



## DALL'EMILIA-ROMAGNA

Un tipo di frutto che piace alle giovani generazioni

# Pesche e nettarine, in aumento le cultivar a gusto dolce

**N**ell'ultimo decennio sono notevolmente aumentate le cultivar di pesche e nettarine in possesso di caratteri organolettici diversi dai tradizionali. I frutti si presentano completamente sovracolorati di rosso (è scomparso gradualmente il colore di fondo verde e giallo), la consistenza della polpa non è più fondente e succosa ma dura, croccante e asciutta e nel gusto si è cercato di far prevalere il carattere dolce sull'acido.



▲ Big Top.

L'orientamento dei programmi di breeding ha portato a ottenere cultivar dai frutti molto attraenti alla vista, notevolmente colorati così da apparire sempre maturi, con la polpa soda più resistente alle manipolazioni e più a lungo conservabili. Inoltre, abbassando la percezione del gusto acido (non a tutti gradito e soprattutto variabile secondo il livello di maturazione, della cultivar, dell'annata, ecc.), si garantisce una buona percezione della dolcezza, anche se il valore del residuo secco rifratto metrico (Rsr) non è troppo elevato. Diverse indagini, condotte anche a livello europeo, hanno dimostrato che questa tipologia piace molto a un pubblico giovane e adulto, ma meno a quello di età più avanzata. In questi anni le nuove linee si sono mescolate a quelle tradizionali creando una forte confusione nel consumatore, che spesso si trova a mangiare tipologie che non ricorda e quindi rimane deluso recriminando che le varietà di una volta erano più buone, oppure va incontro a una piacevole sorpresa se amante di polpa croccante e gusto dolce. Peccato però che al successivo acquisto la stessa tipologia di prodotto non sempre sia disponibile o riconoscibile.

Uno dei principali problemi che si è venuto a creare è stato proprio quello di dare continuità a queste nuove linee varietali in modo da poter coprire un lungo periodo di produzione. Oggi siamo a buon punto, sono già disponibili numerose varietà di nettarine e in numero minore di pesche reperibili da fine giugno a settembre inoltrato.

### Vantaggi e svantaggi delle nuove tipologie

Vediamo, però, quali sono i vantaggi e gli svantaggi di queste nuove tipologie; definire l'epoca di raccolta "sembra" più semplice poiché i frutti appaiono sempre colorati e la polpa resta sempre soda; pertanto il calibro parrebbe essere l'unico parametro per procedere alla raccolta. Non si ha più scarto di maturo, le raccolte possono essere meno scalari, serve personale meno qualificato, ecc. Spesso

si rischia però di anticipare troppo la raccolta, con frutti di durezza superiore a 6 kg/0,5 cm<sup>2</sup>, polpa ancora verde, Rsr non ancora ottimale e aromi prevalentemente erbacei, non ancora pronti. La frigoconservazione per questa tipologia di frutti può essere più lunga di quella tradizionale, ma in questa fase gli aromi (come anche l'acidità) vengono attenuati dalle basse temperature e nei lunghi

periodi possono comparire imbrunimenti interni. Tolti dal freddo, la maturazione dei frutti avviene lentamente, con la polpa che tende a diventare gommosa e avvizzita; gli aromi non evolvono e il gusto si appiattisce. In pratica non si riescono ad apprezzare mai appieno le potenzialità gustative delle cultivar.

È pertanto fondamentale eseguire una corretta raccolta perché siano già sintetizzati i giusti aromi aiutati anche dalle nuove strumentazioni come il DA-meter (che misura l'indice di clorofilla presente sulla buccia). In generale questo vale anche per i frutti a polpa fondente, ma la maturazione di questi ultimi è più favorevole perché possiedono un corredo acidico più elevato, un maggior contenuto in liquidi e tendono a intenerire. A parità di dolcezza e di acidità, un frutto duro è percepito meno dolce di un frutto tenero perché i liquidi veicolano meglio le molecole.

Analizzando i dati chimico-fisici relativi a numerose varietà sia tradizionali che a gusto dolce (dati ottenuti in una quindicina di anni), si può vedere come in generale la loro composizione in termini di acidità è contenuta in zuccheri si sia modificata.

Il valore massimo dell'acidità nelle cultivar tradizionali è rimasto a 22,5 meq/100g, mentre il valore minimo è sceso, passando dai 4,5 meq/100g a 2,5 meq/100g delle cultivar a gusto dolce. Il RSR medio è salito: nelle nettarine è cresciuto passando da 12,0 a 13,5%, mentre quello delle pesche è passato da 12,5 a 13,0%.

### Una breve panoramica varietale

Nella **tabella 1** sono riportate le varietà di pesco (tutte a polpa gialla) consigliate per i nuovi impianti nell'ambito dei Disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna. Nelle **tabelle 2 e 3** sono indicate, rispettivamente, le cultivar di nettarine a polpa gialla e bianca, raccomandate dagli stessi Disciplinari.

Limitandosi alle sole varietà a polpa gialla, e prendendo in considerazione solo le più conosciute, si può notare come la sequenza di maturazione delle cultivar di netta-



TAB. 1 - VARIETÀ DI PESCO (TUTTE A POLPA GIALLA) CONSIGLIATE PER I NUOVI IMPIANTI NELL'AMBITO DEI DPI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Varietà	Maturazione (± gg da Vistarich) <sup>(1)</sup>
Sugar Time	-20
Royal Glory	-7
Royal Summer	8
Grenat	12
Royal Lee	14
Lami Dolza 3	20
Sweet Dream	25
Sweet Henry	45
Corindon	50

<sup>1)</sup> Data media di inizio raccolta Vistarich = 15/07 in Emilia-Romagna

TAB. 2 - VARIETÀ DI NETTARINE A POLPA GIALLA CONSIGLIATE PER I NUOVI IMPIANTI

Varietà	Maturazione (± gg da Big Top) <sup>(1)</sup>
Big Bang	-19
Rebus 028	-22
Noracila	-11
Garofa	-9
Carene	-7
Gartairo	-4
Honey Blaze	-2
Big Top	0
Gardeta	4
Rebus 038	5
Honey Fire	7
Alitop	8
Gea	10
Romagna Big	11
Rebus 195	12
Pit Lane	14
Romagna Gold	18
Nectapom 29	20
Romagna Queen	25
Honey Royale	26
Romagna Giant	30
Dulcis	30
Pit Stop	31
Alma 2	32
Honey Cascade	33
Dulciva	42

<sup>1)</sup> Data media di inizio raccolta Big Top = 11/07 in Emilia-Romagna

rine parte con le precoci Rebus 028 e Big Bang, rispettivamente a -22 e -19 giorni da Big Top, entrambe con giudizio complessivo discreto per l'epoca in cui maturano. Segue Big Top, la varietà che è divenuta l'ideotipo di riferimento in molti programmi di breeding per la linea a "gusto dolce" con medio-bassa acidità. Circa una settimana dopo Big Top matura Alitop, varietà giudicata ottima sotto tutti i punti di vista. Qualche giorno a seguire è pronta la nuova cultivar Gea che ha dato ottimi risultati. Nella stessa epoca matura Romagna Big, varietà con un contenuto in zuccheri superiore a 14 °brix e valutata con risultati migliori di tutte le nettarine saggiate, anche di quelle a tipologia tradizionale. Dopo una decina di giorni e fino alla metà di



▲ Dulciva.



▲ Rebus.

TAB. 3 - VARIETÀ NETTARINE A POLPA BIANCA CONSIGLIATE PER I NUOVI IMPIANTI IN EMILIA-ROMAGNA

Varietà	Maturazione (± gg da Big Top) <sup>(1)</sup>
Turquoise	-19
Romagna Red	-7
Garcica	-4
Cristal	-3
Nectasweet 23	0
Nectasweet 26	5
Romagna Star	5
Magique	12
Sandine	12
Romagna Top	14
Nectasweet 28	20
Nectasweet 30	27
Zephir	36
Tourmaline	48

<sup>1)</sup> Data media di inizio raccolta Big Top = 11/07 in Emilia-Romagna

agosto sono disponibili tre cultivar della serie Romagna: Romagna Gold, Romagna Queen, Romagna Giant. A cavallo fra metà agosto e settembre maturano le due nuove cultivar selezionate in Emilia-Romagna: Dulcis e Dulciva.

Il panorama delle varietà dolci di pesche è più limitato rispetto a quello delle nettarine. Si inizia a fine giugno con Royal Time e prosegue per circa 70 giorni. Tra le prime a maturare troviamo Royal Glory, varietà già diffusa da qualche tempo. Circa 15 giorni dopo si raccoglie Royal Summer, poi tra la fine di luglio e la prima settimana di agosto abbiamo Royal Lee e Lami Dolza 3. Ancora a fine luglio si raccoglie Grenat, varietà molto produttiva. Da evidenziare che nel caso delle nettarine la tipologia "dolce" ha nel proprio background genetico la varietà Big Top, come genitore oppure come progenitore di seconda generazione e, eccetto Big Bang e la stessa Big Top, tutti i genotipi oggetto d'indagine hanno origine e sono stati selezionati in Italia, soprattutto in Emilia-Romagna.

La situazione è meno netta nell'ambito delle pesche. L'introduzione del carattere "dolce" è a oggi in una fase più arretrata rispetto alle nettarine e le differenze qualitative sono più sottili: le tradizionali hanno un RSR tendenzialmente più alto, anche se ovviamente sono percepite come meno dolci (leggera differenza), sono più aromatiche, più gradite all'olfatto e al gusto, mentre il giudizio complessivo è molto simile. ■

**Lorena Castellari, Paola Sgarbi**

Astra Innovazione e Sviluppo - Tebano Faenza (Ra)

**Stefano Foschi, Daniele Missere**

Crpv - Cesena (FC)