

Antiche cultivar di pero in Piemonte

L'interesse della Regione Piemonte verso il patrimonio autoctono vegetale ed animale si è ormai concretizzato nel finanziamento di numerosi studi i cui risultati sono già stati pubblicati.

Con questi lavori si è cercato di salvaguardare la biodiversità e di mantenere in coltura produzioni agricole fortemente legate al territorio piemontese e alle sue tradizioni.

In frutticoltura i progetti di ricerca finanziati dalla Regione Piemonte hanno già portato all'individuazione ed alla pubblicazione di 90 schede pomologiche sul melo.

A quell'opera si affianca oggi questo volume con l'obiettivo di fornire uno strumento per riconoscere le antiche varietà di pero.

Queste schede pomologiche sono il risultato di un attento studio sul recupero e la caratterizzazione di antiche varietà di pero, condotto dall'Università degli Studi di Torino assieme all'Istituto professionale Statale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Fossano.

Auspichiamo che questo volume possa contribuire a far conoscere e apprezzare le nostre produzioni tipiche e ne stimoli la diffusione nelle aziende agricole piemontesi.

UGO CAVALLERA
Assessore regionale
Agricoltura, Qualità, Caccia e Pesca

Evoluzione della coltura del pero in Piemonte

La ricostruzione delle caratteristiche e dell'importanza della coltura del pero, e in generale dei fruttiferi, nella nostra regione è assai frammentaria e incerta se si risale alle epoche più antiche. Nella realtà, in epoca romana sono numerose le testimonianze letterarie e figurative sull'agricoltura e in particolare sulla coltivazione delle piante da frutto. Basta ricordare i numerosi scrittori latini di cose agricole: Plinio il Giovane, Catone, Varrone, Columella. Essi ci mostrano come la frutticoltura fosse un'attività assai in auge e molte conoscenze di tecnica frutticola fossero già acquisite: l'innesto, la potatura, la concimazione. Anche riguardo alle varietà coltivate ricorrono diversi nomi di varietà, più che altro indicanti l'epoca di maturazione (*pira bordeacea*) o nomi di famiglie o di località (*p. dolabelliana*, *p. tarentina*, *p. siriana*, *p. picentina*, *p. numidica*, *p. alexandrina*). Anche l'arte figurativa romana spesso rappresenta piante e frutti (Pompei, Ercolano, Terme di Tito, Palatino) con notevole aderenza al vero tanto che in alcuni casi si possono tentare attribuzioni di nomi varietali o perlomeno di tipologie precise agli esemplari raffigurati (Mattiolo, 1916).

D'altra parte, in epoca romana mancano riferimenti specifici al Piemonte, così come nei secoli successivi alto-medioevali. Va comunque considerato che la regione, da tempi antichissimi parte dell'impero e dunque coinvolta nelle attività produttive ed economiche, certamente sviluppò tra le altre attività agricole la coltura dei fruttiferi. Una ricostruzione della antica frutticoltura piemontese si deve basare dunque sui numerosi ma estremamente scarni cenni rintracciabili nel materiale archivistico.

Con Carlo Magno si hanno riferimenti espliciti alla coltura dei fruttiferi. Nei "Capitolari" e in particolare nel "De villis et cortibus imperialibus" compaiono raccomandazioni e precetti sull'agricoltura e sulla frutticoltura: liste di varietà da coltivare, più che altro classificate in base a caratteristiche gustative o di maturazione:

«*De arboribus volumus quod habeant diversi generis, pirarios diversi generis, pomarios diversi generis, sorbarios, mespilarios, castanearios, persicarios diversi generis, cotonarios, avellanarios, amandolarios, morarios, laurus, pinus, ficus, nucarios, cerasarios diversi generis*».

È interessante notare come per alcune specie maggiori (melo, pero, pesco, ciliegio) si indichi specificamente l'esistenza di varietà diverse. Nel caso di mele e pere si conoscevano varietà o tipi dolci (*dulciores*), da cuocere (*cocciores*), tardive (*serotinae*). Per inciso, si può rilevare come in questa lista compaiono anche fruttiferi come "sorbarios" (sorbi) e "mespilarios" (nespoli nostrani), un tempo coltivati, ora pressoché scomparsi dalla frutticoltura maggiore e limitati alla coltura amatoriale.

Influenza notevolissima sullo sviluppo della frutticoltura in Piemonte, come altrove in Italia, fu esercitata dagli ordini monastici ai quali la regola imponeva, accanto alle attività spirituali della vita conventuale, anche l'attività manuale concretizzata nella coltura della terra, nell'esercizio delle arti, delle lettere e dell'architettura.

Dopo il periodo di Carlo Magno si può dire che di agricoltura e di frutticoltura in Italia si occupassero i soli monaci, come risulta dalle Cronache e dagli annali dal X al XV secolo e come lo attestano alcuni nomi di varietà da frutta, che ricordano i nomi dei conventi nei quali ebbero origine (Leroy, 1867).

Furono i monaci che tramandarono ai frutticoltori della rinascenza i relitti delle varietà romane, di cui molte andarono perdute durante il periodo barbarico. Molon (1901) riporta il caso della pera "S. Germano" o "Pera di Gerusalemme", esistente da tempi antichissimi in Italia in tutti i pomari dei monaci, specialmente dei benedettini.

Effettivamente l'ordine monastico che in Italia settentrionale e in particolare nel Piemonte ebbe maggiore influenza sulla frutticoltura fu l'ordine cluniacense della regola di S. Benedetto da Norcia (480-542).

L'ordine cluniacense (da Cluny, Francia) si era solidamente insediato nel Piemonte con Fruttuaria ed è logico supporre che questo nome fosse dato al celebre monastero, fondato nel 1003 da Guglielmo da Volpiano, appunto in considerazione dello sviluppo che ivi aveva preso la coltivazione delle piante da frutto.

L'influenza esercitata da questo celeberrimo centro monastico si irradiò dal Piemonte in tutta l'Italia e contribuì significativamente al progresso dell'agri-

coltura e dell'arte durante tutto il periodo medioevale.

Diversi documenti dicono che la coltivazione di *Pomerii* o *Pomarii* era estesa in Piemonte.

Si possono altresì ricordare le numerose disposizioni a tutela della proprietà, le pene comminate a coloro che con "*malo animo*" danneggiassero alberi fruttiferi.

La pratica dell'innesto era conosciuta in Piemonte, ma non si parla di altri aspetti colturali. Si può dunque affermare che fino al XVI secolo in Piemonte la coltura dei fruttiferi fu certamente praticata, ma basata soprattutto su varietà da frutto preesistenti, introdotte da epoca romana (Mattiolo, l.c.).

Rimangono di quei secoli anche alcune notizie sull'uso della frutta nella cucina e sulle diverse preparazioni di confetture di cui le grandi casate si diletavano. Alla corte sabauda, Bianca di Monferrato con le sue mani si dedicava a questa arte culinaria.

Nei secoli che seguono si assiste in Italia e all'estero al fiorire di una letteratura scientifica e agronomica: De Crescenzi a Bologna, Gallo a Brescia, i numerosi scrittori toscani (Rucellai, Salviati, Gaddi, e, in seguito, l'Aldrovandi, l'Accademia dei Georgofili, ecc.); in Francia Olivier de Serres, Lectier, La Quintinye. Queste opere apportano un contributo fondamentale al progresso della frutticoltura e sono documenti importantissimi anche oggi per la conoscenza dell'agricoltura di allora e soprattutto delle varietà coltivate.

In Piemonte trascorrono secoli in cui ogni tentativo di risurrezione agricola dovette essere abbandonato in corrispondenza del lunghissimo periodo di guerre che travagliarono la regione. E' comunque vero che si segnalano tentativi di sviluppo dei giardini e dei frutteti, principalmente per iniziativa della casa sabauda, come i parchi di Mirafiori e del Valentino, il Regio Parco di Venaria.

Sul finire del XVIII secolo, la costituzione, ad opera di Vittorio Amedeo III, della Reale Accademia di Agricoltura di Torino, segna per la regione una data importante per lo sviluppo scientifico in agricoltura. E' questa l'epoca illuministica della fede nella scienza, della convinzione che il progresso sociale, il miglioramento delle condizioni di vita passeranno attraverso l'applicazione delle scoperte scientifiche. Ed effettivamente in questo periodo sono numerosissime le acquisizioni nel campo della tassonomia, della biologia, della fisica e della meccanica. Se ne trova una traccia abbondante nelle relazioni, comunicazioni e memorie che compaiono negli Annali dell'Accademia.

Per tutto l'Ottocento l'Accademia e l'Orto acca-

demico della Crocetta in cui si sperimentano nuove colture, nuove tecniche, macchine e attrezzi, sistemi di lotta, si valutano le varietà altrove selezionate e create, svolgono un ruolo fondamentale per il progresso agricolo piemontese. È il secolo delle esposizioni agricole, occasione di scambio di conoscenze; degli stabilimenti orto-frutticoli (il più celebre a Torino è quello dei fratelli Burdin) che, al di là dell'aspetto commerciale, sono importanti per l'introduzione in Italia e in Piemonte di tante novità vegetali; è l'epoca dell'attività di formazione agricola, con i tanti corsi popolari gratuiti tenuti da tecnici come il Bonafous, il Noisette, il Chiej-Gamacchio, e con le opere tecniche divulgative (Roda, Genesio). Di quest'epoca è la formazione delle raccolte di frutti artificiali, la più conosciuta delle quali è quella di Garnier-Valletti. Concepite all'epoca come supporto didattico per far conoscere le varietà più importanti e da diffondere, nonché materiale illustrativo per vivaisti e stabilimenti frutticoli, mantengono oggi tutto il loro valore documentario di un'epoca e informano sulla composizione ed estensione del patrimonio varietale allora conosciuto e coltivato, certamente assai più ampio di quello odierno. Garnier-Valletti creò un numero incredibile di esemplari artificiali di frutti. Le collezioni più importanti sono quelle attualmente esistenti presso l'Istituto Sperimentale per la Nutrizione delle Piante di Torino, presso la già citata Accademia di Agricoltura di Torino (corredata dai disegni originali che il Garnier-Valletti eseguiva dal vero prima di realizzare i modelli plastici) e presso il Dipartimento di Colture arboree di Milano.

Il periodo compreso tra la seconda metà del Settecento e l'inizio del Novecento segna anche la massima fioritura delle opere pomologiche o "Pomone". Concepite come una descrizione organica del patrimonio di specie e di varietà di fruttiferi allora conosciuto, esse fanno seguito a numerose precedenti opere sull'argomento, ma se ne differenziano per il rigore metodologico: di ogni varietà viene fornita una descrizione dei suoi aspetti vegetativi e produttivi, una tavola, frequentemente a colori, di straordinaria precisione, una serie di notizie storiche sull'origine e sui sinonimi, di riferimenti bibliografici, di indicazioni tecniche sulla sua coltivazione. Queste opere sono tuttora uno strumento indispensabile nel campo dell'identificazione varietale. Si segnalano in Italia le opere di Gallesio e, in tempi più recenti, di Molon e Tamaro; in Francia, di Duhamel du Monceau, Rozier, Decaisne, Vilmorin, Leroy, Mas; in Germania di Diel, Engelbrecht, Lauche; in Belgio di Hardenpont e Mons; di Hedrick negli Stati Uniti.

Tra il finire dell'Ottocento e il Novecento sorge la moderna frutticoltura industriale in grado di fare fronte alla domanda sempre crescente di frutta per il consumo interno e per alimentare l'esportazione che in questa epoca si espande anche in seguito alle maggiori possibilità di trasporto su rotaia e su strada.

Per quanto riguarda l'assortimento delle varietà coltivate nella nostra regione certamente nel corso del '900 si è assistito a una riduzione enorme delle entità coltivate. Ciò è andato di pari passo con il progressivo ridursi della coltura promiscua a favore di quella specializzata. Nei moderni impianti industriali si punta ovviamente ad uniformare la produzione, riducendo a una o poche le cultivar messe a dimora. Nel solo periodo tra il 1929 e il 1960 la coltura promiscua del pero è passata in Piemonte dai 71.621 ettari ai 28.161, mentre la coltura specializzata è passata dai 1350 ha ai 1963 ha (Istituto centrale di Statistica, 1936, 1939, 1955; Carlone, 1961). In questo periodo e nei decenni successivi moltissime varietà locali perdono di importanza e scompaiono mentre si affermano varietà di interesse nazionale. Ancora negli anni '50 Carlone (1952, 1953, 1958) trova in provincia di Cuneo come varietà più diffuse Madernassa, Passa Crassana, Bergamotta Esperen, Curato, Martin di Spagna, Kaiser, Tumin, Cedrata romana, Martinone. In provincia di Torino Martin sec, Martin del Bossolo, Martin di Saluzzo, Madernassa, Moro, Passa Crassana; in provincia di Novara Passa Crassana e Curato; in provincia d'Asti, accanto a varietà a diffusione generale (come William, Butirra Clairgeau, B. Hardy e altre) ancora molte cultivar locali, giudicate da scartare.

Nel 1964 Lalatta censisce in Piemonte una coltura specializzata di pero di 2.100 ha contro i circa 12.000 ha della coltura promiscua. La produzione della coltura promiscua, sebbene ovviamente infe-

riore come resa unitaria, supera quindi ancora largamente quella della coltura specializzata e rappresenta il 64% del totale, comparato con una media nazionale del 34%.

Nel periodo degli anni '50 e '60 mentre in altre regioni si osserva rispetto al passato una forte crescita delle superfici e delle produzioni (Emilia-Romagna, Veneto, Trentino-A. Adige, Puglia, Sicilia), in Piemonte l'incremento è limitato in quanto a una progressiva riduzione della coltura promiscua non fa riscontro un deciso aumento della coltura specializzata. Tra il 1929 e il 1953 la produzione piemontese di pere passa infatti dai 492.826 q (20,3% su totale nazionale) ai 594.600 (14,4% su totale nazionale).

Sotto il profilo varietale, in Piemonte e Valle d'Aosta l'assortimento vede al primo posto la Madernassa (19,1%), William (12,9%), Curato (12,9%), Passa Crassana (10,7%), Cedrata romana (10,2%), Coscia (8,1%), Kaiser (5,8%), Martin sec (2,2%), Spadona d'estate (2,2%), Spina Carpi (1,7%) (Lalatta, l.c.).

Negli ultimi decenni si assiste a una forte riduzione della pericoltura piemontese, come del resto avviene in altre regioni, dovuto a fattori di mercato, ad avversità parassitarie. Tra il '70 e '80 la produzione nazionale complessiva si è dimezzata ed è ora attestata su circa 1 milione di tonnellate (Lugli et al., 2000; ISMEA, 2001). Il Piemonte vi concorre con circa 20.000 t, ossia con il 2%. Le superfici investite in coltura specializzata sono circa 1500 ha con una scarsissima quota di impianti in allevamento. Cuneo resta la provincia più importante, seguita da Torino, Alessandria e Asti (ISTAT, 2000) (Tabella 1). Il panorama varietale si è drasticamente ridotto in tutto il paese e il Piemonte ha seguito questa tendenza. Secondo il progetto "Liste varietali dei fruttiferi 2000", le cultivar consigliate per il Nord sono William (e le

Tabella 1. La produzione piemontese di pere nel 2000 (Fonte ISTAT).

<i>Provincia</i>	<i>Superficie totale (ha)</i>	<i>Superficie in produzione (ha)</i>	<i>Produzione/ha (t)</i>	<i>Produzione totale (t)</i>	<i>Produzione raccolta (t)</i>
Torino	245	222	24,3	5400	5400
Vercelli	8	8	12,0	96	96
Novara	43	43	10,3	445	445
Cuneo	785	719	12,8	9200	9200
Asti	140	135	20,0	2700	2700
Alessandria	180	172	17,0	2925	2925
V.C.Ossola	8	8	7,0	56	56
Piemonte	1416	1314	15,9	20.934	20.934
Italia	47.334	44.016	21,4	943.314	889.831

cultivar derivate a buccia rossa o rosata), S. Maria Morettini, Conference, Abate Fétel, Decana del Comizio, Kaiser, Passa Crassana.

Scompaiono praticamente le varietà locali, restano fra queste solo Madernassa, oggetto in questi ultimi anni di rinnovato interesse come pera per trasformazioni gastronomiche e, in misura ancora più limitata, Martin sec, ancora apprezzata sia pure da una fascia di consumatori molto ristretta.

Individuazione, conservazione e descrizione del germoplasma del pero in Piemonte

L'attività volta alla salvaguardia del patrimonio genetico frutticolo piemontese inizia intorno agli anni '70-'80 con numerose iniziative sostanzialmente a carattere amatoriale, di privati frutticoltori, di tecnici frutticoli, di vivaisti, di scuole agrarie. Sono questi i primi segni, di fronte a una sempre maggiore intensificazione delle colture che tende alla drastica riduzione del numero delle varietà in coltura, e al rapido avvicendamento colturale con l'introduzione di nuove cultivar, spesso di origine straniera che rimpiazzano le varietà tradizionali, di un tentativo di contrastare questa tendenza, mantenendo in essere, sotto forma di collezioni o di piccoli impianti, le varietà antiche. La salvaguardia del patrimonio genetico tradizionale va vista non soltanto sotto l'aspetto scientifico della tutela della biodiversità, ma anche, da un punto di vista culturale, nel suo scopo di preservare la memoria storica di piante, di frutti, di tradizioni contadine legate a uno specifico territorio.

Queste prime iniziative di tutela del germoplasma sono molto apprezzabili in quanto realizzate da persone direttamente coinvolte nella coltura e quindi a conoscenza dei nomi, delle caratteristiche e degli usi di tali varietà, e hanno permesso sovente di "salvare" dall'estinzione diverse entità genetiche.

D'altro canto si tratta generalmente di attività frammentate, non coordinate fra loro, generalmente legate l'entusiasmo di singoli appassionati. Il difetto maggiore di questo settore è in definitiva quello della scarsa conoscenza di tali singole preziose iniziative, di un mancato coordinamento volto a uniformare le metodiche descrittive, e il rischio conseguente che esse scompaiano senza lasciare traccia.

In questo periodo l'Istituto di Frutticoltura dell'Università di Torino, attualmente confluito nel Dipartimento di Colture arboree, svolge un'opera importante in questo settore: in seguito a vaste prospezioni sul territorio vengono individuate decine di

vecchie cultivar autoctone di fruttiferi, descritte *in situ* mediante metodologie rigorose desunte dalla pomologia ufficiale (Romisondo et al., 1986). Per melo e pero, un'indagine svolta da Radicati et al. (1995) individua diverse corrispondenze tra germoplasma ancora coltivato e antiche descrizioni pomologiche di fruttiferi.

Intorno agli anni '80 prende l'avvio il progetto CNR "Difesa delle risorse genetiche delle specie legnose" nell'ambito di una iniziativa mondiale della FAO afferente all'IPGR (*Institute for Plant Genetic Resources*). L'esigenza di coordinare questa materia deriva dalla possibilità di rendere omogenei i criteri di valutazione e di descrizione, con la predisposizione di definizioni unificate dei caratteri (*descriptors*) in modo da rendere possibile lo scambio di dati. Importante è anche la predisposizione di campi collezione di conservazione delle entità identificate.

La conservazione fisica del materiale raccolto pone notevoli problemi e difficoltà di ordine tecnico ed economico. Ad esempio, si pone il problema se cercare di unificare le collezioni o di mantenerne attive diverse. Recentemente si è prospettata la possibilità (peraltro con numerose difficoltà di ordine tecnico e biologico ancora da superare) di crioconservazione di materiale vivo a temperature ultra basse (-196°C) mediante l'impiego di azoto liquido, al fine di realizzare una conservazione, almeno teoricamente, indefinita nel tempo e in spazi estremamente ridotti. In ogni caso si tende alla creazione, già effettiva per molte specie, di "Banche del germoplasma" responsabili della conservazione del materiale e dello scambio di esso con istituzioni di ricerca.

A livello nazionale l'attività è attualmente coordinata dal MiPAF con un progetto finalizzato "Risorse genetiche vegetali". I risultati dell'attività svolta dalle diverse Unità Operative italiane sono stati pubblicati nel volume *Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA* (2001). In esso si indicano per ogni accessione la località di collezione, l'origine genetica, la presenza di dati di caratterizzazione.

In un ambito regionale, l'esigenza di raccogliere in collezione e di descrivere organicamente il germoplasma vegetale piemontese è stata recepita dall'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Piemonte che ha promosso e finanziato diverse iniziative in questa direzione e ha patrocinato la realizzazione di un Conservatorio regionale della Biodiversità, ubicato presso la Scuola Teorico-pratica "Malva Arnaldi" di Bibiana (TO) dove vengono mantenute in vivo accessioni di origine locale di melo, pero e vite.

Metodologia del lavoro

Nell'ambito del suddetto progetto CNR l'Istituto di Frutticoltura industriale, come Unità operativa responsabile per il Piemonte, esegue successive prospezioni sul territorio regionale per diversi fruttiferi, incluso il pero, e si coordina al medesimo fine con altre istituzioni che come si è detto già in precedenza avevano operato.

Vengono esplorate soprattutto le aree pedemontane dell'Ovest Piemonte, dapprima la parte della provincia di Cuneo comprendente le Valli Stura, Gesso, Pesio, Vermenagna, dove la coltura del pero era maggiormente presente.

Si esplorano quindi altre aree pedemontane come il Cavourese, il Pinerolese, le valli di Lanzo.

La scelta di aree pedemontane o montane è motivata dalla presenza capillare di piantagioni di questa specie. Queste aree, soggette ormai da diversi decenni a un massiccio spopolamento hanno visto la progressiva riduzione delle colture frutticole. D'altra parte, il progressivo spostamento della frutticoltura specializzata verso aree di pianura ha in un certo senso evitato che si verificassero estese estirpazioni di varietà vecchie e la loro sostituzione con nuove. Per cui molte aree, in stato di quasi abbandono o con colture poco specializzate, conservano ancora numerose tracce della coltura passata. D'altro lato, l'abbandono rende sovente assai difficile l'identifica-

zione delle cultivar e l'acquisizione di dati su esse (nomi, origini, usi, ecc.).

Tramite il coordinamento con iniziative di altre istituzioni si sono acquisiti dati sulla situazione varietale di aree piemontesi diverse (Astigiano, Alessandrino, Colline del Tortonese, Vercellese). Di conseguenza, le varietà identificate e descritte possono ritenersi le più significative dell'intero patrimonio varietale piemontese, ovviamente senza poter escludere l'esistenza di altre cultivar a diffusione più limitata.

I rilievi delle caratteristiche sono stati prevalentemente compiuti su piante in collezione a Fossano (CN), presso l'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura e l'Ambiente "Paolo Barbero" in località Cussanio.

Le cultivar presenti nella collezione derivano da materiale vegetativo (marze) prelevata nelle prospezioni eseguite negli anni precedenti in provincia di Cuneo e Torino. Sono presenti due-tre piante per ogni cultivar, innestate su Cotogno BA 29 con intermedio di Passa Crassana. L'impianto è stato realizzato nel 1986.

Il terreno della collezione è pianeggiante, limoso e ricco di scheletro grossolano, mantenuto inerbito nell'interfilare e diserbato sul filare. L'irrigazione è praticata per scorrimento e infiltrazione laterale, con circa 3 interventi annuali.

L'allevamento delle piante è a fusetto.

VARIETÀ DESCRITTE

Sono state scelte per la descrizione le seguenti varietà:

Varietà	Zona di reperimento degli esemplari
Bergamotto	Boves (CN) Cavourese (TO)
Bianchetto	Valle Vermenagna (CN)
Brutta e buona d'autunno	Valle Vermenagna (CN)
Brutta e buona d'estate	Valle Gesso (CN) - Valle di Lanzo (TO)
Butirra grigia	Valle Vermenagna (CN)
Cedrata Romana	Cuneese
Ciat	Cavourese (TO)
Citron	Valli cuneesi
Godon	Boves e Peveragno (CN)
Lardé	Valle Gesso (CN)
Lombard Gris	Cavourese (TO)
Madernassa	Albese (CN)
Martin Berton	Cavourese (TO)
Martin Bianco	Boves (CN)
Martin del Bòso	Cavourese (TO)
Martin della Sala	Cavourese (TO)
Martin di Saluzzo	Barge, Bagnolo (CN), Cavour (TO)

Varietà	Zona di reperimento degli esemplari
Martin Sec	Valle Pesio (CN)
Martin Sec Estivo	Valle Pesio (CN)
Martinone	Valli cuneesi
Mazzonin	Boves, Peveragno (CN)
Menta	Boves (CN)
Mòro	Cavourese (TO)
Pera del Carabiniere	Valle Pesio (CN)
Pera della Madonna	Valle Gesso (CN)
Pera di S. Anna	Valle Vermentagna (CN)
Pera vinata	Cuneese
Prusëtte	Cavourese (TO)
Rose e fiori	Boves (CN)
S. Giovanni	Cuneese
Spadoncina	Cuneese
Supertino	Saluzzese (CN)
Sus Bon	Cavourese (TO)
Tibé	Boves (CN)
Tomin	Cavourese (TO)
Verlondra	Valli cuneesi

Per la scelta delle varietà da inserire nell'opera si è seguito il criterio di considerare quelle tradizionalmente coltivate nella regione, prevalentemente locali o eventualmente anche di origine diversa, purché da tempo presenti nel panorama varietale piemontese. Secondo questo criterio sono state pertanto escluse sia varietà coltivate ovunque e quindi non tipicamente piemontesi, sia varietà locali ma a diffusione troppo limitata o sporadica. In questa seconda categoria rientrano varietà, o meglio biotipi, presenti per quanto si sa in un unico o pochissimi esemplari nell'unica postazione dove sono stati individuati. E' questo il caso dei numerosi "selvatici" trovati nelle valli cuneesi, che sono piante nate da seme e mantenute in coltura una volta accertate le loro pregevoli caratteristiche, e tutt'al più propagate per innesto su scala molto ridotta. Caratteristica di questi biotipi è l'assenza di una loro denominazione varietale e la loro designazione mediante il nome del proprietario del fondo.

RILIEVI ESEGUITI

I rilievi sulle caratteristiche delle varietà raccolte a Cussanio sono stati per la prima volta eseguiti in modo organico negli anni 1989-1990-1991.

Nel 2000 e 2001 essi sono stati ripetuti 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 ci si è seguita essenzialmente la metodologia proposta da Morettini et al., 1967 (Monografia delle cultivar di pero), tralasciando, per una esigenza di snellimento dell'opera, la descrizione dei caratteri di rami, foglie, fiori e semi e aggiungendo invece i dati relativi al tenore zuccherino e all'acidità titolabile della polpa. Per alcuni parametri si è tenuto conto delle metodologie adottate da Nicotra et al. (1979) e da Autori Vari (1981).

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. Allo stesso scopo si è inoltre fatto riferimento a uno studio compiuto sul germoplasma di pero del Cavourese (Latino, 1990) e delle Valli di Lanzo (Gallo, 1991).

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.

Si riporta qui di seguito il modello di scheda descrittiva utilizzata

Nome cultivar		
Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi		
Albero	Vigoria	
	Portamento	
	Modalità di fruttificazione	
	Produttività	
Epoca di fioritura		
Epoca di raccolta		
Epoca di maturazione		
Caratteri dei frutti	Pezzatura (peso medio in g)	
	Forma	
	Altezza (in mm)	
	Larghezza (in mm)	
	Peduncolo	
	Cavità peduncolare	
	Cavità calicina	
	Buccia	Colore di fondo
		Sovraccalore
		Rugginosità
		Lenticelle
	Polpa	Colore
		Tessitura
		Consistenza
		Succosità
		Sapore
Zuccheri		
Acidità		
Note	Diffusione	
	Utilizzazione del prodotto e interesse	
	Zona di reperimento degli esemplari	

Nome della cultivar

È stato indicato il nome in italiano e/o il nome in dialetto piemontese. Per la grafia in dialetto si è seguita la Ortografia Comune Piemontese (Telmon, 2001)¹.

¹ Si indicano qui i principali segni fonetici utilizzati e il rispettivo suono:

ò si legge o aperta (*oca*)

o si legge u (*uva*)

u si legge ü (come nel tedesco *über*)

é si legge e chiusa (*edera*)

è si legge e aperta (*erba*)

ê si legge come vocale muta o semimuta del francese.

Vigoria: valutata visivamente in base allo sviluppo della chioma e tramite misura dell'incremento dell'area della sezione del tronco 20 cm sopra il punto di innesto.

Portamento: Valutato visivamente. Si distinguono per il portamento le categorie: assurgente, espanso, procombente.

Produttività: espressa in base ai valori rilevati dell'indice di produttività, ossia rapporto tra produzione cumulata di 3 anni e incremento dell'area della sezione del tronco nel medesimo periodo.

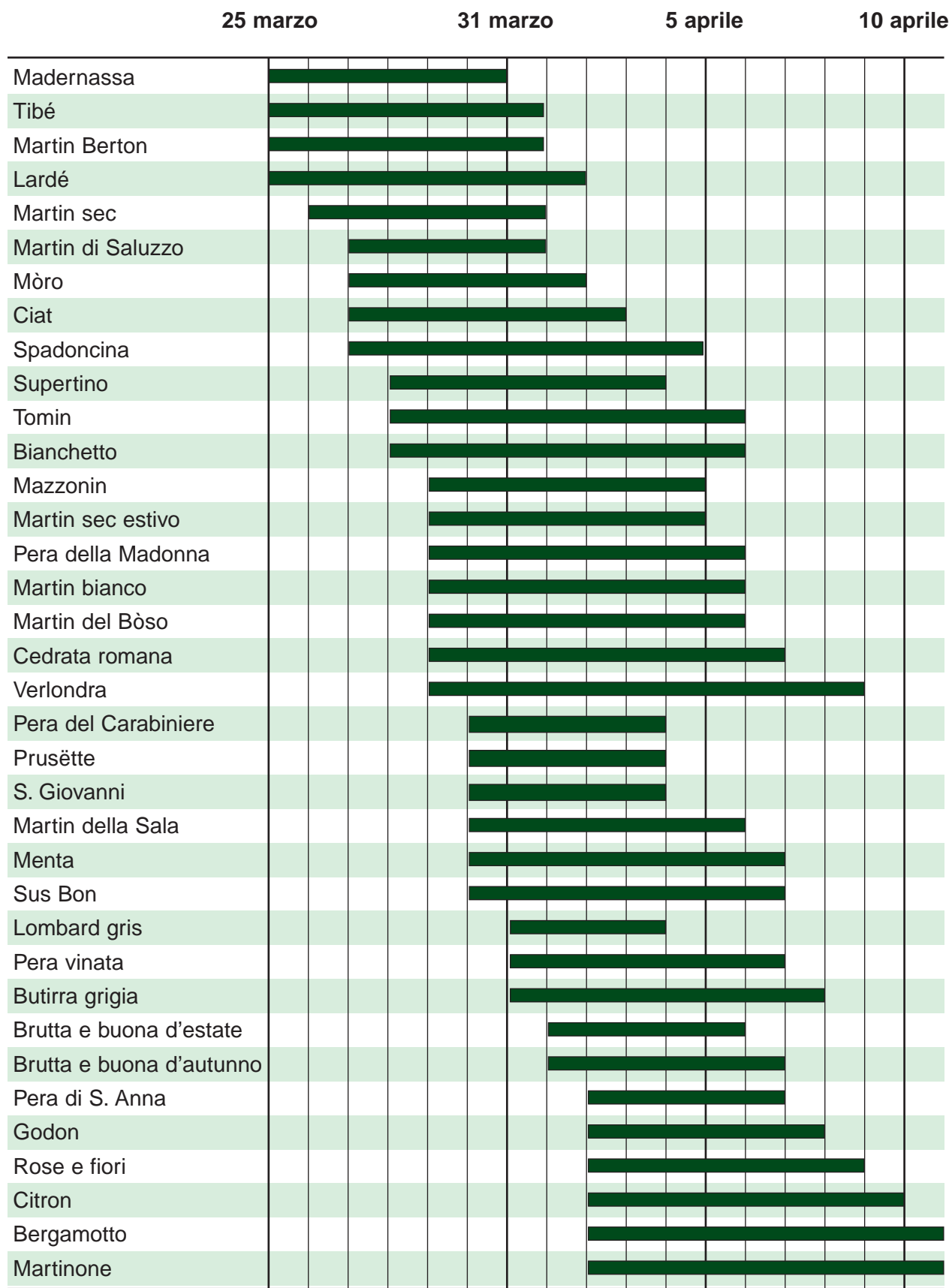


Figura 1. Fenogramma di fioritura delle accessioni descritte.

Tabella 2. Epoca di fioritura (i periodi indicati si riferiscono alla piena fioritura).

Precoce <i>Prima del 31 marzo</i>	Intermedia <i>Tra l'1 e il 5 aprile</i>	Tardiva <i>Dopo il 5 aprile</i>
1. Lardé	1. Mazzonin	1. Pera di S. Anna
2. Madernassa	2. Bianchetto	2. Rose e fiori
3. Martin sec	3. Pera vinata	3. Citron
4. Ciat	4. Brutta e buona d'estate	4. Bergamotto
5. Tibé	5. Spadoncina	5. Martinone
6. Mòro	6. Martin sec estivo	
7. Martin Berton	7. Pera della Madonna	
8. Martin del Bòso	8. Butirra grigia	
9. Martin della Sala	9. Verlondra	
10. Martin di Saluzzo	10. Godon	
	11. Menta	
	12. Brutta e buona d'autunno	
	13. Martin bianco	
	14. Pera del Carabiniere	
	15. Cedrata romana	
	16. Supertino	
	17. Prusëtte	
	18. S. Giovanni	
	19. Lombard gris	
	20. Tomin	
	21. Sus Bon	

Tabella 3. Ripartizione delle accessioni in base all'epoca di maturazione di consumo.

VARIETÀ ESTIVE	VARIETÀ AUTUNNALI	VARIETÀ INVERNALI
1. Bianchetto	1. Brutta e buona d'autunno	1. Bergamotto
2. Brutta e buona d'estate	2. Butirra grigia	2. Ciat
3. Citron	3. Cedrata romana	3. Godon
4. Lardé	4. Martin Sec estivo	4. Madernassa
5. Lombard Gris	5. Menta Martin	5. Martin Berton
6. Mazzonin	6. Rose e fiori	6. Martin Bianco
7. Pera della Madonna	7. Sus Bon	7. Martin di Saluzzo
8. Pera di S. Anna	8. Verlondra	8. Martin del Bòso
9. Pera vinata		9. Martin della Sala
10. Prusëtte		10. Martin Sec
11. S. Giovanni		11. Martinone
12. Spadoncina		12. Mòro
13. Tomin		13. Pera del Carabiniere
		14. Supertino

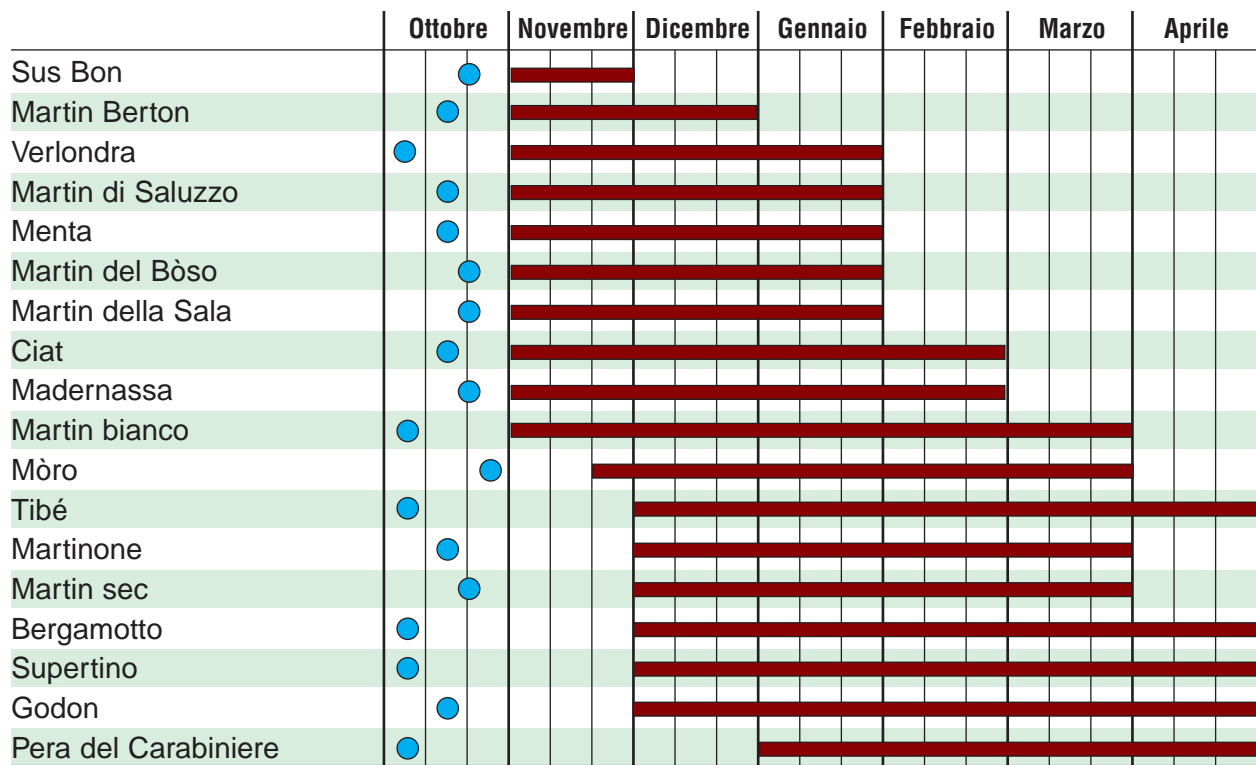
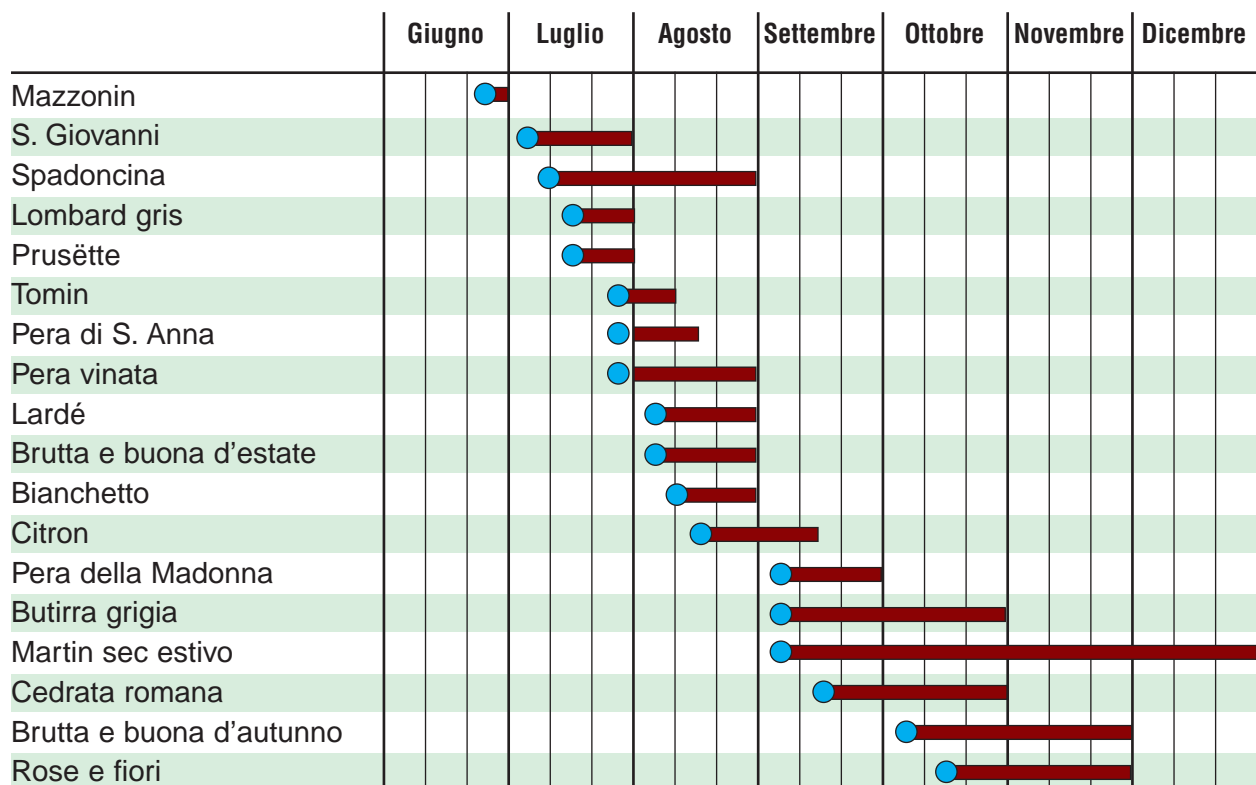


Figura 2. Maturazione di raccolta e maturazione di consumo delle accessioni descritte.

Modalità di fruttificazione: valutata in base alla presenza di fiori (e frutti) prevalentemente su lamburde, rami misti, o brindilli.

Epoca di fioritura: rilevata per tre anni. Il grafico riportato nella figura 1 mostra per ogni accessione il periodo compreso tra inizio fioritura (5% di fiori aperti) e la fine (caduta petali). In tabella 2 le cultivar sono ripartite in tre periodi di fioritura.

Epoca di raccolta e epoca di maturazione: per stabilire questi parametri si è fatto riferimento sia a osservazioni sui frutti (colore epidermide, consistenza polpa, inizio cascola dei frutti), sia a notizie acquisite dai proprietari delle accessioni e da opere pomologiche. Il grafico riportato nella figura 2 e la tabella 3 indicano l'epoca di raccolta e il periodo di maturazione di consumo.

Sui frutti si sono compiute le seguenti analisi:

Pezzatura: definita attraverso il peso medio e le misure di altezza, larghezza, spessore. In base al peso si sono definite le categorie indicate nella tabella 4.

Tab. 4. Classificazione dei frutti in base al peso.

Peso inferiore a 60 g	Molto piccoli
Peso tra 60 e 100 g	Piccoli
Peso tra 101 e 140 g	Medio-piccoli
Peso tra 141 e 200 g	Medi
Peso tra 201 e 250 g	Medio-grossi
Peso tra 251 e 350 g	Grossi
Peso superiore a 350 g	Molto grossi

Forma: è stata definita secondo le tipologie indicate da Chasset (da Morettini et al., l.c.) (figura 3).

Aspetto del peduncolo: definizione di lunghezza, spessore, colore, consistenza (carnoso, legnoso, ecc.), curvatura (ricurvo, diritto) inserzione sul frutto (verticale, obliqua).

Aspetto cavità peduncolare e calicina: profondità, ampiezza.

Aspetto della buccia: valutazione visiva di colore, sovraccolore, rugginosità, lenticelle (numero e dimensioni).

Caratteri della polpa: valutazione sensoriale del colore, della tessitura (granulosa, fine, semifine), della durezza (compattezza), della succosità, del gusto e del sapore.

Contenuto zuccherino: determinazione attraverso rifrattometro ed espresso come gradi Brix (residuo secco rifrattometrico).

Contenuto in acidi: determinato attraverso titolazione con soda 0,1 N a pH 7,0 ed espresso come meq/litro (g/1 di acido malico).

Diffusione: stabilita, per quanto riguarda la situazione attuale, in occasione delle prospezioni eseguite e, per quanto riguarda la situazione pregressa, mediante l'acquisizione di notizie dirette dai proprietari dei fondi e, quando possibile, da fonti bibliografiche.

Utilizzazione del prodotto e interesse: anche per questo aspetto sono state utilizzate notizie acquisite *in loco* e dati bibliografici.

Zona di reperimento degli esemplari.

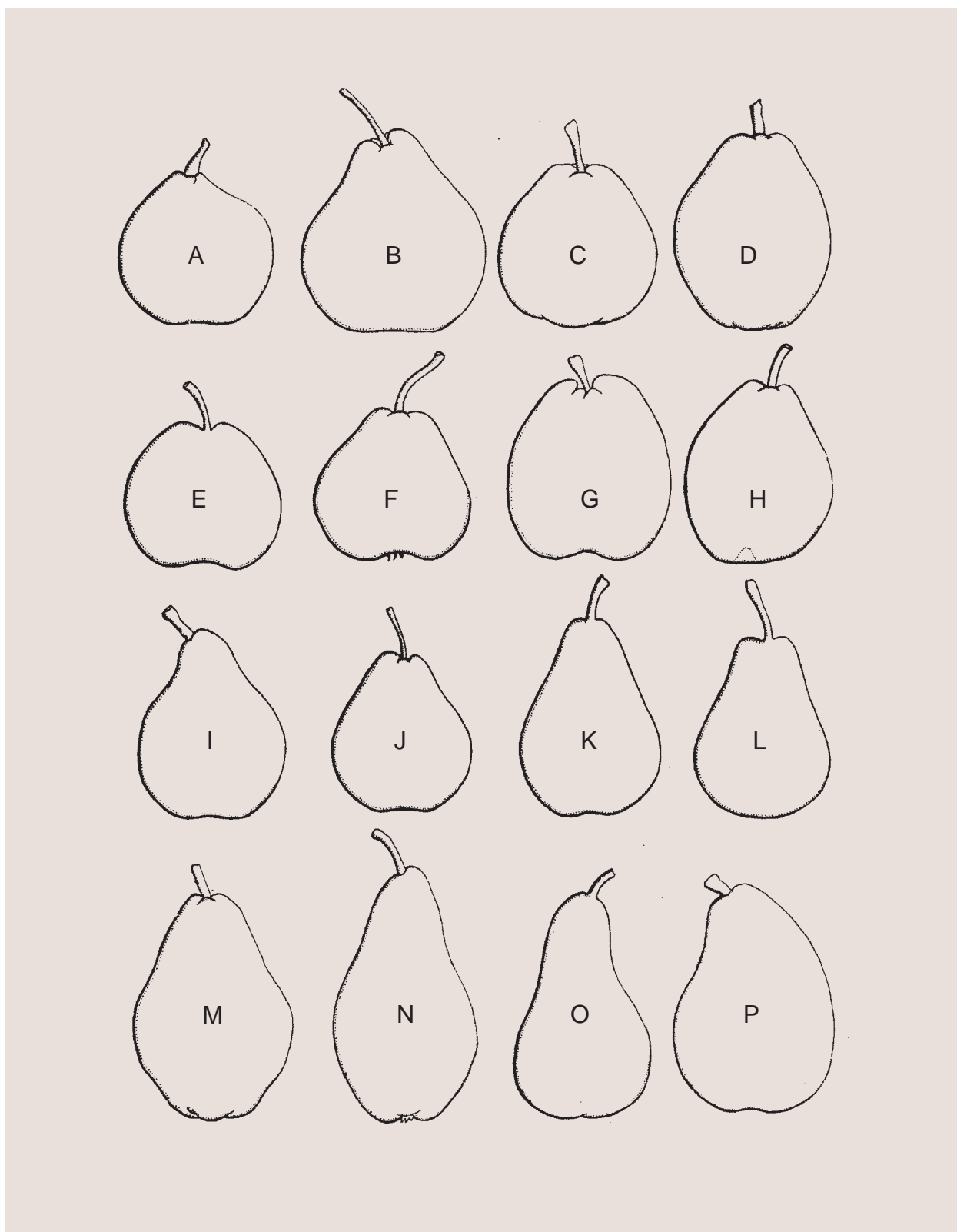


Figura 3. Classificazione delle forme delle pere secondo Chasset. A) sferoidali; B) turbinati brevi; C) doliformi brevi; D) cidoniformi brevi; E) maliformi; F) turbinati appiattiti; G) doliformi; H) ovoidali; I) turbinati; J) turbinati troncati; K) piriformi; L) piriformi troncati; M) cidoniformi; N) piriformi allungati; O) calebassiformi; P) oblungi.

Le 36 cultivar identificate

Bergamotto	Martin Sec Estivo
Bianchetto	Martinone
Brutta e buona d'autunno	Mazzonin
Brutta e buona d'estate	Menta
Butirra grigia	Mòro
Cedrata Romana	Pera del Carabiniere
Ciat	Pera della Madonna
Citron	Pera di S. Anna
Godon	Pera vinata
Lardé	Prusëtte
Lombard Gris	Rose e fiori
Madernassa	S. Giovanni
Martin Berton	Spadoncina
Martin Bianco	Supertino
Martin del Bòso	Sus Bon
Martin della Sala	Tibé
Martin di Saluzzo	Tomin
Martin Sec	Verlondra

Bergamotto

Tomin d'invern

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Questo termine è piuttosto comune per le pere. Si conoscono diverse pere bergamotte in Italia e in altri paesi. Il Tamaro classifica le bergamotte come famiglia: “Pere con polpa affatto liquescente come le butirre, differiscono però per la forma che è piatta o tonda, piagneggiante al picciolo”; distingue addirittura un'altra famiglia, “le semibergamotte, uguali alle precedenti, ma a polpa semiliquescente”. Aldrovandi descrive il *Pirus bergomatica*, già citato da Plinio il Giovane. Le bergamotte sono presenti nelle pomologie di Rozier, Duhamel du Monceau, Garnier-Valletti e altri. Molon elenca una decina di bergamotte.

Gli esemplari di “Bergamotto” individuati nelle valli cuneesi e nel Cavourese sembrano corrispondere a “Bergamotta Espéren”, di origine belga, che secondo Molon ebbe una certa diffusione nell'alta Italia e veniva consigliata per il Piemonte dal Roda.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: molto elevata

Epoca di fioritura: tardiva (2/4 - 11/4)
Epoca di raccolta: 1ª decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-aprile

Caratteri dei frutti

Pezatura: medio-grossa (219 g)
Altezza: 61 mm
Larghezza: 65 mm
Forma: sferoidale o maliforme
Peduncolo: medio, spesso, carnoso-rugginoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: pronunciata
Cavità calicina: pronunciata

Buccia
Colore di fondo: verde-giallo
Sopracolore: assente o appena rosato
Rugginosità: scarsa, irregolare, in prossimità della fossa calicina
Lenticelle: grandi, rugginose

Polpa
Colore: bianco-crema
Tessitura: granulosa o semifine
Consistenza: elevata
Succosità: media
Sapore: aromatico
Zuccheri: abbondanti
Acidità: leggera

Diffusione

Cultivar largamente coltivata nella regione fino agli anni '40-'50, attualmente quasi scomparsa.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti molto serbevibili, adatti soprattutto alla cottura, di ottime caratteristiche.

Zona di reperimento degli esemplari

Boves (CN) e Cavourese (TO).



Bergamotto - *Tomin d'invern*

Bianchetto

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Questo termine è riportato dal Molon come sinonimo di “Blanquet” dei pomologi francesi che ne descrivono diversi: “Petit Blanquet”, “Gros Blanquet”, “Blanquet à longue queue”, “Blanquet precoce” e altri.

Il campione reperito nelle valli cuneesi presenta somiglianza con il “Gros Blanquet” del Leroy, ma non è possibile stabilire con certezza se si tratti della medesima cultivar o di un’omonimia.

Albero

Vigoria: media
Portamento: mediamente assurgente
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: medio-elevata

Epoca di fioritura: precoce (28/3-6/4)
Epoca di raccolta: 1^a-2^a decade di agosto
Epoca di maturazione: agosto

Caratteri dei frutti

Pezzaatura: medio-piccola (137 g)
Altezza: 68 mm
Larghezza: 49 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: corto, grosso, legnoso-carnoso, ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: assente

Buccia
Colore di fondo: giallo
Sovraccalore: talvolta presente a macchie rosse
Rugginosità: assente
Lenticelle: piccole, numerose

Polpa
Colore: bianco
Tessitura: granulosa
Consistenza: tenera, fondente
Succosità: abbondante
Sapore: buono, aromatico
Zuccheri: medi (85,40 g/l)
Acidità: leggera (1,00 g/l)

Diffusione

Sconosciuta nel passato, attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti di buone caratteristiche organolettiche, adatti al consumo fresco, non molto serbevoli.

Zona di reperimento degli esemplari

Valle Vermentagna (CN).



Bianchetto

Brutta e buona d'autunno

Brut e bon d'otogn

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Questo nome è piuttosto comune in tutta Italia e indica appunto frutti di pregio nonostante l'aspetto poco attraente. Si ritiene pertanto che sotto questo nome possano rientrare diverse cultivar, anche a diversa epoca di maturazione (nella monografia si descrive anche una "Brutta e Buona d'estate"). Molon cita come sinonimo di "Brutta e Buona" "Bugiarda" (con lo stesso significato). La varietà è presente anche nelle pomologie straniere (Leroy, Rozier) con diversi sinonimi. Per "Brute-Bonne d'automne" il Leroy cita il sinonimo "Caillot rosat". Per questi autori la cultivar sarebbe di origine antichissima, addirittura di epoca medioevale, citata nel "Roman de la Rose" di Jehan de Meung del XIV secolo. In Piemonte è diffusa da tempi remoti: Gallezio descrive una "Brutta e Buona di Giavenne" (Giaveno); Garnier-Valletti, nella sua Pomologia artificiale, ne riproduce tre diverse; viene ricordata anche dal Roda.

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (1/4 - 7/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: ottobre-novembre

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (148 g)
Altezza: 64 mm
Larghezza: 63 mm
Forma: sferoidale
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: poco pronunciata
Cavità calicina: mediamente profonda, larga

Buccia *Colore di fondo:* giallo-verde
Sovraccalore: leggere sfumature rosse
Rugginosità: leggera, irregolare
Lenticelle: numerose, evidenti

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: poco granulosa
Consistenza: tenera, fondente
Succosità: media
Sapore: profumo accentuato
Zuccheri: elevati
Acidità: scarsa

Diffusione

Cultivar attualmente ancora piuttosto diffusa.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti adatti al consumo fresco e alla cottura, di buone qualità gustative.

Zona di reperimento degli esemplari

Boves, Valle Vermentagna (CN).



Brutta e buona d'autunno - *Brut e bon d'otogn*

Brutta e buona d'estate

Brut e bon d'istà

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Cultivar antica, di origine sconosciuta (vedi B. e B. d'autunno). Diversi sinonimi sono riportati dai pomologi: Brute Bonne d'été, Grise Bonne, Gute Graue (Lauche). Leroy segnala come fu affermata la corrispondenza fra questa cultivar e il *Pirum Falernum* dei Romani. Gli esemplari individuati presentano notevole somiglianza con un'altra cultivar descritta, la "Martin sec d'estate".

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: a grappoli, su lamburde e brindilli
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: intermedia (1/4-6/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di agosto
Epoca di maturazione: agosto

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (60 g)
Altezza: 51 mm
Larghezza: 48 mm
Forma: turbinata breve
Peduncolo: lungo, sottile, verde-rugginoso o legnoso, diritto, inserito verticalmente

Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: poco pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* verde-giallo
Sovraccalore: assente
Rugginosità: leggera, uniforme
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa *Colore:* biancastro
Tessitura: granulosa
Consistenza: scarsa
Succosità: media
Sapore: buono
Zuccheri: elevati
Acidità: scarsa

Diffusione

Attualmente ancora piuttosto diffusa in varie zone del Piemonte

Utilizzazione del prodotto e interesse

Adatta al consumo fresco per le sue buone caratteristiche organolettiche; limitata la serbevolezza. È tra le poche varietà estive di pregio.

Zona di reperimento degli esemplari

Valle Gesso (CN). Un'altra "Brutta e buona d'estate", di simili caratteristiche, è stata individuata in Valle di Lanzo (Gallo, 1991)



Brutta e buona d'estate - *Brut e bon d'istà*

Butirra grigia

Buré gris

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Secondo le notizie raccolte in loco (Valli cuneesi) si tratterebbe di una pianta nata da seme. “Butirra grigia” è tuttavia varietà descritta in molte opere pomologiche a partire dal XVI secolo (Le Lectier, La Quintinye, Duhamel du Monceau e altri). Il termine “grigio” deriva dalla rugginosità dell’epidermide. Peraltro, a seconda delle annate e della maggiore o minore illuminazione, i frutti possono esser giallo-dorati o sfumati di rosso, fatto che nel passato aveva fatto supporre l’esistenza di più varietà (B. grigia, B. rossa, B. dorata). Anche le pomologie italiane (Gallesio, Molon) riportano questa varietà, il Roda la raccomanda per il Piemonte. Il campione descritto presenta elevata somiglianza con la “B. grigia” delle pomologie.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (31/3-8/4)
Epoca di raccolta: 1ª decade di settembre
Epoca di maturazione: settembre-ottobre

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (189 g)
Altezza: 51 mm
Larghezza: 55 mm
Forma: turbinata-troncata o maliforme
Peduncolo: corto, sottile, legnoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: abbastanza pronunciata
Cavità calicina: pronunciata

Buccia
Colore di fondo: verde-giallo
Sovraccalore: aranciato
Rugginosità: leggera, all’apice peduncolare
Lenticelle: presenti

Polpa
Colore: bianco
Tessitura: leggermente granulosa
Consistenza: fondente
Succosità: abbondante
Sapore: ottimo
Zuccheri: medio-elevati (116,8 g/l)
Acidità: scarsa (1,40 g/l)

Diffusione

Attualmente limitatissima

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti di elevata qualità e serbevolezza, si prestano per il consumo fresco e per la cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Valle Vermentagna (CN). Identificati alcuni esemplari di “Buré gris” anche nelle Valli di Lanzo (TO).



Butirra grigia - *Buré gris*

Cedrata romana

Buré ròca

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Antica cultivar italiana. Ebbe discreta diffusione in Piemonte. E' nota anche con i nomi di "Buré Ròca" (termine comune nella nostra regione), "Beurré royal de Rome", "B. royal de Turin" "B. Bechis", "Cedro Romano" (Morettini et al., 1967).

Citata anche da Molon, Roda, Garnier-Valletti, Tamaro. Leroy descrive un "Beurré romain" che si differenzia dalla "Cedrata romana" per il peduncolo decisamente più lungo.

Albero

Vigoria: media
Portamento: assurgente
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: variabile a seconda delle zone di coltivazione

Epoca di fioritura: intermedia (29/3-7/4)

Epoca di raccolta: 2^a decade di settembre

Epoca di maturazione: settembre-ottobre

Caratteri dei frutti

Pezatura: grossa (260 g)
Altezza: 87 mm
Larghezza: 72 mm
Forma: doliforme o ovoidale
Peduncolo: corto, grosso, carnoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: mediamente pronunciata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo citrino
Sovraccalore: leggermente rosso al sole
Rugginosità: pressoché assente
Lenticelle: grandi, numerose

Polpa *Colore:* biancastro
Tessitura: semifine, leggermente granulosa
Consistenza: poco compatta
Succosità: elevata
Sapore: aromatico
Zuccheri: elevati
Acidità: media

Diffusione

Piuttosto diffusa nel passato, fino agli anni '60 rappresentava il 10% della produzione regionale. Attualmente è assai sporadica.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Di ottime caratteristiche organolettiche, si presta soprattutto al consumo fresco.

Zona di reperimento degli esemplari

Cuneese.



Cedrata romana - *Burè ròca*

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi	Varietà originaria della Frazione S. Maurizio di Bagnolo (CN), selezionata all'inizio del '900 dal Sig. Marconetto (Latino, 1990). Localmente è nota anche come "Marconèt". Presenta una certa somiglianza con "Tibé" (reperita nelle valli cuneesi) per forma, dimensioni, epoca di maturazione. Non equivale invece a "Ciatin", individuata nelle valli di Lanzo (Gallo, 1991).
Albero	<i>Vigoria:</i> elevata <i>Portamento:</i> aperto <i>Modalità di fruttificazione:</i> lamburde, brindilli, rami misti <i>Produttività:</i> scarsa <i>Epoca di fioritura:</i> precoce (27/3-3/4) <i>Epoca di raccolta:</i> 2ª decade di ottobre <i>Epoca di maturazione:</i> novembre - febbraio
Caratteri dei frutti	<i>Pezzaatura:</i> medio-piccola (108 g) <i>Altezza:</i> 86 mm <i>Larghezza:</i> 61 mm <i>Forma:</i> cidoniforme breve <i>Peduncolo:</i> medio, sottile, rugginoso-legnoso, ricurvo, inserito verticalmente <i>Cavità peduncolare:</i> assente <i>Cavità calicina:</i> appena pronunciata Buccia <i>Colore di fondo:</i> verde-giallo <i>Sovraccalore:</i> leggere sfumature rosse <i>Rugginosità:</i> presente nell'area calicina <i>Lenticelle:</i> numerose Polpa <i>Colore:</i> bianco-giallo <i>Tessitura:</i> granulosa <i>Consistenza:</i> soda, compatta <i>Sucosità:</i> medio-scarso <i>Sapore:</i> mediamente aromatico <i>Zuccheri:</i> scarsi <i>Acidità:</i> scarsa
Diffusione	Varietà molto diffusa nell'area di reperimento fino agli anni '40, ora assai sporadica.
Utilizzazione del prodotto e interesse	Frutti di elevata serbevolezza, esprimono le migliori caratteristiche alla cottura.
Zona di reperimento degli esemplari	Cavourese (TO).



Ciat

Citron

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Notizie acquisite nella località di individuazione (Valli cuneesi) ne indicano l'origine francese. L'antico termine piemontese "Citron" e l'uguale francese significano "limone". Diversi "Citron" sono descritti nelle pomologie francesi. Secondo Leroy "Citron" è sinonimo di "Doyenné" (Decana). Il più noto è "Citron des Carmes", a maturazione molto precoce, ricordato anche dal Roda. Il "Citron" identificato in Piemonte, quantunque simile di forma, ha epoca di maturazione nettamente differente. Potrebbe corrispondere invece al "Citron des Carmes à longue queue" sempre descritto dal Leroy.

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: tardiva (2/4-10/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade di agosto
Epoca di maturazione: metà agosto-metà settembre

Caratteri dei frutti

Pezzaatura: medio-grossa (218 g)
Altezza: 58 mm
Larghezza: 62 mm
Forma: sferoidale o maliforme
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, legnoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: mediamente pronunciata
Cavità calicina: larga e profonda

Buccia *Colore di fondo:* verde-giallo
Sovraccalore: rosso
Rugginosità: leggera
Lenticelle: piccole, numerose

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: granulosa
Consistenza: tenera-fondente
Succosità: abbondante
Sapore: medio
Zuccheri: elevati (129,5 g/l)
Acidità: media (3,15 g/l)

Diffusione

Varietà un tempo molto diffusa nella regione e ancor oggi facilmente reperibile

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti di discreta qualità, adatti al consumo fresco, poco serbevoli.

Zona di reperimento degli esemplari

Valli cuneesi.



Citron

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine di questa varietà è sconosciuta e non si sono trovati riferimenti bibliografici. Secondo notizie locali sarebbe stata introdotta nei territori di Boves e Peveragno (CN) dalla Francia all'inizio del '900 (Bruno, 1983). Presenta al suo interno una certa variabilità, forse dovuta alla propagazione per seme. Se ne descrivono due tipi leggermente differenti fra loro.

Tipo 1 (a lunga conservazione)**Albero**

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: alternante

Epoca di fioritura: intermedia (2/4-8/4)
Epoca di raccolta: 2^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-aprile

Caratteri dei frutti

Pezatura: medio-grossa (222 g)
Altezza: 83 mm
Larghezza: 63 mm
Forma: turbinata o piriforme
Peduncolo: corto, mediamente spesso, parzialmente rugginoso, diritto, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: quasi assente
Cavità calicina: appena pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo
Sovraccalore: leggere sfumature rosse
Rugginosità: completa
Lenticelle: piccole scarse

Polpa *Colore:* giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda, compatta
Succosità: scarsa
Sapore: medio, poco profumato
Zuccheri: medio-elevati (110,5 g/)
Acidità: scarsa

Diffusione

Varietà ancora piuttosto comune nell'area di individuazione

Utilizzazione del prodotto e interesse

Tipica cultivar di autoconsumo, viene generalmente destinata alla cottura con vino dolce e zucchero.

Zona di reperimento degli esemplari

Comuni di Boves e di Peveragno (CN)



Godon (a lunga conservazione)

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine di questa varietà è sconosciuta e non si sono trovati riferimenti bibliografici. Secondo notizie locali sarebbe stata introdotta nei territori di Boves e Peveragno (CN) dalla Francia all'inizio del '900 (Bruno, 1983). Presenta al suo interno una certa variabilità, forse dovuta alla propagazione per seme. Se ne descrivono due tipi leggermente differenti fra loro.

Tipo 2 (a breve conservazione)**Albero**

Vigoria: scarsa
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 8/4)
Epoca di raccolta: 2^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-febbraio

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (173 g)
Altezza: 66 mm
Larghezza: 65 mm
Forma: turbinata-troncata
Peduncolo: lungo, sottile, rugginoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: appena pronunciata
Cavità calicina: larga e profonda

Buccia *Colore di fondo:* giallo
Sovraccolore: aranciato
Rugginosità: quasi completa
Lenticelle: non numerose, piccole

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: granulosa
Consistenza: compatta
Succosità: scarsa
Sapore: mediocre
Zuccheri: elevati (137 g/l)
Acidità: elevata (4,22 g/l)

Diffusione

Ancora piuttosto comune nell'area di individuazione

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti serbevoli, sia pure meno di quelli del tipo precedente, consumati soprattutto cotti al forno.

Zona di reperimento degli esemplari

Comuni di Boves e di Peveragno (CN)



Godon (a breve conservazione)

Lardé

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi L'origine è sconosciuta. Non corrisponde né alla "Lardaia" di Morettini et al., né alla "Poire du lard" di Leroy.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: mediamente assurgente o aperto
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: scarsa, alternante

Epoca di fioritura: precoce (25/3-2/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di agosto
Epoca di maturazione: agosto

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (61 g)
Altezza: 53 mm
Larghezza: 47 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: medio, sottile, legnoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: appena pronunciata, calice aperto

Buccia *Colore di fondo:* verde-giallo
Sovraccalore: rosso
Rugginosità: diffusa
Lenticelle: molto numerose

Polpa *Colore:* bianco-giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda
Succosità: scarsa
Sapore: medio, poco aromatico
Zuccheri: elevati (138,0 g/l)
Acidità: medio-elevata (3,08 g/l)

Diffusione Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse Varietà adatta soprattutto al consumo fresco, i frutti sono poco serbevoli.

Zona di reperimento degli esemplari Borgo S. Dalmazzo, Valle Gesso (CN).



Lardé

Lombard gris

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Origine sconosciuta. Non si sono trovate citazioni bibliografiche di questa cultivar, che presenta peraltro notevole somiglianza con la “Spadona d’estate”, descritta nella maggior parte delle pomologie.

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: brindilli e lamburde
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (31/3-4/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade luglio
Epoca di maturazione: luglio

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (75 g)
Altezza: 74 mm
Larghezza: 48 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: lungo, sottile, rugginoso-legnoso, ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: assente o appena accennata

Buccia
Colore di fondo: verde
Sovraccalore: rossastro
Rugginosità: estesa
Lenticelle: poco numerose, evidenti

Polpa
Colore: bianco crema
Tessitura: poco granulosa
Consistenza: fondente
Succosità: media
Sapore: aromatico
Zuccheri: medi
Acidità: leggera

Diffusione

Attualmente molto limitata.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti vanno soggetti a rapido ammezzimento, si prestano soprattutto al consumo fresco, appena raccolti.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Lombard gris

Madernassa

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Descritta per la prima volta dal Cavazza nel 1908, si tratta di un semenzale originatosi forse da “Martin Sec” nella Borgata Madernassa di Vezza d’Alba (CN). La pianta madre fu abbattuta nel 1914 all’età di circa 130 anni (Carlone, 1950). Conosciuta fin dall’Ottocento, si diffuse in Piemonte soprattutto a partire dagli anni ’20 del Novecento, soppiantando il preesistente “Martin sec” troppo suscettibile a malattie crittogamiche. Nota anche con il sinonimo di “Gavello” (Morettini et al., 1967).

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: precoce (25/3 - 31/3)
Epoca di raccolta: 2^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre-febbraio

Caratteri dei frutti

Pezzzatura: media (159 g)
Altezza: 90 mm
Larghezza: 78 mm
Forma: turbinata breve o cidoniforme
Peduncolo: lungo, sottile, rugginoso-legnoso, leggermente ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente o appena accennata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo verde
Sovraccalore: rosso esteso
Rugginosità: abbondante
Lenticelle: grandi e numerose

Polpa *Colore:* bianco crema
Tessitura: granulosa
Consistenza: dura, compatta
Succosità: media
Sapore: buono
Zuccheri: elevati (148,9 g/l)
Acidità: media (2,61 g/l)

Diffusione

Benché la sua coltivazione si sia notevolmente ridotta, risulta ancora largamente presente nella regione, soprattutto nel Cuneese.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Per la compattezza della polpa i frutti si prestano soprattutto alla cottura al forno. In questo modo evidenziano le migliori caratteristiche organolettiche: consistenza della polpa e aroma. È varietà conosciuta anche al di fuori dell’ambito regionale e ricercata per preparazioni dolciarie varie.

Zona di reperimento degli esemplari

Albese (CN).



Madernassa

Martin Berton

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

La sua origine è sconosciuta. Fa parte del gruppo varietale delle pere “Martine”, probabilmente derivate come semenzali dal “Martin sec” a cui assomigliano in parte (Latino, 1990).

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: brindilli e lamburde
Produttività: medio-elevata, ma incostante

Epoca di fioritura: precoce (25/3-1/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre - dicembre

Caratteri dei frutti

Pezzagatura: medio-piccola (130 g)
Altezza: 67 mm
Larghezza: 57 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: medio, sottile, legnoso, rugginoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente o appena accennata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo
Sovraccalore: assente
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa *Colore:* giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: elevata
Succosità: media
Sapore: aromatico
Zuccheri: medi
Acidità: scarsa

Diffusione

“Martin Berton” era diffusa un tempo nell’Ovest Piemonte, nei comuni di Cavour (TO), Bagnolo e Barge (CN). La sua presenza attuale è limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti sono destinati soprattutto alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Martin Berton

Martin bianco

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine è sconosciuta. Probabilmente derivata da "Martin sec" (vedi), con cui ha notevole somiglianza, a parte il colore più chiaro della buccia (Bruno, 1983).

Albero

Vigoria: scarsa
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: media

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 - 6/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre-marzo

Caratteri dei frutti

Pezzzatura: medio-piccola (107 g)
Altezza: 66 mm
Larghezza: 48 mm
Forma: turbinata-piriforme
Peduncolo: medio-lungo, sottile diritto, parzialmente rugginoso, inserito un po' obliquamente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: appena pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo
Sovraccalore: assente
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa
Colore: bianco crema
Tessitura: leggermente granulosa
Consistenza: compatta, croccante
Succosità: scarsa
Sapore: profumato, buono
Zuccheri: elevati (138 g/l)
Acidità: scarsa

Diffusione

Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Varietà adatta soprattutto alla cottura, come le altre cultivar del gruppo.

Zona di reperimento degli esemplari

Boves (CN).



Martin bianco

Martin del bòso

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine è sconosciuta. Probabilmente deriva da "Martin sec" come semenzale e fa parte del gruppo dei "Martin" piemontesi, diffusi soprattutto nell'Ovest-Piemonte (Latino, 1990).

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: media

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 - 6/4)
Epoca di raccolta: 2^a - 3^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre - gennaio

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (165 g)
Altezza: 66 mm
Larghezza: 66 mm
Forma: turbinata breve-sferoidale
Peduncolo: lungo, di medio spessore, rugginoso, ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo
Sovraccalore: assente
Rugginosità: completa
Lenticelle: piccole

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: granulosa
Consistenza: media
Succosità: media
Sapore: aromatico
Zuccheri: medi
Acidità: leggera

Diffusione

Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Soprattutto adatta per la cottura, talvolta utilizzata per consumo fresco.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Martin del bòso

Martin della Sala

Martin dla Sala

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi Di origine sconosciuta. Anch'essa fa parte comunque del gruppo di cultivar derivate da "Martin sec", fu selezionata, pare, nella borgata Sala del comune di Barge (CN) (Latino, 1990).

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: brindilli, lamburde, rami misti
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 6/4)
Epoca di raccolta: 2^a - 3^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre - gennaio

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (155 g)
Altezza: 71 mm
Larghezza: 64 mm
Forma: turbinata simmetrica
Peduncolo: medio, sottile, legnoso, rugginoso, leggermente ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: poco pronunciata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia

Colore di fondo: giallo
Sovraccalore: assente
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa

Colore: bianco crema
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda
Succosità: media
Sapore: aromatico
Zuccheri: elevati
Acidità: media

Diffusione Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse Adatta principalmente alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari Cavourese (TO).



Martin della Sala - *Martin dla Sala*

Martin di Saluzzo

Martin 'd Saluse

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine è sconosciuta (Latino, 1990). Appartiene al numeroso gruppo di cultivar probabilmente derivate da "Martin sec", cui somigliano in parte, ma senza raggiungerne la qualità organolettica.

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: precoce ((27/3 - 1/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade ottobre
Epoca di maturazione: novembre-gennaio

Caratteri dei frutti

Pezzzatura: media (160 g)
Altezza: 79 mm
Larghezza: 65 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: medio-lungo, legnoso-carnoso, rugginoso, diritto o leggermente ricurvo, inserito obliquamente

Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo
Sopraccolore: assente
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose

Polpa
Colore: bianco
Tessitura: poco granulosa
Consistenza: soda, molto consistente
Succosità: scarsa
Sapore: mediamente aromatico
Zuccheri: scarsi
Acidità: media

Diffusione

Varietà diffusa un tempo nel Saluzzese e in generale nel Piemonte occidentale, attualmente quasi scomparsa.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, molto serbevoli, sono destinati soprattutto alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Barge, Bagnolo (CN), Cavour (TO).



Martin di Saluzzo - *Martin 'd Saluse*

Martinone

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Di origine sconosciuta, “Martinone” è presumibilmente derivato, come le altre cultivar del gruppo dei “Martin”, dal “Martin sec”. La denominazione del “Martinone” non è univoca, talvolta è confuso con il “Martin doppio”, forse si tratta della stessa entità. Il campione in collezione a Cussanio presenta poi notevole somiglianza con la “Passa Crassana”. L’esemplare qui descritto, proveniente dalle valli cuneesi, ha invece le caratteristiche tipiche del gruppo.

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: allargato
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (2/4-11/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-marzo

Caratteri dei frutti

Pezatura: grossa (302 g)
Altezza: 67 mm
Larghezza: 60 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: medio, rugginoso, legnoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: poco pronunciata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo-verde
Sopracolore: aranciato bronzato
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa
Colore: bianco-verde
Tessitura: granulosa
Consistenza: dura
Succosità: scarsa
Sapore: medio, aromatico in seguito alla cottura
Zuccheri: elevati
Acidità: scarsa

Diffusione

Cultivar assai comune nel passato, ha oggi perduto molto di importanza, ma è comunque ancora diffusa nelle valli cuneesi.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Cultivar soprattutto adatta alla cottura, ma di caratteristiche inferiori a quelle del “Martin sec” o della “Madernassa”.

Zona di reperimento degli esemplari

Valli cuneesi.



Martinone



Martin sec

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Varietà molto nota in Italia (in particolare in Piemonte) e in Francia. Sulle sue origini le opinioni sono discordi, per Gallezio sarebbe originaria delle Alpi piemontesi e da qui si sarebbe diffusa in Italia e in Francia, mentre viene citata in opere pomologiche francesi già a partire dal XVI secolo come originaria della Champagne (Leroy, Mas).

Il nome deriva probabilmente da S. Martino (11 novembre), epoca di raccolta. Anticamente era conosciuta come “Pera di S. Martino” o di “Pera Martina” in Italia. Sono riportati molti sinonimi (Morettini et al., 1967).

In Piemonte è comunque molto diffusa e apprezzata ovunque da tempi remoti.

Nel tempo si è formata, probabilmente in conseguenza della propagazione da seme o per mutazioni, una famiglia di tipi simili alla “Martin sec”, spesso con frutti più grossi, ma generalmente di qualità inferiore, tutti a maturazione invernale e adatti soprattutto alle cotture. La più nota di queste cultivar è “Madernassa” (vedi scheda), probabilmente originata da un seme di “Martin sec”. Altri tipi (“M. Bertun”, “M. di Saluzzo”, “Supertino”, “Martinone”) sono descritti in questa monografia. Si conoscono anche altri tipi di “Martin” a diversa epoca di maturazione: “M. sec estivo”, “M. sec autunnale”.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: allargato
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: media

Epoca di fioritura: precoce (26/3 - 1/4)
Epoca di raccolta: 2^a-3^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-marzo

Caratteri dei frutti

Pezatura: medio-piccola (120 g)
Altezza: 64 mm
Larghezza: 51 mm
Forma: piriforme-turbinata
Peduncolo: lungo, sottile, rugginoso, legnoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente o poco pronunciata
Cavità calicina: poco pronunciata
Buccia
Colore di fondo: giallo
Sopracolore: rosso
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, chiare
Polpa
Colore: bianco giallastro
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda
Succosità: scarsa
Sapore: aromatico
Zuccheri: elevati
Acidità: scarsa

Diffusione

Varietà attualmente ancora piuttosto conosciuta e apprezzata sui mercati dove spunta costantemente prezzi elevati.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, molto serbevoli, esplicano le migliori caratteristiche organolettiche alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Valle Pesio (CN).



Martin sec

Martin sec estivo

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Origine sconosciuta. Varietà individuata in pochi esemplari a Chiusa Pesio (CN), presenta notevole somiglianza con “Martin sec”, a parte l’epoca di maturazione. (Bruno, 1983).

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: eretto
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: medio-scarso

Epoca di fioritura: intermedia: (29/3-5/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di settembre
Epoca di maturazione: settembre-dicembre

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (61 g)
Altezza: 57 mm
Larghezza: 51 mm
Forma: turbinata breve
Peduncolo: medio, mediamente spesso, rugginoso, legnoso-carnoso, ricurvo, inserito verticalmente

Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: abbastanza larga e profonda

Buccia
Colore di fondo: verde
Sopracolore: rosso bronzato
Rugginosità: completa
Lenticelle: presenti

Polpa
Colore: bianco-verde o giallastro
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda, croccante
Sucosità: scarsa
Sapore: buono
Zuccheri: elevati (147,8 g/l)
Acidità: media (3,11 g/l)

Diffusione

Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, di ottime caratteristiche, risultano piuttosto serbevoli; si prestano al consumo fresco e alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Chiusa Pesio (CN).



Martin sec estivo

Mazzonin

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Questo termine non è riportato da nessuna pomologia. Il sinonimo rinvenuto nelle valli cuneesi, “Camoin” e rintracciato anche in altre zone del Piemonte, con le sue varianti “Camojin” e “Gamojin”, si collega alla “Camogliana” o “Camogina”, varietà descritta da Galesio e Molon (sinonimo “Perla”), diffusa in Liguria e con caratteristiche coincidenti (la diversa epoca di maturazione, a fine giugno la “Camoin”, a fine luglio la “Camogliana-Perla”, potrebbe spiegarsi con i diversi ambienti).

Non sembrerebbe invece sinonimo di “Camouzine” dei pomologi francesi, che la considerano sinonimo di “Petit Blanquet”, altra pera estiva di forma nettamente differente.

Pere localmente denominate “Camusine” sono state individuate in Sardegna (Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1994).

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: assurgente
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 - 5/4)
Epoca di raccolta: 3^a decade di giugno
Epoca di maturazione: fine giugno

Caratteri dei frutti

Pezatura: molto piccola (57 g)
Altezza: 50 mm
Larghezza: 44 mm
Forma: turbinata breve-piriforme
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, parzialmente carnoso, diritto, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: poco pronunciata
Cavità calicina: evidente

Buccia
Colore di fondo: giallo-verde
Sopracolore: rosso
Rugginosità: assente
Lenticelle: numerose

Polpa
Colore: bianco-giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: tenera
Succosità: scarsa
Sapore: medio
Zuccheri: medi
Acidità: media

Diffusione

Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti adatti soltanto al consumo fresco, di scarsissima serbevolezza.

Zona di reperimento degli esemplari

Boves e Peveragno (CN).



Mazzonin

Menta

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine è sconosciuta. Non è stato trovato alcun riferimento bibliografico a questa varietà (Bruno, 1983).

Albero

Vigoria: media
Portamento: eretto
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: media

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 7/4)
Epoca di raccolta: 2^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre-gennaio

Caratteri dei frutti

Pezatura: medio-grossa (257 g)
Altezza: 70 mm
Larghezza: 69 mm
Forma: doliforme-sferoidale
Peduncolo: medio, mediamente sottile, rugginoso, legnoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: appena pronunciata
Cavità calicina: mediamente profonda

Buccia
Colore di fondo: giallo ocra
Sopraccolore: rosso
Rugginosità: estesa, uniforme
Lenticelle: numerose

Polpa
Colore: bianco-giallo
Tessitura: poco granulosa
Consistenza: tenera
Succosità: abbondante
Sapore: buono
Zuccheri: elevati (129,5 g/l)
Acidità: media

Diffusione

Attualmente limitata alla zona di reperimento.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, molto serbevoli, si prestano al consumo fresco, ma ancor più alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Località Fontanelle di Boves (CN).



Menta

Mòro

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi Origine sconosciuta (Latino, 1990). Il nome sta a indicare il colore rugginoso scuro dell'epidermide.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: precoce (27/3 - 2/4)
Epoca di raccolta: 3^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre - marzo

Caratteri dei frutti

Pezzzatura: medio-piccola (115 g)
Altezza: 62 mm
Larghezza: 58 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, legnoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: appena pronunciata
Cavità calicina: larga, mediamente profonda

Buccia: *Colore di fondo:* verde
Sopracolore: assente
Rugginosità: completa, molto scura
Lenticelle: piccole, numerose

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: granulosa
Consistenza: dura, compatta
Succosità: medio-elevata
Sapore: aroma accentuato
Zuccheri: scarsi
Acidità: media

Diffusione Un tempo piuttosto diffusa nel Cavourese, attualmente quasi scomparsa.

Utilizzazione del prodotto e interesse Ottima pera da cuocere.

Zona di reperimento degli esemplari Cavourese (TO).



Môro

Pera del Carabiniere

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi Origine sconosciuta (Bruno, 1983). Presenta una certa somiglianza con la cultivar "Re Carlo di Württemberg" (Morettini et al., 1967).

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 4/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: gennaio-aprile

Caratteri dei frutti

Pezatura: grossa (325 g)
Altezza: 112 mm
Larghezza: 75 mm
Forma: oblunga piriforme
Peduncolo: molto lungo, grosso, carnoso-rugginoso, ricurvo, inserito verticalmente

Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* verde-giallo
Sopraccolore: rosato
Rugginosità: assente
Lenticelle: numerose, grandi

Polpa *Colore:* bianco crema
Tessitura: granulosa
Consistenza: compatta
Succosità: scarsa
Sapore: mediocre
Zuccheri: scarsi
Acidità: media

Diffusione Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse Varietà interessante per la produttività, le dimensioni dei frutti e la serbevolezza, si presta soprattutto alla cottura, mentre è mediocre al consumo fresco.

Zona di reperimento degli esemplari Chiusa Pesio (CN).



Pera del Carabiniere

Pera della Madonna

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Origine sconosciuta. Il nome si riferisce probabilmente all'epoca di maturazione, 8 settembre, Natività della Vergine (Bruno, 1983). Possibile l'esistenza di altre cultivar di questo nome.

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: media

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 - 6/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di settembre
Epoca di maturazione: settembre

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (70 g)
Altezza: 73 mm
Larghezza: 57 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: medio, sottile, parzialmente rugginoso, ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: appena pronunciata
Cavità calicina: evidente

Buccia
Colore di fondo: verde giallo
Sopracolore: leggermente rosato
Rugginosità: assente
Lenticelle: numerose

Polpa
Colore: bianco giallo
Tessitura: semifine, granulosità scarsa
Consistenza: tenera
Succosità: abbondante
Sapore: medio
Zuccheri: scarsi (95,8 g/l)
Acidità: leggera

Diffusione

Attualmente limitatissima, un tempo diffusa soprattutto in Valle Gesso (CN).

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, di buone caratteristiche appena raccolti, si prestano soprattutto al consumo fresco. La serbevolezza è limitata.

Zona di reperimento degli esemplari

Valle Gesso (CN), nel territorio di Valdieri.



Pera della Madonna

Pera di S. Anna

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'unico riferimento bibliografico a questa cultivar, la cui denominazione sta a indicare l'epoca di maturazione (26 luglio), è rappresentato dalla sua citazione nell'elenco dei frutti artificiali della collezione dell'Accademia di Agricoltura di Torino (Garnier-Valletti e Quarelli, 1858). Notizie raccolte in loco ne indicano l'origine francese (Bruno, 1983). Il campione di Cussanio qui descritto è nettamente diverso da quello originariamente individuato nelle valli cuneesi che presenta notevole somiglianza con "Bianchetto" (vedi).

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: buona, ma alternante

Epoca di fioritura: tardiva (2/4 - 7/4)
Epoca di raccolta: 3ª decade di luglio
Epoca di maturazione: prima metà di agosto

Caratteri dei frutti

Pezzaatura: molto piccola (40 g)
Altezza: 52 mm
Larghezza: 48 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: lungo, sottile, legnoso, ricurvo, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo verde
Sopracolore: assente
Rugginosità: limitata, irregolare
Lenticelle: poche

Polpa
Colore: bianco crema
Tessitura: granulosità al torsolo
Consistenza: tenera, fondente
Succosità: abbondante
Sapore: buono aromatico
Zuccheri: elevati
Acidità: media

Diffusione

Attualmente sporadica nella zona di reperimento.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Per consumo fresco, di limitata serbevolezza.

Zona di reperimento degli esemplari

Robilante, Valle Vermentagna (CN).



Pera di S. Anna

Pera vinata

Prus vinatà

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Il nome indica la pigmentazione rossa presente nella polpa, ma anche sotto forma di macchie o punti sulla buccia e sui fiori (petali, ovari). La sua origine è sconosciuta e non si fa cenno a una pera di tale nome in nessuna pomologia.

Peraltro un altro tipo di pera a polpa rossa è stato identificato in Piemonte (Vivai Gottero) e una "Pera sanguigna" in Sardegna. Molon cita un "Pero sanguinolo", a polpa rossastra, piccolo, con maturazione a metà agosto.

Leroy distingue una "Poire sanguigne de France", con diversi sinonimi e tipi d'origine antica (XVII secolo) e una "Poire sanguigne d'Italie", meno nota. Per forma, ed epoca di maturazione la "Pera vinata" descritta si avvicina alla "Sanguigne de France". Hedrick (1921) riporta una pera "Sanguinole" con analoghe caratteristiche.

E' interessante ricordare che autori dei secoli passati (Camerarius, 1571, Jonston, 1662) attribuiscono questa colorazione all'innesto di un pero su un gelso che avrebbe così trasmesso il colore tipico delle sue more ai frutti del pero (!).

Albero

Vigoria: media
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: scarsa

Epoca di fioritura: intermedia (31/3-7/4)
Epoca di raccolta: 3ª decade di luglio
Epoca di maturazione: agosto

Caratteri dei frutti

Pezatura: medio-piccola (105 g)
Altezza: 52 mm
Larghezza: 46 mm
Forma: turbinata troncata
Peduncolo: medio, sottile, parzialmente rugginoso, diritto, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: mediamente pronunciata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* giallo liscio
Sopracolore: macchie e punti rossastri
Rugginosità: assente
Lenticelle: numerose, grandi

Polpa *Colore:* bianco - rosso - rosato
Tessitura: granulosa
Consistenza: compatta
Succosità: scarsa
Sapore: mediocre
Zuccheri: elevati (124,2 g/l)
Acidità: scarsa (1,44 g/l)

Diffusione

Attualmente limitatissima.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti di scarsa serbevolezza, si prestano al consumo fresco.

Zona di reperimento degli esemplari

Cuneese.



Pera vinatà - *Prus vinatà*



Prusëtta

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine di questa cultivar è sconosciuta. Appartiene comunque al gruppo delle pere precoci, generalmente di piccole dimensioni e con polpa molto deperibile (S. Giovanni, Giugnoline, Moscatelle, S. Anna, Maddalena, ecc.). Queste "Prusëtta" sono un po' più tardive, a polpa succosa medio-tenera, un po' più consistente di quella delle altre varietà sopra citate.

Non si è trovato nessun riferimento bibliografico sicuro. Presentano una buona somiglianza con la "Gentile" (Morettini et al.), cultivar peraltro tipica della Toscana, e con i "Rousselet" ("Rousselet d'aouët" e "Petit Rousselet") descritti dal Leroy.

Albero

Vigoria: medio-scarso
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: brindilli e lamburde
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 4/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade di luglio
Epoca di maturazione: luglio

Caratteri dei frutti

Pezatura: molto piccola (55 g)
Altezza: 62 mm
Larghezza: 46 mm
Forma: turbinata
Peduncolo: lungo, sottile, verde, diritto, inserito obliquamente
Cavità peduncolare: pressoché assente
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo
Sopracolore: aranciato o rossastro
Rugginosità: assente
Lenticelle: numerose, ben evidenti

Polpa
Colore: giallo chiaro
Tessitura: leggermente granulosa
Consistenza: media, fondente
Sucosità: media
Sapore: mediamente aromatico
Zuccheri: scarsi
Acidità: scarsa

Diffusione

Un tempo piuttosto diffusa nel Cavourese, ora quasi scomparsa.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Di aspetto attraente e di sapore gradevole si presta soprattutto al consumo fresco, ma viene anche utilizzata per la cottura. La sua serbevolezza è limitata.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Prüsette

Rose e fiori

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Origine sconosciuta. Non è stato individuato alcun riferimento bibliografico.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: tardiva (2/4 - 9/4)
Epoca di raccolta: 2ª decade di ottobre
Epoca di maturazione: ottobre-novembre

Caratteri dei frutti

Pezatura: grossa (280-300 g)
Altezza: 86 mm
Larghezza: 82 mm
Forma: doliforme breve
Peduncolo: medio, spesso, carnoso-rugginoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: ridotta
Cavità calicina: mediamente profonda

Buccia
Colore di fondo: verde-giallo
Sopracolore: leggermente rosato
Rugginosità: molto scarsa
Lenticelle: scarse, piccole

Polpa
Colore: bianco crema
Tessitura: fine, poco granulosa
Consistenza: tenera, ma compatta
Succosità: elevata
Sapore: buono, profumato
Zuccheri: medi (104,1 g/l)
Acidità: media (87 g/l)

Diffusione

Attualmente molto limitata.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti, grandi e di bell'aspetto, si prestano al consumo fresco anche in virtù di ottime caratteristiche organolettiche. Buona la serbevolezza.

Zona di reperimento degli esemplari

Località Fontanelle, comune di Boves (CN).



Rose e fiori

San Giovanni

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Antichissima cultivar, alcuni studiosi la fanno risalire all'epoca romana (*Pirus hordeaceus* in quanto matura in corrispondenza della mietitura dei cereali). E' diffusa in tutta Italia e ha molti sinonimi (Morettini et al.). È probabile che esistano differenti cultivar con questo nome.

Per Leroy "St. Jean" è sinonimo di "Citron des Carmes" altra pera precoce molto nota, mentre Morettini et al. le descrivono come due varietà distinte.

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: a grappoli, da lamburde e brindilli
Produttività: molto elevata

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 4/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di luglio
Epoca di maturazione: luglio

Caratteri dei frutti

Pezzaatura: molto piccola (46 g)
Altezza: 52 mm
Larghezza: 47 mm
Forma: turbinata breve, doliforme breve, maliforme
Peduncolo: lungo, sottile, verde, un po' rugginoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: poco evidente

Buccia
Colore di fondo: verde chiaro
Sopracolore: assente
Rugginosità: irregolare
Lenticelle: piccole

Polpa
Colore: bianco-verdastro
Tessitura: mediamente grossolana
Consistenza: scarsa
Sucosità: media
Sapore: poco dolce, aromatico
Zuccheri: elevati (155,13 g/l)
Acidità: elevata (11,2 g/l)

Diffusione

Varietà ancora piuttosto diffusa in tutta la regione, soprattutto a livello di frutticoltura familiare.

Utilizzazione del prodotto e interesse

I frutti sono gradevoli appena raccolti, ma estremamente sensibili all'ammezzimento.

Zona di reperimento degli esemplari

Cuneese.



San Giovanni

Spadoncina

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Secondo Morettini et al. con il nome di “Spadoncina” si indicano in vari ambienti cultivar talvolta differenti fra loro e aventi in comune soltanto l’epoca di maturazione relativamente precoce.

“Spadoncina” è comunque considerata una varietà diversa da “Spadona d’estate”.

“Spadone” e “Spadoncine” sono cultivar tipicamente italiane, non riportate nelle pomologie di altri paesi.

La “Spadoncina” individuata nelle valli cuneesi presenta una certa somiglianza con gli esemplari riprodotti nella monografia citata, ma ha maturazione più precoce.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: molto espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (27/3-5/4)
Epoca di raccolta: 1^a - 2^a decade di luglio
Epoca di maturazione: luglio - agosto

Caratteri dei frutti

Pezatura: molto piccola (50 g)
Altezza: 58 mm
Larghezza: 40 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: lungo, sottile, verde, leggermente ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: poco pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo-verde
Sopraccolore: assente
Rugginosità: assente
Lenticelle: scarse

Polpa
Colore: bianco-giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: tenera, fondente
Succosità: abbondante
Sapore: medio
Zuccheri: scarsi (86,4 g/l)
Acidità: scarsa (1,34 g/l)

Diffusione

Attualmente sporadica.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti gradevoli al consumo fresco, di scarsa serbevolezza.

Zona di reperimento degli esemplari

Cuneese.



Spadoncina

Supertino

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi Origine sconosciuta. Forse semenzale di Martin Sec (vedi), con cui presenta una certa somiglianza, benché di pezzatura maggiore.

Albero

Vigoria: media
Portamento: assurgente
Modalità di fruttificazione: lamburde e brindilli
Produttività: elevata

Epoca di fioritura: intermedia (28/3 - 4/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-aprile

Caratteri dei frutti

Pezzatura: media (195 g)
Altezza: 88 mm
Larghezza: 68 mm
Forma: piriforme breve
Peduncolo: medio-lungo, mediamente spesso, rugginoso, legnoso, diritto, inserito verticalmente

Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: media

Buccia *Colore di fondo:* giallo
Sopraccolore: leggermente rosso
Rugginosità: completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: scarsamente granulosa
Consistenza: croccante
Succosità: media
Sapore: profumato
Zuccheri: elevati
Acidità: scarsa

Diffusione Attualmente ancora piuttosto diffusa nel Cuneese, in particolare nell'area di Saluzzo.

Utilizzazione del prodotto e interesse Frutti di notevole serbevolezza, prevalentemente usati per la cottura.

Zona di reperimento degli esemplari Saluzzese (CN).



Supertino

Sus bon

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

L'origine è sconosciuta (Latino, 1990). Garnier Valletti cita una "Susbonne", con maturazione a gennaio.

Albero

Vigoria: medio-elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: elevata, ma alternante

Epoca di fioritura: intermedia (30/3 - 7/4)
Epoca di raccolta: 2^a - 3^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre

Caratteri dei frutti

Pezzzatura: medio-piccola (105 g)
Altezza: 63 mm
Larghezza: 57 mm
Forma: turbinata troncata
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, legnoso, dritto o leggermente ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: mediamente pronunciata
Cavità calicina: mediamente pronunciata

Buccia
Colore di fondo: giallo vivo
Sopracolore: sfumature rosse all'insolazione
Rugginosità: quasi completa
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa
Colore: bianco
Tessitura: granulosità scarsa
Consistenza: fondente
Succosità: elevata
Sapore: mediamente aromatico
Zuccheri: scarsi
Acidità: media

Diffusione

Attualmente molto limitata nell'area di reperimento.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Di buone caratteristiche organolettiche, nonostante un aspetto non molto attraente, si presta al consumo fresco che alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Sus bon

Tibé

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi Origine sconosciuta (Bruno, 1983). Non si è reperito nessun riferimento bibliografico.

Albero

Vigoria: medio-scarsa
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: brindilli e lamburde
Produttività: media

Epoca di fioritura: precoce (25/3 - 1/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: dicembre-marzo

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (g 190)
Altezza: 83 mm
Larghezza: 68 mm
Forma: cidoniforme breve
Peduncolo: medio, sottile, rugginoso, carnoso, diritto, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: appena accennata
Cavità calicina: poco profonda

Buccia

Colore di fondo: verde-giallo
Sopraccolore: leggere sfumature rosse
Rugginosità: estesa, ma non uniforme
Lenticelle: numerose

Polpa

Colore: bianco-giallo
Tessitura: granulosa
Consistenza: soda, croccante
Succosità: scarsa
Sapore: mediocre, poco profumato
Zuccheri: scarsi
Acidità: media (astringenza)

Diffusione Attualmente molto limitata nella zona di reperimento.

Utilizzazione del prodotto e interesse Varietà adatta alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari Boves (CN).



Tibé

Tomin

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Origine sconosciuta. Indicata talvolta come “Tomin d’istà” per distinguerla dalla “Tomin d’invern” o come “Bergamòt” (Latino, 1990). Potrebbe corrispondere alla “Bergamotte d’été” o “Milan” e alla “B. rouge estive” descritte da Garnier-Valletti. Per le altre notizie sulla famiglia delle Bergamotte vedi “Bergamoto”.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: medio- elevata, costante

Epoca di fioritura: intermedia (28/3 - 6/4)
Epoca di raccolta: 3^a decade di luglio
Epoca di maturazione: 3^a decade di luglio - 1^a decade di agosto

Caratteri dei frutti

Pezatura: piccola (80-90 g)
Altezza: 49 mm
Larghezza: 55 mm
Forma: sferoidale maliforme
Peduncolo: medio, sottile, carnoso, rugginoso, diritto o leggermente ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: mediamente pronunciata
Cavità calicina: assente o appena pronunciata

Buccia *Colore di fondo:* verde-giallo
Sopracolore: assente
Rugginosità: in tracce sulle cavità calicina e peduncolare
Lenticelle: numerose, piccole

Polpa *Colore:* bianco
Tessitura: leggera granulosità sotto la buccia
Consistenza: tenera, fondente
Succosità: elevata
Sapore: profumato
Zuccheri: elevati
Acidità: leggera

Diffusione

Diffusissima fino agli anni '50 nel Cavourese, ora presente sporadicamente.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Frutti di piccole dimensioni, ma di buona qualità, gradevoli al consumo appena raccolti, di limitata serbevolezza.

Zona di reperimento degli esemplari

Cavourese (TO).



Tomin

Vèrlondra (Vèrd Londra)

Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi

Nelle valli del Cuneese in cui è stata reperita non vi sono notizie circa la sua origine. In base alle caratteristiche del frutto si può considerare sinonimo dialettale della “Curato”, varietà assai nota e descritta in numerose pomologie (Molon, Morettini et al., Tamaro, Leroy, Mas). La “Curato” (che ha molti sinonimi) sarebbe stata scoperta dal Curato Leroy di Villiers-en-Breme (Indre) nella prima metà dell’800. Tamaro, nella sua “Classificazione naturale delle pere di grande reddito”, colloca la “Curato” nella famiglia delle “Verdelunghe”. Questo termine è usato anche da Molon (Verdilunghe) da Rozier (Verte Longue). Si può pertanto ipotizzare che “Vèrlondra” sia una trasformazione dialettale di “Verde lunga” o di “Verte longue”.

Albero

Vigoria: elevata
Portamento: espanso
Modalità di fruttificazione: lamburde
Produttività: molto elevata

Epoca di fioritura: intermedia (29/3 - 9/4)
Epoca di raccolta: 1^a decade di ottobre
Epoca di maturazione: novembre-gennaio

Caratteri dei frutti

Pezatura: media (194 g)
Altezza: 100 mm
Larghezza: 67 mm
Forma: piriforme
Peduncolo: lungo, sottile, legnoso, rugginoso, ricurvo, inserito verticalmente
Cavità peduncolare: assente
Cavità calicina: mediamente profonda

Buccia
Colore di fondo: verde-giallo
Sopracolore: leggermente rosato
Rugginosità: linea rugginosa verticale
Lenticelle: numerose

Polpa
Colore: giallo paglierino
Tessitura: medio-fine, poco granulosa
Consistenza: semifondente
Succosità: abbondante
Sapore: profumato, ottimo
Zuccheri: medi
Acidità: leggera (astringente)

Diffusione

Attualmente ancora abbastanza diffusa nelle valli cuneesi e sporadicamente in tutta la regione.

Utilizzazione del prodotto e interesse

Ottima cultivar autunnale-invernale, adatta al consumo fresco e alla cottura.

Zona di reperimento degli esemplari

Valli cuneesi.



Vêrlondra (Vêrd Londra)

Bibliografia

1. AA.VV., 1981. Le poirier. CTIFL, Parigi: pp. 219.
2. Aldrovandi U., 1658. Dendrologiae naturalis scilicet arborum historiae libri duo. Hieronimus Bernia, Bologna.
3. Bruno E., 1983. Indagine sul germoplasma del pero nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermenagna e Pesio. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 139.
4. Carlone R., 1950. La Pera "Madernassa". Estratto da "L'Italia agricola, 7: pp. 11.
5. Carlone R., 1952. La produzione e l'esportazione della frutta fresca italiana. Cronache economiche 109: pp. 8.
6. Carlone R., 1953. Premesse allo sviluppo della frutticoltura astigiana. Estratto da bollettino Camera di commercio di Asti: pp. 7.
7. Carlone R., 1958. Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in provincia di Cuneo. Atti Convegno Frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.
8. Carlone R., 1961. Le origini e le possibilità di sviluppo della frutticoltura in Provincia di Torino. Atti Convegno "La Provincia di Torino nel quadro dello sviluppo regionale", Torino, 8-9/4/1961: pp. 11.
9. Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1994. Elenco delle cultivar autoctone italiane. Delfino Editore: pp. 153.
10. De Serres O., 1600. Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs. Jamet Metayer Ed., Paris.
11. Decaisne J., 1871. Le Jardin fruitier du Muséum. Didot, Parigi, Vol. I, II, III, IV, V, VI.
12. Duhamel du Monceau, 1768. Traité des arbres fruitiers. Saillant et Desaint, Parigi.
13. Gallesio G., 1817-1839. Pomona italiana ossia trattato degli alberi fruttiferi. Capurro, Pisa.
14. Gallo S., 1991. Indagini sul germoplasma di melo e pero presente nelle valli di Lanzo. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 199.
15. Garnier-Valletti F. e Quarelli G., 1858. Società del Museo pomologico di Torino. Catalogo dei frutti. Torino.
16. Hedrick U.P., 1921. The pears of New York. J.B. Lyon Co., Albany: pp. 636.
17. <http://www.ismea.it/documenti>
18. <http://www.istat.it>
19. Istituto centrale di Statistica, 1940, 1948, 1955. Annuario statistico dell'agricoltura italiana 1936-1938, 1939-1942, 1955. Roma.
20. La Quintinye, 1697. Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, III Edition, Henry Desbordes, Amsterdam.
21. Lalatta F., 1964. La coltura del pero. Dispense corso Frutticoltura, Università degli Studi di Milano: pp. 24.
22. Latino G. 1990. Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214.
23. Lauche W., 1882. Deutsche Pomologie. Verlag von Paul Parey, Berlino, Vol. I, II.
24. Le Lectier S., 1628. Catalogue des arbres cultivés dans le verger du Sieur Le Lectier à Orléans. Editore non indicato: pp. 35.
25. Leroy A., 1867. Dictionnaire de Pomologie. Paris. Vol. I, II.
26. Lugli S., Rivalta L., Nencetti V., 2000. Liste varietali dei fruttiferi 2000. Pero. L'Informatore agrario 19 (2000): 53-58.
27. Mas M. Le verger. La Maison Rustique, Paris. Vol. I, II, III.
28. Mattiolo O., 1916. La frutticoltura in Piemonte nella Storia, nell'Arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino. Annali Regia Accademia di Agricoltura di Torino, 59: 135-194.
29. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, 2001. Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA, Vol I. Roma: pp. 643.

30. Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli, Milano, pp. 717.
31. Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mitterpergher L., 1967. Monografia delle principali cultivar di pero. Consiglio nazionale delle Ricerche, Firenze, pp. 412.
32. Nicotra A., Cobianchi D., Faedi W., Manzo P., 1979. Monografia di cultivar di pero. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: pp. 91.
33. Radicati L., Martino I., Vergano G., 1995. Apple and pear cultivars of Piemonte (Italy) in pomological descriptions of 18th and 19th centuries. *Acta Horticulturae* 391:273-282.
34. Roda G., 1904. Coltivazione e potatura delle principali piante fruttifere. Unione Tipografica Editrice, Torino, pp. 543.
35. Romisondo P., Bruno E., Radicati di Brozolo L., Me G., 1986. Importanza e prospettive della ricerca del germoplasma locale ai fini del miglioramento dell'attuale patrimonio varietale del pero. *L'Informatore agrario* 47(45): 59-63.
36. Rozier J.B., 1789. Cours complet d'Agriculture, Paris.
37. Tamaro D., 1928. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano, pp. 1024.
38. Telmon T., 2001. Piemonte e Valle d'Aosta. Laterza Ed., Roma: pp.189.
39. Vilmorin, Vilmorin, Decaisne, Naudin, Neumann e Pepin, 1867. Le Bon Jardinier. Almanach horticole. Librairie Horticole de La Maison Rustique, Paris.

Gli autori desiderano esprimere la loro viva gratitudine a quanti hanno collaborato alla realizzazione della presente monografia.

In particolare si ringraziano:

- L'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "Paolo Barbero" di Fossano (CN), nelle persone del suo Direttore e dei suoi tecnici frutticoli, che ha ospitato la collezione varietale di pero e sostenuto l'impegno e i costi della sua gestione dalla sua costituzione ad oggi.
- Il Prof. Tullio Telmon, Ordinario di Dialettologia italiana all'Università di Torino, per il prezioso aiuto fornito nella trascrizione dei nomi piemontesi di molte cultivar.
- Il Sig. Giacomo Iacurri, del Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Torino, per la realizzazione di gran parte della documentazione fotografica.
- Il Dott. Giulio Re, Direttore della Scuola Tecnico-pratica "Malva Arnaldi" di Bibiana (TO), il Dott. Sergio Bunino, Tecnico Gruppi Coltivatori di Sviluppo - Torino, il Sig. Piero Latino di Cavour (TO), per la collaborazione prestata nell'individuazione di alcune varietà descritte.

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI OTTOBRE 2003
PER I TIPI DE
L'ARTISTICA SAVIGLIANO