e confetture.

Riferimenti bibliografici

AA.VV., 1973.

Eynard e Paglietta, 1963.

Messori e Ferrero, 1965.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus avium L. ; ciliegia tenerina

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento

assurgente

vigoria

elevata

foglie

forma

ellittico-allargata

dimensioni

molto grandi

lunghezza

cm 12,8

larghezza

cm 6,0

marginie

seghettato

Epoca di fioritura

intermedia

Epoca di maturazione

III decade maggio (+6 gg rispetto a Burlat)

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto

sferoidale o depressa

dimensione frutto

medio-piccola (g 5,2)

altezza

mm 19,0

larghezza

mm 21,8

spessore

mm 19,4

lunghezza peduncolo

lungo (mm 55,0)

colore buccia

rosso scuro-nero

colore polpa

rosso vinoso scuro

consistenza polpa

scarsa-intermedia

resistenza alle manipolazioni

media

sensibilità allo spacco

bassa (0-5%)

succosità

medio-scarso

grado zuccherino

15,8° Brix

pH

3,9

acidità titolabile

90 meq/l

sapore

gustosa, non molto dolce

aderenza polpa al nocciolo

non aderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 9,6

larghezza

mm 9,8

spessore

mm 7,2

peso

g 0,17

Amarena bianca

Cultivar autoctona della Valle di Susa (TO), di origine sconosciuta, diffusa in aziende agricole a conduzione familiare. Deve il suo nome al colore relativamente chiaro della buccia.

Il frutto è adatto al consumo diretto per le buone caratteristiche gustative e per la discreta resistenza alle spaccature.

*Riferimenti bibliografici
Pariso, 1986.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; amarena

Località di collezione del campione

Vaie (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente
elevata

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

ellittico-allargata
grandi
cm 8,7
cm 5,9
seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

sferoidale
grande (g 6,4)
mm 22,0
mm 23,0
mm 19,1
corto (mm 38,5)
giallo-rosso
bianco-giallo
medio-scarso
media
bassa (0%)
elevata
14,0° Brix
3,29
182 meq/l
discreto
semiaderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 12,0
mm 8,6
mm 6,8
g 0,28



Amarena Cup

Cultivar della Valle di Susa (TO) di origine sconosciuta. Le piante si trovano generalmente in aziende agricole a conduzione familiare. Il frutto è utilizzato per il consumo diretto.

*Riferimenti bibliografici
Parisio, 1986.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; amarena

Località di collezione del campione

Vaie (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	globoso
vigoria	scarsa

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 7,3
larghezza	cm 4,9
marginie	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio (g 4,9)
altezza	mm 17,4
larghezza	mm 20,4
spessore	mm 18,5
lunghezza peduncolo	corto (mm 25,5)
colore buccia	rosso-aranciato
colore polpa	giallo-rosa
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	scarsa
sensibilità allo spacco	elevata (10%)
succosità	elevata
grado zuccherino	13,4° Brix
pH	3,23
acidità titolabile	224 meq/l
sapore	discreto-buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,2
larghezza	mm 9,0
spessore	mm 7,4
peso	g 0,28

Amarena di Foresto

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO), presente nell'omonimo paese della bassa Valle e in quelli limitrofi. Il frutto è utilizzato per il consumo diretto e sporadicamente dall'industria alimentare.

*Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; amarena

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 11,5
larghezza	cm 6,1
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	grande (g 6,5)
altezza	mm 18,6
larghezza	mm 23,6
spessore	mm 20,5
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	vermiglio
colore polpa	rosso chiaro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	medio-elevata
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	elevata
grado zuccherino	11,4° Brix
pH	3,27
acidità titolabile	268 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,6
larghezza	mm 9,7
spessore	mm 7,9
peso	g 0,27



Amarena di Mentoulles

Altra amarena locale reperita in bassa Valle di Susa, come le tre precedenti con cui presenta somiglianza (epoca di maturazione, caratteri del frutto). E' possibile che si tratti di una popolazione di comune origine genetica. Anche per questa varietà il frutto è utilizzato prevalentemente per il consumo diretto.

*Riferimenti bibliografici
Parisio, 1986.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L. ; amarena

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	medio-scarso

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 10,2
larghezza	cm 5,7
marginare	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

I decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio-grande (g 5,6)
altezza	mm 18,3
larghezza	mm 22,9
spessore	mm 19,9
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	vermiglio
colore polpa	rosso chiaro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	elevata
grado zuccherino	12,6° Brix
pH	3,35
acidità titolabile	266 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,9
larghezza	mm 9,3
spessore	mm 7,3
peso	g 0,24

Amarena di Saluzzo

Cultivar di genealogia sconosciuta, individuata nel Saluzzese, ma in realtà piuttosto diffusa in tutta la provincia; è anzi probabile che faccia parte di un'unica varietà-popolazione (Amarena del Piemonte) che nel tempo si è differenziata e ha assunto a secondo della zona denominazioni diverse.

I frutti, dotati di elevata acidità, si prestano più che al consumo diretto, a trasformazioni alimentari casalinghe o industriali. Attualmente peraltro la richiesta dell'industria si è molto contratta a causa dell'esiguità complessiva e della frammentazione delle produzioni.

Riferimenti bibliografici
Albertini e Della Strada, 2001.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L. ; amarena

Località di collezione del campione

Saluzzo (CN)

Caratteri vegetativi

portamento

assurgente-espanso

vigoria

media

foglie

forma

ellittica

dimensioni

grandi

lunghezza

cm 10,9

larghezza

cm 4,7

margine

dentato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto

depressa

dimensione frutto

medio-grande (g 5,5)

altezza

mm 17,2

larghezza

mm 21,0

spessore

mm 18,7

lunghezza peduncolo

corto (mm 29,5)

colore buccia

rosso

colore polpa

rosso

consistenza polpa

medio-scarso

resistenza alle manipolazioni

scarso

sensibilità allo spacco

bassissima (0-5%)

succosità

elevata

grado zuccherino

14,4° Brix

pH

3,31

acidità titolabile

209 meq/l

sapore

discreto

aderenza polpa al nocciolo

semiaderente

dimensione nocciolo

altezza

mm 9,8

larghezza

mm 9,3

spessore

mm 7,5

peso

g 0,26



Amarena di Trofarello

Antica varietà locale, forse appartenente al più ampio gruppo delle Amarene del Piemonte (vedi scheda precedente). All'inizio del secolo XX, produzioni essenzialmente riferibili a questa varietà, rappresentavano sulla Collina torinese i 2/3 del raccolto cerasicolo complessivo. E' attualmente diffusa nei comuni di Trofarello, Moncalieri, Revigliasco e Pecetto. La ciliegia è impiegata nell'industria di trasformazione per sciroppi e confetture. Per il consumo fresco è stata superata da "Marisa".

Riferimenti bibliografici
Eynard e Paglietta, 1965.
Messori e Ferrero, 1965.
www.saporidelpiemonte.it.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; amarena o griotta

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente globoso
medio-scarso

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

ellittico-allargata
grandi
cm 8,7
cm 5,0
seghettato

Epoca di fioritura

precoca

Epoca di maturazione

III decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

sferoidale
grande (g 6,7)
mm 19,8
mm 20,1
mm 20,5
corto (mm 35,0)
rosso scuro
rosso
scarsa
scarsa
bassa (0-5%)
elevata
14,0° Brix
3,67
151 meq/l
acidulo, amarognolo, dissetante
aderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 10,2
mm 9,7
mm 7,8
g 0,26

Amarena nera

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO). La diffusione è limitata ad aziende agricole a conduzione familiare. Si differenzia dalle amarene della medesima zona sopra descritte per il colore del frutto decisamente più scuro. Il frutto, di aspetto attraente e discreta qualità gustativa, è utilizzato per il consumo diretto.

*Riferimenti bibliografici
Parisio, 1986.*



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; amarena

Località di collezione del campione

Vaie (TO)

Caratteri vegetativi

portamento
vigoria

assurgente-globoso
medio-elevata

foglie

forma
dimensioni
lunghezza
larghezza
margini

ellittico-allargata
grandi
cm 9,7
cm 4,8
seghettato

Epoca di fioritura

precoca

Epoca di maturazione

I decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto
dimensione frutto
altezza
larghezza
spessore
lunghezza peduncolo
colore buccia
colore polpa
consistenza polpa
resistenza alle manipolazioni
sensibilità allo spacco
succosità
grado zuccherino
pH
acidità titolabile
sapore
aderenza polpa al nocciolo

depressa
media (g 7,4)
mm 21,1
mm 24,3
mm 20,4
corto (mm 33,0)
rosso intenso
rosso
medio-scarso
media
elevata (27%)
elevata
13,8° Brix
3,12
201 meq/l
discreto
semiaderente

dimensione nocciolo

altezza
larghezza
spessore
peso

mm 10,6
mm 9,2
mm 7,7
g 0,27



Griotta Davi

Cultivar originaria della Valle di Susa (TO), prende nome dal proprietario del fondo dove è stata individuata e che l'ha propagata. Ha una certa diffusione in bassa Valle. Le caratteristiche salienti del frutto (forma depressa, colore vermiglio e peduncolo corto) la farebbero collocare nel gruppo delle amarene. E' noto d'altra parte che la confusione fra amarene e griotte (o visciole) nella denominazione delle cultivar è fatto frequente in tutta Italia. Il frutto è consumato fresco o utilizzato per trasformazioni casalinghe.

Riferimenti bibliografici
AA.VV., 1994.

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L. ; visciola o amarena

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigoria	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 10,5
larghezza	cm 6,2
margini	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	grande (g 6,2)
altezza	mm 18,8
larghezza	mm 23,8
spessore	mm 20,7
lunghezza peduncolo	molto corto (mm 29,5)
colore buccia	rosso vermiglio
colore polpa	rosso vermiglio
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	elevata
grado zuccherino	14,6° Brix
pH	3,19
acidità titolabile	302 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,6
larghezza	mm 9,3
spessore	mm 7,4
peso	g 0,23

Griotta di Foresto

Come la precedente entità ("Griotta Davi"), anche questa accessione è da considerarsi in realtà una amarena. Anch'essa è di origine sconosciuta, rintracciabile sporadicamente in bassa Valle di Susa (TO). Il frutto è adatto al consumo diretto o alla fabbricazione di confetture.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; visciola o amarena

Località di collezione del campione

Azienda Sperimentale "Tetti Grondana" (Chieri) del Dipartimento di Colture arboree – Università di Torino

Caratteri vegetativi

portamento	espanso
vigorìa	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 10,6
larghezza	cm 5,8
marginè	seghettato

Epoca di fioritura

molto precoce

Epoca di maturazione

II decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

scarsa

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	medio-grande (g 5,8)
altezza	mm 17,6
larghezza	mm 22,4
spessore	mm 19,9
lunghezza peduncolo	molto corto (mm 29,0)
colore buccia	vermiglio
colore polpa	bianco-giallastro
consistenza polpa	intermedia
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	media
grado zuccherino	14,0° Brix
pH	3,32
acidità titolabile	234 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	non aderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,3
larghezza	mm 9,0
spessore	mm 7,5
peso	g 0,23



Griotta precoce

Cultivar di origine sconosciuta. Si trova in pochissimi esemplari nella zona media della Valle di Susa (TO) ed è poco diffusa, probabilmente perché i proprietari non hanno interessi commerciali.

La caratteristica più apprezzabile è la precocità di maturazione, infatti risulta contemporanea o addirittura precedente ad alcune varietà di ciliegio dolce. Si conserva bene ed è adatta al consumo diretto.

*Riferimenti bibliografici
Parisio, 1986.*

Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L.; griotta, ma più probabilmente amarena

Località di collezione del campione

Villar Dora (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	globoso
vigorìa	media

foglie

forma	ellittico-allargata
dimensioni	piccola
lunghezza	cm 10,6
larghezza	cm 5,6
marginè	seghettato

Epoca di fioritura

precoce

Epoca di maturazione

III decade maggio

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

media

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	media (g 4,9)
altezza	mm 17,8
larghezza	mm 22,7
spessore	mm 19,1
lunghezza peduncolo	corto (mm 29,5)
colore buccia	rosso vermiglio
colore polpa	rosa
consistenza polpa	media
resistenza alle manipolazioni	media
sensibilità allo spacco	bassa (0%)
succosità	elevata
grado zuccherino	13,1° Brix
pH	3,26
acidità titolabile	252 meq/l
sapore	buono
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 9,2
larghezza	mm 9,0
spessore	mm 7,1
peso	g 0,22

Marisa, Amarena Barbero

Cultivar proveniente probabilmente dal Pinerolese (TO), introdotta e diffusa nell'area di Pecetto circa 40 anni fa.

Presenta una notevole somiglianza con "Cerise de la Reine Hortense" (sin. "Belle de Bavay", "Monstrueuse de Bavay" e altri) descritta fra le varietà storiche di amarene in Francia. Il suo frutto grosso, non troppo acido, è apprezzata per il consumo diretto, oltre che utilizzato nell'industria di trasformazione per sciroppi e confetture.

Riferimenti bibliografici

Radicati et al., 1997.

Vilmorin et al., 1867.

www.pepinieres-defontaine.fr.



Specie botanica e gruppo pomologico

Prunus cerasus L. ; amarena o griotta

Località di collezione del campione

Pecetto Torinese (TO)

Caratteri vegetativi

portamento	globoso
vigoria	medio-elevata

foglie

forma	ellittica; ellittico-allargata
dimensioni	grandi
lunghezza	cm 10,1
larghezza	cm 6,2
marginare	seghettato

Epoca di fioritura

precoca

Epoca di maturazione

II decade giugno

Modalità prevalente di fruttificazione

dardi a mazzetto e rami misti

Produttività

medio-elevata

Caratteri dei frutti

forma frutto	depressa
dimensione frutto	grande (g 7,8)
altezza	mm 21,6
larghezza	mm 25,8
spessore	mm 21,9
lunghezza peduncolo	corto (mm 35,0)
colore buccia	rosso
colore polpa	rosso
consistenza polpa	scarsa
resistenza alle manipolazioni	scarsa
sensibilità allo spacco	bassa (0-5%)
succosità	elevata
grado zuccherino	14,6° Brix
pH	3,11
acidità titolabile	234 meq/l
sapore	piacevolmente acidulo, dissetante
aderenza polpa al nocciolo	semiaderente

dimensione nocciolo

altezza	mm 10,3
larghezza	mm 8,9
spessore	mm 7,2
peso	g 0,23

Bibliografia

- AA.VV., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 7-17.
- AA.VV., 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino editore, Sassari: pp. 153.
- AA.VV., 1996. Il Museo della frutta. Allemandi, Torino: 43-67.
- AA.VV., 2003. Amarene. Comune di Trofarello, Assessorato all'Agricoltura: pp. 98.
- Albertini A., Della Strada G., 1996. Monografia di cultivar di ciliegio dolce. Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Roma: pp. 429.
- Albertini A., Della Strada G., 2001. Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Roma: pp. 349.
- Bordone R., 1976. Lo storico G.S. de Canis e la sua "Descrizione statistica della Provincia di Asti". CRA. Asti: pp. 48.
- Carlone R., 1963. Indirizzi per una moderna frutticoltura in Val Curone. Alessandria.
- Dore B., Ponso A., Ruffa E., Pattono P., 2006. Histochemistry of fleshy fruits polyphenols, cryostabilization and GMA embedding. Histotopochemical preservation and detection of polyphenols in fruits. J. Biol. Res. 81 (1): 72-74.
- Eynard I., Paglietta R., 1963. Contributo allo studio delle cultivar di ciliegio della provincia di Torino. Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 105: pp. 28.
- Eynard I., Paglietta R., 1965. Indagine pomologica sulle cultivar di ciliegio della provincia di Torino. Estratto da Annali Accademia di Agricoltura di Torino, 107: pp. 28.
- Hedrick U.P., 1915. The cherries of New York. J.B. Lyon, Albany NY: pp. 371.
- Iezzoni A., Schmidt H., Albertini A., 1993. Cherries (*Prunus*). In Genetic resources of temperate fruit and nut crops. ISHS, Wageningen: 111-173.
- Leroy A., 1877. Dictionnaire de Pomologie. Paris. Vol. V: 213-214.
- Mallarino A., 1989. La frutticoltura in provincia di Alessandria: problemi e prospettive. Tesi di laurea. Università degli studi di Torino. Facoltà di Agraria: pp. 315.
- Messori A., Ferrero M., 1965. Le ciliegie dei colli di Torino: pp. 17.
- Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli, Milano: pp. 717.
- Morettini A., 1977. Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma: pp. 815.
- Parisio M., 1986. Indagini sul germoplasma del ciliegio presente in Valle di Susa. Tesi di laurea. Università degli studi di Torino, Facoltà di Agraria: pp. 158.
- Radicati di Brozolo L., Casavecchia V., 2003. Antiche cultivar di pero in Piemonte. Regione Piemonte, Torino: pp. 94.
- Radicati di Brozolo L., Miaja M.L., Valentini N., Tabasso R., 1997. Galuciu (*Prunus avium* L.) e Marisa (*Prunus cerasus* L.), due interessanti cultivar piemontesi di ciliegio. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (BA), 19-21 giugno 1997: 549-556.
- Tamaro D., 1928. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano: pp. 1024.
- Vavilov N.I., 1951. The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants. Ronald Press, New York: pp. 366.
- Vilmorin H., Decaisne J., Naudin C., Neuman Pepin D., 1867. Le bon jardinier. Librairie agricole de la Maison rustique, Paris : 345-349.
- Zioni E., 1965. La "Fratina": cultivar di ciliegio dolce originaria dell'Acquese. Estratto da Il Coltivatore e Giornale vinicolo italiano, 7-8: pp. 7.
- Zioni E., 1970. Bella di Garbagna e Bella di Pistoia. Scheda pomologica di due cultivar di ciliegio dolce di Garbagna (AL). Rassegna economica n. 1 (gen-feb 1970) della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Alessandria.
- www.collinealfieri.it
- www.istat.it
- www.maas.ccr.it/Agrital/frutta
- www.pepinieres-defontaine.fr
- www.saporidelpiemonte.it
- www.sistemapiemonte.it
- www.vallecervo.it
- www.vallicuronegrueossona.it



Litografia a colori da "Illustrierte Garten Zeitung"- Stoccarda 1867.

