

I FRUTTETI DEL SITO DI VEZZOLANO

Il Frutteto della Canonica di Vezzolano

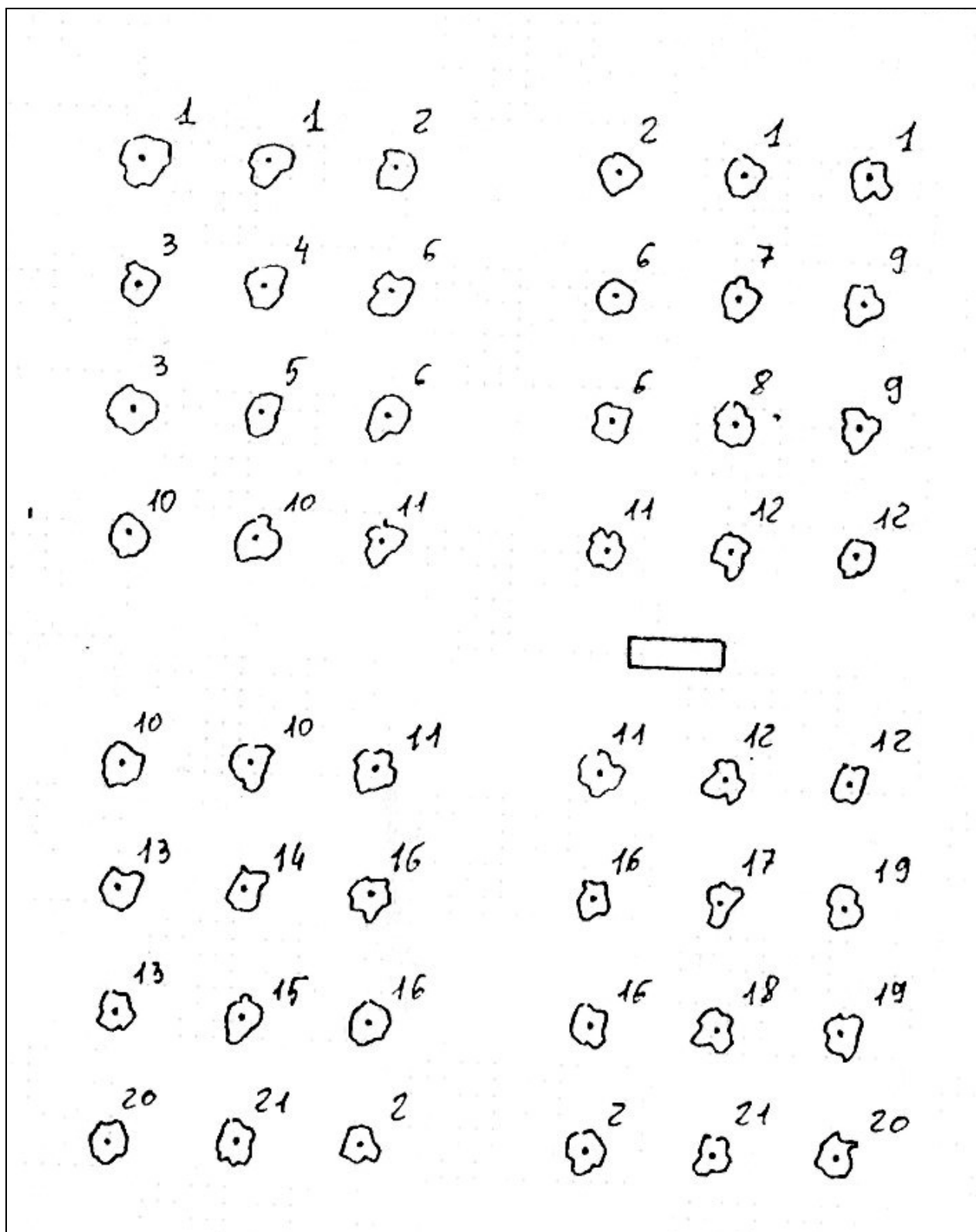
La piantina mostra le sei fila dei 48 esemplari dell' impianto originario risalente al 1997.

Varietà

- 1) Calvilla rossa d'inverno
- 2) Ciocarina bianca
- 3) Pom arnènt
- 4) Giraudet
- 5) Fulminei
- 6) Calvilla bianca d'inverno
- 7) Pom del Re
- 8) Pom d'la costa
- 9) Ciocarina rossa dolce
- 10) Pom marcon
- 11) Ruscaieu
- 12) Cherpandù
- 13) San Gioan
- 14) Pom rava
- 15) Pom limon (pum limun, Belfiore giallo)
- 16) Pom d'la bota
- 17) Pom rusnènt
- 18) Pome
- 19) Pom matan
- 20) Carlo bianco
- 21) Calvilla rossa d'autunno

Luigi Dorella curatore del Frutteto e la figlia Angela





Fonte: Quaderni di Muscandia, n.5, 2005 (disegno di Ludovico Radicati di Brozolo)

Alle sei fila originarie si è aggiunta nel 2009 la Settima fila degli Ospiti e dei Pellegrini, popolata al momento da quattro esemplari (due varietà del Sud Italia)

SCHEDA POMOLOGICHE

1 Calvilla rossa d'inverno

Fioritura nella seconda settimana di aprile. Frutto di forma allungata, di media grandezza. Buccia cerosa, colore rosso bordeaux. Polpa soda, croccante, mediamente succosa. Raccolta a fine ottobre, si consuma da dicembre a marzo.

2 Ciocarín-a bianca

Diffusa in tutto il Monferrato e riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Il nome deriva dai semi che, alla maturazione, si staccano dall'alveolo e producono -agitando il frutto-un suono caratteristico.

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile. Forma allungata.

Buccia liscia, gialla sfumata di rosso. Polpa croccante, dolce.

Raccolta ad inizio ottobre, si conserva fino a marzo.

3 Pom arnènt

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.

Frutto di forma arrotondata. Buccia ruvida, rugginosa.

Polpa croccante, dolce. Raccolta ad inizio ottobre, si conserva fino a marzo.

Adatta alla cottura.

4 Giraudet

Fioritura nella seconda metà di aprile. Manca un riscontro nella letteratura scientifica, probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome.

5 Fulminei (Firminei)

Fioritura nella terza settimana di aprile. Forma appiattita, media grandezza. Peduncolo corto.

Buccia verdina ruvida. Polpa bianca, succosa, dolce acidula. Raccolta a fine ottobre, si conserva fino ad aprile.

6 Calvilla bianca d'inverno

Fioritura nella terza settimana di aprile. Frutto di forma tondeggianti, di media grandezza, con costolature evidenti alla fossa calicina. Buccia liscia, cerosa, sottile, gialla. Rugginosità a livello della cavità peduncolare. Peduncolo corto, medio- grosso.

Polpa croccante, succosa, dolce acidula, profumata.

Raccolta nella terza decade di settembre, si consuma da novembre ad aprile. Quando comincia a diventare gialla è pronta per il consumo e raggiunge il massimo dell'aroma e del gusto dopo un mese o più.

Ideale per la torta di mele francese che nel XIX e all'inizio del XX secolo era servita con i formaggi nei caffè parigini. Eccezionale anche per la preparazione del sidro e di un aceto molto apprezzato. Il suo contenuto di vitamina C è molto alto, superiore a quello delle arance.

7 Pom del Re

Probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome (forse pom d'Argnan o pom real). Frutto di buona pezzatura di forma globosa e pezzatura media. Buccia lucida e verde con sfumatura rossa. Polpa croccante con sapore e aroma erbaceo intenso

8 Pom d'la còsta

Di origine sconosciuta. Fioritura nell'ultima decade di aprile.

Forma tronco- conico breve, asimmetrica. Buccia liscia con lenticelle piccole, rugginose. Peduncolo corto. Colore di fondo giallo- verde con sfumature rosse. Polpa bianca, croccante, succosa, dall'aroma intenso. Si raccoglie nella seconda decade di ottobre.

9 Ciocarín-a rossa dolce

Diffusa nel basso Monferrato e riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Fioritura intorno alla metà di aprile.

Forma allungata. Buccia liscia di colore rosso vivo.

Polpa gialla, dolce, talvolta farinosa.

Raccolta a fine settembre, si consuma fino a febbraio.

Forma allungata, buccia liscia, gialla sfumata di rosso. Polpa croccante, dolce. Raccolta ad inizio ottobre, si conserva fino a marzo.

10 Pom marcon

Fioritura nella terza- quarta settimana di aprile. Frutto di forma arrotondata, di taglia media.

Buccia liscia, di colore rosso sfumato di verde. Polpa croccante, dolcissima e aromatica.

Raccolta ad inizio ottobre, conservazione fino ad aprile, se mantenuta in ambiente fresco.

Adatta al consumo fresco e alla cottura.

È usata per preparare dolci con ricette di una volta.

Di forma arrotondata, di taglia media. Buccia liscia, di colore rosso sfumato di verde. Polpa croccante, dolcissima. Raccolta ad inizio ottobre, conservazione fino ad aprile. Adatta al consumo fresco e alla cottura

11 Ruscaieu

Detta anche Ruscai- o o Pom roscaieu

Riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Fioritura nella terza settimana di aprile. Forma arrotondata, leggermente appiattita, di taglia

media. Buccia verde con sovra colore rosso e numeroselenticelle chiare. Polpa croccante, non esageratamente dolce. Raccolta a metà novembre . Al momento della raccolta veniva interrata per la conservazione si consuma da gennaio a maggio

Arrotondata, di taglia media. Buccia liscia, verde con macchie rosse. Polpa dolce, croccante.

12 Cherpandù

Sinonimo di carpendola, conosciuta da tempi molto remoti. Se ne conoscono diversi tipi.

Fioritura nella terza settimana di aprile. Buccia più o meno rugginosa, giallo- verde con sfumature rosse. Polpa fine croccante, dolce- acidula e aromatica. Raccolta a metà settembre, si consuma fino a marzo. nel Dizionario piemontese Sant'Albano si distingue:”

Doss: Cortipendola dolce.Sorta di mela di mezzana grossezza ed alquanto stacciata,di polpa assai duracine,ed eccellente cotta ed arrostita al fuoco o nel forno. Brusch:acidula,mela di grossezza il doppio della precedente e meno delicata al gusto”.

13 San Giovanni (Pom ëd San Gioann)

Frutto piccolo, tondeggiante. Buccia sottile, giallo- paglierino.

Polpa bianca, croccante, succosa, dolce acidula. Matura a fine giugno- inizio luglio, da consumarsi appena raccolta

14 Pom rava

Frutto con forma globosa appiattita e buccia sottile. Polpa consistente con sapore asprigno, mediamente succosa. Colore della buccia verde con sfumature gialle.

Fioritura nella seconda settimana di aprile.

15 Pom limon

Forma allungata.

Buccia gialla, puntinata. Polpa bianca, acidula, profumata.

Raccolta nella seconda quindicina di ottobre, si conserva fino a marzo.

Adatta per pasticceria.

16 Pom d'la bota

Frutto di forma allungata. Buccia di colore rosso- intenso. La colorazione si accentua lasciando qualche tempo le mele già raccolte esposte all'aperto. Polpa soda, dolce- acidula, succosa.

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile. Raccolta a inizio ottobre, maturazione da dicembre a marzo.

17 Pom rusnènt

Mela roggia o mela ruggine

Frutto con forma globosa e buccia rugginosa non omogenea e colore dominante verde. Polpa con aroma erbaceo e croccante, sapore acidulo

18 Pome

Fioritura a metà aprile. "specie di mela bislunga di color rosso carico come le mele susine, ma a strisce ondate, di carne tenera e di sapor dolce e grato al gusto "(Dizionario Sant'Albano)

19 Pom matan

Frutti grandi e globosi. Buccia liscia, gialla. Polpa dolce, gialla, croccante.

Raccolta a metà ottobre, si conserva fino a marzo

20 Carlo bianco

Appartiene al gruppo delle mele Carle, conosciute da tempi remoti. Frutto tondeggiante con buccia verde e sottile medio- piccolo, un po' allungato. Buccia liscia, cerosa, gialla- verdastra.

Polpa soda, dolce, tendente alla farinosità. Sapore dolciastro e consistente.

Si raccoglie nella seconda decade di settembre, si conserva fino ad aprile.

21 Calvilla rossa d'autunno

Varietà del gruppo delle calville. Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.

Frutto grosso, un po' allungato. Buccia rossa sfumata di verde. Polpa croccante, mediamente succosa. Raccolta nella seconda metà di ottobre, matura a partire da novembre

Il Frutteto della Cascina

Alberello

PERE:

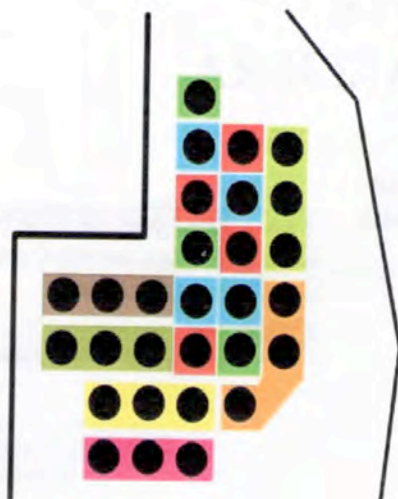
- Madernassa
- Martin sec

PRUGNE

- Ramasin
- Goccia d'oro

MELE:

- Gamba fina
- Buras
- Rous giachè
- Carla
- Rounse



Fonte ASV

Il Frutteto della Crocetta

CROCETTA

SPALLIERA

PERE:

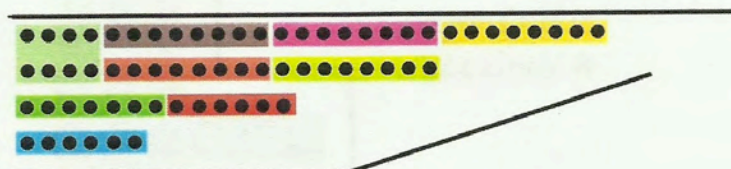
- Martin sec
- Madernassa

PRUGNE:

- Ramasin
- Goccia d'oro

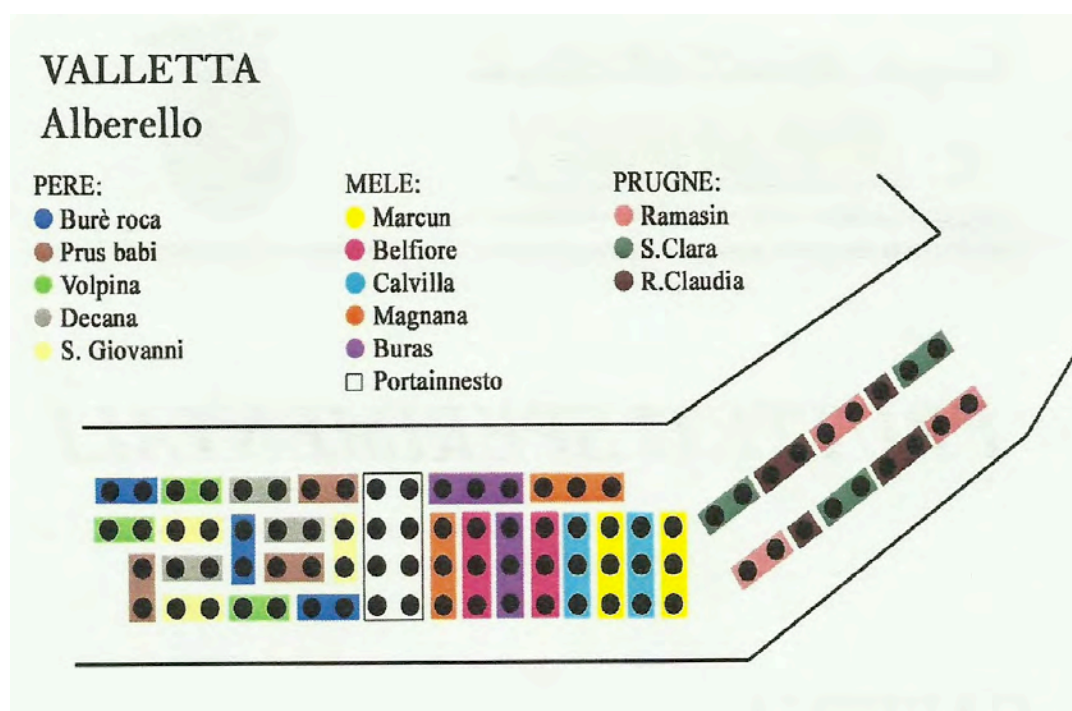
MELE:

- Buras
- Gamba fina
- Rous giachè
- Rounse
- Carla



Fonte ASV

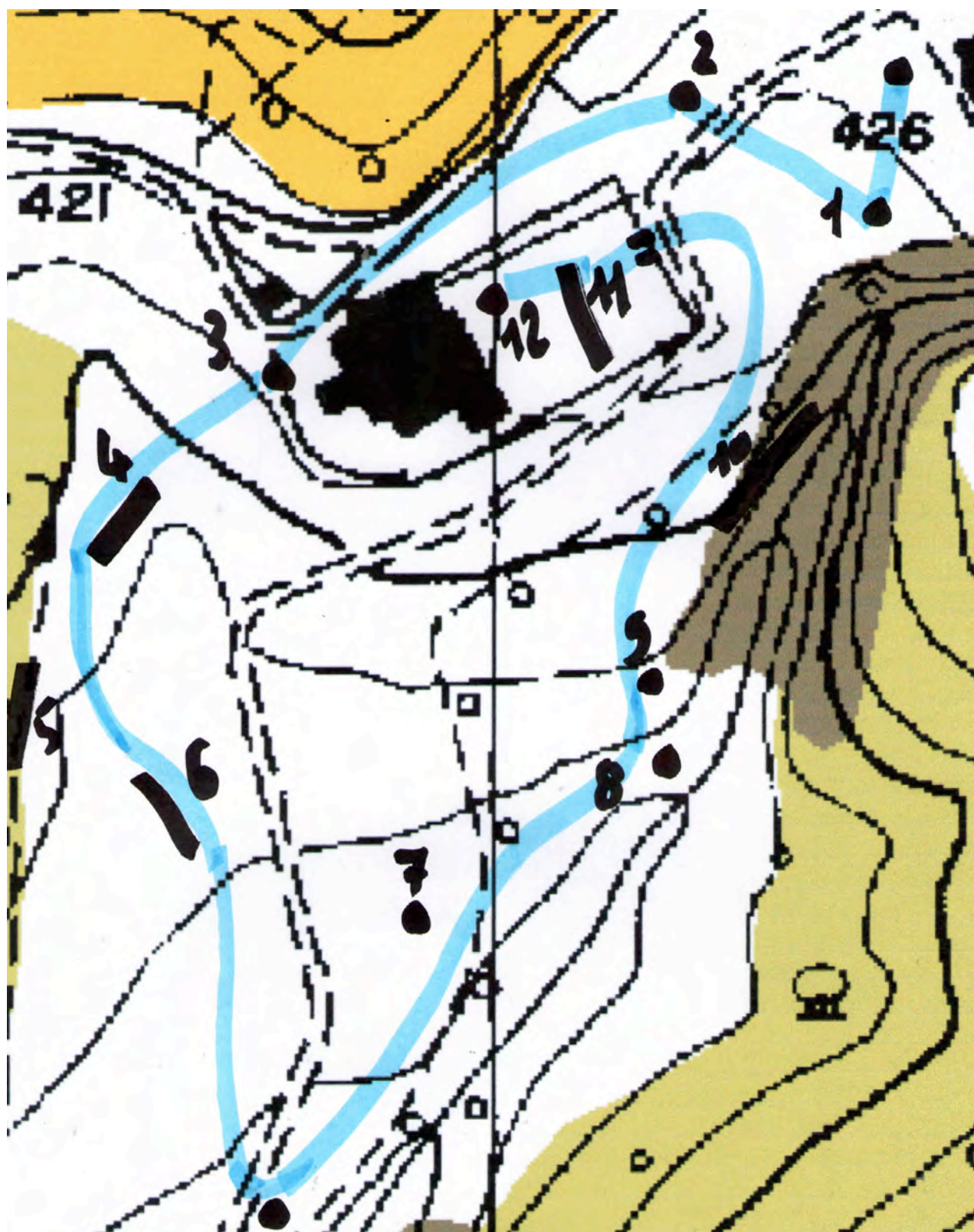
Frutteto della Valletta



Fonte ASV

La Camminata dei Quattro Frutteti e dei Grandi Alberi

Un itinerario a piedi circumnaviga il complesso monumentale di Vezzolano ed unisce le principali presenze frutticole arboree del sito.



Fonte:disegno di Dario Rei su mappa dei suoli di Albugnano



1 Davanti la Cascina:Frutteto ad Alberello

2 Giardino delle Piante Officinali : Maggiociondolo Biancospino Crespino Alloro Salvia Origano Rosmarino Timo Issopo Aglio selvatico Viburno Dragoncello Lavanda Spirea Forsizia Catalpa Cornus Buddleia Berberis atro purpurea Menta Rosmarino Camomilla Dragoncello Timo Salvia Liquirizia

3 Il Rovere davanti la facciata

4 Frutteto La Crocetta : si distende ad anfiteatro sul fronte opposto alla facciata della Chiesa



5 Al termine della spalliera discesa lungo la quinta arborea



6 Frutteto La Valletta : l'impianto più recente(2010)



7 Attraversato il Frutteto della valletta si entra nella parte più bassa, meno frequentata e conosciuta dell'intero sito, aperta su una magnifica conca che ha al centro un grande pioppo monumentale



8-9 Più in basso ancora un bellissimo pratone digrada verso la corona di rovi che segna il confine dei terreni dell'Accademia di Agricoltura e della Azienda sperimentale di Vezzolano .Qui giunti si prende a risalire, lasciando a destra il rio e l'ambiente umido della piccola cascata, passando accanto al maestoso Quercus cerris(8) ed al Drago verde (9)



10- Si raggiunge il vigneto del Freisa, a destra del quale, verso il rio, si apre un bosco di pini strobi impiantati negli anni Sessanta.

11 Si risale il vigneto e ci si porta all'altezza del muro esterno del complesso monumentale. si raggiunge il lato corto opposto all'abside con accesso al Frutteto della Canonica



12

Lo spazio recintato accoglie 50 esemplari di antiche varietà di meli .



Al centro un contenitore di pietra, forse usato come abbeveratoio o deposito; secondo alcune interpretazioni era un sarcofago sepolcrale.



Attraversando il frutteto verso l'abside si incontra il Cipresso storico, che per oltre duecento anni ha abitato lo spiazzo antistante la facciata. Rimosso per ragioni di statica è stato deposto in orizzontale. In asse con la finestra dell'abside ed il rosone della facciata

