

SELENA® Elliot (Cov)

SELENA® è una pera autunnale con epidermide bronzata.



FRUTTO

- **Maturazione** : Autunnale - fine agosto-inizio settembre nel Sud-Est della Francia e metà settembre nella Valle della Loira, con una consistenza di 6 a 6,5 kg/cm².
- **Raccolta** : In 2 passaggi, per pereti uniformi, senza problemi di disaffinità.
- **Forma** : Piriforme, piuttosto regolare.
- **Aspetto** : Molto bello, forma e colore luminoso la rendono molto attraente.
- **Pezzatura** : Il calibro dominante è 60/70 mm ; tende a scendere a 65 mm su alberi di debole vigore o con scarsa affinità. Sono in corso prove sia in pieno campo sia presso stazioni sperimentali ("La Pugère", CTIFL di Balandran) per definire il potenziale di pezzatura, in funzione della tecnica culturale adottata e della scelta del portinnesto.
- **Sapore** : Molto buono, aromatico ed equilibrato una volta completato l'affinamento di maturazione, con un IR di 16° Brix e Acidità malica di 3,5 g/l.
- **Polpa** : Succosa e zuccherina, di fine tessitura. Lascia una gradevole sensazione di freschezza in bocca.
- **Buccia** : Presenta una colorazione bronzata-ramata, uniforme in tutte le aree di produzione ; è liscia e gradevole al tatto ma presenta un sapore amaro in bocca.
- **Conservazione** : Buona - 5 mesi a temperatura di -0,5°C. Sono in corso le prove in atmosfera controllata. Selena® a una maturazione lunga e omogenea nel tempo. I frutti dopo affinamento di maturazione e pronti al consumo si conservano 5 a 7 giorni a temperatura ambiente.
- **Affinamento di maturazione** : 7 giorni a 18°C con 95% di umidità, o 4 giorni a 25°C con 95% di umidità. Questi dati sono a titolo indicativo ; la gestione dell'affinamento.
- **Consumo** : Selena® è una pera da sbucciare che si consuma cruda o cotta.

ALBERO



- **Vigore** : Medio - è necessario accentuarlo con portinnesti di vigore adeguato. Presenta insufficiente affinità con il cotogno BA29 ; per questo moltiplichiamo solo astoni con intermedio di varietà affini (Decana del Comizio, Beurré Hardy) sui cotogni C, Adams e BA29, oppure direttamente sul portinnesto affine INRA Pyriam (cov) (selezione semi-nanizzante di Pyrus communis).
- **Potatura** : La forma di allevamento più appropriata è l'asse centrale, con le branche disposte tutt'intorno a spirale. Presenta un buon rivestimento di branche fruttifere di facile gestione, perché si dispongono naturalmente ad arco grazie al portamento semi-piangente.
- **Impollinazione** : Fiorisce in epoca Williams. Sono stati finora utilizzati con successo come impollinatori le cv : INRA HOMORED®Williams Rossa Homogène(cov), Angelys(cov), Guyot, Williams, Harrow Sweet(cov), oppure anche varietà di Nashi, quali Chojuro, Shinko e Shinseiki.
E' in corso la sperimentazione per mettere a punto i dispositivi e le indicazioni per una gestione ottimale dell'impollinazione.

• Osservazioni

Selena® è una pera dalle caratteristiche agronomiche eccezionali, non appena saranno del tutto risolti i problemi di affinità su BA 29. Il suo punto di forza risiede nell'eccellente qualità gustativa, che occorre valorizzare con un adeguato affinamento del processo di maturazione.

Selena® è un marchio riservato alla vendita verso i grossisti e supermercati dei frutti della varietà Elliot; diffusa nel quadro di un programma commerciale organizzata dai distributori AZ Mediterraneo e la SICA "FRUTTEI DI BEAUREGARD". La vendita al consumatore o in Agricoltura Biologica è libera ed è da fare sotto l'appellazione Elliot o un'altra marca che Selena®.

• LEGGENDA

® : Marchio registrato

COV : Certificato di Ottenimento Vegetale. Moltiplicazione vietata senza autorizzazione.

