



Pero

[DI V. ANCARANI¹, G. BARUZZI², S. SIRRI²,
M. CASTAGNOLI², E W. FAEDI²]

[INTRODUZIONE

La pericoltura italiana, principalmente concentrata in Emilia-Romagna, presenta un panorama varietale sempre più dominato dalla cultivar Abate Fétel, con oltre il 40% del prodotto nazionale, seguita a distanza da William, Conference, Kaiser, Coscia e Decana del Comizio. Le uniche novità in grado di inserirsi in questo standard appaiono Carmen (precoce) e Angelys (tardiva).

Nell'ambito del Progetto Mipaf + Regioni "Liste di orientamento varietale dei fruttiferi", attivo dal 1994, sono state valutate più di 70 varietà, la maggior parte delle quali (44) sono state giudicate

Appare possibile un
reale ampliamento
e diversificazione
dell'offerta di nuove
varietà

negativamente e quindi eliminate dai campi sperimentali.

[LA LISTA 2013

L'unico cambiamento della Lista 2013 riguarda l'esclusione della varietà Precoce di Fiorano, precedentemente giudicata positiva per il centro-sud e le isole. La nuova Lista quindi comprende complessivamente 17 varietà: 12 varietà interessano gli ambienti settentrionali (in ordine di raccolta: Bohème*, Carmen*, Santa Maria, William, Aida*, Max Red Bartlett, Conference, Abate Fétel, Decana del Comizio, Kaiser, Angélyls* e Passa Crassana) e 4 il Centro-Sud e Isole (Etrusca, Turandot*, Bohème*, Tosca, Carmen*, Coscia, Spadona, Santa Maria, William, Aida*, Conference, Abate Fétel, Decana del Comizio e Angelys*). Solo 9 varietà sono state giudicate positive, e quindi adatte alla coltivazione sia al Nord che al Sud.

¹Dipartimento di Scienze Agrarie - Università di Bologna

²Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Unità di Ricerca per la Frutticoltura, Forlì



[1 - Bohème*.

[2 - Carmen*.

[3 - Angelys*.

[4 - Passa Crassana.

[5 - Turandot A.

[6 - Falstaff.

[7 - Selena ® Elliott*.

TAB. 1 - UNITÀ OPERATIVE COINVOLTE NEL GRUPPO DI LAVORO PERO

UNITÀ OPERATIVE	RESPONSABILI E COLLABORATORI
CRISO - Consorzio di Ricerca e Sperimentazione per l'Ortofrutticoltura Piemontese. Az. Manta (CN)	S. Pellegrino, L. Berra, C. Carli
DIPSA - Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna. Az. Cadriano (BO)	G. Costa, S. Sansavini, V. Ancarani, M. Grandi, S. Lugli
CRPV - Centro Ricerche Produzioni Vegetali. Az. Imola (BO)	D. Missere, S. Bolognesi
CRA-FRF - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Forlì. Az. Forlì Fraz. Magliano	W. Faedi, G. Baruzzi, S. Sirri, M. Castagnoli
ALSIA - Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura. Az. Pantanello (MT), Bosco Galdo, Villa d'Agri (PZ)	C. Mennone, A. Silletti, M. Campana
CRA-FRC - Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione - Unità di Ricerca per la Frutticoltura di Caserta. Az. Pignataro Maggiore (CS)	A. Imperatrice, O. Insero
Agris - Sardegna Agricoltura. Az. Uta (CA)	D. Satta, L. De Pau, M. Sedda, B. Scalas
ESA - Ente di Sviluppo Agricolo della Sicilia. Az. Campo Carboj, Menfi (AG)	O. Tulone, M. Patti, R. Bono

Gran parte di queste varietà è sempre stata indicata nella Lista fin dalla sua prima pubblicazione a conferma del difficile e lento ricambio varietale che caratterizza questa specie. Solo nel 2001, infatti, sono state inserite in Lista le varietà italiane Aida*, Bohème*, Carmen* e Turandot* e nel 2005 la varietà francese Angelys*.

LE VARIETÀ IN CORSO DI VALUTAZIONE

Sono ancora in corso le valutazioni sul comportamento di 5 varietà e 1 selezione in avanzata fase di studio, per cui non si è ancora espresso un giudizio definitivo. Vengono riportate di seguito le prime indicazioni del Gruppo di Lavoro emerse dai dati rilevati nei campi sperimentali con esclusione di Regal Red®Comice in quanto non ancora in fruttificazione.

RACCOLTA PRECOCE

Hermann® (-42): al secondo anno di valutazione; a raccolta molto precoce. I frutti, con epidermide di colore verde chiaro – giallo e sovraccolore rosso sulla maggior parte della superficie, hanno una shelf-life molto breve e sono soggetti ad una rapida sovrammaturazione. Ha una notevole precocità unita ad un prodotto di qualità accettabile. Appare più adatta forse alla coltivazione in ambienti meridionali.



SEL. DCA 90050103-44 (-9): selezione individuata a Bologna, al quarto anno di valutazione con proposta di denominazione varietale PE1 Unibo*. L'habitus dell'albero è simile ad Abate Fetel, produce costantemente, prevalentemente sul legno di due anni e brindilli, e presenta una rapida entrata in produzione; i frutti sono di media pezzatura, di forma piriforme allungata; l'epidermide è verde, leggermente rugginosa nella parte calicina; la polpa è dolce e a completa maturazione diventa fondente e succosa; il sapore è buono.

RACCOLTA INTERMEDIA:

Dicolor (+7): al secondo anno di valutazione. L'entrata in produzione degli alberi è risultata decisamente precoce. I frutti di forma turbinato-appiattiti, hanno un aspetto attraente e pezzatura media; il sovraccolore rosso intenso occupa il 70% della superficie; la polpa è croccante-succosa, leggermente fine; il sapore è mediocre.

Xenia (+21): al secondo anno di valutazione. I frutti sono di aspetto poco attraente, cidoniformi e di pezzatura grossa; il sovraccolore è rosso spento e sfumato su circa il 30-40% della superficie; la polpa è fondente-succosa, leggermente fine; il sapore è mediocre.

Sweet Sensation® (+24): al terzo anno di valutazione. L'albero presenta una vigoria piuttosto ridotta ed incompatibilità d'innesto col cotogno. I frutti, di media pezzatura, sono di aspetto discreto; il sovraccolore è rosso scuro striato su quasi la totalità della superficie con rugginità su circa il 30% negli ambienti poco vocati; la polpa è fondente-succosa, leggermente fine; il sapore è buono. Il periodo di raccolta è contemporaneo a Decana del Comizio della quale ricorda la forma ed il buon sapore.

Selena®Elliot* (+30): al sesto anno di valutazione. I frutti, bronzato-rugginosi, sono di forma piriforme e di pezzatura media, con sovraccolore rosso sfumato su circa il 15% della superficie; la polpa è fine, fondente e succosa, molto dolce; il sapore è buono.

LE VARIETÀ VALUTATE NEGATIVAMENTE

Dopo diversi anni di valutazioni il Gruppo di lavoro ha definitivamente eliminato tre varietà e una delle due selezioni in avanzata fase di studio per i seguenti aspetti negativi:

Precoce di Fiorano (-40): cultivar precoce esclusa a causa della

TAB. 2 - PREGI E DIFETTI DELLE VARIETÀ DI PERO GIUDICATE POSITIVAMENTE

CULTIVAR	EPOCA DI MATURAZIONE (2)		PREGI	DIFETTI
Etrusca	N	E	Elevata precocità, attraenza del frutto.	Limitata conservabilità; frutti di piccola pezzatura, e scarsa qualità.
	C-S	-48		
	I	NR		
Turandot*	N	E	Elevata precocità, aspetto attraente; buona tenuta di maturazione sulla pianta.	Produttività incostante; eterogeneità della forma.
	C-S	-48		
	I	-7		
Bohème*	N	-31	Varietà poco suscettibile al Colpo di fuoco batterico. La produttività è medio-elevata. I frutti presentano buone caratteristiche organolettiche, sono succosi e dolci.	La tenuta di maturazione sull'albero è limitata, ridotta pezzatura del frutto (necessita diradamento).
	C-S	-35		
	I	1		
Tosca	N	E	Frutto di aspetto attraente e di buone caratteristiche organolettiche.	Produttività alternante, piccola pezzatura del frutto, necessita di diradamento.
	C-S	-29		
	I	NR		
Carmen*	N	-20	Varietà costantemente produttiva. I frutti sono di aspetto molto attraente. La tenuta di maturazione sulla pianta è buona. La polpa è succosa e aromatica.	Presenza di frutti partenocarpici; pezzatura e sovraccalore non sempre soddisfacente.
	C-S	-37		
	I	-21		
Coscia	N	E	Elevata produttività, buone caratteristiche organolettiche e conservabilità.	Limitata pezzatura, necessita di diradamento.
	C-S	-53		
	I	0		
Spadona	N	E	Buona e costante produttività; buona qualità organolettica.	Sensibile alle manipolazioni.
	C-S	-6		
	I	19		
Santa Maria	N	-13	La produttività è costante ed elevata. I frutti sono attraenti.	La qualità organolettica è mediocre.
	C-S	-16		
	I	NR		
William	N	0	La produttività è costante. Le caratteristiche organolettiche sono ottime. È adatta anche alla trasformazione industriale.	Eterogeneità della forma.
	C-S	0		
	I	49		
Aida*	N	7	Varietà poco suscettibile al Colpo di fuoco batterico. La produttività è costante. La polpa è croccante e succosa.	Disformità dei frutti; poco omogenea è la distribuzione del sovraccalore.
	C-S	3		
	I	19		
Max Red Bartlett	N	12	I frutti sono rossi su circa l'80% della superficie. Le caratteristiche organolettiche sono buone.	Eterogeneità della forma e nella distribuzione del sovraccalore soggetta a regressione del colore
	C-S	12		
	I	49		
Conference	N	16	La produttività è costantemente elevata. I frutti hanno buone qualità organolettiche. La polpa è bianca, fine, dolce e succosa. La conservabilità è buona.	La varietà è particolarmente soggetta al brusone; pezzatura del frutto non sempre soddisfacente.
	C-S	13		
	I	NR		
Abate Fétel	N	21	Varietà di riferimento. I frutti sono di forma tipica allungata. La polpa è croccante e succosa. La conservabilità è buona.	Presenza di frutti partenocarpici con aspetto meno attraente dei tradizionali. Particolare sensibilità alla Maculatura bruna del pero.
	C-S	26		
	I	29		

(segue)

(Tabella 2, continua da pag. precedente)

Decana del Comizio	N	23	Pezzatura elevata ed ottime qualità organolettiche, polpa molto fine e succosa; buona conservabilità.	La produttività è incostante; disformità del frutto
	C-S	28		
	I	NR		
Kaiser	N	35	I frutti sono totalmente rugginosi, di buona qualità. La conservabilità è buona.	La produttività è incostante.
	C-S	E		
	I	E		
Angélyls*	N	47	I frutti presentano una buona qualità organolettica; la polpa è fine e succosa; buona conservabilità	I frutti hanno aspetto poco attraente con una rugginosità non uniforme.
	C-S	32		
	I	49		
Passa Crassana	N	54	Pezzatura grossa; buon sapore. È adatta alla trasformazione industriale.	Eterogeneità della forma e granulosità della polpa del frutto.
	C-S	E		
	I	E		

1 epoca di raccolta in giorni rispetto a William (Nord, Centro-Sud) e Coscia (Isole)

NR Dato non rilevato

E Varietà eliminata

VIVAISTI AUTORIZZATI A MOLTIPLICARE LE CULTIVAR PROTETTE DI PERO

CULTIVAR	LICENZIATARI E VIVAISTI DISTRIBUTORI
Aida*	Geoplant, Salvi, Tagliani, Bertolami, Ansaloni, Fortunato, Giannoccaro, Mazzoni, Milone, Spinelli
Angélyls*	Davodeau-Lignonniere, Gori, Minzoni F. (per Vivai Du Volois), Spornberger J. (per Vivai Du Volois)
Bohème*	Geoplant, Salvi, Tagliani, Bertolami, Ansaloni, Fortunato, Giannoccaro, Mazzoni, Milone, Spinelli
Carmen*	Dalmonte Guido e Vittorio, Dalmonte Natale, Barbone, Geoplant, Griba, Pietro Chinaglia, Salvi, Tagliani, Vitroplant, Barbone, Ansaloni, Zanzi, Giannoccaro, Gori, Maccanti, Mazzoni, Battistini, Quadrifoglio
Turandot*	Dalmonte Guido e Vittorio, Geoplant, Griba, Salvi, Zanzi, Giannoccaro

* = cultivar protetta



[8 - Hermann®.



[9 - Xenia.

forte suscettibilità a cascola in pre-raccolta, pezzatura medio-piccola e limitata conservabilità dei frutti.

SEL. DCA 92050110-69 (+13): i frutti, di pezzatura medio-grossa, hanno forma eterogenea e rugginosità sul circa il 15% della superficie, polpa fine, fondente e succosa, sapore medio, leggermente acidulo; risultano nel complesso inferiori a quelli di Conference e William Rossa di pari epoca di raccolta.

Vicuna (+13): albero ad habitus compatto; i frutti sono di aspetto simile a Conference, molto appuntiti nella zona peduncolare e di medio-grossa pezzatura; il sovraccolore è rosso chiaro esteso su circa il 30% della superficie; la polpa è abbastanza fine, fondente e succosa, il sapore è dolce ma nel complesso è stata giudicata inferiore a Conference, di pari epoca.

Uta® (+50): i frutti, completamente bronzati, sono di forma turbinata e di media pezzatura, sono caratterizzati da un elevato contenuto in acidi e zuccheri, il sapore è prevalentemente acidulo e astringente se non consumato a piena maturazione. La varietà è simile per forma ed aspetto ad Angelys ma nei nostri ambienti non ha mai raggiunto livelli qualitativi e produttivi soddisfacenti.

NUOVE CULTIVAR ENTRATE NEL PROGETTO NON ANCORA IN FRUTTIFICAZIONE (BREVE DESCRIZIONE FORNITA DAL COSTITUTORE)

Nel 2012 vi è stato l'inserimento di Regal Red®Comice*: mutante di Decana del Comizio, caratterizzato da frutti con una tipica colorazione rossa striata, polpa di sapore dolce e aromatico.

Nel 2013 sono entrate le varietà Falstaff* e Golden Russet®Bosc*.

Falstaff, ottenuta dal CRA-FRF di Forlì, presenta un frutto che ricorda la forma di Abate Fétel, da cui deriva ed è caratterizzata da un bell'aspetto per l'attraente colorazione rossa su colore di fondo giallo, calibro elevato e caratteristiche qualitative decisamente apprezzabili che diventano elevate nel periodo invernale.

Golden Russet®Bosc* è stata diffusa negli Stati Uniti d'America nel 1984 da Sumio Fukui. È una mutazione di Kaiser di cui richiama sia le caratteristiche dell'albero che del frutto: forma, aspetto completamente rugginoso, colore della polpa, tessitura e buon sapore. ■

Il Gruppo di lavoro "Pero" è costituito da 8 Unità di cui 2 operano in aree del Centro-Sud, 2 nelle Isole e 4 nel Nord (Emilia-Romagna e Piemonte).