

LA BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO DELLA REGIONE UMBRIA

SPECIE ARBOREE DA FRUTTO
COLLANA "I QUADERNI DELLA BIODIVERSITÀ"
N.1



La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria

Specie arboree da frutto, volume primo

Copyright 2012 Regione Umbria

Servizio Sviluppo sostenibile delle produzioni agricole

EDIZIONI 3APTA

ISBN n. 88-88417-07-9

Coordinamento editoriale:

Luciano Concezzi

Autori

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Area Innovazione e Ricerca

Mauro Gramaccia, Silvia Spedicato, Marco Caffarelli,

Francesca Moretti, Ferdinando Desantis, Luciano Concezzi

Design grafico

molly&partners Terni

Stampa

Tipolitografia Federici S.n.c.

Crediti fotografici

le fotografie del testo sono degli autori;

la riproduzione delle immagini nelle pagine indicate

è su gentile concessione di:

Pagine 15 (in alto), 113 Biblioteca della Facoltà di Agraria di Perugia

15 (in basso), 16, 45, 100 Biblioteca di A.R.U.S.I.A. (Perugia)

59 Regione Umbria, Consiglio Regionale dell'Umbria

28, 32 www.googlebooks.it

30, 38 www.wikipedia.org

46 Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (A.P.S.P.)

“Letizia Veralli, Giulio ed Angelo Cortesi”

La riproduzione delle immagini a pagina 143, raffiguranti le

tavole acquerellate tratte dall'opera di Ulisse Aldrovandi è

su concessione della Biblioteca Universitaria di Bologna:

- B.U.B., Ulisse Aldrovandi, Tavole di piante, vol. IV, c. 209

- B.U.B., Ulisse Aldrovandi, Tavole di piante, vol. VI, c. 3

Ogni riproduzione o duplicazione delle stesse senza

il consenso della Biblioteca Universitaria di Bologna

sono vietate.

Le immagini raffiguranti le tavole a corredo della Pomona

Italiana del Gallesio sono tratte dalla edizione ipertestuale

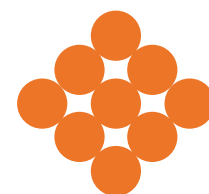
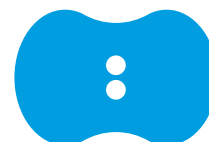
della Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi

(Pisa 1817-1839), a cura di Angelini M. e Basadonne M. C.,

Ist. Marsano, Genova 2004. www.pomonaitaliana.it



* Indice



CONTRIBUTI ALLA CONOSCENZA STORICA DELLE VARIETÀ LOCALI E DELLA FRUTTICOLTURA DELLA REGIONE UMBRIA

9 **Capitolo 1**
Tempi e modi della ricerca storica ed etnoantropologica

27 **Capitolo 2**
Note storiche di frutticoltura in Umbria

55 **Capitolo 3**
La frutticoltura in Umbria nei dati dei censimenti dell'agricoltura

SCHEDA POMOLOGICHE

75 **Considerazioni generali sulle attività di ricerca e metodologia di lavoro**
83 **Schede pomologiche**

228 **Appendice**

235 **Ringraziamenti**

Presentazione >

Andrea Sisti Amministratore Unico 3A-PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Con questa pubblicazione 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria (3A-PTA) inaugura una nuova Collana dedicata alla divulgazione scientifica delle attività promosse e realizzate nell'ambito del Servizio di Conservazione e Ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità affidato a 3A-PTA dalla Regione Umbria nell'ambito della attuazione della Mis. 214 azione I del PSR per l'Umbria 2007-2013. Il Servizio, naturale prosecuzione di precedenti progetti intrapresi ormai da più di un decennio da parte della Regione nel settore della biodiversità di interesse agrario, vuole essere innanzitutto uno strumento di conoscenza di quel patrimonio di risorse genetiche di cui l'Umbria è ricca (come del resto anche l'intero territorio nazionale), come si avrà modo di constatare con questa e le altre pubblicazioni che seguiranno nei prossimi anni.

Conoscenza che prende le mosse (e altrimenti non potrebbe essere), da un attento e continuo rapporto con il territorio e, in modo ancor più imprescindibile, con le persone che lo abitano e lo animano con il proprio lavoro e le proprie tradizioni. Una conoscenza che, al termine del suo percorso di acquisizione ed elaborazione, trova il suo naturale punto di approdo proprio in quelle stesse campagne e quelle stesse genti che le hanno dato fondamento ed ispirazione, per le quali auspichiamo possa rappresentare un utile strumento di riflessione e confronto su temi ed argomenti di vita quotidiana, quali sono il lavoro e la memoria delle proprie radici. In ultima analisi, ci auguriamo possa diventare uno strumento di conoscenza tale da servire anche per stimolare idee e progetti riguardo un modo nuovo e altro di concepire e fare agricoltura.

I contributi che caratterizzano questa collana e che a partire da questo primo numero sono presentati al pubblico, sono il frutto del lavoro di tecnici e ricercatori di Enti ed Istituzioni regionali, oltre che del contributo di numerosi e qualificati esperti del settore che trovano qui un terreno fertile e proficuo di reciproco confronto e scambio di conoscenze, i cui risultati ci auguriamo possano essere di ausilio oltre che di interesse a quanti hanno a cuore la conservazione e la valorizzazione della Biodiversità di interesse Agrario.

Augusto Buldrini

Dirigente del Servizio Sviluppo Sostenibile delle Produzioni Agricole Regione Umbria

La salvaguardia e la conservazione della biodiversità animale e vegetale di specie selvatiche, come di quelle addomesticate dall'uomo sta sempre più assumendo i connotati di una necessità improrogabile. Prova ne è la crescente attenzione rivolta a questa problematica da parte delle istituzioni pubbliche.

Per quanto riguarda la Biodiversità di interesse Agrario, un riscontro importante dell'attenzione dei *policy makers* agli impatti delle attività umane, è la nuova proposta di Politica Agricola Comunitaria che mette al centro della strategia agricola europea la salvaguardia della Biodiversità.

La politica strategica regionale, di pari grado, ha mostrato di essere da lungo tempo sensibile a questa tematica, ribadendo, anche nell'attuale Documento Annuale di Programmazione 2011-2013, che le risorse naturali e paesaggistiche costituiscono una delle principali attrattive del territorio regionale e dunque, al tempo stesso, una risorsa preziosa da salvaguardare ed un'opportunità di valorizzazione dell'Umbria.

Tra le prime nel panorama italiano, la Regione Umbria ha emanato la Legge Regionale 25/2001, "*Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario*" che riconosce l'importanza, ai fini della conservazione e dello sviluppo dei territori locali, delle cultivar vegetali e delle razze animali autoctone.

Ad oggi la suddetta legge è pienamente operante in quanto sono state approvate tutte le disposizioni normative necessarie alla piena e completa concretizzazione dei suoi obiettivi.

A tale riguardo si fa presente che la Giunta regionale con propria deliberazione n.1058 del 26/09/2011 adotta le: "*Disposizioni per la istituzione e tenuta del registro regionale per la tutela del patrimonio genetico e della rete di conservazione e sicurezza*".


Gli strumenti operativi previsti sono l'istituzione e la tenuta del Registro regionale della biodiversità vegetale ed animale, oltreché la realizzazione e la gestione della Rete di Conservazione e Sicurezza delle risorse genetiche autoctone, con il fine di garantirne la conservazione, sia *in situ* che *ex situ*, nonché la loro moltiplicazione, allo scopo di renderle disponibili agli agricoltori ed agli istituti sperimentali e di ricerca.

La gestione del Registro e della Rete è stata affidata, con D.G.R. n.842 dell'11/07/2012, alla società "*in house*" 3A-PTA e fa perno sulla prevista istituzione di un'apposita Commissione tecnico-scientifica, composta da esperti nei diversi settori della biodiversità di interesse agrario, provenienti dal mondo scientifico ed accademico, ai quali affidare il compito di valutare le richieste di iscrizione al Registro regionale delle accessioni che di volta in volta verranno reperite sul territorio regionale.

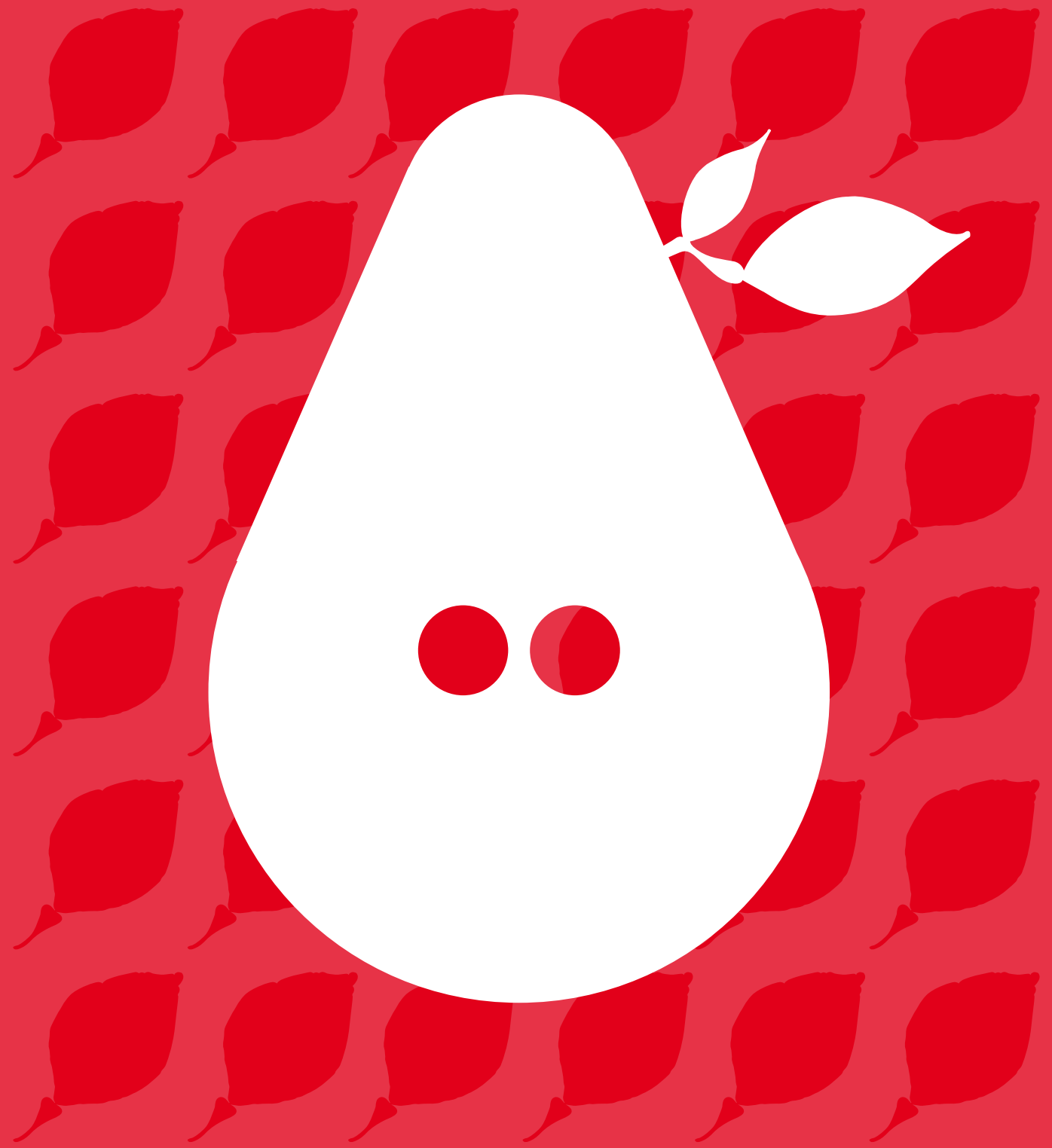
Sono tra l'altro già operanti, grazie ai precedenti progetti di agro-biodiversità, finanziati con il Piano di Sviluppo Rurale per l'Umbria del precedente ed attuale periodo di programmazione comunitaria, una banca del germoplasma animale e vegetale, quest'ultima costituita da collezioni *in vivo* ed *in vitro*, al cui interno destano particolare interesse le vecchie varietà da frutto autoctone (melo, olivo, vite, susino, pero, pesco, ecc.) per un loro possibile reinserimento tra le produzioni tipiche agroalimentari regionali. Tutto ciò al fine di facilitare una loro possibile commercializzazione e garantire così una opportunità reddituale aggiuntiva per le nostre aziende agricole che si auspica possano essere sempre più orientate verso produzioni di qualità. La presente pubblicazione rappresenta una testimonianza concreta del lavoro svolto fino ad oggi dalla Regione Umbria a tutela e valorizzazione della Biodiversità di interesse Agrario.

CONTRIBUTI

ALLA CONOSCENZA STORICA
DELLE VARIETÀ LOCALI E DELLA FRUTTICOLTURA
DELLA REGIONE UMBRIA



*Alla lunga, conserveremo solo ciò che amiamo, ameremo solo ciò che comprendiamo e comprenderemo solo ciò che ci insegnano.
Baba Dioum, citato in E. O. Wilson, Biodiversità, Sansoni, 1999*



Tempi e modi della ricerca storica ed etnoantropologica

Silvia Spedicato

I risultati scaturiti dalle attività portate avanti in questi mesi hanno confermato l'importanza rivestita dalla strategia dell'interdisciplinarietà nel novero di esperienze progettuali finalizzate allo sviluppo della conoscenza ed alla tutela della biodiversità agroalimentare. Questo è vero, in modo particolare, laddove gli obiettivi convergono con la messa a punto di possibili strumenti e canali di valorizzazione delle stesse risorse genetiche autoctone individuate e/o individuabili in futuro.

Appare superfluo insistere sul profondo legame esistente tra biodiversità e contesto socio-culturale ed ambientale di riferimento. È quanto mai evidente come la complessità su cui si fonda la questione della biodiversità renda artificioso ogni tentativo di separazione degli elementi di ordine biologico da quelli aventi natura sociale, economica e politica, suggerendo nel campo della ricerca percorsi complementari che amplino i confini delle conoscenze specialistiche ed assicurino la reciproca cooperazione all'interno della comunità scientifica. L'intervento delle discipline storico-antropologiche diventa dunque un presupposto irrinunciabile ai fini di una feconda appropriazione epistemologica di tutti quegli elementi (caratteristiche, peculiarità, produzioni, saperi, pratiche ed abitudini) che hanno contrassegnato i percorsi storici delle varietà vegetali locali ed il loro rapporto con il territorio d'origine e/o di diffusione.

In questa prospettiva, è emersa la necessità di affiancare le attività di ricerca e sperimentazione agronomica, previste dal progetto, con quella che potremmo definire un'azione di "recupero della memoria storica" attinente le varietà pomologiche in collezione, allo scopo di avere a disposizione un attendibile repertorio documentario, acquisito attraverso la sistematica ed analitica esplorazione delle fonti storiche, nonché grazie l'interrogazione delle fonti orali. Molto spesso queste ultime si sono dimostrate capaci di coadiuvare efficacemente la ricerca storiografica sia in qualità di parallelo versante informativo di raffronto, di suggerimento e di verifica, sia nel colmare le lacune della documentazione scritta, soprattutto qualora l'elevata specificità di alcuni ecotipi locali ne impediva ogni possibile identificazione storica. Infatti, un gran numero di saperi e pratiche attinenti le varietà alimentari locali entravano a far parte di quel patrimonio di conoscenze (tramandato oralmente di generazione in generazione) di cui le principali depositarie erano le famiglie coloniche, che fino a poco più di cinquant'anni fa popolavano le campagne della nostra regione. D'altra parte, l'omologazione alimentare con cui ci troviamo a fare i conti è un fatto relativamente recente, tanto che molti anziani contadini ancora ricordano (e/o nei casi più fortunati hanno "mantenuto in vita", destinandole all'autoconsumo) numerose varietà vegetali autoctone in via di estinzione,

1

rappresentando da varie angolazioni un cruciale tramite di continuità nell'ambito di qualsiasi intervento finalizzato alla conservazione, al recupero ed alla valorizzazione delle biodiversità locali.

Prima di addentrarci nella descrizione delle attività e degli obiettivi raggiunti, non si possono sottacere i notevoli profitti reciproci derivati dallo scambio di nozioni e competenze con gli addetti ai lavori sul fronte agronomico. È inoltre opportuno segnalare che, nonostante i risultati ottenuti in ambito storico-etnografico possano dirsi soddisfacenti nei termini della presente ricerca, il procedere delle indagini ha messo in evidenza la possibilità di recuperare una mole documentaria ben più ampia e completa, avendo a disposizione tempi maggiori, come d'altra parte richiede di per sé la complessità e l'articolazione di ogni ricerca storica. In altre parole, si è aperta la strada all'eventualità di percorsi conoscitivi molto fecondi. È possibile addirittura identificare uno dei risultati proprio con l'acquisizione della consapevolezza che questo tipo di ricerca dovrebbe assumere una certa costanza e stabilità, diventando uno tra i significativi punti di forza in ogni intervento di sostegno alla competitività del settore agroalimentare della nostra regione. In conformità ai propositi progettuali, le attività effettuate in campo storico-antropologico hanno interessato parallelamente tre ambiti operativi:

1. Ricerca storico-archivistica-bibliografica
2. Ricerca etnografica
3. Predisposizione di uno strumento di catalogazione informatizzata dei dati acquisiti (database)



Gli evidenti propositi conoscitivi espressi dalle finalità della ricerca hanno reso necessaria la sistematica e minuziosa esplorazione di un ricco ed eterogeneo materiale documentario, dislocato in una pluralità di sedi (archivi, biblioteche comunali e specializzate, dipartimenti universitari, fondi letterari, ...), allo scopo di reperire dati e notizie funzionali alla ricostruzione dei percorsi socio-storici delle varietà pomologiche oggetto di attenzione (coincidenti per lo più con le accessioni presenti in collezione).

La consultazione analitica delle fonti è stata affrontata adottando un taglio metodologico di ampio respiro, capace di mettere in luce importati elementi conoscitivi anche tramite l'interrogazione di documenti a prima vista non perfettamente in tema con gli argomenti della ricerca, ma che ad uno sguardo più attento sovente hanno rivelato una fecondità ed un'attinenza inaspettate. A titolo puramente esemplificativo si riporta la "scoperta", all'interno di un poemetto celebrativo intorno alle consuetudini cortigiane quattrocentesche, di ben due citazioni che documentano il consumo di Mele Appie o Melappie (Appiole, *Pyrus malus apiana*) nel territorio ternano (area geografica dove sono state prelevate le accessioni di Mela Appiola e Mela Appiola Rossa inserite nella collezione).

La ricerca non si è limitata ad analizzare in senso diacronico le singole varietà pomologiche, ma si è provveduto ad una rapida ricognizione storica relativa alla specie e varietà di appartenenza, estendendo le indagini in un'ottica comparativa all'intero territorio nazionale, per poi approfondirne "tipicità" e peculiarità nella specifica area geografica di pertinenza, esaminando in parallelo fonti scritte e testimonianze orali.

Oltre a dotare la tematica di una necessaria contestualizzazione, le indagini storiche condotte sul più ampio panorama nazionale hanno fornito importanti segnalazioni, notizie e spunti analitici atti a guidare lo spoglio di materiali documentari idonei alla possibile individuazione di dati attendibili e pregni di significato ai fini dei nostri interessi conoscitivi.

L'estrema differenziazione dei materiali analizzati ha poi consentito di ampliare in qualche modo il repertorio delle fonti attinenti la storia dell'alimentazione in Umbria che, diversamente da altre regioni, allo stato attuale si rivela ancora piuttosto lacunosa e frammentaria. Purtroppo, a differenza di altre regioni italiane e/o di altri luoghi, l'Umbria non può contare sulle puntuali ricognizioni e sulle minuziose notizie concernenti produzioni e consumi alimentari di cui invece dispongono altri territori. Ad esempio, non possediamo opere agronomiche analoghe a quelle del Tanara per l'Emilia Romagna o di Agostino Gallo per il bresciano, così come non possiamo contare su trattati simili a quello redatto da Bonvesin della Riva nel XIII secolo sulle magnificenze del territorio milanese e neppure abbiamo a disposizione scritti monografici su ben determinati prodotti alimentari, come il *Catalogo Ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti, nei poderi [...] del territorio delle Masse di Siena* redatto dal botanico senese Apelle Dei nella seconda metà del XIX secolo.

Vero è che non mancano trattati agronomici e naturalistici redatti da autori umbri come la Divina Villa di Corniolo della Corgna (XIV-XV secolo) e l'Herbario Novo di Castore Durante da Gualdo (XVI secolo). Questi però, in linea con le tendenze del tempo, si limitarono a trascrivere quanto enunciato da autori maggiori (copiandoli quasi alla lettera) e, comunque, collocarono la loro dissertazione in altro contesto, dando informazioni di carattere generale su varietà botaniche e pratiche colturali, senza quasi mai soffermarsi sulle specificità locali. Difatti in Corniolo troviamo soltanto tre espliciti riferimenti alla nostra regione (riguardanti mietitura, legatura delle viti e fienagione)^②, mentre il resto dell'opera si basa sulle nozioni agronomiche e sulle indicazioni medico-scientifiche già codificate nel più famoso trattato di Pier de Crescenzi (1233-1320).

La carenza di testi storici altamente specifici impone un lavoro di ricerca ben più complesso ed oneroso: ogni materiale documentario appartenente alla nostra regione potrebbe contenere riferimenti utili, sebbene esista di fatto un gruppo di **fonti** che potremmo definire **d'elezione** per la ricostruzione della storia dell'alimentazione e dell'agricoltura locali.

Tuttavia queste non sempre si adattano alla tematica sulla quale si intende approfondire l'acquisizione di notizie. È il caso ad esempio degli **statuti comunali e/o corporativi**, ove è sì possibile rintracciare riferimenti a beni e sostanze alimentari, ma difficilmente si trovano dettagli relativi a peculiari prodotti, a meno che la rilevanza produttiva e/o gli intenti normativi cui erano finalizzati i provvedimenti non lo rendessero necessario. E così: ogni varietà di frutti, ortaggi, legumi è quasi sempre inclusa nel generico ed onnicomprensivo appellativo pertinente la propria categoria (si riportano alcune ricorrenze lessicali relative alla frutta presenti negli statuti comunali umbri: *fructos arborum, poma, fructi*). Lo stesso dicasi per altro tipo di documentazione archivistica (catasti, atti notarili, contratti agrari, libri contabili, ...). Solamente la frutta secca e i fichi emergono con una certa consistenza, quasi sicuramente per la loro conservabilità che ne accresce il valore economico. Peraltro il fico sembra essere la specie frutticola più apprezzata, tanto da comparire nei contratti agrari come quota parte che l'affittuario doveva corrispondere oppure come obbligo di consegna al proprietario al momento del raccolto.

Fortunatamente maggiori ragguagli inerenti le varietà fruttifere coltivate e/o consumate in Umbria si possono reperire, come si dirà anche in seguito, grazie agli **archivi monastici**. Una ricca fonte di notizie attendibili inerenti la storia dell'alimentazione locale è rappresentata proprio da libri contabili, note spese, liste di fornitori, ricettari appartenenti a conventi, case religiose e monasteri. Questi permettono di avvicinarci meglio alla realtà alimentare quotidiana di determinate epoche storiche, data la maggiore similitudine dell'alimentazione/cucina conventuale a quella della gente comune. Indubbiamente la tipologia di fonti consultabili è saldamente connessa alla specificità del settore agricolo o merceologico sul quale si spera di acquisire informazioni storiche. A seconda dei casi si manifesta, dunque, la

necessità di individuare percorsi documentari idonei, prendendo in considerazione anche fonti esterne capaci a volte di restituirci ancor meglio la tipicità del prodotto nostrano. È quanto accade ad esempio per i fichi perugini, di cui, a partire dal XV secolo, troviamo menzione in trattati agronomici e naturalistici concernenti altri territori e/o di carattere più generale. In tal caso l'attributo localistico diventa un'esigenza distintiva, avvertita ovviamente al di fuori del contesto di produzione. Difficilmente nelle fonti antiche abbiamo la possibilità di riscontrare un'autoreferenzialità, prima d'oggi ritenuta superflua parlando di prodotti autoctoni. E così le Panaie originarie dall'areale nursino sono chiamate Mele di Norcia sulla piazza di Napoli, mentre diventano Mele Gaetane (mele di Gaeta) sul mercato della capitale dove vi giungono dal territorio campano (si veda a tal proposito la scheda pomologica relativa alla Mela Panaia). E ancora: probabilmente per la stessa ragione le Mele Conventine, così denominate per la loro provenienza dai pomari dei conventi, non compaiono con questo nome all'interno dei materiali archivistici appartenenti agli stessi monasteri (si veda a tal proposito la scheda pomologica relativa alla Mela Conventina). La connotazione localistica rappresenta, poi, un'importante elemento di caratterizzazione, quando il suo legame con il prodotto assume una stabilità tale da restituirne la rinomanza nel tempo e nello spazio; come per i celeberrimi

Perzichi di Papigno o per la Pesca Marscianese, di cui si rievoca una notorietà nazionale (e addirittura internazionale nel primo caso) in numerose citazioni presenti in testi di diversa matrice, pubblicati anche a distanza di anni. È dunque evidente come non ci si possa limitare a fonti documentarie interne. Ciò è addirittura impensabile trattando di varietà pomologiche, che molto spesso possono rivendicare più di un ambito territoriale di tipizzazione o comunque una più ampia e capillare diffusione. Le nostre ricerche hanno riscontrato, ad esempio, come la Susina Verdaccia possa vantare numerosi riferimenti storici che la vincolano saldamente al territorio dell'Amerino, sebbene l'estensione delle indagini sul panorama nazionale abbia messo in risalto l'esistenza di altre connessioni localistiche molto forti, come pure una vasta distribuzione della varietà in tutta la penisola. In quest'ottica comparativa, assolutamente necessaria, lo spoglio delle fonti richiede una mole di lavoro veramente notevole, che non può dirsi mai completo. Ad ogni modo, si è riusciti a discernere interessanti e fecondi percorsi documentari che lasciano intravedere in futuro la possibilità di risultati ancor più consistenti di quelli raggiunti finora. È opportuno segnalare come l'individuazione di ulteriori direttive d'indagine e repertori documentari da esaminare rappresenti, a nostro avviso, un importante obiettivo epistemologico, scaturito dalla stessa attività di ricerca.

TIPOLOGIA DELLE FONTI SCRITTE

Si dà ora conto della tipologia di fonti dove è possibile reperire notizie più specifiche intorno alle varietà frutticole ed alla pomologia in generale, ricordando comunque che **qualunque testo scritto potrebbe inaspettatamente contenere preziose referenze documentarie**. Sebbene le *fonti classiche* (da Catone a Columella, da Varrone a Plinio, a Virgilio e gli altri geponici) forniscano importantissime notizie relative alle pratiche colturali in frutticoltura, come pure consistenti elenchi sulle varietà delle diverse specie pomologiche all'epoca esistenti, non ci è quasi mai possibile pervenire a sicure identificazioni con varietà più recenti, sia per la scarsità di ragguagli descrittivi, sia per le notevoli trasformazioni che nel tempo ha subito la nomenclatura adottata. Ad ogni modo, la consultazione di questo gruppo di fonti risulta imprescindibile come materiale di raffronto e, nelle evenienze più fortunate, come vera e propria attestazione documentaria. È il caso della nostrana Mela Amerina citata da Plinio e Columella, i quali, sebbene in forma estremamente succinta, ne segnalano la grande conservabilità, oltre a testimoniare il legame con un'area geografica, quella di Amelia, molto importante in epoca romana: «*amerina maxime durare, melimela minime*» [Plinio XV, 18, 59].



amerina maxime durare, melimela minime Plinio XV, 18, 59



Un altro tipo di fonti di estrema fecondità è rappresentato dagli **archivi conventuali** e dalla **produzione letteraria degli stessi monaci**, che da sempre si cimentarono in classificazioni botaniche. Emblematico, a tal proposito, il lavoro dei frati certosini dell'Ordine di San Bruno che nel 1736 pubblicarono uno dei primi cataloghi di piante da frutto. D'altra parte, è superfluo ricordare come a partire dal '500 numerosi erbari, trattati naturalistici e opere di descrizione e catalogazione agronomica devono la propria paternità ad autori appartenenti ai diversi ordini religiosi. Sempre al contesto monastico vanno ascritti libri contabili, registri, diari, ricettari che si sono rivelati di estrema utilità nell'acquisizione di notizie intorno alle varietà pomologiche locali.

Altro gruppo di fonti di notevole pertinenza sono quelle **iconografiche**, in modo particolare il filone pittorico delle nature morte che, a partire dal Caravaggio e da Arcimboldo, ci permettono di visionare in qualche modo le varietà di frutta esistenti. Per non parlare poi dei dipinti del pittore mediceo Bartolomeo Bimbi che nel XVII secolo fu incaricato dal Granducato dei Medici di raffigurare il patrimonio frutticolo dell'epoca con finalità espressamente classificatorie; tant'è vero che le sue tele ad olio sono corredate di un cartiglio didascalico che elenca le varietà pomologiche riprodotte in ciascun quadro.

Analoghi intenti classificatorio-descrittivi sottostanno poi a tutta una successiva produzione iconografica, sovente commissionata da naturalisti e botanici che desideravano corredare le loro opere con immagini molto accurate delle varietà frutticole trattate nei loro testi. Per fare un solo ma autorevolissimo esempio, basti pensare alle tavole presenti nella celeberrima *Pomona italiana* del conte Giorgio Gallesio. Non possiamo dimenticare poi il modellismo pomologico in cera che nella seconda metà dell'Ottocento raggiunse in Italia il suo apice con la *Pomologia Artificiale* del Cavalier Garnier Valletti[®], ma che già da qualche tempo supportava gli studi di carpologia di altri pomologici e collezionisti.

Un immenso patrimonio documentario è poi rappresentato dall'ingentissima **produzione letteraria** che, con finalità

medico-scientifiche o agronomiche, a partire dal XV secolo vide incrementarsi il numero di opere e trattati enciclopedici dedicati alle varietà botaniche destinate all'alimentazione ed alla farmacopea, tra cui i lavori dei notissimi Pier De Crescenzi, Pier Andrea Mattioli, Agostino Gallo, Costanzo Felici, Giacomo Castelvetro e molti altri ancora.

In concomitanza cronologica, non si può fare a meno di dirigere l'attenzione su **trattati geografici e topografici** come la famosissima *Descrittione di tutta l'Italia* (1568) dell'umanista Leandro Alberti, dove pure troviamo interessanti indicazioni sulle produzioni agricole umbre. E ancora, altra preziosa risorsa informativa è rappresentata dalla **saggistica gastronomica** che spesso contiene importanti digressioni sugli ingredienti utilizzati in cucina e sulle loro caratteristiche e peculiarità. Per non parlare poi delle risorse letterarie di taglio **monografico**, molte delle quali la scarsa notorietà ed il trascorrere del tempo hanno confinato nel dimenticatoio. A tal proposito, vale la pena riferire come durante quest'indagine sia stata individuata, presso la Biblioteca Augusta di Perugia, una delle cinque copie esistenti de *i Pomi d'oro* (1601) del nobile recanatese Francesco Angelita che con «*scopi di diletto*» tiene due dettagliate lezioni sui *fichi* e sui *melloni*, spaziando anche sulla loro diffusione territoriale e fornendo materiali informativi piuttosto utili ai fini delle nostre indagini storiche.

A partire dalla prima metà del XVII secolo, gli **studi pomologici** (Figura 1) assumono un maggiore rigore scientifico, mettendoci a disposizione una letteratura più circoscritta alle nostre tematiche e consentendoci di concentrare *in primis* l'attenzione su un determinato gruppo di autorevoli fonti: dai lavori del botanico mediceo Antonio Micheli, pubblicati postumi dalla famiglia Targioni-Tozzetti, all'opera agronomica degli stessi Targioni-Tozzetti; dalla insostituibile *Pomona Italiana* del Gallesio alle pomologie del Molon (1901) e del Tamaro (1929), fino alle più "recenti" monografie del Pirovano e del Morettini. Inoltre, non si può non fare riferimento all'opera di Enrico Baldini che, anche dal punto di vista storiografico, si rivela veramente preziosa, basti pensare ai lavori pubblicati sui carteggi inediti del Gallesio, dai *Giornali di Viaggio* agli appunti sul *Commercio della Frutta*.



1 Frontespizi, e relative tavole a colori, tratte dalle opere di due importanti pomologi italiani della prima metà del XX° secolo, Domenico Tamaro (in alto) e Girolamo Molon (in basso).



Altro filone documentario cui attingere è rappresentato dalle **pubblicazioni scientifiche specializzate in botanica, agronomia, patologia vegetale** (rintracciabili in monografie, riviste specializzate, articoli in periodici, annali universitari) che, almeno fino agli anni '60, possono contenere interessanti dati di carattere storico. È il caso ad esempio del saggio *La frutticoltura in Umbria, stato attuale e possibilità di estendimento*, pubblicato dal ricercatore universitario Federico Rossi alla primissima uscita degli Annali della Facoltà di Agraria di Perugia nel 1942. Le ricerche hanno evidenziato l'importanza rivestita dalla consultazione di tutta una serie di documenti che vanno dagli **atti ufficiali di convegni e inchieste governative ai resoconti di gare, premiazioni ed eventi pubblici** di vario spessore, alla vera e propria **letteratura grigia**, grazie a cui è possibile rintracciare significative indicazioni riguardanti le varietà vegetali oggetto di attenzione.

Per fare due rapidi esempi: i risultati della notissima *Inchiesta Agraria Jacini* hanno permesso di ricavare notizie inerenti alcune varietà locali ormai estinte o ancora esistenti, tra cui il *Perzico di Papigno*, la *Prugna Verdacchia* di Amelia, le non meglio identificate *Mele di Bevagna* e altre ancora. La pubblicazione dei verbali delle *Esposizioni Umbre di prodotti agricoli, artigianali ed industriali* (1879-1899) ci confermano indirettamente la grande considerazione di cui godevano all'epoca le susine di Amelia o ci segnalano l'esistenza nel territorio di Ospedalicchio di una varietà di mele di pregio tale (cv. *Grande Alessandro*) da ricevere il premio di categoria previsto dalla manifestazione.

E ancora, non possono essere sottovalutati **almanacchi agricoli, cataloghi merceologici** ortofrutticoli (Figura 2), antichi **cataloghi commerciali** di vivai o addirittura **volantini pubblicitari** di vecchia data. Altro gruppo di fonti da cui trarre notizie sulle varietà pomologiche coltivate nella nostra regione è rappresentato dai **diari di viaggio**[Ⓢ], **guide turistiche ed enogastonomiche**, ancor meglio qualora si tratti di edizioni datate, come nel caso della *Guida Gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano che nella sua prima edizione del 1931 segnala[Ⓢ], ad esempio, la rinomanza extraregionale che vantavano all'epoca le pesche prodotte nel territorio di Marsciano (PG).

Completano (si fa per dire) la serie delle fonti d'elezione i **dizionari linguistici ed enciclopedici** di vario genere



Frontespizio del “Dizionario merceologico” di Finocchiaro e Conoce del 1951.

(etimologici, analogici, dei sinonimi, dialettali) per i quali anche in questo caso sono state privilegiate le edizioni più antiche e ne è stata affrontata l'analisi attraverso accurate verifiche e continui paralleli raffronti.

Questo tipo di consultazione si è rivelata di estrema utilità, contribuendo spesso a chiarire dubbi e incongruenze derivate dalla complessa, variegata e mutevole nomenclatura attribuita nel corso dei secoli alle diverse specie e varietà pomologiche.

Nel nostro orizzonte di studi, la **questione della nomenclatura** costituisce infatti un considerevole ostacolo che spesso si frappone ad una sicura identificazione dell'oggetto storico su cui si intende indagare. Ciò è particolarmente evidente nel caso dei prodotti ortofrutticoli che sovente vengono designati in modo diverso anche all'interno di un contesto ambientale molto circoscritto.



D'altra parte, da sempre, gli stessi pomologi riconoscono le enormi difficoltà di identificazione derivate dalla moltitudine di sinonimi utilizzati per designare una medesima varietà, sia nell'ambito delle classificazioni proposte nel corso dei secoli da altri studiosi della materia, sia nel lessico volgare con le sue infinite varianti dialettali. Una simile indistinzione emerge inoltre dall'adozione di attribuiti linguistici analoghi o identici per indicare varietà e/o addirittura specie e generi totalmente diversi. Come è noto, la nomenclatura delle varietà vegetali è spesso legata al periodo di maturazione, al tempo di conservazione, ai luoghi di origine e/o di diffusione, alla persona che ne ha iniziato la coltivazione, ad alcune caratteristiche morfologiche e peculiarità organolettiche del frutto o della pianta. La questione è complicata dal fatto che si tratta di connotazioni quasi sempre attribuibili, con modalità linguistico-espressive differenti, a più di una specie e a più varietà. Per fare un esempio: l'epoca di maturazione veniva indicata ricorrendo ad aggettivazioni legate allo specifico mese dell'anno (maggioline, giugnole,

agostane, vernine, ...); a volte si riconduceva invece al calendario agiografico (San Giovanni, Sant'Anna, Sant'Orsola, ...), altre volte ancora si collegava ai lavori del calendario agricolo (paglierine, di battitura, di vendemmia, ...). Appellativi che poi venivano variamente associati, in aree geografiche differenti, a mele, pere, ciliegie, susine, fichi, pesche e via dicendo, come pure a ortaggi, biade e animali. Attribuzioni che nelle loro forme sostantivate creano notevoli difficoltà di identificazione (*Agostane di Cesena*; *Agogene damascene*). Oltre tutto va segnalato come talvolta una stessa aggettivazione temporale poteva essere ricondotta a caratteristiche differenti, come nel caso della *Pera Marzuola* o *Marzaiola*, così chiamata per segnalare la conservabilità (fino a marzo) e non l'epoca di maturazione. Ulteriore confusione emerge poi dalla moltitudine delle scelte lessicali di caratterizzazione adottate nei diversi luoghi, come pure dall'esistenza di numerose varianti e/o alterazioni dialettali della medesima forma linguistica. Emblematico, a tal proposito il caso della Mela Oleosa (altrimenti detta in luoghi diversi Mela dall'olio, Olia, Ghiacciola, Ghiacciata, Diacciata, Diacciuola, Gelata, Vitrea, Trasparente), per la cui complessità si rimanda alla relativa scheda pomologica. È quanto mai evidente la necessità di affrontare la questione con estremo rigore storico, provvedendo a una puntigliosa analisi etimologico-lessicale di ciascuna forma e/o variante locale, attraverso la consultazione diacronica delle suddette fonti storico-linguistiche, non trascurando verifiche e confronti nell'ambito di studi specializzati nel settore delle discipline glottologiche, dialettologiche e filologico-letterarie.

In linea generale, va segnalato come gli sviluppi delle indagini storiche abbiano complessivamente suggerito un'accurata **verifica dell'attendibilità delle informazioni** di volta in volta acquisite al fine di appianare ogni incongruenza che potesse frapporsi ad una sicura interpretazione dei dati.

Inoltre, tutte le attività di ricerca effettuate sul fronte archivistico-bibliografico sono state supportate dal dialogo con gli agronomi, nonché da continui paralleli riscontri nell'ambito delle testimonianze orali raccolte durante la **campagna di rilevazione etnografica**.

FONTI ORALI

Come già anticipato, il piano della ricerca prevedeva infatti il ricorso alle **fonti orali**, scegliendo un approccio di tipo antropologico che, rivolgendosi all'intero sistema dell'alimentazione nella sua complessità materiale e simbolica, favorisce l'acquisizione di un organico quadro di riferimento intorno a quel patrimonio di saperi e pratiche che nel tempo ha caratterizzato il rapporto tra comunità locali e risorse alimentari. Il contesto socio-culturale privilegiato ai fini dei nostri studi è certamente il **mondo contadino umbro**, sorretto per secoli dal sistema di conduzione **mezzadrile**, che di fatto ha prolungato la sua presenza nella nostra regione ben oltre i termini ufficiali sanciti a livello nazionale. Non è questa ovviamente la sede per soffermarsi sull'argomento, né per dilungarci sulle modalità di gestione che caratterizzavano l'andamento dei poderi. Quello che preme qui sottolineare è l'importanza che assume il recupero di preziose testimonianze appartenenti a quella realtà socio-ambientale, che tanta parte ha avuto nella storia agraria della nostra regione, di cui la frutticoltura e i suoi sviluppi rientrano a pieno titolo tra le più significative componenti. Vero è che in Umbria, la coltivazione degli alberi da frutto non ha mai rivestito un ruolo decisivo dal punto di vista economico almeno fino agli anni '40, quando furono tentati i primi esperimenti di coltura specializzata. Le campagne della regione erano sì abbondantemente integrate da piante da frutto, disseminate disordinatamente all'interno dei poderi, ma più che venir coltivate erano lasciate crescere senza cura di allevamento, potatura, difesa parassitaria dai coloni che – stando alle osservazioni del summenzionato Federico Rossi- «*considerano l'albero da frutto come un sovrappiù, o meglio restano indifferenti a questa coltura, cogliendo i frutti quanto Dio li manda*» [Rossi F., *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942]. Tuttavia, se da una parte non si può che concordare con il Rossi riguardo l'eterogenea distribuzione degli alberi e l'arretratezza degli sviluppi della frutticoltura umbra, le nostre attuali ricerche etnografiche smentirebbero la scarsa considerazione accordata nell'universo familiare mezzadrile al prodotto alimentare ricavato da questo tipo di raccolto.

La possibilità di avere a disposizione una risorsa capace di integrare, soprattutto nei periodi di penuria, il magro vitto quotidiano costituiva un indubbio vantaggio per il mezzadro, soprattutto perché in genere si trattava di derrate alimentari a basso costo, quasi sempre svincolate dalla corresponsione della quota dominicale, fatta eccezione di qualche varietà che in certi periodi dell'anno rientrava nel monte prodotti dei cosiddetti "obblighi" padronali⁹. Altro fattore di valorizzazione della frutta da parte dei mezzadri era rappresentato dal suo diffuso impiego nel circuito del baratto e/o nel sistema dei compensi lavorativi straordinari, dove le diverse varietà frutticole assurgevano alla funzione di vera e propria moneta circolante, con un apprezzamento diversificato a seconda della varietà e/o in rapporto al periodo dell'anno. Molti altri elementi antropologici contribuivano a rendere la presenza degli alberi da frutto nelle campagne umbre tutt'altro che marginale, tanto che alcuni dei nostri informatori più anziani ricordano con entusiasmo e talvolta con nostalgia la presenza e la storia di quel particolare albero che li ha accompagnati nel corso di tutta una vita. Fortunatamente, alcuni esemplari sono stati mantenuti in vita dagli stessi contadini fino ad oggi, cosicché siamo in grado ancora di poter sperare nella conservazione di

numerose varietà vegetali autoctone in via di estinzione. D'altra parte è quanto mai palese l'impellenza che assume il parallelo recupero del patrimonio di conoscenze ad esse associate (posseduto oramai da persone molto anziane) prima che l'ineluttabile trascorrere del tempo ne determini la definitiva scomparsa, così come sta accadendo (o è già accaduto) a molte delle risorse genetiche locali.



Alcuni dei momenti di incontro con gli agricoltori per raccogliere la testimonianza: a casa di Damiano parlando della Pera Mazzacavallo (a sinistra); a casa di Vincenzo, parlando della Mela Cera (a destra). Amelia.

Le **ricerche etnografiche** messe in atto nel novero della presente ricerca hanno dunque privilegiato il ricorso a testimonianze orali appartenenti alla realtà contadina umbra. Durante le rilevazioni sono stati infatti interpellati soggetti (I° gruppo) identificati quali particolari depositari di informazioni concernenti le varietà autoctone oggetto di indagine. In primo luogo sono stati intervistati i **possessori delle varietà** in questione, **membri di famiglie ex-mezzadrili** (anche in seconda generazione), **coltivatori diretti** ed **ex-braccianti agricoli**, ai quali spesso si è aggiunta la proficua presenza delle mogli e/o comunque di **figure femminili** (madri, suocere, sorelle, ...) che per l'importante ruolo svolto in ambito domestico si sono spesso rivelate fonti orali d'eccellenza.

Prima di riepilogare brevemente le modalità di attuazione della suddetta campagna di rilevazione etnografica, è di primaria importanza segnalare l'emergenza, scaturita dallo sviluppo delle indagini, di un **altro gruppo di fonti orali** (II° gruppo) di indubbia pregnanza ai fini delle nostre ricerche. Si tratta di **fruttivendoli** in pensione, **piccoli esercenti** locali e/o **addetti al settore ortofrutta** nei mercati e finanche negli stessi supermercati, poiché la rapidità di erosione cui viene sottoposto il patrimonio frutticolo che consumiamo quotidianamente ha spazzato via dal mercato in brevissimo tempo molte antiche varietà, che fino a pochi decenni fa abitualmente comparivano sulle tavole di tutti. È il caso ad esempio della *Pera Angelica*, descritta ed esaminata dal Gallesio nell'Ottocento, ma che era possibile acquistare in diversi supermercati almeno fino a quattro/cinque anni fa. La campagna di rilevazione etnografica è stata effettuata ricorrendo prevalentemente alla **tecnica dell'intervista**. A tal scopo sono state predisposte due differenti tipologie di strumenti di rilevazione:

- un temario semi-strutturato, discorsivo e flessibile somministrato esclusivamente dal rilevatore;
- un questionario sintetico da compilare in autonomia, qualora l'informatore non avesse accordato la propria disponibilità al colloquio interpersonale.

Parimenti ci si è avvalsi della tecnica **dell'osservazione partecipante** (*ouvert e couvert*) che si è rivelata di grande utilità per integrare i dati acquisiti durante la campagna di interviste.

Quanto al secondo gruppo di fonti orali, la cui interrogazione si è rivelata necessaria a seguito del progressivo sviluppo delle indagini, per ora è stata limitata a colloqui informali, finalizzati a semplici raffronti e verifiche delle notizie acquisite in altre sedi, rimandando ad una successiva fase di ricerca una più approfondita indagine relativa a questo settore informativo. I risultati integralmente scaturiti dalle indagini ad oggi compiute hanno evidenziato il configurarsi di **tre diverse situazioni prevalenti** cui rapportarsi nell'ambito della ricerca storico-antropologica applicata alla biodiversità agroalimentare ed al recupero e valorizzazione di antiche varietà autoctone:

I. Coincidenza tra i dati forniti dai materiali archivistico-bibliografici e la concreta presenza e tipicizzazione della varietà/ecotipo nel contesto geografico e antropico di riferimento.

II. Presenza di informazioni sulla varietà nelle fonti scritte e assenza di quella stessa varietà sul territorio.

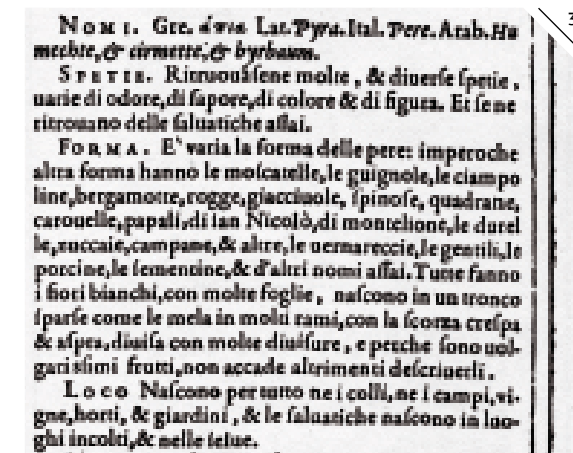
III. Presenza di una varietà sul territorio e assenza di citazioni nelle fonti scritte.

I

Per il primo caso si riporta a titolo esemplificativo il caso della *Pera di Monteleone*, anche per gli interessanti risvolti documentari scaturiti dalle nostre indagini. La denominazione di questa varietà di pero è chiaramente legata al territorio di origine e/o di diffusione. In genere, l'attributo localistico rende piuttosto difficile l'identificazione della varietà al di fuori del contesto di produzione, soprattutto qualora si tratti di un ambito geografico piuttosto circoscritto. Infatti, se avvalendoci di fonti etnografiche possiamo far risalire ad almeno un'ottantina di anni orsono la presenza della Pera di Monteleone nell'Orvietano, individuarne le tracce in letteratura è molto più complesso. Già da qualche anno, la coltura del pero varietà di Monteleone è fatta oggetto di mirate azioni di recupero, tutela e valorizzazione, come attestano alcune pubblicazioni attinenti alla salvaguardia della biodiversità vegetale in Umbria.

Le ricerche attivate sul fronte agronomico sono state spesso affiancate da indagini conoscitive volte a rintracciarne notizie nella tradizione e nella cultura alimentare del territorio di appartenenza. Ciò ha permesso di ottenere informazioni sulle consuetudini di consumo da parte degli agricoltori della zona. Al contrario, non era stato finora possibile trovare menzione della Pera di Monteleone nella documentazione scritta, come più volte lamentano gli stessi studiosi che se ne sono occupati. È grazie al presente progetto che con buone probabilità possiamo finalmente colmare questa lacuna, arrivando a far risalire l'esistenza della varietà addirittura al XVI secolo. Si è già ricordato che nel Cinquecento la trattatistica enciclopedica attinente il mondo vegetale raggiunge il suo apice, con una ingentissima produzione letteraria che da diverse angolazioni si proponeva di classificare e catalogare tutte le piante all'epoca conosciute, descrivendone le caratteristiche principali ed insistendo in modo particolare sugli aspetti medico-farmacologici. Vero è che in realtà la maggior parte di questi trattati si ispirava ad analoghe opere monumentali di indiscussa notorietà, ricalcandole talvolta quasi alla lettera. È il caso di Castore Durante da Gualdo che verso la fine del XVI secolo dà alle stampe *l'Herbario Novo* (1585) molto vicino per forma e contenuti ai famosissimi *Discorsi*

nelli sei libri di Pedacio Dioscoride [...] del botanico senese Pier Andrea Matthioli (1544). Quasi ovunque, l'opera del medico gualdese appare una copia fedele delle descrizioni e delle tassonomie del Matthioli, riportandone pedissequamente finanche l'ordine sequenziale delle elencazioni varietali. A proposito delle pere il Matthioli scriveva: «*ritrovansi di varie sorta: chiamiamo le nostre di Toscana Moscadelle, Giugnole, Ciampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinose, Quadrane, Carovelle, Papali, San Nicolò, Durrelle, Zuccaie, Campane, Vernacce, Gentili, Porcine, Sementine, e d'altri nomi ancora*». Questo è quanto scrive Castore Durante: «*è varia la forma delle pere: impero che altra forma hanno le moscatelle, giugnole, ciampoline, bergamotte, rogge, giacciuole, spinose, quadrane, carovelle, papali, di san Nicolò, di montelione, le durrelle, zuccaie, campane e altre le vernarecce, le gentili, le porcine, le sementine, e d'altri nomi assai*» (Figura 3). I due elenchi sono pressoché identici eccezion fatta per le bergamotte e le *pere di montelione* che visto il preambolo localistico del Matthioli, dovettero appartenere a contesti territoriali diversi. La denominazione utilizzata dal medico e botanico umbro sembra inequivocabilmente condurci nella nostra regione, ad una varietà e peculiarità locale, la cui presenza probabilmente esulava dal territorio toscano, risultando forse sconosciuta al Matthioli e pertanto assente dalle



Pagina tratta dall'opera di Castore Durante da Gualdo dove si citano le pere di montelione (a destra particolare del testo).

sue catalogazioni mentre invece doveva essere ben nota a Castore poiché appartenente alla propria regione d'origine. Sembra dunque possibile ipotizzare con una certa sicurezza l'identificazione della Pera di Monteleone con le *pere di montelione* citate dal medico gualdese, di cui non si trova più alcuna menzione in altri trattati compilati da autori-non umbri anche nelle epoche successive (Figura 3).

II

Il secondo caso si prospetta quando le fonti scritte contengono una o più citazioni attestanti l'importanza rivestita nel tempo da una determinata varietà locale, la cui fama talvolta travalicava persino i confini nazionali, e la totale assenza (o quanto meno l'impossibilità di identificazione) della varietà nella realtà territoriale di riferimento.

Tale contingenza induce ad ipotizzare una effettiva estinzione della risorsa biogenetica in questione, sebbene si diano due sottocasistiche differenti:

a) la prima evidenza la possibilità di reperire le tracce della varietà nella memoria collettiva locale, come nel caso del famosissimo *Perzico di Papigno* o della meno nota *Mela Duragine* presente un tempo nel territorio eugubino, come riferiscono alcuni testimoni orali e di cui si trova riscontro nei materiali archivistici settecenteschi del monastero di San Pietro in Gubbio.

b) Nella seconda invece ci troviamo di fronte a citazioni storiche attinenti varietà/ecotipi locali di cui non si trova più alcuna concreta corrispondenza neppure nei ricordi delle fonti orali: è il caso delle *Cerese Marine di Bevagna*, da cui pare si estraesse una qualità di alcol degna di essere menzionata nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* pubblicata da Gaetano Nigrisoli nel 1857, oppure, restando sempre nel territorio bevenate, le *Mele di Bevagna*, la cui rilevanza produttiva è addirittura riportata negli atti della già citata Inchiesta Agraria Jacini, ma ad oggi non ancora ritrovate sul territorio.

III

Si ha poi il terzo caso in cui le prospezioni territoriali sono in grado di collegare a ben determinati contesti ambientali l'esistenza di una biodiversità di grado piuttosto elevato, con la presenza di antichi esemplari strettamente legati al territorio e ampiamente valorizzati dalla comunità locale, di cui allo stato non si trova però alcuna menzione nelle fonti scritte. In tal caso diventa di estrema necessità un'approfondita indagine delle testimonianze orali, le uniche in grado di restituirci in qualche modo i percorsi storici di quella specifica varietà autoctona. È il caso ad esempio della *Mela Coccianese*, le cui uniche notizie certe le abbiamo grazie all'interrogazione delle fonti orali che ci permettono di far risalire l'esistenza del frutto nel territorio di Cocciano (Montecchio, TR) a circa un secolo fa (si veda la relativa scheda pomologica). Va comunque segnalato che rare volte accade di non riuscire a ricavare informazioni sull'origine di esemplari piuttosto antichi neppure dai possessori delle varietà in questione: come nel caso dell'accessione di *Pera Pulcinella*, individuata nel podere di un "collezionista-amatore" eugubino, il quale riferisce trattarsi di un albero piuttosto antico, in passato comunemente presente in quella zona, senza tuttavia fornire ulteriori ragguagli informativi.

Esiste poi un insieme di **varietà di difficile identificazione** per la genericità e l'indeterminatezza che si accompagna alle denominazioni utilizzate comunemente per designarle, come nei casi della *Prugna Agostana* o della *Pera Marzaiola* analizzati nelle relative schede pomologiche. Tuttavia tale situazione non impedisce in assoluto una caratterizzazione storica della varietà, che risulta indubbiamente più complessa ed articolata, richiedendo tempi maggiori a causa delle difficoltà sollevate dalla questione della nomenclatura, sulle quali ci si è già soffermati in precedenza. È opportuno segnalare come le varietà che al momento rientrano nelle suddette situazioni documentarie predominanti siano soggette a passaggi da una casistica

all'altra, qualora un'eventuale prosecuzione delle indagini ne metta in luce la possibilità. Allo stato attuale, non si può infatti escludere che la futura individuazione di altre fonti e/o l'emergenza di adeguate connessioni storiche consentano di irrobustire i dati raccolti intorno agli ecotipi locali presenti in collezione.

D'altra parte le stesse ricerche storico-antropologiche finora effettuate hanno consentito di tracciare ulteriori canali di approfondimento percorribili ai fini dell'auspicabile acquisizione di un *corpus* documentario ancor più completo ed esauriente. Il che rappresenta di per sé uno dei più importanti obiettivi raggiunti grazie alla realizzazione della presente ricerca.

I materiali raccolti nel corso dell'indagine sono stati opportunamente analizzati e catalogati per pertinenza tematica e spazio-temporale, grazie anche alla progettazione e costruzione strumentale di un *database* relazionale.

Buona parte delle notizie acquisite sono state messe immediatamente a profitto nell'elaborazione testuale della **sezione storica** presente all'interno delle **schede pomologiche** delle varietà selezionate in ambito agronomico.

I materiali storico-etnografici finora acquisiti intorno ad altre varietà presenti in collezione sono stati analizzati, verificati ed organizzati in maniera funzionale alla futura predisposizione di altrettante schede pomologiche. La documentazione concernente la rilevanza storica di varietà fruttifere locali non ancora disponibili in collezione è stata comunque acquisita in maniera funzionale ad ogni eventualità emergente da future prospezioni territoriali da parte degli addetti ai lavori sul fronte agronomico.

A tal scopo, è stata comunque intitolata una cartella di raccolta dati storici anche a tali varietà, sebbene attualmente non presenti in collezione. Altrettanto dicasi per le categorie varietali che per la loro indeterminatezza potrebbero racchiudere più di una varietà locale. Come nel caso della dicitura *fichi perugini*, ricorrente spesso nelle antiche fonti storiche e alla quale potrebbero essere ricondotte tutte le varietà di fico presenti in collezione; come pure nel caso della citazione storica *susine di Amelia*, che potrebbe riferirsi alla *Verdacchia*, *Cosciamonaca*, *Pernicone*, *Armascia*, *Cerasella* (ed altre ancora) tutte individuate e prelevate nel territorio Amerino.

Le consultazioni finora effettuate hanno consentito di stilare un repertorio bibliografico delle fonti storiche pertinenti alla tematica affrontata dal progetto, al pari di un elenco delle risorse archivistico-bibliografiche ritenute con ogni probabilità feconde di notizie interessanti. Le attività intraprese hanno consentito di delineare i percorsi, gli strumenti e le metodologie cui una "buona pratica" deve utilmente affidarsi in questo specifico settore della ricerca. D'altra parte, la complessità delle indagini e le problematiche sollevate dalla natura e dalla tipologia delle fonti hanno evidenziato l'importanza di disporre di una base conoscitiva di solido impianto capace di restituire la "giusta" dimensione spazio-temporale alle produzioni alimentari più intimamente connesse all'identità storico-culturale della nostra regione.

NOTE

- ① Riguardo le eccezioni legate al territorio umbro presenti nei lavori del Durante si tornerà più avanti, in quanto come vedremo ci riguardano più da vicino.

- ② Una piccola parte della collezione dei frutti di cera del Garnier Valletti è oggi custodita presso l'Istituto Agrario “Ciuffelli-Einaudi” di Todi (PG); il corpo principale di quest’opera si trova invece presso il Museo della Frutta “Francesco Garnier Valletti” a Torino.

- ③ Questi risultano particolarmente interessanti nelle segnalazioni del pregio riconosciuto a determinati prodotti umbri da parte di viaggiatori stranieri che ne diffusero la fama al di fuori del contesto regionale e/o nazionale.

- ④ È da sottolineare, inoltre, che questo è il solo motivo per cui nella guida viene citato Marsciano ed il suo comprensorio.

- ⑤ Che in base a una codificata consuetudine mezzadrile inducevano il colono ad erogare al proprietario del terreno una certa tipologia di prodotti in concomitanza di precise scadenze del calendario rituale e religioso. Raramente la frutta rientrava tra i beni alimentari richiesti che in genere avevano ben altro peso economico.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1899. *Esposizioni Umbre di prodotti agricoli, artigianali ed industriali* (1879-1899), s.n., Perugia.

Agostino G., 1579. *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa*, appresso gli heredi del Beuilaqua, Torino.

Alberti L., 1568. *Descrittione di tutta Italia*, Presso Altobello Salicato. Alla libreria della Fortezza, Venezia.

Angelita G.F., 1601. *I Pomi d’oro*, appresso Antonio Braidà, Recanati.

Baldini E., 2004. *Cinque secoli di pomologia italiana*, Bologna.

Baldini E., 2003. *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze.

Bonvesin de la Riva, 1554. *De magnalibus urbis Mediolani, apud Valerium ac fratres Metios*, Milano.

Caracciolo A. (cur.), 1958. *L’Inchiesta Agraria Jacini*, Einaudi, Torino.

Casagrande G., 1989. *Gola e preghiera nella clausura dell’ultimo ‘500*, Edizioni dell’Arquata, Foligno.

Castelvetro G., 1988. *Brieve racconto di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (1614), E. Faccioli (cur), Arcari, Mantova.

Catanelli L., 1987. *Usi e Costumi nel territorio perugino agli inizi del ‘900*, Edizioni dell’Arquata, Foligno.

Cherubini M., Dalla Ragione I., Maccaglia E. 2001. *Il frutteto dei patriarchi. Caratterizzazione e Valorizzazione della Pera varietà “di Monteleone” nel territorio di Orvieto* (TR), pp. 482-484, in Atti 6° Convegno Nazionale Biodiversità Opportunità di sviluppo sostenibile. Bari, 6-7 settembre 2001, s.l. s.n. Bari.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., 1997. *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi.

Dè Crescenzi P., 1561. *Opus Ruralium Commodorum Libri XII*, Francesco Sansovino, Venezia.

Dei A., 1868. *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti....*, Masso delle Fate Edizioni, Siena.

Della Cornia C., 1982. *La Divina Villa di Corniolo della Cornia: lezioni di agricoltura tra 14. e 15. secolo* (L. Bonelli Conenna cur.), Accademia dei Fisiocritici, Siena.

Durante C., 1585. *Herbario Nuovo di Castore Durante. Medico e cittadino romano. Con figure che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, & nell’Indie Orientali, & Occidentali*, presso Michele Hertz, Venezia.

Felici C., 1986. *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Arbizzoni G. (cur.), Quattro venti, Urbino.

Finocchiaro M., Conoce C., 1951. *Frutta e Ortaggi d’Italia. Dizionario merceologico ortofrutticolo illustrato*. Prodotti Cosimo, Verona.

Gallesio G., 1839. *Pomona italiana*, Pisa.

Gallesio G., 1995. *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze.

Matthioli P.A., 1568. *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico Cesareo, et del serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d’Austria e c. Nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia Medicinale. Hora di nuovo dal suo istesso autore ricorretti, e in più di mille luoghi aumentati. Con le figure grandi di nuovo rifatte, e tirate dalle naturali e vive piante, e animali, e in numero molto maggiore che le altre per avanti stampate*, appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia.

Molon G., 1901. *Pomologia*, Hoepli, Milano.

Nardelli G., 2006. *Biodiversità Risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L’Artegrafica Edizioni, Gubbio.

Prudenzzani S., 1998. Sollazzo e saporetto, Fabrizio Fabbri, Perugia.

Rossi F., 1942. *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria, vol. 1, Università degli Studi di Perugia, 1942.

Tamaro D., 1929. *Frutti di grande reddito*, Hoepli, Milano.

Tanara V., 1644. *L’economia del cittadino in villa*, Prodocimo, Venetia.

Targioni-Tozzetti G., 1858. *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze.

Targioni-Tozzetti G., 1858. *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier.

Touring Club Italiano, 1931. *Guida gastronomica d'Italia, Touring Club Italiano*, Milano.

Fonti Classiche

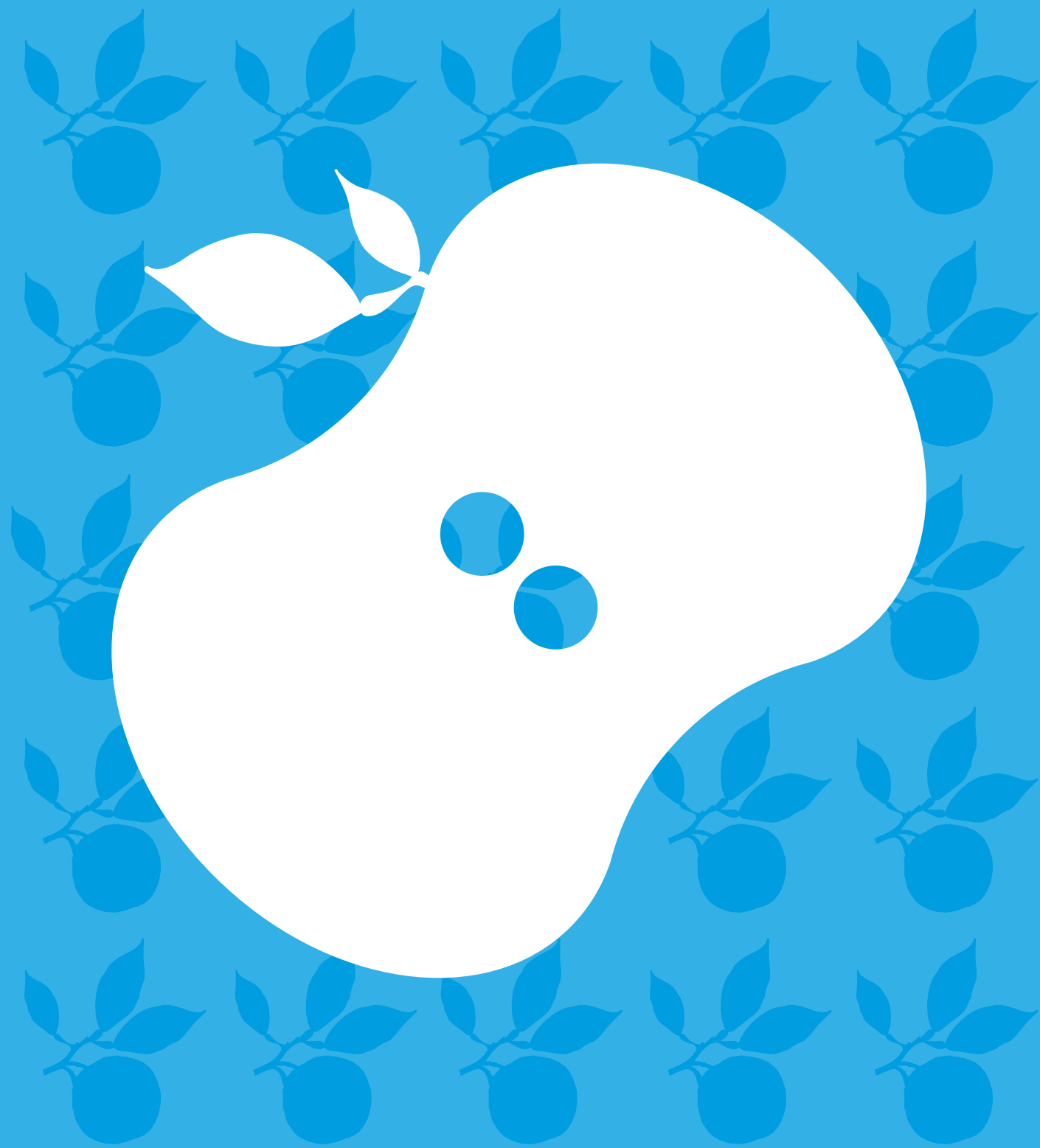
Catone, *De agricoltura*

Columella, *De re rustica*

Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*

Varrone, *De re rustica*

Virgilio, *Georgiche*



Note storiche di frutticoltura in Umbria

Silvia Spedicato

Gli alberi da frutto rappresentarono indubbiamente una delle primissime fonti di approvvigionamento alimentare per l'uomo primitivo che, prima ancora di sperimentare il ricorso a caccia e pesca, trovò nelle risorse vegetali offerte spontaneamente dalla natura la risposta al basilare bisogno di nutrimento.^① Le incertezze primordiali riguardano per lo più le singole specie e varietà, le modalità d'uso e di trasformazione dei frutti commestibili, la cui presenza fisica allo stato selvatico è storicamente e scientificamente comprovata.^②

Le indagini archeobotaniche condotte sui siti neolitici della nostra penisola hanno portato alla luce, infatti, oltre a semi di cereali e legumi, numerosi reperti vegetali di piante da frutto: corbezzoli, ghiande, nocciole, corniole, prugne, ciliegie e vinaccioli. La caratterizzazione cronologica di questi ultimi consente di documentare la presenza della vite selvatica (*Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris* (Gmelin) Hegi) in età preistorica, sebbene gli esperti siano propensi ad ipotizzarne un uso limitato alla raccolta dei frutti spontanei al pari delle altre specie. Alcuni tra i resti di vinaccioli appartenenti al Neolitico Inferiore sono stati recuperati proprio in Umbria, nei depositi del sito di *San Marco in Gubbio*^③, dove sono stati pure rinvenuti reperti di *Corylus avellana* L., *Ficus carica* L., *Prunus insititia* L., riconducibili alla medesima epoca. [Costantini L., *Aspetti Bioarcheologici. Italia Centro-meridionale*, pp. 221-235, in Accademia dei Georgofili, *Storia dell'agricoltura italiana. L'Età Antica, Preistoria*, vol. I, Edizioni Polistampa, Firenze, 2002: 228].

Per tutto il Neolitico, l'età del Bronzo ed oltre, il passaggio all'economia agro-pastorale fu affiancato da un'intensa attività di raccolta dei frutti spontanei, in modo particolare di quelli ricavati dalle piante arboree da frutto, non ancora coinvolte nel processo di selezione e domesticazione, che andava invece sempre più interessando la produzione di altre specie vegetali destinate all'alimentazione, tra cui in primo luogo cereali e legumi. Anche nella successiva Età del Ferro le evidenze archeobotaniche, rilevate nei più importanti siti italiani^④, confermano il durevole sfruttamento alimentare di risorse pomologiche allo stato selvatico, tra cui nocciolo, fico, susino, pero e melo che, avendo il pregio di poter essere conservati a lungo una volta essiccati, costituivano un'importante risorsa integrativa ai prodotti ricavati dalle attività agricole.

È importante precisare infatti, sin da ora, come molte specie vegetali, pur essendo indigene nell'Italia Mediterranea e quindi già utilizzate allo stato selvatico, siano state introdotte dal Vicino Oriente come piante domestiche. Ciò riguarda in modo particolare l'arboricoltura da frutto che, fatta eccezione per la vite e l'olivo, subì in genere uno sviluppo più lento e marginale rispetto alle altre specie [Forni G., *L'agricoltura. Coltivazione e allevamento. Genesi, evoluzione, contesto*, in Accademia dei Georgofili,

2

Storia dell'agricoltura italiana. L'Età Antica, Preistoria, vol. I, Edizioni Polistampa, Firenze, 2002: 82-83]. Non abbiamo notizie certe riguardanti i prodromi del processo di domesticazione delle singole specie, avviatosi nella nostra penisola agli inizi dell'età del Ferro, periodo in cui la tipologia dei reperti vegetali può far supporre la coesistenza, per una stessa specie, di pratiche di raccolta e di coltivazione, come nel caso della vite, di cui «*si cominciano a trovare vinaccioli con le caratteristiche della vite domestica insieme a vinaccioli di vite selvatica*» [Costantini L., 2002, cit.: 227].

Per i periodi successivi la documentazione archeobotanica è più carente poiché l'attenzione degli studiosi è stata catalizzata dall'investigazione dei grandi centri urbani (Pompei, Ercolano, Roma...), mentre scarsamente indagati risultano i siti rurali. D'altronde una vasta mole di informazioni inerenti pratiche agricole e raccolti è facilmente desumibile dalle grandi opere degli autori latini, grazie ai quali ci è dato di apprendere circostanziate notizie relative alla nostra regione.

Qui, il territorio era occupato dagli Etruschi, popolazione di incerta origine, che intorno al IV sec. a. C. lo avevano colonizzato, confinando ad est gli Umbri che abitavano la regione da oltre un millennio.

Non si sa molto del sistema agroalimentare del popolo etrusco, dovendo necessariamente affidarci ad indirette testimonianze letterarie ed archeologiche, solo di recente confortate dalle moderne ricerche di paleobotanica e paleonutrizione.

I reperti rinvenuti in alcuni dei principali siti etruschi attestano già in epoca protostorica la presenza di grano, orzo, farro e di molta frutta, in prevalenza fichi e uve.[Ⓢ] Ad ogni modo la maggioranza delle notizie attinenti l'economia rurale e il costume alimentare degli etruschi proviene dalle fonti classiche greco-romane. Nel mondo antico, il popolo etrusco era considerato ricco, potente e per certi aspetti fastoso e smodato. Sottolineando il contrasto con la frugalità delle abitudini greche, il filosofo Posidonio di Apamea (135-50 a.C.) riferisce come gli etruschi imbandissero ben due volte al giorno la propria tavola, senza lesinare in cibi, suppellettili e servitù [Diodoro Siculo, *Bibliotheca Historica*: V, 40, 4]. L'abbondanza delle mense etrusche era evidente conseguenza della notoria fertilità di quell'*Etruria Felix* o *Ubertosa Etruria*[Ⓢ], tanto celebrata dalle più autorevoli fonti storico-letterarie dell'Antichità: da Diodoro Siculo a Dionigi di Alicarnasso, da Tito Livio a Varrone, da Columella a Plinio. La copiosità della produzione cerealicola dovette essere tale da rendere possibile l'esportazione su Roma, nonché l'approvvigionamento degli eserciti, come ricorda ad esempio Livio a proposito della II guerra punica, quando nel 205 a. C. gli etruschi rifornirono le navi romane di «*frumento e cibarie di ogni sorta [...]* Volterra fornì grano, Arezzo 100 staie di frumento [...] Perugia, Chiusi e Roselle una grande quantità di frumento» [Tito Livio, *Ab urbe Condita*: XXVIII, 45].

Secondo il celebre etruscologo Heurgon, gli *opulenta arva Etruriae*, che tanto impressionarono gli antichi Romani, corrisponderebbero alle aree più interne dell'Etruria, laddove partendo dal lago di Bolsena e dall'Amiata si esce «*nelle valli del Paglia, del Chiana e dell'alto Tevere, verso Chiusi, Cortona e Perugia*», poiché se si guarda all'arida e sterposa Etruria meridionale, le osservazioni degli antichi non troverebbero alcun riscontro realistico [Heurgon J., *Vita quotidiana degli etruschi*, Milano, Mondadori, 1992: 139-140]. Gran parte dell'Umbria ricadeva dunque proprio all'interno delle più feconde

terre etrusche, dove la vicinanza del Tevere dovette contribuire ad incrementare la commercializzazione di molteplici derrate alimentari.[Ⓢ] Proprio qui, nei dintorni di *Tifernum Tiberinum* (attuale Città di Castello), Plinio il Giovane si era fatto costruire una delle sue più sontuose dimore, la ricchissima Pomponia Celerina, lasciandoci, nelle sue *Epistole*, una pittoresca e memorabile descrizione del pingue e produttivo paesaggio circostante.[Ⓢ]

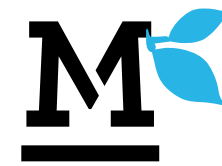
Inoltre, i resti di molte ville rustiche segnalano un sfruttamento intenso del territorio, anche nella parte meridionale della nostra regione, tra Narni, Otricoli, Amelia e Carsulae, zona non a caso ben nota e spesse volte segnalata, nel corso dei secoli, per la fertilità delle sue terre [Marcone A., *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolti*, pp. 17-63, in Accademia dei Georgofili, *Storia dell'agricoltura italiana. L'Età Antica, Italia Romana*, vol. II, Edizioni Polistampa, Firenze, 2002: 52-53].

Anche sulla coltura dell'olivo e della vigna presso gli Etruschi siamo sufficientemente informati dagli autori classici.[Ⓢ] Limitandoci al contesto regionale umbro: Plinio ricorda la fama e le peculiarità delle uve di Todi e di Perugia, quest'ultima pare fosse ben nota addirittura nel Modenese. «*In Etruria è particolare l'uva di Todi, e ad essa sono stati dati vari nomi: soppina a Firenze, talpona, esiaca e consemina ad Arezzo. La talpona è nera e produce un vino bianco, per l'esiaca il vino è tanto migliore quanto più il raccolto è abbondante. La consemina produce un vino che dura poco, ma la sua uva che dura di più, è buona a mangiarsi. [...] Modena si rallegra per l'uva di Perugia, dai neri chicchi, che in quattro anni dà vino che diviene bianco*» [Plinio Il Vecchio, *Naturalis Historia*: XIV, 3].

Ad ogni modo, le fonti si riferiscono in genere ai prodotti agricoli dell'Etruria ormai romanizzata, le uniche informazioni relative al periodo di autonomia etrusca si devono a Dionigi di Alicarnasso (Ant. Rom. XIII, 10-11) e a Tito Livio (Ab Urb. V, 33) che, trattando del ruolo di Arunte di Chiusi nell'invasione celtica, narrano come l'ufficiale etrusco spinse i Galli ad assalire la propria patria offrendo loro vino, olio e numerosi cesti di fichi, tutti provenienti dall'agro clusino. Cosicché pare sia stata proprio l'eccellente qualità di tali produzioni a convincere il popolo d'oltralpe ad impadronirsi della regione etrusca. Il suddetto riferimento ai fichi di Chiusi rappresenta peraltro una delle rarissime prove documentali inerenti la

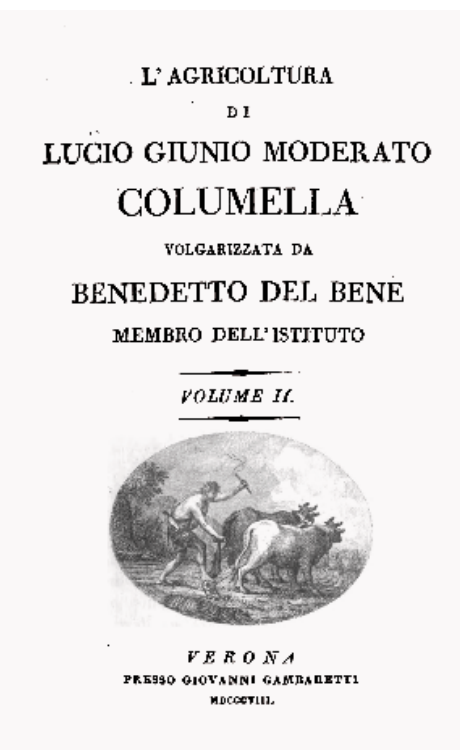
frutticoltura etrusca.

Infatti, nonostante Varrone (*De re rustica*, I, 44, 99) e Plinio facciano apparire l'Italia, e l'Etruria in particolare, un frutteto ad estensione illimitata, non bisogna dimenticare come la maggior parte dei frutti di cui si nutrivano gli etruschi fossero di importazione e/o in alcuni casi non avessero ancora assunto una vera e propria veste colturale. È il caso, ad esempio, del *Malum punicum* (melograno), il cui stesso nome latino rivendica indubitabili origini Cartaginesi. Sebbene il consumo del frutto da parte degli etruschi sia documentato da più evidenze archeologiche^{ⓈⓈ}, bisognerà comunque attendere l'epoca imperiale per rintracciare nella trattatistica agronomica latina le prime attestazioni inerenti lo sviluppo di tecniche mirate alla propagazione e coltivazione della specie nella nostra penisola.^{ⓈⓈ}



Molto da vicino sembrerebbe riguardarci un'altra interessante notizia concernente l'introduzione e la diffusione di nuove varietà pomologiche in epoca etrusca, se dessimo credito al fatto che intorno al I sec. a. C. un certo *Apronius*, nativo delle parti di Perugia, abbia importato dall'Asia Minore una varietà di ciliegie (*cerasum apronianum* per l'appunto) di gran lunga più rosse e gustose di quelle provenienti dalla Grecia, la cui *maxima rubescentia* è segnalata dallo stesso Plinio (XXV, 30) [Giulierini P., *Etruria*, pp. 385-404, in Accademia dei Georgofili, *Storia dell'agricoltura italiana. L'Età Antica, Italia Romana*, vol. II, Edizioni Polistampa, Firenze, 2002: 398; Heurgon J., 1992, cit.: 157]. Una qualche intermediazione etrusca è ipotizzabile anche per il *cédrat* (limone o cedro), di cui non sono ancora ben chiare le radici etimologiche [André J., *Lexique des termes de Botanique en latin*, Klincksieck, Parigi, 1956]. Tuttavia, come abbiamo visto, se quasi tutte le informazioni inerenti l'arboricoltura etrusca rintracciabili in letteratura attengono il periodo romano, relativamente alle epoche antecedenti possiamo sicuramente

EPOCA ETRUSCO-ROMANA



documentare un'intensa attività di raccolta che coinvolgeva diverse specie e varietà fruttifere, tra cui numerose allo stato selvatico. È quanto indirettamente si apprende, peraltro, da uno dei rarissimi testi etruschi pervenutoci nella traduzione di Macrobio che, riportando alcuni brani normativi di Veranio e di Tarquinio Prisco intorno alle pratiche divinatorie, fornisce un elenco degli alberi ritenuti di buono e malaugurio per gli aruspici, tra cui figurano non poche varietà silvestri: «Bisogna poi sapere che il fico bianco è di buon augurio, e quello nero di cattivo augurio [...] si ritengono alberi di buon augurio la quercia, l'ischio, il leccio, l'albero del sughero, il faggio, il nocciolo, il sorbo, il fico bianco, il pero, il melo, la vite, il prugno, il corniolo, il loto [...]. Gli alberi che sono sotto la protezione degli dei infernali e allontanatori dei mali, si chiamano di cattivo augurio: sono il susino selvatico, la corniola sanguigna, le felci, il fico nero, e quelli che producono bacche nere e frutti neri; l'agrifoglio, il pero selvatico, il pungitopo, il lampone e i rovi con cui bisogna far bruciare i prodigi e i presagi funesti» [Macrobio, *Saturnalia*, III, 20, 3].

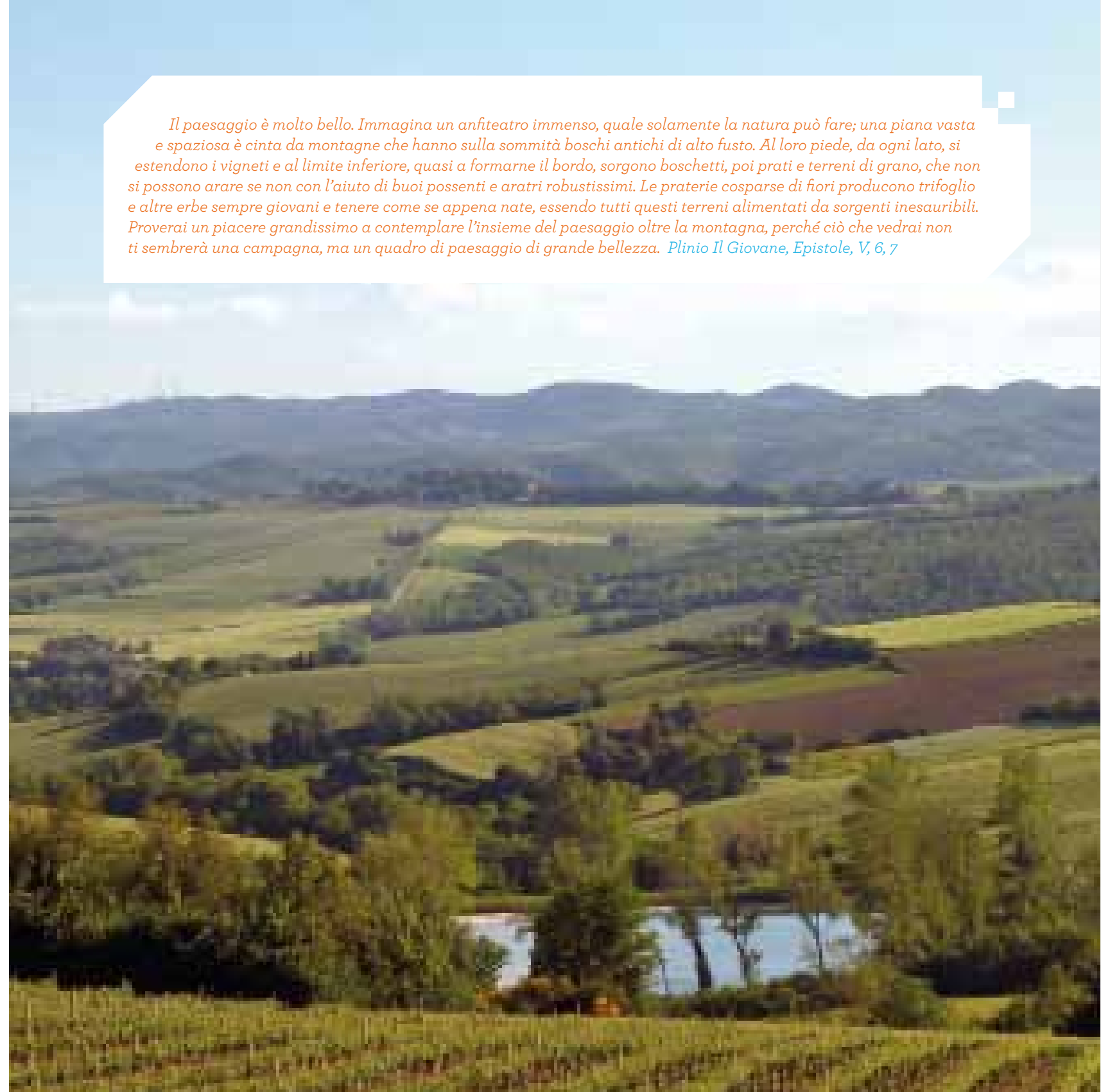
L'attenzione rivolta al frutto del fico, emergente dalla versione macrobiana, fornisce un'ulteriore conferma della precoce valorizzazione ricevuta, nel nostro Paese, dalla coltivazione del fico che, dopo la vite, rappresenta indubbiamente la pianta da frutto più importante del mondo antico, laddove i classici ne segnalano sovente gli innumerevoli pregi, nonché la diversità da tutte le altre specie. Stando allo stesso Macrobio pare che addirittura il fico non fosse ritenuto neppure un frutto poiché trattasi dell'unico albero a non fiorire: «*Nec hoc ignorandum est, ficum solam ex omnibus arboribus non florere*» [Ibidem, III, 20,4].

L'elevato potere nutritivo, i bassi costi produttivi e la facile conservabilità (mediante essiccazione) hanno reso il fico una tra le più rilevanti risorse alimentari della storia, variamente utilizzata quale companatico e/o addirittura in certi casi in sostituzione dello stesso pane. «*De prandio nihil detrahi potuit; paratum fuit non magis hora, nusquam sine caricis, numquam sine pugillaribus; illae, si panem habeo, pro pulmentario sunt, si non habeo, pro pane*» (Il pranzo è ridotto all' indispensabile; è pronto in non più di un'ora, non mai senza i fichi, non mai senza tavolette per scrivere; i fichi, se ho pane, fanno da companatico, se non ce l'ho, da pane) [Seneca L. A., *Epistolae morales*, LXXXVII, 1-3].



Particolare dell'affresco raffigurante una pianta di fico con frutti e animali, proveniente dal 2° cubicolo della Casa del frutteto a Pompei

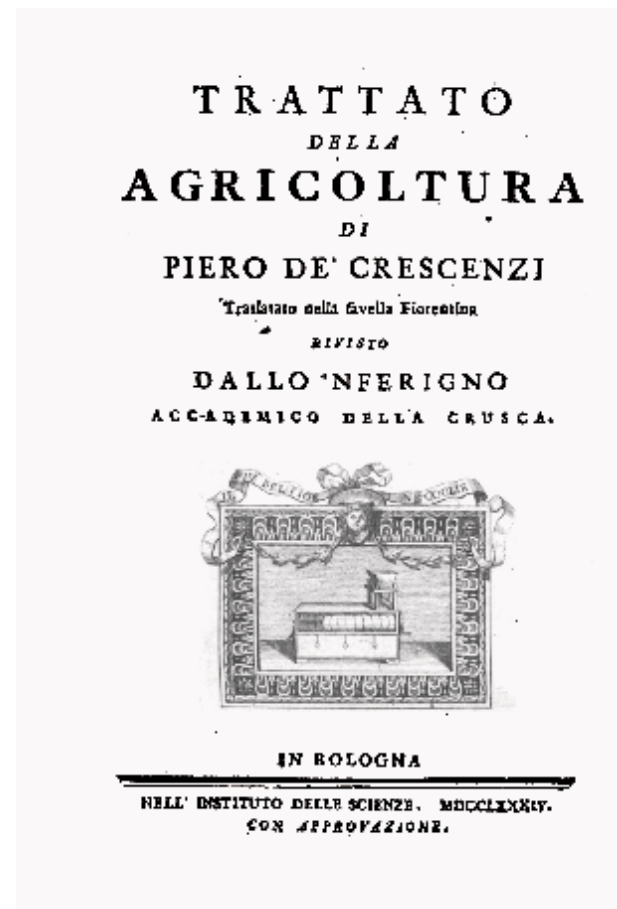
Il paesaggio è molto bello. Immagina un anfiteatro immenso, quale solamente la natura può fare; una piana vasta e spaziosa è cinta da montagne che hanno sulla sommità boschi antichi di alto fusto. Al loro piede, da ogni lato, si estendono i vigneti e al limite inferiore, quasi a formarne il bordo, sorgono boschetti, poi prati e terreni di grano, che non si possono arare se non con l'aiuto di buoi possenti e aratri robustissimi. Le praterie cosparse di fiori producono trifoglio e altre erbe sempre giovani e tenere come se appena nate, essendo tutti questi terreni alimentati da sorgenti inesauribili. Proverai un piacere grandissimo a contemplare l'insieme del paesaggio oltre la montagna, perché ciò che vedrai non ti sembrerà una campagna, ma un quadro di paesaggio di grande bellezza. Plinio Il Giovane, Epistole, V, 6, 7



Ovviamente, immancabile il continuo riferimento al frutto nella letteratura agronomica latina. Già Catone, trattando ampiamente delle pratiche colturali richieste dalle diverse varietà conosciute alla sua epoca^{①②}, ne sottolineava l'influenza positiva sul bilancio economico delle *familias*, al cui *dominus* pare rendesse un cospicuo risparmio di libbre di pane [Catone M. P., *De agricultura*, LVI, 1-14].

Ad ogni modo, a fronte della vasta mole documentaria disponibile intorno al tema dell'agricoltura sin dai primordi della latinità, il fico e la vite rivendicano una certa eccezionalità rispetto al più ristretto spazio concesso in genere alla trattazione delle altre piante da frutto. «È questo infatti uno dei settori meno noti dell'agricoltura romana, costituendo i poma solo un complemento dell'alimentazione quotidiana» [De Angelis A., *La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti*, In Aedibus «Herder», Roma, 1995: 2]. Tanto che nelle più complete opere agronomiche, gli alberi da frutto vengono ad essere presentati quasi sempre in margine alla trattazione della viticoltura, che già a partire da Columella ha ormai acquisito lo statuto di argomentazione autonoma e prevalente, visto il significato che la produzione vinaria ormai rivestiva anche a livello economico^{①③}. A tal proposito, si è già ricordato il risalto dato dagli scrittori romani alle uve prodotte in Umbria, la cui fama giungeva persino in altri contesti regionali, dove oltre alla già citate *tuderna* (tuderte) e *prusinia* (perugina) pare si esaltasse la peculiarità della *Irtiola* dell'Umbria, proveniente nello specifico dal territorio di *Mevagna* (Bevagna), di cui ci parla lo stesso Plinio [Plinio, *Naturalis Historia*, XIV, 3]. Il legame di determinate caratteristiche varietali con l'areale geografico di produzione era già stato notato dunque dagli agronomi romani dell'Antichità, che difficilmente però si soffermarono sulla descrizione di tali differenze, limitandosi in genere alla semplice elencazione delle denominazioni di origine.^{①④} Una maggiore considerazione verso tale aspetto è rintracciabile in Plinio che, nella seconda parte del XV libro della *Naturalis Historia*, propone una prima classificazione delle varietà di frutta conosciute al suo tempo, fornendo una precisa nomenclatura per ogni specie, tra cui di tanto in tanto rintracciamo appellativi di matrice geografica^{①⑤}; come nel caso delle nostrane *Mela e Pera Amerine*^{①⑥} provenienti dal fertilissimo territorio ternano, con cui Roma intrattene un durevole ed intenso rapporto.

Pur con tutte le limitazioni segnalate dai latinisti, non si può certo negare che la letteratura agronomica romana non rappresenti *in toto* una fonte d'eccellenza per la conoscenza delle più antiche specie e cultivar pomologiche presenti nella nostra penisola, cui attingeranno e faranno riferimento botanici e agronomi di tutti i tempi. Tuttavia le descrizioni troppo succinte ed il cambiamento della nomenclatura hanno impedito, se non in casi rarissimi, l'identificazione delle varietà citate dai latini con le cultivar studiate dai pomologi nei secoli successivi. La nomea e la fama conferita dalla letteratura latina alle campagne della fertilissima Umbria ed ai suoi pregevoli prodotti troverà continuo e durevole riscontro nella trattatistica botanica, al momento della sua rinascita cinquecentesca.



ALTO E BASSO MEDIOEVO

La caduta dell'Impero Romano, le ripetute invasioni barbariche, la crisi economica ed il crollo demografico concorrono a determinare, un po' ovunque nella nostra penisola, un significativo arretramento delle attività agricole, aprendo il varco ad un sistematico ed intensivo sfruttamento degli spazi incolti. Le popolazioni nordiche assoggettatrici vanno dunque imponendo modelli di consumo totalmente estranei all'ambiente ad alla cultura delle aree mediterranee. La caccia, la pesca, l'allevamento brado, la raccolta di erbe e frutti selvatici divengono le nuove componenti essenziali di un economia agricola fondata prevalentemente sull'autoconsumo. Lo stesso paesaggio risente dell'impatto, perdendo gran parte dei suoi connotati tradizionali, mostrando i segni di una rinnovata selvaticità nell'ampliarsi delle aree boschive, dei prati e delle zone paludose. Il *saltus* (l'incolto) assume quindi una posizione assolutamente centrale nell'equilibrio produttivo Alto-medievale e non solo quale diretta fonte di sostentamento per l'uomo, ma soprattutto perché capace di fornire nutrimento agli animali che vi pascolavano^{①⑦}. Per tutto il Medioevo la carne rappresentò infatti il valore alimentare per eccellenza, simbolo di forza e potere dei ceti dominanti, che ben volentieri lasciavano il vitto vegetale ai poveri ed ai religiosi.^{①⑧}

Vero è che con il trascorrere del tempo il ricorso alle piante coltivate e agli animali domestici riprese nuovamente vigore, sollecitato dal lento ma progressivo incremento demografico. Ad ogni modo, a differenza dell'Antichità, il rapporto con le risorse selvatiche non passò immediatamente in secondo piano, dando luogo ad un sistema produttivo che prevedeva una salda integrazione delle attività agricole con le pratiche di sfruttamento degli spazi incolti. Non a caso, tra IX e XI secolo, le formule di pertinenza che corredano i documenti notarili (in modo particolare atti di cessione e/o di vendita) elencano i diversi settori produttivi delle unità fondiari senza soluzione di continuità, siano essi da ascrivere al settore del *cultum* o a quello dell'*incultum*, al punto che è spesso difficile tracciare un netto confine tra entrambe le realtà territoriali.^{①⑨} In un siffatto sistema economico, improntato essenzialmente all'autoconsumo, è dunque impensabile parlare di specializzazione dei vari settori agricoli. La struttura pluriculturale, emergente anche da fattori fisico-ambientali, vista la forte sperequazione tra aree boschive e aree poderali^{②⑩}, dominò per tutto l'Alto-Medioevo ed oltre, limitando fortemente lo sviluppo di orticoltura e frutticoltura.

Quest'ultima, in modo particolare, restò a lungo vincolata alle risorse naturalmente disponibili che, sebbene salvaguardate quali non secondarie fonti di approvvigionamento alimentare^{②⑪}, non furono però interessate da propositi di estendimento; anche in considerazione delle cure e dalle competenze agronomiche richieste in genere dagli alberi da frutto, il cui raccolto di difficile previsione e di resa tardiva, rispetto all'impianto, poteva peraltro intersecarsi con la durata dei contratti agrari. Per questa ragione, gli alberi da frutto rientravano in genere nell'orto poderale, escluso dal canone dominicale e a totale beneficio dell'affittuario, fatta eccezione dei prelievi forfetari nella consuetudinaria forma degli obblighi [Andreolli B., *Il ruolo dell'orticoltura e della frutticoltura nelle campagne dell'Alto Medioevo*, in Centro Studi italiani sull'Alto Medioevo, *L'ambiente vegetale*

nell'Alto Medioevo, 30 marzo - 5 aprile 1989, presso la Sede del Centro, Spoleto, 1990: 185-186; Montanari M., 1979, cit.: 309-319]. L'attenzione rivolta all'adempimento di tale corresponsione veniva poi esplicitamente codificata dai contratti, soprattutto qualora nei poderi fossero presenti specie di particolare rilevanza economica. È il caso, ad esempio, di alcuni contratti stipulati dal monastero di *San Pietro* in Perugia negli anni 1331-1332 dove si specifica l'obbligo periodico di consegnare un canestro di fichi al momento del raccolto [Tabarelli C. (cur.), *Liber contractum (1331-1332) dell'Abbazia benedettina di San Pietro*, Città di Castello, DSPU, 1967]. In epoche successive, l'obbligo tenderà poi a trasformarsi in canone vero e proprio (nella misura di metà del raccolto), come si apprende dai contratti di *Cottimo* (11 nov. 1500) e di *Cottimo di terre a lavoreccio* (11 sett. 1501) stipulati agli inizi del XVI secolo [cfr. Grohmann A., *Città e territorio tra medioevo ed età moderna (Perugia secc. XIII-XIV)*, Perugia, Volumnia, 1981: 1132-1136].

D'altra parte, non stupisce come tra i frutti maggiormente valorizzati emerga proprio quello del fico che, oltre alla straordinaria resa produttiva e l'elevato potere nutritivo, facilmente si prestava alla conservazione mediante essiccazione. Tutti elementi di fondamentale importanza nell'ottica di sussistenza su cui si basava in prevalenza l'economia agricola medievale. La pianta del fico era fatta oggetto di protezione finanche da parte delle autorità comunali tanto che, alla stessa stregua dell'olivo, ne veniva vietata la rimozione, altrimenti obbligatoria, nel caso in cui l'albero avesse invaso un terreno d'altrui proprietà. A tal proposito, lo Statuto di Gaiche del 1318 dispone la pena di *V soldos* per qualsiasi inadempienza della norma «*exceptis olivis et ficuleis et quod possit colligere fructus de ipsis arboribus sine pena*» [Castrum Galcorum, libro II, rubrica XXVII, note cfr. Briganti F., *Lo Statuto di Gaiche*, in Bull. Dep. Storia Patria per l'Umbria, XIV, 1908: 520].

Un'ulteriore conferma del rilievo commerciale rivestito dai fichi nell'Umbria medievale, ci viene dal corrispettivo delle gabelle per il pedaggio delle merci: pari a 3 denari per ciascuna salma di fichi freschi o secchi, esattamente il triplo di quella del sale e appena la metà di quella per l'olio, secondo quanto stabilito dal *Titolo quantum accipiatur de singulis rebus pedagium* dello Statuto del Comune di Città di Castello nel 1273: «*de salma ficus sive ficum siccorum iiii denarios*» [Magherini-Graziani, *Frammenti di statuti di*

Città di Castello, pp. 3-107, in Bull. Dep. Storia Patria per l'Umbria, XV, 1909: 76].

Analogamente al fico, incontrava largo apprezzamento ogni frutto essiccabile e/o variamente conservabile (per lo più mediante trasformazione in farine e/o olii). È il caso di castagne, noci, nocciole che venivano spesso comprese nel novero delle corresponsioni coloniche, mentre difficilmente si trova esplicita menzione di frutti maggiormente deperibili come pesche, albicocche, ciliegie [Andreoli B., *I prodotti alimentari nei contratti agrari dell'alto Medioevo*, in «Archeologia Medievale», VIII (1981): 117-126; Caprioli S., *Statuto del comune di Perugia del 1279*, DSPU, Perugia, 1996: 133]. Quest'ultime infatti pare risultino tra le specie di minor valore, considerando la pena disposta dallo Statuto di Castiglione del Lago nell'eventualità di danneggiamenti e/o furti che riguardassero alberi di ciliegio, per i quali si prevedeva una ammenda di appena 2 soldi contro i 5 soldi richiesti per altre varietà [Rubrica XLVII *De danno dato personaliter*, Statuto di Castiglione del Lago, Frammenti del XIV secolo, in Farina E., *Statuti di Castiglione del Lago*, pp. 101-147, in Bull. Dep. Storia Patria per l'Umbria, XV, Perugia, 1912]. Ad ogni modo, come anticipato nel capitolo introduttivo (cfr. cap. 1 pag. 11), la normativa statutaria medievale umbra costituisce una fonte scarsamente feconda di menzioni attinenti l'arboricoltura da frutto che ci permettano di conoscere specie e varietà presenti all'epoca sul suolo regionale. Eccettuato il caso dei fichi e della frutta secca (di cui comunque non si specificano le denominazioni varietali), tutte le altre specie vengono quasi sempre comprese nel generico appellativo di *poma e/o fructos arborum*.^{②②}

Tali considerazioni non riguardano comunque soltanto l'Umbria. È piuttosto difficoltoso in genere reperire tra le fonti medievali circostanziate notizie intorno alla frutticoltura ed alle varietà pomologiche diffuse nella nostra Penisola. Secondo Montanari, tale carenza documentaria pare sia riconducibile al fatto che almeno fino al XIII secolo «*la frutta coltivata era un cibo raro e di lusso*», ornamento dei signorili *orti-pummarii* (orti-frutteti, altrimenti denominati *viridarii* con il significato più proprio di orti-giardini), laddove si cercava di garantire sempre una ricca scelta di frutta fresca destinata ai banchetti dei nobili, che valorizzavano soprattutto il consumo di primizie e specie esotiche

[Montanari M., 1979, cit.: 366-368]. Non a caso, frutti freschi da consumo immediato come pesche, albicocche, ciliegie, grappoli d'uva entravano a far parte delle delizie gastronomiche nell'immaginario collettivo legato al Paese di Cuccagna. Ciò non vuol dire che i contadini non consumassero affatto frutta fresca, anzi molto spesso la raccolta delle varietà spontanee e/o di quelle presenti nei poderi costituiva un'integrazione del misero regime dietetico popolare, sebbene nelle scelte colturali si preferisse dare spazio a specie più agevoli e resistenti, come quelle ortive e cerealicole. Inoltre, sussisteva una sorta di limitazione nel consumo di frutta fresca, soprattutto qualora questa trovasse altra e più redditizia destinazione produttiva e/o commerciale. È il caso dell'uva, di cui le stesse Istituzioni Comunali perugine scoraggiavano il consumo per il pasto, disciplinandone severamente le condizioni di vendita, al contrario di quanto era previsto in relazione a specie di minor valore quali «*melarancie e cedre, lumie e popone*» che, stando alla rubrica 57.1 del libro IV dello Statuto del Comune di Perugia del 1342, potevano essere vendute «*liberamente en la placça del comuno de Peroscia*» [Caprioli S., 1996 cit.; Elsheikh M. S., *Statuto del Comune e del Popolo di Perugia del 1342 in volgare*, DSPU, Perugia, 2000].

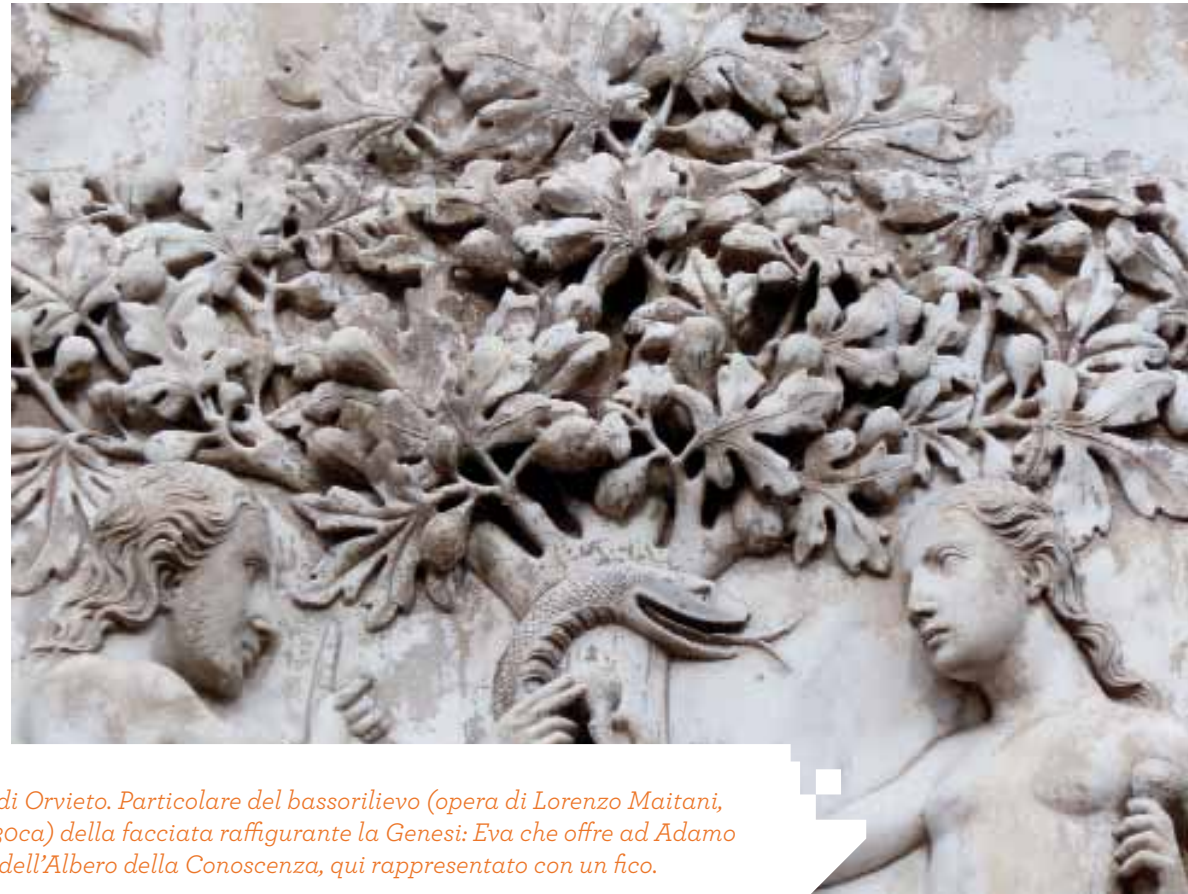


Altro ambito interessato da pratiche concernenti la frutticoltura è l'orto conventuale che, sebbene scevro da finalità di carattere meramente economico, svolgerà indirettamente per tutto il medioevo (ed oltre) un ruolo di primaria importanza nella conservazione di specie e cultivar pomologiche^{②③}. La coltivazione dell'orto rappresenta infatti un elemento cardine delle attività quotidiane del monaco, garantendone l'impegno lavorativo *intramoenia*, come ben si evince dalla regola di San Benedetto da Norcia: «*monasterium autem, si possit fieri, ita debet constitui, ut omnia necessaria, id est aqua, molendinum, hortus, vel artes diversae, intra monasterium exercentur ut non sit necessitas monachis vagandi foris, quia omnino non expedit animabus eorum*» [Benedetto da Norcia, *Regula*, Schmitz, Maredsous, 1955: Cap. LXVI]. La

struttura interna dell'orto monastico prevedeva uno spazio adibito al *pomario* che al pari delle altre aree (*viridaria et herbaria*) necessitava di cure ed attenzioni volte a mantenerne una variegata produzione destinata allo stesso tempo sia al consumo alimentare, sia alla cura del corpo e della salute. Nella cultura medievale, l'orto monastico era luogo di studio delle proprietà terapeutiche presenti nelle diverse sostanze vegetali (ortaggi, radici, erbe e frutti) allo scopo di valorizzarne l'eventuale impiego nella farmacopea e nella cosmesi. D'altra parte, secondo una durevole e consolidata tradizione, che confluirà nella trattatistica botanica e agronomica specialistica ai suoi nuovi esordi nel XV secolo, era impensabile parlare di una qualsiasi sostanza alimentare senza prenderne in considerazione virtù medicinali ed eventuali nocuenti. Limitandoci al

contesto regionale umbro: basti pensare alle opere del medico e botanico Castore Durante da Gualdo che, oltre a corredare con questo genere di informazioni ogni singola specie vegetale trattata nel suo *Herbario Novo* (1585), diede alle stampe (nello stesso periodo) una monografia espressamente dedicata agli impieghi medicinali dei diversi alimenti: il *Tesoro della sanità* (1586), dove troviamo non poche notazioni inerenti l'uso terapeutico di alcuni frutti[Ⓜ]. Ma ancor prima, l'attenzione riposta intorno agli effetti delle sostanze vegetali sul corpo e sulla salute emerge anche in opere prettamente agronomiche. Sempre restando in Umbria è il caso della *Divina Villa*,

composta nella prima metà del XV secolo dal nobile perugino Corniolo della Cornia, su modello del più famoso *Ruralium Commodorum libri XII* del bolognese Pier De Crescenzi (1233-1320), con il quale si inaugura, dopo un silenzio di quasi otto secoli, il nuovo filone letterario didascalico dedicato a botanica ed agricoltura [Della Cornia C., *La Divina Villa di Corniolo della Cornia: lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo* (L. Bonelli Conenna cur.), Accademia dei Fisiocritici, Siena, 1982; Dè Crescenzi P., *Opus Ruralium Commodorum Libri XII*, Francesco Sansovino, Venezia, 1561].



Duomo di Orvieto. Particolare del bassorilievo (opera di Lorenzo Maitani, 1300-1330ca) della facciata raffigurante la *Genesi*: Eva che offre ad Adamo il frutto dell'Albero della Conoscenza, qui rappresentato con un fico.

TRA XIV E XVIII SECOLO

Non è possibile precisare il periodo storico in cui la frutticoltura abbia iniziato a diffondersi in maniera più estensiva. Alcuni studiosi parlano del XIII secolo, mentre altri sostengono ancora una forte limitazione delle varietà coltivate a tutto il XVI secolo.[Ⓜ] D'altra parte il processo di espansione agraria, avviatosi in Europa agli albori del secondo millennio, non fu affatto rapido ed uniforme, incontrando non poche battute d'arresto e momenti di crisi (la più incisiva coincise con gli ultimi decenni del Duecento, quando si verificò un sensibile calo della produzione agricola). Montanari ricorda come agli inizi del Trecento prenda avvio una serie di durissime carestie che ebbe in ogni regione tempi e vicissitudini sue particolari; l'Italia ne fu colpita soprattutto nella prima metà del XIV secolo [Montanari M., 1993, cit.: 87-89]. Ovviamente, la frutticoltura, per la posizione marginale già occupata, risultò il settore agricolo che maggiormente risentì di ogni regresso.

La situazione non era diversa in Umbria, dove lo sviluppo e l'incremento delle aree coltivate procedette con assoluta lentezza, assicurando per secoli molto spazio all'incolto. Tanto che, ancora all'inizio del XIV secolo, negli statuti comunali del contado perugino e nei contratti di sfruttamento del suolo troviamo continue sollecitazioni (sotto forma di norme e clausole) volte a migliorare il paesaggio agricolo mediante opere di bonifica e/o con l'inserimento di piantagioni arbustive, alberate, orti e alcuni *fruttiferi* [Grohmann A., 1981, cit.: tomo II, 610-623]. Questi ultimi hanno perlopiù funzione di completamento del cosiddetto *lavorativo arborato*, come ben si desume dal ridottissimo numero di alberi da frutto, di cui le disposizioni statutarie impongono l'impianto all'interno dei poderi. A titolo esemplificativo: lo Statuto di Gubbio del 1338 indica l'obbligo di appena «quattro alberi fruttiferi (senza specificarne la specie), quattro mandorli e dieci olivi» per ciascun podere.[Ⓜ] Lo Statuto del Comune di Narni del 1371 stabilisce ingenti ammende pecuniarie per «chiunque di qualunque Castello o Villa del Distretto di Narni, avente terra» non ne abbia destinato almeno «l'ottava parte di un sollo» alla coltivazione di orti, nei quali siano pure presenti «olivi, agrumi o piante ad essi simili». [Statuto del Comune di Narni 1371: Libro I, cap. 75, 48; Giffoni F., Mosca A., *Il Trecento a Narni: aspetti della vita cittadina tratti dagli Statuti del 1371*, Galileo, Terni, 1988: cap. IV].

Gli alberi da frutto si piantano un po' ovunque: nei campi, negli orti, in mezzo ai seminativi, ai margini delle strade d'accesso ai fondi, senza un preciso piano, badando però a limitarne la densità, affinché non ostacolino in alcun modo lo sviluppo delle colture più redditizie. Per il XV sec. viene segnalata la consistente presenza di peschi e ciliegi nei pressi di Assisi, in particolare «a valle della città, nei dintorni di Cola, Genga, Valecchia», purché non se ne ritrovi mai diretto riscontro nella relativa documentazione fondiaria e statutaria [Patella L.V., Rambotti F., *Affinità fra gli attuali paesaggi agrari dell'Assisano e quelli del XV secolo*, in AA. VV., *I paesaggi rurali europei*, DSPU, Perugia, 1975: 415]. La presenza degli alberi da frutto sembrerebbe dunque rispondere ad esigenze dettate da obiettivi di autosufficienza alimentare, nella cui logica ogni risorsa integrativa contribuisce, seppur in diversa misura, a mantenere equilibri, quasi sempre precari. È evidente come tali presupposti abbiano impedito che la frutticoltura assurgesse a pratica agricola specializzata, rallentandone notevolmente i progressi nel corso dei secoli. Forse solo per alcuni poderi, appartenenti per lo più a nobili tenutari e/o alle più importanti abbazie monastiche umbre, possiamo in qualche modo parlare di veri e propri

Peter Bruegel. *I raccoglitori*. 1565



impianti fruttiferi, sebbene il loro sviluppo sembrerebbe comunque incidere molto lentamente. A tutto il XVIII sec. pare emergano ancora difficoltà legate al reperimento sul suolo regionale delle stesse piante necessarie all'implementazione delle aree destinate a frutteto, tanto che sovente l'approvvigionamento viene effettuato nelle vicine Marche e/o in Toscana. È il caso, ad esempio, del podere *Vetturino* del monastero di San Pietro in Gubbio, citato da Nardelli che individua nei libri contabili dell'Abbazia Olivetana, per il solo 1794, non poche voci di spese imputabili all'acquisto di piantine di meli, peri, mori e alberi da vite presso un vivaista anconetano.²⁰²¹ Peraltro, il dato risulta particolarmente significativo nell'ambito dei nostri più specifici intenti conoscitivi, fornendo una conferma documentaria alla sicura introduzione nella nostra regione di cultivar pomologiche originarie di altri contesti territoriali.

Vero è che le fonti finora prese in considerazione non accennano mai a differenziazioni varietali, precludendo di fatto la possibilità di entrare nel dettaglio delle diverse cultivar presenti all'epoca sul suolo regionale. La situazione non riguarda comunque soltanto l'Umbria: la caduta dell'Impero Romano, abbiamo visto, determinò una completa perdita di interesse epistemologico nei confronti di ogni particolarismo settoriale in agricoltura. Così che bisognerà attendere il XIV secolo per riscontrare un approccio di tipo scientifico a botanica ed agronomia, laddove la frutticoltura continuò comunque ad essere affrontata a latere delle altre produzioni, come ben dimostrano i primi trattati agronomici rinascimentali, cui si accennava poc'anzi. Il lavoro del Crescenzi e del suo epigone umbro Corniolo, pur non trascurando le diverse specie di alberi da frutto, difficilmente si soffermano infatti a descrivere e/o ad elencare le varietà esistenti per ogni singola specie, risolvendo spesso la questione con premesse analoghe alla seguente: «*quante et assai sieno le diversità de fichi non è bisogno enumerare*»; «*le diversità de peri sono senza numero. Qui è solo da dire alcuno maturarsi di state, alcuni l'autunno, gli altri allora colti s'adhumiliano el verno o la primavera*»²⁰²¹ [Della Cornia C., 1982, cit.: cap. XV, cap. XXVII]. Come è noto, con il Rinascimento emerge un rinnovato interesse nei confronti delle argomentazioni georgiche, animato in primo luogo dal fervore umanistico con

cui in tutti i campi della conoscenza ci si accosta alla riscoperta dei classici latini. Questi rappresentano, da varie angolazioni, la fonte d'ispirazione privilegiata di numerosi letterati ed artisti dell'epoca, nonché dei redattori di opere più propriamente scientifico-didascaliche, che vi attingono concreti ammaestramenti inerenti le pratiche agricole, adattandoli di volta in volta alle esigenze dei propri tempi. Limitandoci come sempre al nostro contesto regionale: non pochi precetti e direttive colturali sono desunte dagli scritti agronomici dei latini dal Della Cornia; così come la più tarda opera cinquecentesca del botanico gualdese Castore Durante risulta completamente intrisa di conoscenze di matrice classica. Secondo Desplanques, l'influsso dell'Umanesimo pare riflettersi addirittura sull'assetto del paesaggio rurale dell'epoca, la cui evoluzione era nelle mani di «*quelle classi di possidenti, borghesi, nobili o gente di chiesa che sono stati i mecenati dei grandi pittori del Rinascimento e nel contempo i creatori della campagna umbro-toscana dei secoli XV e XVI. [...] A Perugia (S. Pietro, Collegio del Cambio), a Spello (S. Maria Maggiore) il fiorire della produzione artistica accompagna lo sviluppo delle piantagioni; sono gli stessi proprietari a diffondere da un lato la coltura promiscua e dall'altro a commissionare affreschi al Perugino, al Pinturicchio o ai loro allievi*» [Desplanques H., *Campagne umbre: contributo allo studio dei paesaggi rurali dell'Italia Centrale*, Guerra, Perugia, 1975: 573]. Ad ogni modo, lo stesso Desplanques chiarisce trattarsi di una connessione ipotetica per quanto riguarda l'Umbria, poiché non si dispone di attestazioni storiche in grado di comprovare tale legame; al contrario della Toscana per la quale gli sviluppi commerciali, industriali, artistico-culturali ed il ruolo svolto dalla aristocrazia e borghesia sono ampiamente documentati [Ibidem: 573]. Le considerazioni del geografo francese si rapportavano alla graduale diffusione della coltura promiscua in Umbria, sviluppatasi – a suo parere – ad imitazione del modello Toscano, seppur con ritardo notevole. I dati catastali riportati dal Desplanques per il XVII e XVIII secolo indicano un progressivo incremento delle terre coltivate, con significativa presenza di vigneti alberati ad olmo, mentre il numero degli alberi da frutto è essenzialmente trascurabile e, fatta eccezione per il gelso, non ne viene mai indicata la specie di appartenenza.²⁰²¹

Abbiamo visto come già a partire dal Basso Medioevo, pur con tutte le limitazioni del caso, l'impianto di alberi da frutta rientrasse nei piani di popolamento delle aree man mano bonificate in Umbria, sebbene con funzioni complementari e comunque prive di ogni ambizione specialistica. Al tempo in cui i duchi de' Medici si preoccupavano di far catalogare, classificare e raffigurare l'ormai ingente patrimonio pomologico toscano,^{③②} molto probabilmente anche l'Umbria poteva contare su una certa ricchezza varietale di alberi da frutto disordinatamente presenti nei campi, nei boschi, sulle colline, negli orti poderali e via dicendo, di cui purtroppo difficilmente si trova particolareggiato riscontro in ambito archivistico-bibliografico.

Tuttavia, se solo eccezionalmente le fonti ci informano riguardo peculiari varietà pomologiche locali, l'abbondanza di alberi da frutto di cui godevano le campagne umbre è ampiamente confermata in numerose descrizioni paesaggistiche della nostra regione. Intorno alla metà del XV secolo, Giannantonio Campano (1429-1477)^{③①} così osservava estasiato l'area circostante il lago Trasimeno: «*di questi monti poi le sommità corrono lungo una dorsale molto dolce, in parte punteggiate da alberi da frutto. [...] Qualunque parte esso [il lago] non solo bagni, ma semplicemente guardi, la rende splendida ed oltremodo feconda. [...] Nella pianura che si stende tra il lago e i colli c'è tanta abbondanza di canapa e lino che non se ne trova di più in tutto il resto dell'Etruria; i cereali sono più salutari che altrove, e anche i frutti sono dolcissimi, distribuiti a meraviglia nelle varie stagioni dell'anno*» [Campano G., *Trasimeni Descriptio seu de felicitate Trasimeni (1456-57)*, Edizioni dell'Arquata, Foligno, 1992: cap. XXVIII].

Una dovizia di varietà fruttifere dovette pure allietare i giardini dominicali appartenenti a nobili famiglie umbre, sebbene anche in questo caso è quasi impossibile entrare nel dettaglio delle cultivar pomologiche realmente presenti in questi luoghi, di cui sovente possediamo le suggestive narrazioni pervenuteci attraverso la penna di poeti e letterati, mossi prevalentemente da intenti encomiastici nei confronti dei propri aristocratici benefattori. Una conferma in tal senso ci viene dai versi del noto poeta perugino Cesare Caporali (1531-1601) che, in linea con il gusto del tempo^{③②}, sul finire del Cinquecento dedicò un poemetto cortigiano^{③③} ai rigogliosi orti del suo mecenate, il marchese Ascanio della Cornia, presso la cui villa a Castiglione, egli stesso terminò i suoi giorni.



Anonimo francese del XV° secolo.
Il modo di innestare e piantare nei giardini.
Illustrazione dedicata agli innesti.

Allo stato attuale non disponiamo di specifiche fonti che ci permettano di ricostruire con certezza il ventaglio delle diverse varietà fruttifere diffuse, nelle varie epoche storiche, sul territorio regionale. Indubbiamente la complessa questione delle fonti, affrontata nel capitolo introduttivo, evidenzia come le sporadiche menzioni direttamente riconducibili a ben precise cultivar pomologiche presenti in Umbria scaturiscano dall'esame di un vastissimo ed eterogeneo materiale documentario, attinente i più diversi ambiti disciplinari e contesti geografici, la cui investigazione non può dirsi mai conclusa.^{③④} Dagli archivi di tenute nobiliari, monasteri e collegi umbri,

emerge qualche rara menzione inerente varietà fruttifere che, in passato, dovettero presumibilmente godere di largo apprezzamento, vista la genericità con cui, di norma, in questo tipo di fonti ci si riferisce alla frutta. È il caso ad esempio delle «*prugne damasciena per seccare*» annotate nei libri contabili del Monastero di Monteluca sul finire del XV secolo; delle mele «*sasferate*» (o «*di Sassoferrato*») consumate a Perugia, nella seconda metà del cinquecento, presso il monastero della Beata Colomba e il convitto La Sapienza Vecchia in occasione di speciali ricorrenze; ed ancora delle mele *stratarine* e *duragine* commercializzate dall'abbazia di San Pietro in Gubbio nel '700.^{③⑤} A tutto il XVI secolo sembrerebbe ancora dominare pesantemente l'influsso della letteratura agronomica latina, che per secoli assicurò la fama ad alcune varietà pomologiche "originarie" di determinati contesti territoriali, nella misura in cui le denominazioni usate dai classici contenevano un qualche attributo localistico. Non a caso, nella trattatistica agronomica cinque-seicentesca è possibile rinvenire più di una menzione relativa a *Mela* e *Pera amerina* oppure alle Uve umbre (*Tuderna*, *Iritiola* di Mevagna, *Spoletina*) citate da Plinio e da Marziale. Altra citazione ricorrente nella letteratura botanica tra XVI e XVII secolo riguarda i non meglio identificati «*fichi perugini*»^{③⑥}, la cui notorietà nazionale era forse ancora in qualche modo riconducibile alla ridondante celebrazione delle produzioni agricole etrusche da parte degli antichi romani (nella fattispecie si potrebbe ipotizzare un legame con i famosi fichi di Arunte, di cui si è parlato in precedenza).

Ed è proprio intorno alla straordinaria fertilità di quell'*Ubertosa Etruria*, così come appare negli scritti dei latini, che si soffermano numerosi autori del XVI secolo esaltandone l'incredibile continuità plurisecolare. Le descrizioni corografiche dei territori umbri (Spoleto, Todi, Amelia e Terni) tramandateci dal Botero (1544-1617) e, soprattutto, dall'Alberti (1477-1552) e dal Piccolpasso (1565) non risparmiano elogi nei confronti di un «*paese molto bello, e vago da vedere, che sono tutti colli pieni di viti, olivi, fichi, ed altri frutti*» [Alberti L., *Descrittione di tutta Italia*, Presso Altobello Salicato. Alla libreria della Fortezza, Venezia, 1568: 97], rimarcando più volte l'antica nomea dei suoi prodotti agricoli, come le prodigiose rape nursine, citate da Plinio.^{③⑦} In particolare, l'Alberti segnala

l'eccellente qualità dei frutti che crescono nella campagna amerina, dove, a suo parere, primeggia una varietà di «*uva di grani piccoli senza granella dentro, da paesani nominata passerina, la quale è molto dilettevole a mangiare, e non solamente fresca, ma etiando secca e molto in pretio a Roma*» [Ibidem: 97].

Non possiamo stabilire quanto le citazioni dell'Alberti abbiano contribuito ad accrescere la successiva notorietà della Conca Ternana quale frutteto dell'Umbria. Certo è che a tutto il XIX secolo, la *Descrittione di tutta l'Italia*, nelle sue molteplici riedizioni, risulta tra le opere più consultate da appassionati cultori di scienze, arti e lettere, come pure da eruditi viaggiatori italiani e stranieri. Questi ultimi attraversarono in gran numero la nostra regione soprattutto nel XVIII secolo, quando giunse al suo culmine quel vasto fenomeno di mobilità finalizzato soprattutto all'approfondimento delle conoscenze individuali di giovani aristocratici e ricchi borghesi d'Oltralpe, per i quali l'Italia rappresentava una delle tappe più ambite ed in un certo senso obbligate.^{③⑧} Quanto alla nostra regione, la letteratura odeporica concentra la propria attenzione perlopiù su quei luoghi^{③⑨} tanto decantati dai classici antichi e moderni, ai quali spesso i viaggiatori attingono, facendole proprie, sensazioni, notizie e particolari. È il caso della strabiliante grandezza delle rape prodotte nel territorio ternano di cui scrive il francese Rogissart^{④①} (e, come lui, molti altri), non sappiamo se avendole viste di persona o facendosi forse suggestionare dalla lettura di Plinio o dell'Alberti.

Ad ogni modo, la pianura intorno a Terni è sicuramente tra le località maggiormente citate nei memoriali di viaggio per l'amena fecondità delle sue terre capaci di rendere frutti buonissimi dalle dimensioni ragguardevoli. Nell'ottobre del 1714 Jean-Baptiste Labat (1663-1738) la definisce proprio «*la regione dei grossi frutti*» aggiungendo «*non credo che si trovino neppure nel Regno di Napoli, delle pesche da venti once l'una come se ne trovano comunemente a Terni. Le albicocche, le pere, generalmente tutti i frutti sono molto grandi e gustosi. I meloni di una grandezza che si trova soltanto in America*» [Correnti F., Insolera G. (cur.), *I viaggi del padre Labat dalle Antille a Civitavecchia 1693-1716*, Roma 1995; Sorbini A., 1997, cit.: 74]. Alcuni^{④②} parlano addirittura di estesi aranceti di cui

però non si trova alcun riscontro⁴², se non nella limitata presenza di alcune piante in vaso nei giardini di città e presso villa Graziani. Peraltro, gli aranci presenti nel «giardino del conte Graziani, sito alle falde del monte che lo difende dalla tramontana e costeggiato dal fiume Nera» non sfuggono all'attenzione del Galesio, quando nel settembre del 1820 giunge in territorio ternano. Il celebre pomologo precisa trattasi «in massima parte di aranci forti; ve ne sono pochi dolci, addossati al monte, siccome alcuni limoni inspallierati alla casa e due piante di un agrume singolare chiamato dal proprietario Pomo d'Adamo ma che

LA FRUTTICOLTURA UMBRA DAGLI SCRITTI DEL GALLESIO ALLE OSSERVAZIONI DEL ROSSI

Durante uno dei suoi viaggi di studio, nell'autunno del 1820, il conte Giorgio Galesio, diretto alla volta della capitale, attraversa parte della nostra regione, di cui loda la bellezza e la estrema differenziazione del paesaggio agreste. Più volte nei suoi diari segnala una grande ricchezza di alberi da frutto, un po' ovunque disseminati, senza entrare nel dettaglio delle singole cultivar ivi presenti, se non in rarissimi casi e perlopiù riguardo i fichi, tra cui riconosce varietà diffuse in Toscana e al Nord d'Italia, come pure «altre varietà» che ammette di aver «oservato senza riconoscerle» [Ibidem: 210]. Fatta eccezione degli aranci, di cui si parlava poc'anzi, l'interesse del pomologo si rivolge principalmente all'olivicoltura ed ai vitigni coltivati nello Spolefino, nel Ternano e soprattutto nel territorio di Orvieto, dove fa tappa nel corso di un altro viaggio più tardo. Montepulciano, Città della Pieve ed Orvieto sono infatti rapidamente visitate dal famoso pomologo nel settembre del 1833, quando annota non poche osservazioni sulle uve coltivate in zona (tra questi figura l'uva Duropeccio d'Orvieto, il cui disegno, ad oggi inedito, è conservato presso l'Archivio Galesio-Piuma di Genova. Baldini E., 1995. Trascrizione, note e commento a *Giorgio Galesio. I giornali dei viaggi*). L'unica digressione avente per oggetto altro genere di frutta riguarda i fichi dell'Orvietano tra cui individua: il Brogiotto nero (o Brogiotto fiorentino), il Boero (o Albo dei Toscani), il Gentile (o Fico-fiore), l'Ottato (o Dottato dei Toscani), il Caprifico (o Fico pazzo) ed il Pizzaluto che specifica «è un fico che non conosco, diverso dal Pissalutto dei Genovesi che invece è presente ed è chiamato Piccioluto» [Ibidem: 360].

Le brevi liste varietali tramandateci dal Galesio rappresentano una delle pochissime occorrenze letterarie specialistiche capaci di restituirci qualche informazione inerente specifiche varietà pomologiche coltivate in Umbria nella prima metà del XIX secolo. Benché in effetti non manchino fonti di diversa matrice, ove possibile rinvenire sporadici riferimenti a cultivar fruttifere degne di nota ed apprezzate anche al di fuori dei confini nazionali (come nel caso dei famosissimi *Perzichi di Papigno*).⁴³ La maggior parte delle notizie reperite lascia emergere un approccio alla frutticoltura umbra molto generico e/o comunque limitato alla citazione delle specie prevalenti, che solo eccezionalmente fornisce dati utili alla caratterizzazione ed individuazione di ben precise varietà locali. D'altra parte ancora alla fine dell'Ottocento risultava piuttosto difficile «compilare una statistica dei diversi alberi fruttiferi esistenti nella provincia» di Perugia⁴⁴ poiché - come

non ha alcuna analogia con quello conosciuto sotto questo nome» [Galesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 209-210]. Il particolare microclima di quest'area dovette quindi essere favorevole alla coltivazione degli agrumi, visto che - continua il Galesio - «in questo paese vi sono molti aranci scoperti che non hanno sofferto il gelo dell'inverno passato [...]. Ciò è singolare in un paese così lontano dal mare, ma è spiegato dalla sua località difesa al nord dalle montagne» [Ibidem: 210].

registra l'Inchiesta Agraria Jacini (1883) - «questi si trovano sparsi qua e là pressoché in tutti i vari poderi; essi sono per lo più abbandonati dagli agricoltori, i quali ne trascurano perfino la potatura, che a dire il vero è da essi non troppo conosciuta. I proprietari non si danno cura di questa industria, e pochi sono quelli che hanno un piccolo appezzamento di terreno destinato alla coltivazione esclusiva di queste piante» [Caracciolo A. (cur.), *L'Inchiesta Agraria Jacini*, Einaudi, Torino, Vol. XI, Tomo II, 1958: 70]. Negli atti dell'Inchiesta governativa si dà comunque un breve elenco delle specie fruttifere coltivate sul territorio regionale: «i nomi e le specie degli alberi da frutto mangereccio più comunemente coltivati sono i seguenti: il melo, il pero, il fico, l'albicocco, il ciliegio, il prugno, il pesco, il noce, il nespolo e il sorbo. Più spesso queste piante si rinvencono negli orti prossimi ai centri abitati ed in quelli colonici. Una certa importanza hanno i fichi del territorio di Amelia sparsi nei terreni coltivati a vigna bassa nella quantità di circa 150.000 piante che ogni anno possono dare una produzione di 3230 quintali di fichi secchi. In queste vigne si coltivano anche i prugni dai quali si può ritrarre un prodotto medio ragguagliato per ogni anno a 240 quintali. Un'ottava parte di questi prugni sono sceltissimi (prugne verdacce) che seccate convenientemente si vendono oltre 210 lire al quintale. Il prodotto complessivo di prugne secche di Amelia può calcolarsi in media ogni anno a lire 18.000» [Ibidem: 70].



Vite della varietà Verdello maritata su Acero in località Tenaglie di Montecchio (TR)

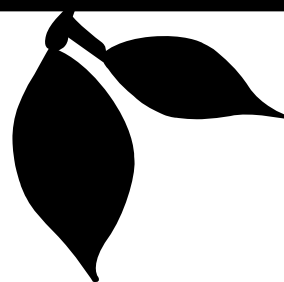
Il richiamo al territorio di Amelia invita a soffermarsi sulla durevole rinomanza goduta proprio dalle susine e dai fichi ivi prodotti, di cui troviamo traccia nelle più diverse fonti documentarie: dai trattati topografici di metà Ottocento alle prime guide turistiche ed enogastronomiche del XX secolo; dai verbali di gare e premiazioni ufficiali fino ad arrivare addirittura al romanzo d'appendice.^{④⑥} Secondo una tradizione in qualche modo inaugurata dall'Alberti, qualunque riferimento all'areale amerino sembrerebbe rendere quasi obbligatorio almeno un cenno all'eccellente qualità delle «*rinomate prugne secche, ed i squisiti fichi secchi, delle quali cose e di uva cornetta abbonda il suo ubertoso territorio*», come si rimarca nè la *Topografia statistica dello Stato pontificio* compilata dal Palmieri nel 1859 [Palmieri A., *Topografia statistica dello Stato pontificio ossia Breve descrizione delle città e paesi, Parte Quinta, Provincie Spoleti et Camerino*, Tipografia Forense, Roma, 1859]. Non a caso, durante l'*Esposizione Umbra artistica-industriale ed agricola*, tenutasi in Perugia nel 1879 sotto il patrocinio dei regnanti d'Italia, le «*susine secche di Tinarelli Salvatore di Amelia*» risultano gli unici frutti insigniti di una medaglia di merito [L'*Esposizione Umbra artistica-industriale ed agricola. Premiazione*, Tipografia Boncompagni, Perugia, 1897: 36]. E ancora, la Guida gastronomica italiana del Touring Club Italiano alla sua prima edizione nel 1931, parlando della città di Amelia afferma: «*di Amelia son rinomati i fichi bianchi dalla polpa dorata, dolcissimi, se ne fanno speciali confezioni a rotelline pressate e ripiene di mandorle, noci, cioccolata ed altri sapori.*^{⑥⑦} *Altra specialità sono le susine d'Amelia, che si esportano secche, in gran quantità, come pure le varie marmellate di frutta che vi si confezionano*» [Touring Club Italiano 1931, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano, 1931: 309].^{⑥⑦}

Sempre dall'Inchiesta Jacini emerge qualche altra succinta segnalazione concernente l'ottima qualità di alcune varietà di frutta prodotte in contesti geografici diversi dall'Amerino e segnatamente: «*il territorio di Assisi per la produzione di buonissime ciliegie; quello di Bevagna per la produzione delle mele che sono una rara specialità per la loro durata e bontà; il territorio di Spoleto per la produzione delle noci*», oltre all'immancabile riferimento alle «*sceltissime*» pesche di Papigno che «*nella piazza di Terni si vendono 5 o 6 soldi l'una*» [Caracciolo A. (cur.), 1958, cit.: 70].

Ad ogni modo, la situazione di generale arretratezza denunciata dall'Inchiesta Jacini, in relazione allo sviluppo della frutticoltura in Umbria, sembrerebbe destinata a perdurare a lungo: tanto che ancora negli anni Trenta dello scorso secolo ad analoghe considerazioni giunsero quanti affrontarono la questione dal punto di vista scientifico, tentando di predisporre adeguati piani di miglioramento. «*Quasi tutta la parte centrale e superiore dell'Umbria è stata esageratamente ritenuta ingrata alle piante da frutto, e pertanto non si è mai data alcuna importanza alla coltivazione delle piante predette; il numero esiguo di queste che quasi tutti i coloni coltivava, o meglio lasciava crescere, era per lo più di piante disseminate, senza alcun ordine, per i campi, lungo i fossi, attorno all'aia, abbandonate a loro stesse senza alcuna cura di allevamento, di potatura, di difesa contro i parassiti. Tale stato di cose purtroppo perdura*». Con questa premessa, nel 1941, il prof. Federico Rossi pubblicava il resoconto di un'indagine sullo stato della frutticoltura in Umbria e sulle eventuali possibilità di estendimento, condotta qualche anno addietro per conto dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Perugia. L'interessante lavoro dell'agronomo umbro, più volte citato in questa sede,^{④⑥} rappresenta una preziosa fonte di informazioni concernenti questo particolare settore agricolo, evidentemente troppo a lungo trascurato. [Rossi F., *La frutticoltura in Umbria*, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1: 10-78, 1942].

P

Per tutta la prima metà del XX secolo gli impianti specializzati presenti sul suolo regionale risultano numericamente irrilevanti, benché in molti casi abbiano dato risultati apprezzabili, così che vengono indicati quale modello da imitare anche nel più ristretto ambito di una frutticoltura improntata alla conduzione familiare. Lo stesso Rossi ritiene inopportuno «*promuovere una frutticoltura industriale in grande stile*», caldeggiando e stimolando invece «*il diffondersi di una frutticoltura*



casalinga, esercitata dalla stessa famiglia colonica e orientata a produrre frutta per il consumo del coltivatore e del proprietario, oltre che a rifornire, mediante vendita diretta, i centri urbani prossimi al luogo di produzione», nell'obiettivo di limitare il più possibile approvvigionamenti esterni ed al contempo valorizzare le risorse pomologiche interne. «*I mercati della provincia - Perugia in primo luogo - sono oggi riforniti di frutta di secondo e terzo merito dalle province marchegiane e romagnole. Gli onerosi trasporti, il facile deterioramento di frutta non sempre sana, elevano considerevolmente i prezzi di mercato, sì che ancora oggi, ben lungi dall'essere un genere di comune consumo, la frutta rappresenta il privilegio di pochi. [...] Tali piccoli frutteti potranno servire anche di orientamento per l'adozione delle varietà. Il diffondersi di una frutticoltura casalinga in provincia di Perugia porterebbe alla diminuzione e, col tempo, all'annullamento delle importazioni nei nostri mercati, di frutta di altre provenienze*» [ibidem: 37-39].

Le posizioni del Rossi sembrerebbero condivise in ambito accademico, visto l'orientamento delle pubblicazioni di propaganda edite in quegli stessi anni dalla Cattedra ambulante di Agricoltura per la Provincia di Perugia, tra cui ricordiamo ad esempio gli scritti di Secondo Tonini (reggente della sezione di orto-arboricoltura): *Aumentiamo la produzione delle vecchie piante da frutto* (1930) e *Il frutteto casalingo* (1935) [Biblioteca della Agenzia Regionale Umbra per lo Sviluppo e l'Innovazione in Agricoltura (ARUSIA), Misc.]. L'analisi di questi ed altri materiali bibliografici dell'epoca lascia comunque emergere mirati propositi selettivi riguardo le varietà da privilegiare nei nuovi impianti, perfettamente in linea con le tendenze in atto nel più ampio panorama nazionale, laddove già a partire dagli inizi del secolo XX prende avvio quel processo di selezione delle cultivar pomologiche da reddito che, come è noto, porterà inevitabilmente ad un considerevole abbattimento delle biodiversità locali.



PESCHETO

(tenuta di Pantalla), 1930 circa. Fondo A.P.S.P., Todi.

NOTE

- ① L'ipotesi di una paleoalimentazione prevalentemente «vegetale» è suggerita dalle dimensioni relativamente scarse dei territori sfruttati e dalla caratteristica usura dei denti degli scheletri umanoidi. Se gli studiosi della preistoria hanno tuttavia scritto di più sui prodotti della caccia e della pesca che sugli alimenti vegetali, ciò è dovuto in parte al fatto che questi si conservano male nel suolo» [Flandrin. J. L., L'umanizzazione dei comportamenti alimentari, pp. 5-11, in Flandrin. J. L., Montanari M., Storia dell'alimentazione, Laterza, Roma-Bari, 1997: 5-6].
- ② Cfr. in proposito Perlès C., Le strategie alimentari nella preistoria, pp. 12-25, in Flandrin. J. L., Montanari M., op. cit.; Sentieri M., Cibo e Ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura, Dedalo, Bari, 1993: 29-30; Harlan J.H., Le piante e gli animali che nutrono l'uomo, in Contro la fame "Le Scienze", Milano 1978: 78-87; Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, L'alimentazione nel Mondo Antico, Istituto Poligrafico dello Stato, Roma 1987.
- ③ Per il suddetto sito, la datazione dei reperti è stata eseguita con il metodo AMS (Accelerator Mass Spectrometry /carbonio 14) «ottenendo una data pari a 6245±90 anni da oggi che corrisponde ad un'età calibrata pari a 4295±90 a. C. e ad un'età calibrata (2sigma) compresa tra il 5429 e il 4962 a. C.» [Costantini L., 2002, cit.: 224].
- ④ Tra gli insediamenti che ci riguardano più da vicino, ricordiamo il sito etrusco del Gran Carro sul lago di Bolsena, dove gli scavi hanno portato alla luce noccioli e frammenti di guscio di frutta selvatica tra cui corniolo, prugne, nocciole e ghiande [Sassatelli G., L'alimentazione degli Etruschi, pp. 135-144, in Flandrin. J. L. -Montanari M., Storia dell'alimentazione, Laterza, Roma-Bari, 1997: 138; Tocci A., Revelli Sorini A., Tacuinum Etruscum: itinerario di gastronomia gastronomica, Ali&no, Perugia, 2004].
- ⑤ Nello specifico degli alberi da frutta, quasi sicuramente interessati per lo più da pratiche di raccolta stagionali, le indagini documentano *Ficus carica* L., *Cornus mas* L., *Corylus avellana* L., *Prunus spinosa* L., *Prunus insititia* L., *Rubus* sp. presso i già menzionati scavi di Bolsena (Gran Carro); il pero è invece attestato nel sito di Blera. Inoltre alcune pitture tombali attestano il consumo di uva da tavola e melagrane, come nel caso della Tomba di Golini ad Orvieto.
- ⑥ L'appellativo compare per la prima volta nell'opera del geografo greco Strabone (58- 21 a. C.) [Strabone, Geografia: V, 22].
- ⑦ Tra cui, come si apprende dalle fonti, soprattutto cereali, vino, formaggi.
- ⑧ «Il paesaggio è molto bello. Immagina un anfiteatro immenso, quale solamente la natura può fare; una piana vasta e spaziosa è cinta da montagne che hanno sulla sommità boschi antichi di alto fusto: la selva vi è abbondante e varia; dall'alto i boschi cedui scendono in declivio. Là in mezzo, pingui colline coperte di terra buona (poiché in nessuna parte è facile trovare la roccia, anche se la si ricerca) non sono inferiori per fertilità ai campi

situati nella pianura vera e propria: ricche messi vi maturano più tardi, è vero, ma non meno bene. Al loro piede, da ogni lato, si estendono i vigneti, allacciati fra loro in modo da coprire uniformemente uno spazio lungo e largo; e al limite inferiore, quasi a formarne il bordo, sorgono boschetti, poi prati e terreni di grano, che non si possono arare se non con l'aiuto di buoi possenti e aratri robustissimi. Le praterie cosparse di fiori producono trifoglio e altre erbe sempre giovani e tenere come se appena nate, essendo tutti questi terreni alimentati da sorgenti inesauribili [...]. Proverai un piacere grandissimo a contemplare l'insieme del paesaggio oltre la montagna, perché ciò che vedrai non ti sembrerà una campagna, ma un quadro di paesaggio di grande bellezza. Questa varietà, questa disposizione felice, dovunque tu posi lo sguardo, lo rallegra» [Plinio Il Giovane, Epistole, V, 6, 7].

⑨ Pare che il vino etrusco fosse esportato finanche in Grecia ai tempi di Marziale [Marziale, Satire I, 104; Sterpellone L., La medicina etrusca. Demoiatria di un'antica civiltà, Ciba-Geigy edizioni, S.l., 1990: 101].

①⑩ Il melograno appare in alcune placche dipinte rinvenute presso il sito di Cere, oltre che presso la già menzionata Tomba Golini di Orvieto.

①① In verità la specie è citata già in Catone, Plinio ne nomina ben nove varietà [Plinio, XV, 34], ma è in Palladio (IV sec. d.C.) che si trovano i primi ragguagli tecnici inerenti la coltivazione del melograno [Palladio, IV, 10, 1-10; cfr. De Angelis A., La coltivazione delle piante da frutto nella letteratura agronomica latina. Dalla produzione alla conservazione dei frutti, In Aedibus «Herder», Roma, 1995: 82].

①② Interessante segnalare come già nel II sec. a. C. si fosse pervenuti ad una sorta di caratterizzazione varietale della specie, come si evince dal testo del censore: «Ficos Marsicas in loco cretoso et aperto serito; Africanas et Herculaneas, Sacontinas, Hibernas, Tellanas atras pediculo longo, eas in loco crassiore aut stercoreato serito» [Catone M. P., De Agr. VIII, 1].

①③ Rispetto alla viticoltura, il processo di addomesticamento delle altre piante da frutto segue un percorso più lento. Ancora nella prima età imperiale il pomatum è ritenuta coltura secondaria e l'Italia ricorre prevalentemente all'importazione di frutti, anche di quelli che la penisola produce in abbondanza, non essendo ancora percepita l'esigenza di una coltivazione interna. Le cose cambiano nella tarda età imperiale, la lettura dell'*Opus agriculturae* di Rutilio Tauro Emiliano Palladio (IV sec. d.C.) testimonia un rinnovato interesse per lo sviluppo dell'arboricoltura da frutto determinata, tra l'altro, dalla necessità avvertita dall'impero d'occidente (ormai in crisi) di potersi avvalere di una produzione agricola di tipo locale ed indipendente [De Angelis A., 1995, cit.: 53-54]. Peraltro, l'opera di Palladio è l'ultimo trattato agronomico dell'antichità classica, dopo di lui si verificò un vuoto di oltre otto secoli, bisognerà attendere infatti il *Ruralium Commodorum* libri XII del bolognese Pier De Crescenzi per vedere affrontato nuovamente l'argomento in ambito specialistico.

①④ Cfr. il già citato passo di Catone a proposito dei fichi alla nota 12 ed inoltre Columella L. G. M., De Re rustica, V, 10,11.

①⑤ Come già segnalato nel precedente capitolo, la nomenclatura romana delle varietà pomologiche trovava radice etimologica soprattutto nel nome dell'inventore della specifica varietà e/o di chi ne avesse introdotto la coltivazione nel nostro Paese.

①⑥ Cfr. Plinio: XV, 16: «Pirorum genera XLI: patriae nomina habent, serissima omnium Amerina, Picentina, Numantina, Alexandrina, Numidiana, Graeca, et in his Tarentina» [Hanno il nome della patria, le pere Amerine le più serotine di tutte l'altre, le Piacentine, le Numantine, le Alexandrine, le Numidiane, le Greche e le Tarentine]. La mela amerina è citata da Plinio in un notissimo confronto con la melimela: «amerina maxime durare, melimela minime» [Plinio: XV, 18, 59], si veda pag. 32 in questa pubblicazione.

①⑦ Particolarmente significativo al riguardo l'uso formalizzato (instauratosi intorno al VII-VIII secolo e destinato a perdurare a lungo) di stimare le dimensioni dei terreni e dei boschi in base al numero dei maiali che le risorse foraggere presenti (ghiande, faggiole ed altri frutti) permettevano di ingrassare (*silva ad saginandum porcos*) [Montanari M., La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa, Laterza, Roma-Bari, 1993: 20].

①⑧ Questi ultimi, dovendo improntare per ovvie ragioni ascetiche il proprio stile di vita ai precetti di continentia et abstinentia, privilegiarono il ricorso ad un'alimentazione parca e naturale, non di rado basata esclusivamente sulla vegetazione spontanea, come raccontano le biografie dei santi padri eremiti e dei «pii personaggi che fra VI e VII secolo frequentarono le dense foreste d'Europa alla ricerca di un contatto con Dio,

mangiando erbe, radici, bulbi, bacche, frutti degli alberi», apprendendo spesso a distinguere le varietà mangerecce dagli animali che se ne cibavano [Ibidem: 45].

①⑨ Anche per l'Umbria si posseggono numerose attestazioni al riguardo, contenute in prevalenza tre le più antiche cartae donationis dei monasteri. Una ricca descrizione si trova nell'atto di cessione all'Abbazia di S. Maria di Val diponte di due grandi corti comprendenti: «omnibus adiacenti et pertinentis earum, casis, curtibus, ortis, terris, vineis, clausuris, dominicatis et mansis, atque pensionariis, pratis, campis, silivis, molendinis, aquis, rivis, pascuis cultis et incultis, divisis et indivisis, omnia in omnibus servis et ancillis de integra divisione de omnibus suprascriptis terris et rebus qualiter superius legitur» [De Donato V. (cur.), Le più antiche carte dell'Abbazia di S. Maria Val di Ponte (Montelabbate), Istituto Storico Italiano per il Medio Evo, Roma. Cfr. inoltre Mira G., Aspetti dell'Economia Umbra dal Sec. IX all'XI, in Aspetti dell'Umbria dall'inizio del secolo VIII alla fine del secolo XI- Atti del III Convegno di Studi Umbri- Gubbio, 23-27 maggio 1965: 127-151].

②⑩ Ampiamente documentata per l'Italia centro-settentrionale, tanto che significative porzioni di bosco (fino addirittura al 50%) si riscontrano nei poderi contadini [Montanari M., L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo, Liguori, Napoli, 1979: 82-105].

②① Evidenti propositi di tutela nei confronti delle risorse frutticole spontanee, al pari di quelle coltivate, emergono ancora nella normativa statutaria basso-medievale, come ben si evince dallo Statuto del Castello di Gaiche (comune di Piegara)

dove nel 1318 la rubrica IV del libro IV stabilisce le pene in relazione ad eventuali danni dati «in aquano vel aliis arboribus tam domesticis quam indomesticis fructiferis» [Castrum Galcorum, Libro IV, rubrica IV cfr. Briganti F., Lo Statuto di Gaiche, in Bull. Dep. Storia Patria per l'Umbria, XIV, Perugia, 1908: 444-491].

- ②② La Rubrica De danni dati n. 119 dello Statuto Comune di Perugia del 1279 (riportata esattamente in quello in volgare del 1342 - III, libro rubrica 212) rappresenta infatti una delle rarissime occorrenze in cui ci troviamo di fronte ad una seppur stringata elencazione comprendente specie diverse, come le mele: «vineam seu vineas seu arbores fructiferas scilicet olivas, malos, ficus, nuces, cerasas vel alias arbores fructiferas» [cfr. Caprioli S. 1996, cit.].

- ②③ Cfr. Cap. 1.

- ②④ A titolo esemplificativo si riporta quanto espresso dall'autore riguardo le prugne: «Giovamenti: purgano la colera, smorzano il calore, levano la sete, rinfrescano, humettano il corpo, onde si cuoce il lor succo, & serbasi per eccitar l'appetito, & per estinguere à febricitanti la sete, & se ne fa elettuario con scamonea, & senza per solvere il ventre, & con polpa di pruni damasceni, & manna si fa il nostro elettuario durantino, con infusion di sena, polipodio ansi, & cinnamomo, che presone alla quantità di mezza oncia nel principio del pranzo, lubrica piacevolmente il corpo, & è gratissimo al gusto come la cotognata. Nocumenti. Nocono a quei ch'hanno lo stomacho debile & frigido, a i decrepiti, & flemmatici, & a quei che patiscono dolor colici. Rimedi. Si rimedia a i nocumenti delle prune mangiandole ben mature, nelle prime mense con zucchero,

o mangiandovi sopra cibi salati, & bevendoci buon vino, sono ottime per i gioveni, ne i tempi molto caldi, & per quei che son colerici & sanguigni» [Durante C., Il tesoro della sanità. Nel quale si da il modo da conseruar la sanità, & prolongar la vita, & si tratta della natura de' cibi, & dei rimedij de i nocumenti loro, ad instantia di Iacomo Tornieri, & Iacomo Biricchia. Appresso Francesco Zannetti, Roma, 1586: 171-172].

- ②⑤ Castagnetti A., I possessi del monastero di San Zeno di Verona a Bardolino, pp. 95-159, in “Studi Medievali” XIII, 1, 1972: 119 e nota 113; Luzzatto G., Per la storia dell'economia rurale in Italia nel secolo XIV, pp. 105-113, in Eventail de l'Histoire vivante hommage a Lucien Febvre offert par l'amitie d'historiens, linguistes, geographes, economistes, sociologues, ethnologues, Colin, Paris, 1953: II, 111.

- ②⑥ Con il tempo, la gestione della norma viene demandata esclusivamente al proprietario del fondo, l'unico ad avere potere riguardo le scelte colturali [Nardelli G., Biodiversità Risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 78].

- ②⑦ «Spese fatte per comprare le piantine per fare il vivario nell'orto del monastero, presi da Andrea Flamini da Castelleone: n. 1350 piantine de meli a bai.20 il cento, sc.1 bai.70; n. 1400 di alborocelli a bai.10 il cento sc.1 bai.40; n. 17 meli grandi da piantarsi nelle fosse sc. 1 bai.50» [Archivio di Stato Gubbio, SPCS, v.245 n. 205, 13 marzo 1794, Nardelli G., 2006, cit.: 81]; «sonosi comprate da Andrea Flamini da Castelleone, n. 300 piantine di Meli e n. 100 Peri per terminare di piantare il vivario a Vetturino, a ragione di due paoli il cento bai.80, e più per

numero 400 piantine d'alberi da vite a un paolo il cento bai.40 e finalmente per n.100 piantine di Mori ba.30» [Archivio di Stato Gubbio, SPCS, v.245 n. 189, 23 febbraio 1794, Nardelli G., 2006, cit.: 81].

- ②⑧ Un simile atteggiamento è riscontrabile anche nella successiva trattatistica cinquecentesca, e quand'anche ci troviamo di fronte a elencazioni varietali, queste mancano spesso di caratterizzazioni che possano favorire l'identificazione delle diverse cultivar.

- ②⑨ «Un inventario delle proprietà fondiarie di San Pietro d'Assisi del 1666 fornisce un'idea precisa dell'alto numero di alberi in pianura. Sei aziende mezzadrili, che totalizzano circa 100 ha di terre coltivate, hann : 2.114 alberi vitati, 382 alberi senza vite, 241 olmi da erba, 158 alberi da frutto, 14 gelsi. Sappiamo anche che quasi tutti gli alberi tutori sono olmi, in parte salici; i gelsi sono ancora molto rari. Ecco nel secolo XVIII un resoconto totale per la tenuta di Casalina che nel 1787 comprende circa 800 ha di terreni arativi occupati per 35-40% da seminativi arborati, ripartiti tra 37 aziende mezzadrili: alberi vitati 30.365, olmi 7.528, alberi da frutto 1.386, olivi 7.866» [Desplanques H., op. cit.: 576-577].

- ③⑩ Cfr. Capitolo 1 a pag. 14.

- ③① Umanista casertano, visse in Perugia per ben sette anni sotto la protezione dei Baglioni; durante il suo soggiorno nella nostra regione compose tre opere in latino, tra cui un trattatello in prosa dedicato al lago Trasimeno e alla vita che all'epoca si svolgeva presso le sue rive [Campano G., Trasimeni Descriptio seu de felicitate Trasimeni (1456-57), Edizioni dell'Arquata, Foligno, 1992].

- ③② Cfr. più avanti in Appendice.

- ③③ Se ne riporta uno stralcio, laddove sono citati alcuni degli alberi da frutto presenti nell'idilliaco giardino: «A gran spazio del Ciel. Poi mi era grato/ Qui il rezzo di un leggiadro arbor da frutto,/ Il qual con l'altre piante a fil tirato,/ Rendea questo mirabile verziero/ Quasi un terrestre Paradiso ornato./ Qui dunque il Bergamotto avea il primiero/Luogo, e gli convenia, poiché in Turchesco/ Bergamotto vuol dire il signor Pero./ Ma perché il puro scrivere in Bernesco/ oscurità non vuol, né confusion,/ Acciò il lettor nol guardino in cagnesco/Facciam fra l'erbe, e gli arbor divisione,/Dando precedenza a chi è maggiore/Per stirpe, o per qualch'altra pretensione./Al Bergamotto dunque inferiore/Vidi il Carmelitan per garavello,/ Non ben contento del second'onore./ Quantunque il gir in tonica men bello,/ Anzi lo rende fosco in apparenza./ Sciocco che ha pur dall'ordine il mantello!...» [Caporali C., Gli orti di Mecenate, Era Nuova, Ellera Umbra, 1998 (ristampa dell'edizione del 1898, pubblicata dalla Tipografia Trasimeno di Castiglione del Lago, con prefazione di Angelo Maria Sodini): v.v. 104-123].

- ③④ Cfr. a tal proposito i diversi casi trattati nella sezione storica delle schede pomologiche.

- ③⑤ Si veda quanto documentato per la Mela Stratarina nella relativa scheda pomologica.

- ③⑥ Tra le numerose citazioni rintracciate cfr. Matthioli P.A., 1568. I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico Cesareo, et del serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria e c. Nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della

- materia Medicinale. Hora di nuovo dal suo istesso autore ricorretti, e in più di mille luoghi aumentati. Con le figure grandi di nuovo rifatte, e tirate dalle naturali e vive piante, e animali, e in numero molto maggiore che le altre per avanti stampate, appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia; Durante C., 1585. Herbario Nuovo di Castore Durante. Medico e cittadino romano. Con figure che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali, presso Michele Hertz, Venezia; Tanara V., L'economia del cittadino in villa, Prodocimo, Venetia, 1644; Angelita G.F., I Pomi d'oro, appresso Antonio Braidà, Recanati, 1601.
- ③⑦ «Similmente nomina Norcia Sillio Italico nell'8. libro, quando dice. “Nursia et a Terica comitatur cohortes”. Et. Mart: lodando le rapi “Nursinas poteris parcuus esse rapas“ Delle quai rape scrivendo Plin. nel 13. cap del 18 lib. dice tenere le rape Norsine la palma, et il primo luogo di grandezza sopra tutte le altre rape» [Alberti L, 1568, cit.: c. 94v].
- ③⑧ Sugli studi riguardanti il fenomeno storico del Gran Tour cfr. Sorbini A., Perugia nei libri di viaggio dal Settecento all'Unità d'Italia, Editoriale Umbra, Foligno, 1994: 23-24; Sorbini A., La Via Flaminia: Otricoli, Narni, Terni, Spoleto, Foligno nei racconti dei viaggiatori stranieri del settecento, ISUC, Editoriale Umbra, Foligno, 1997: 10; De Vecchi Ranieri M., Viaggiatori stranieri in Umbria: 1500 – 1915, Volumnia, Perugia, 1986: 13.
- ③⑨ Tra cui soprattutto Foligno, Spoleto, il Clitunno, la pianura Ternana e le Marmore.
- ④① «Vi crescono rape di una grossezza così prodigiosa, ce ne sono che pesano fino a trenta libre» [Rogissart, Le délices de l'Italie, ou Description exacte de ce Pays, des principales Villes, et tuotes les raretez, qu'il contient, Amsterdam, 1700: II, 267].
- ④① Richard J., Description historique et critique de l'Italie ou Nouveaux memoires sur l'état actuel de son gouvernement, chez François Des Ventès, Dijon, chez Michel Lambert, Paris, 1766: 421-422; De Sade D. A. F., Viaggio in Italia, ovvero Dissertazioni critiche, storiche e filosofiche sulle città di Firenze, Roma, Napoli e Loreto, e sulle strade adiacenti a queste quattro città, Bollati Boringhieri, Torino, 1996: 386; Sorbini A., 1997, cit.: 15.
- ④② «Nell'Umbria non esistono veri agrumeti, ma per i bisogni della popolazione abbiamo varie piante di agrumi in grandi vasi di terra cotta che nell'inverno si tengono al coperto nelle così dette rimesse di agrumi che esistono nei giardini delle città e delle ville signorili in campagna» [Caracciolo A. (cur.), L'Inchiesta Agraria Jacini, Einaudi, Torino, Vol. XI, Tomo II, 1958: 43].
- ④③ La cultivar infatti può contare su una consistente bibliografia di riferimento, per la quale si rinvia alla pubblicazione I pregiati Persichi di Papigno [Dalla Ragione I., I pregiati perzichi di Papigno: privilegi della terra e prelibatezze in provincia di Terni, Provincia di Terni, Terni, 2002]. Altra interessante segnalazione relativa alla fama internazionale del frutto è stata rintracciata nè L'Italie confortable del francese Valery, il quale sostiene che la varietà sia già nota nel 1546, celebrata dai versi di Alamanni ne' La coltivazione (libro III, vers.460) [Valery A. C. P., L' Italie confortable. Manuel du touriste: appendice aux Voyages historiques, litteraires et artistiques en Italie, J. Renouard et C., Paris, 1840: 238]. L'analisi del testo in questione non ha però evidenziato diretti riferimenti allo specifico territorio.
- ④④ Che come è noto all'epoca includeva l'intero territorio regionale.
- ④⑤ Il riferimento alle «grandissime e dolcissime susine di Amelia» è rintracciabile in una descrizione campestre contenuta in un romanzo pubblicato a puntate dalla rivista La Civiltà cattolica nel 1881 [Anno, 1881: pag. 704].
- ④⑥ Evidente qui il riferimento ai famosi Fichi Girotti, tuttora largamente commercializzati in zona.
- ④⑦ Nonostante le citazioni inerenti fichi e susine di Amelia individuate siano numericamente superiori a quanto riportate in questa sede, nessuna delle notizie rinvenute ci consente di identificare specifiche cultivar. Le segnalazioni di pregio sembrerebbero dunque generalmente riguardare ogni varietà di susine e fichi prodotti nel territorio amerino.
- ④⑧ Cfr. ivi Cap. 1.

La frutticoltura in umbria nei dati dei censimenti dell'agricoltura

Mauro Gramaccia

Le grandi mutazioni sono invisibili e logicamente impossibili prima della loro comparsa. Esse appaiono quando i mezzi di cui dispone un sistema sono diventati incapaci di risolvere i suoi problemi.

Edgar Morin

La fine della civiltà contadina è il più grande evento della storia, dopo la nascita del Cristo.

Charles Péguy

Le fonti utilizzate

Questo breve contributo intende inquadrare, con dati e statistiche ufficiali, quanto nel precedente saggio si è andato delineando riguardo lo sviluppo storico e l'evoluzione della frutticoltura nella Regione Umbria spingendo il campo di indagine dalla prima metà del secolo scorso fino ai primi anni duemila. A tal proposito è stata scelta come fonte dati quella fornita dall'Istat tramite i Censimenti generali dell'Agricoltura.

Questo strumento ha il vantaggio di offrire una «puntuale documentazione sugli aspetti organizzativi e strutturali delle aziende agricole»^①, permettendo, pur tenendo conto delle «differenziazioni sulla entità e sul grado di informazioni raccolte»^②, di seguire nel tempo l'andamento di un determinato aspetto dell'unità campionaria che è rappresentata per l'appunto dalle aziende agricole.

3

Ovviamente il campo di indagine ha i suoi limiti, a partire da quello temporale. Il primo censimento risale infatti al 1961, l'ultimo al 2010^③: questo comporta un restringimento del campo di analisi esclusivamente alla seconda metà del '900. Un altro limite è il grado di approfondimento dell'indagine: per gli aspetti utili ai fini del presente scritto, come la diversificazione varietale delle principali coltivazioni legnose agrarie, non c'è traccia in questa tipologia di documenti e per il loro esame si è ricorsi ad altre fonti di indagine.

Quando possibile, per avere un utile termine di confronto, sono state consultate indagini statistiche e contributi specialistici antecedenti il 1961 e dei quali si darà conto in bibliografia e nel corso del testo.

ANALISI DEI DATI SITUAZIONE GENERALE

L'Umbria è regione nota più per la sua storica vocazione vitivinicola ed olivicolo olearia che per la coltivazione delle altre specie legnose da frutto, come invece accade in altre regioni italiane (Emilia Romagna, Piemonte, Campania, per fare alcuni esempi). Questo, se mai ce ne fosse bisogno, risulta assai chiaro se si confrontano i dati delle principali categorie di coltivazioni legnose agrarie (vite, olivo, fruttiferi), così come definite e rilevate nei diversi censimenti, tra l'Umbria e due regioni limitrofe, Marche ed Emilia Romagna, scelte come termine di paragone oltre che in rapporto al dato medio nazionale.

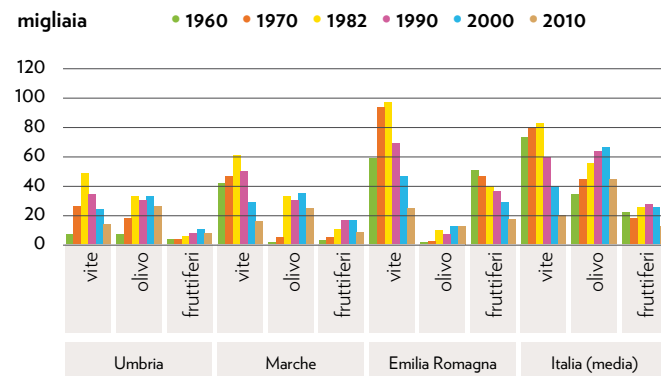


Grafico 1
Numero di aziende (in migliaia) con coltivazioni legnose agrarie per Umbria, Marche, Emilia Romagna ed Italia (media), nelle singole rilevazioni censuarie.

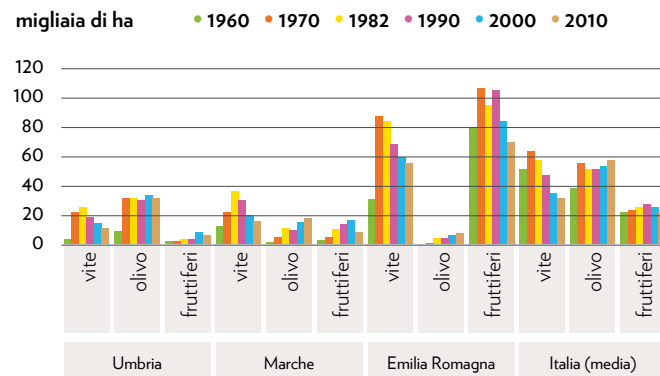


Grafico 2
Superficie investita (in migliaia di ha) in coltivazioni legnose agrarie per Umbria, Marche, Emilia Romagna ed Italia (media), nelle singole rilevazioni censuarie.

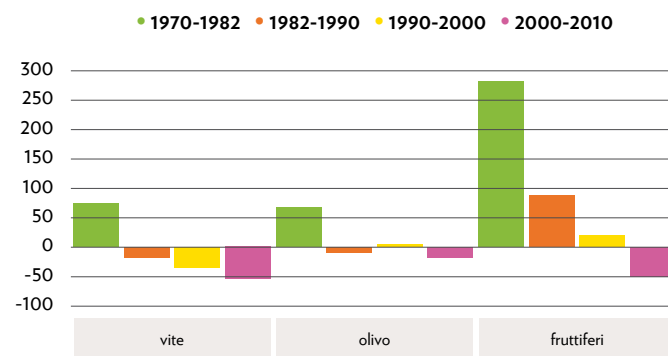


Grafico 3
Variazioni percentuali del numero di aziende umbre con coltivazioni legnose agrarie.

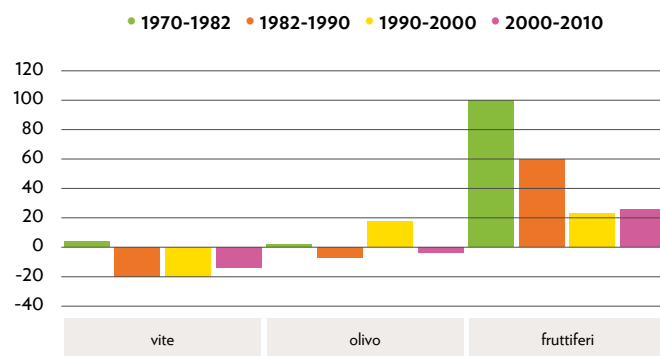


Grafico 4
Variazioni percentuali della superficie investita in Umbria in coltivazioni legnose agrarie.

Rispetto al numero di aziende con coltivazioni legnose agrarie specializzate si osserva (Grafico 1) come per Umbria e Marche valga in modo preponderante il binomio vite-olivo, rispetto a quello vite-fruttiferi che contraddistingue l'Emilia Romagna. Se si considera la superficie investita in queste coltivazioni (Grafico 2) l'Umbria vede al primo posto l'olivo, le Marche la vite, mentre l'Emilia Romagna si caratterizza per una maggiore estensione dei frutteti. Marche ed Umbria inoltre ricalcano, pur se con una enfasi maggiore, la situazione che si osserva per la media a livello nazionale, dove vite ed olivo sono le colture legnose predominanti rispetto a quella complessiva dei fruttiferi⁶ che resta marginale (con le dovute eccezioni in alcuni contesti regionali, come sopra ricordato). Prendendo in considerazione la variazione percentuale tra le singole rilevazioni censuarie, si osserva che è proprio l'Umbria (come pure le Marche, dati non mostrati) a presentare rilevanti segni di discontinuità, principalmente in termini di incremento, sia per il numero di aziende (Grafico 3) che per le superfici investite (Grafico 4) nella coltivazione dei fruttiferi, sintomo di un accresciuto interesse da parte degli agricoltori per queste coltivazioni nel corso di un trentennio (1970-2000).

3

Sommariamente: in Umbria la coltura dell'Olivo subisce un incremento del 59% tra il 1970 ed il 1982, in termini di numero di aziende, mentre la superficie resta pressoché invariata; per la vite la situazione risulta essere molto più articolata ed il 1982 sembra rappresentare una data spartiacque. In quell'anno si raggiunge il massimo valore, sia in termini di aziende sia di superficie investita, mentre nei trent'anni successivi (fino al 2010) si assiste ad un deciso ridimensionamento tanto nel numero di aziende (-105%) che nella superficie destinata a tale coltura (-60%). Segno questo di una profonda riorganizzazione del settore, le cui cause sono da ricercarsi altrove rispetto a quelle che determinarono i primi e profondi mutamenti del mondo agricolo e rurale subito dopo la fine della seconda guerra mondiale.

Si fa qui riferimento in particolare alla coltura promiscua, ancora largamente diffusa in Umbria agli inizi degli anni '60 del XX° secolo (tanto da venire registrata nel primo censimento generale), ma in rapidissimo abbandono per l'avvento della meccanizzazione, fino ad allora decisamente marginale, oltre che per via di altre dinamiche legate in primo luogo allo spopolamento delle campagne, come risposta diretta all'industrializzazione pesante che interessò l'Italia negli anni del boom economico. Sono gli anni in cui le braccia dei contadini, rese ormai inoperose dall'irrompere dei trattori nei campi, troveranno impiego nelle fabbriche con le quali il paese conquisterà finalmente la modernità e la possibilità di dialogare alla pari con le altre potenze economiche.

È la situazione fotografata dal Deplanques nel corso delle sue campagne di indagine nell'Italia centrale e che magistralmente così descrive: «Tra la macchina e l'albero c'è oggi un duello a morte. [...] Uno spettacolo oggi frequente nei campi con alberate è quello dei trattori utilizzati come bulldozer per sradicare ed abbattere le vecchie piantagioni: atto, questo, che acquista un valore anche simbolico. [...] il trattore, la mietitrice, le grandi seminatrici vogliono campi liberi. Per quanto tempo ancora potrà resistere la coltura promiscua?». ⁶ Certo, sebbene il Deplanques avesse già colto ed evidenziato ⁶ gli aspetti salienti dello scenario che si andava delineando negli anni a venire, non poteva allora immaginare ⁷ che la trasformazione in atto in quegli anni nelle nostre campagne avrebbe assunto l'aspetto di un vero e proprio cataclisma (*sconvolgimento*) colturale e culturale. Nel volgere di pochi anni si assisterà infatti alla definitiva sostituzione di un sistema di coltivazione che aveva radici vecchie di secoli, che era insieme paesaggio geografico e umano, codificato in schemi sociali e rituali ⁸ che la ricerca storica e antropologica fin dall'inizio ha ben documentato ⁹, raggiungendo, come si è visto nel passo citato del Desplanques, fin dalle prime battute, il cuore del problema.



Tra la macchina e l'albero c'è oggi un duello a morte. Il trattore, la mietitrice, le grandi seminatrici vogliono campi liberi. Per quanto tempo ancora potrà resistere la coltura promiscua?
H. Desplanques. Campagne Umbre (1975)



Due immagini tratte dalla collezione di diapositive del Desplanques, oggi conservate presso il Consiglio Regionale dell'Umbria. In alto Sellano, panorama (1962); in basso Spoleto, campi coltivati (1958). In entrambe è evidente la particolare sistemazione dei campi nei quali trovano ampia diffusione gli alberi, secondo il sistema della policoltura.

Una trasformazione che avrà nella pianura il suo punto di avvio e di massimo sviluppo, diventando via via più marginale, ma non senza effetti, salendo verso le aree montane, dove invece sopravvivrà fino ai giorni nostri qualche antico retaggio. Le campagne cambiano letteralmente volto e fisionomia fino a perdere molti dei connotati del tipico paesaggio agrario della coltura promiscua, avviandosi verso una diffusa specializzazione delle colture sia erbacee che arboree.

Forieri di questa modernizzazione anche numerosi accademici, molti dei quali consideravano la pratica della consociazione un sintomo di arretratezza, una «tara [sulla quale] ci si è impigriti oltre il lecito con grave scapito del progresso agricolo». ^{①②} È con queste parole che il Prof. G. Squadroni, negli stessi anni in cui il Deplanques viaggiava per le campagne dell'Italia centrale osservando i fenomeni in atto, orientava gli agricoltori verso nuovi orizzonti produttivi. Emblematiche, sotto molti aspetti, le sue parole in merito: «Perché [...] riconfermare fiducia al filare dispendioso, che richiede tante fatiche, che produce poco, che addugia e deprime la coltura erbacea consociata, che nega all'uomo l'ausilio della macchina e l'orgoglio di possederla e condurla?». Si esprime grande entusiasmo perciò nel «constatare come anche nelle zone di piano più progredite della nostra Regione le cosiddette "piantate" vadano celermente scomparendo per cedere il passo ai più redditizi impianti specializzati». In questo modo infatti i «campi saranno sgomberati, non presenteranno impedimenti alla possanza del trattore ed alla volontà dell'uomo che saprà conformarli con intelligenza». ^{①③} Tanto per cercare di offrire una dimensione numerica a quanto sopra affermato, si riportano due esempi, uno riferito alla variazione delle superfici a vite (in ettari) in coltura promiscua e specializzata (Grafico 5), l'altro riferito alla variazione della produzione di mele ^{①④} (in quintali), sempre confrontando la coltura promiscua (piante sparse) con quella specializzata (Grafico 6), in un periodo di circa 70 anni (dal 1929 al 1998). Dai grafici emerge chiaramente che nel periodo compreso tra la metà degli anni '50 e la fine degli anni '70, si consuma in modo repentino e pressoché totale il passaggio definitivo dalla coltura promiscua a quella specializzata. Sebbene non siano qui mostrati i dati relativi, analoghe considerazioni possono essere effettuate anche per tutte le altre specie di fruttiferi (olivo compreso).



Alcuni esempi attuali di persistenza di caratteri arcaici della policoltura: sopra, olivi e grano (Marsciano, luglio 2012); sotto, consociazione di vite, olivo e alberi vitati (Baschi, novembre 2011).

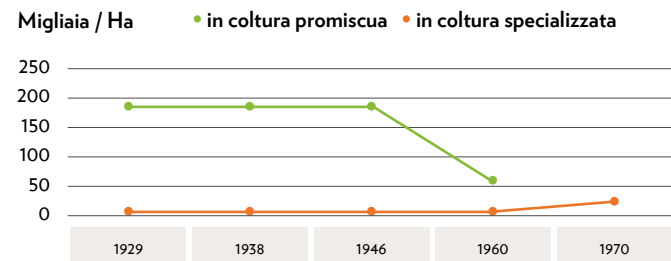


Grafico 5
Andamento delle superfici a vite in coltura specializzata e promiscua (dopo il 1960 i dati per la vite in coltura promiscua cessano di essere registrati nei censimenti generali).

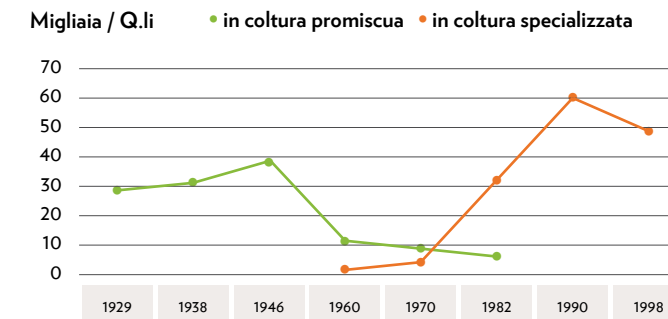


Grafico 6
Andamento della produzione di mele in coltura promiscua e specializzata (per la coltura promiscua non ci sono più dati dopo il 1982, mentre per la coltura specializzata non ci sono dati riferiti alle produzioni prima del 1960).

LA FRUTTICOLTURA IN UMBRIA

Nel passare a descrivere nel dettaglio la situazione della frutticoltura in Umbria come emerge dai dati dei censimenti, si è ritenuto opportuno necessario stabilire un punto zero, che rappresentasse una pietra di paragone tra il prima ed il dopo. A questo proposito risultano estremamente utili le analisi che il Rossi pubblica nel 1942 nella sua indagine sullo stato della frutticoltura in Umbria: ^{①③} sebbene questi dati non siano direttamente confrontabili con quelli dei rilevamenti statistici successivi, offrono comunque la possibilità di uno sguardo d'insieme significativo della situazione prima delle trasformazioni che si consumeranno di lì a pochi anni.

Da questo studio emerge che i fruttiferi in coltura specializzata sono una rarità, rispetto alla diffusa abitudine di consociare le piante da frutto in coltura promiscua e le poche aziende che la praticano rappresentano per l'Autore «lodevoli iniziative», nonché casi «degni di menzione». ^{①④} Nel passare da questa situazione a quella che delineano i dati rilevati a partire dal 1° Censimento generale, ciò che colpisce è il continuo incremento sia del numero delle aziende sia della superficie investita a fruttiferi in coltura specializzata. In particolare, se si osservano nuovamente i grafici 3 e 4, si nota che il numero di aziende subisce un forte incremento tra il 1970 ed il 1982 (+280%), passando da 478 a 1817. La superficie investita aumenta, nello stesso periodo, del 98% passando da 472 a 935 ettari su base regionale. Come si evince dai grafici, inoltre, gli incrementi proseguono fino all'anno 2000 (in misura molto maggiore per le superfici rispetto alle aziende), per poi subire un decremento nel corso dell'ultimo decennio fino al 2010. Ad oggi si rileva infatti una riduzione delle aziende che tornano all'incirca ai valori del 1982, con una perdita di oltre 2700 aziende (-51%). In termini di superfici queste continuano a crescere del 22% attestandosi sui 2300 ettari circa. In sostanza, anche per le aziende con coltura specializzata in frutticoltura si registra lo stesso trend evidenziato a livello sia regionale sia nazionale, con la contrazione del numero di aziende e l'incremento delle superfici medie di queste.

Se si passa dal livello regionale a quello provinciale (Grafici 7 e 8), si nota che le principali variazioni si registrano per la provincia di Terni per entrambi i parametri presi in considerazione: +546% in termini di numero di aziende e +205% in termini di superficie investita nel decennio 1970-1982; nei decenni successivi i valori tra le due Province si fanno invece più omogenei, ad eccezione dell'intervallo 2000-2010 dove è la provincia di Perugia con un +40% che permette di mantenere la superficie totale a fruttiferi ai livelli del 2000 (per la provincia di Terni si registra un decremento del 13%).

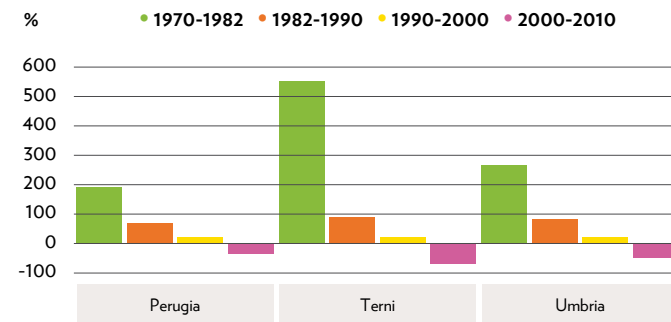


Grafico 7
Variazioni percentuali del numero di aziende con coltivazioni legnose agrarie, per provincia.

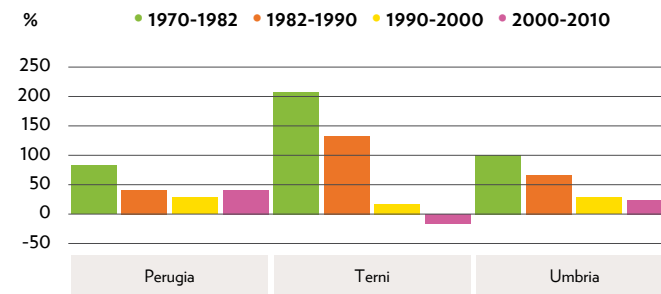


Grafico 8
Variazioni percentuali della superficie investita in coltivazioni legnose agrarie, per provincia.

PERUGIA				TERNI				
Numero di aziende		Superficie (ha)		Numero di aziende		Superficie (ha)		
1	Spoleto	360	Città di Castello	398,46	Orvieto	522	Montecchio	129,76
2	Foligno	188	Spoleto	301,34	Terni	521	Terni	120,13
3	Città di Castello	159	Monte S.M. Tiberina	258,3	Narni	165	Orvieto	116,51
4	Perugia	93	Nocera Umbra	82,91	Amelia	160	Baschi	49,76
5	Spello	89	Perugia	78,78	Stroncone	133	Narni	39,4
6	Todi	82	Guado Tadino	77,26	Montecchio	105	Amelia	37,89
7	Bettona	76	Foligno	75,28	Baschi	67	Stroncone	36,69
8	Monte S.M. Tiberina	73	Umbertide	68,56	Lugnano in Teverina	57	Attigliano	26,62
9	Assisi	71	Bettona	67,39	Ferentillo	54	Guardaia	26,2
10	Marsciano	58	Castiglione del Lago	60,53	Attigliano	50	Ferentillo	20,51

Tabella 1
Elenco dei primi dieci comuni per numero di aziende, per superficie a fruttiferi e per Provincia.

A livello comunale sono stati presi in considerazione, per semplicità, solo i dati del 5° Censimento (2000), i più recenti tra quelli disponibili. Nella tabella 1 si riportano i primi dieci comuni per numero di aziende e superfici investite, per le due Province. In quella di Perugia i primi dieci comuni danno ragione del 54% delle aziende e del 70% della superficie totale. In quella di Terni sempre i primi dieci comuni danno conto dell'80% circa sia delle aziende sia delle superfici a fruttiferi. ①⑥

Nel 2010 sono anche registrati i valori delle aziende (e delle relative superfici) che applicano il metodo di produzione biologica. Dai dati emerge che, sebbene le percentuali (in rapporto al totale delle aziende e delle superfici con coltivazioni legnose agrarie) siano piuttosto basse (7,3% in termini di aziende e 14% in termini di superfici), questi valori assumono un altro significato se paragonati ai dati relativi alle altre due coltivazioni legnose predominanti: per la vite 2,2 e 5,3%, per l'olivo 4 e 14%, rispettivamente per numero di aziende e superficie. Ma il dato diventa ancora più interessante riproponendo il confronto (Grafico 9) con altre regioni (Marche, Emilia Romagna) e con il dato medio nazionale, così come visto all'inizio. In questo caso il dato regionale umbro mostra valori superiori alla media nazionale per l'olivo ed i fruttiferi, mentre per la vite i valori sono in linea con la media. Se si considerano questi dati alla luce anche della diversa gestione agronomica di vite, olivo e fruttiferi, dove quest'ultima tipologia rappresenta una delle colture arboree maggiormente sottoposte a trattamenti, si può meglio comprendere il grande valore (anche in termini ambientali) delle modeste percentuali ad oggi esistenti.

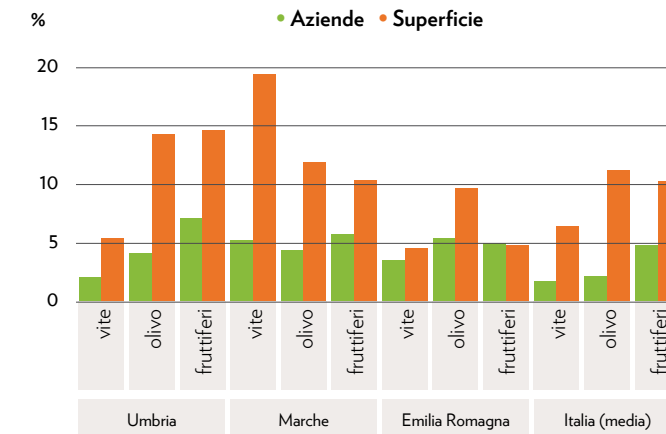


Grafico 9
Percentuali del numero di aziende e delle relative superfici con coltivazioni legnose agrarie che applicano il metodo biologico, per Umbria, Marche, Emilia Romagna ed Italia (media) al 2010.



ANALISI DEI DATI PER SPECIE

I dati dei censimenti generali dell'Agricoltura permettono di seguire anche l'andamento per tipologia di fruttiferi. Come già accennato (si veda nota 4) l'Istat raggruppa in questa macrocategoria 39 diverse specie. Naturalmente, anche se con un'unica eccezione, da queste vanno escluse quelle di origine tropicale che non trovano condizioni idonee nei nostri climi. Inoltre, in questo ambito dalle elaborazioni è stato escluso il Castagno da frutto, in quanto rappresenta un tipo di coltura arborea maggiormente legata a ben precisi e determinati ambiti ecologici, mentre sono stati inclusi altri frutti minori a guscio (mandorlo e nocciolo), potenzialmente di più ampia diffusione.

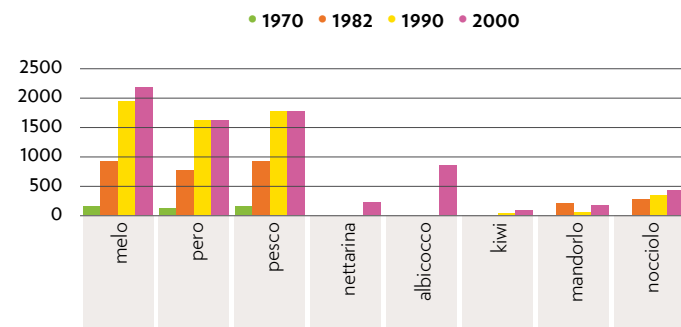


Grafico 10
Numero di aziende con coltura specializzata di fruttiferi, per specie ed anno di rilevamento.

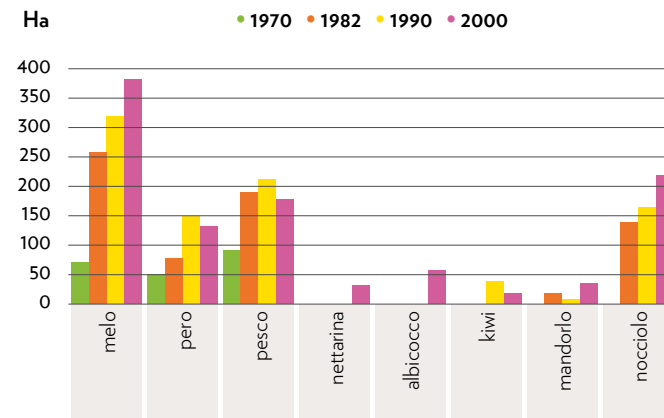


Grafico 11
Superficie investita nella coltivazione specializzata di fruttiferi per specie ed anno di rilevamento.

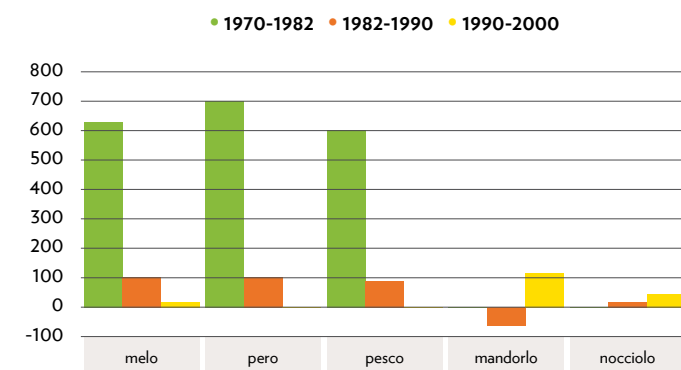


Grafico 12
Variazione percentuale del numero di aziende con coltura specializzata di fruttiferi, per specie ed intervallo di rilevamento.

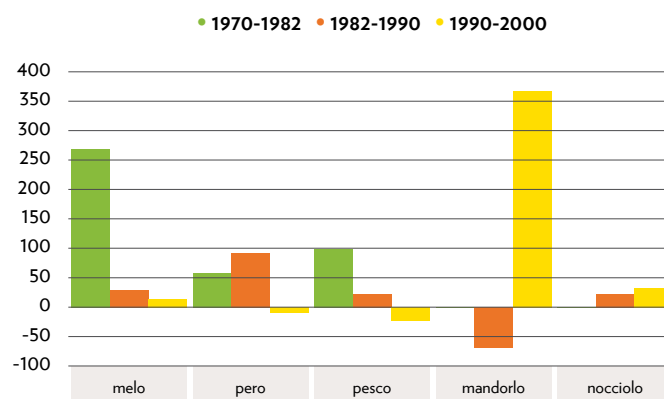


Grafico 13
Variazione percentuale della superficie investita in coltura specializzata di fruttiferi, per specie ed intervallo di rilevamento.

Con queste premesse si discuteranno ora i dati relativi alla diffusione e abbondanza delle principali specie di fruttiferi presenti nella Regione (Grafici 10 e 11). La specie maggiormente diffusa è il melo che al 2000 (ultimi dati disponibili) è coltivata da più di 2200 aziende¹⁶ su una superficie di quasi 380 ha. Seguono nell'ordine: pesco (1677 aziende per 169 ha), pero (1591 aziende per 136 ha), Albicocco (862 aziende per 55 ha), Nettareine (169 aziende per 29 ha). Nel 1990 fa la sua comparsa in Umbria anche la coltivazione dell'Actinidia (Kiwi), che nel 2000 si attesta sulle 41 aziende produttrici per una superficie di 15 ettari (già dimezzata rispetto al 1990). Riguardo la frutta a guscio, significativi sono i numeri del nocciolo, la cui coltivazione è presente in 401 aziende per una superficie complessiva di 206 ettari. Molto più marginale il Mandorlo, presente in 132 aziende con una superficie di appena 25 ettari.

Analizzando le variazioni percentuali (Grafico 12 e 13) registrate tra i vari censimenti¹⁷, si evidenzia nettamente il notevole aumento del numero di aziende con coltura specializzata di melo (+630%), pero (+690%) e pesco (+616%) nel decennio 1970-1982. Elevato anche l'incremento registrato nello stesso periodo per le superfici dedicate al melo (+270%), mentre relativamente più contenuti risultano gli incrementi delle superfici dedicate a pesco (+100%) e pero (+55%). Nel corso dei due decenni successivi si registrano variazioni molto più contenute per le tre specie principali, con anche segni negativi nel periodo 1990-2000 per pero (7%) e pesco (20%). Diversa la dinamica del mandorlo che nel decennio 1990-2000 registra una variazione positiva del 103% in termini di aziende e del 350% in termini di superficie (corrispondenti però, come sopra ricordato, ad appena 132 aziende e 25 ettari totali su base regionale al 2000).

COMPOSIZIONE VARIETALE E PRODUZIONI

Per questo tipo di analisi i Censimenti generali non sono utilizzabili poiché mancano del tutto di informazioni così dettagliate. Si darà conto di quanto è stato possibile individuare da altre fonti censuarie, in primo luogo gli Annuari di Statistiche dell'Agricoltura, oltre che da studi dedicati.

Di nuovo, infatti, anche in ambito, molto utile e prezioso risulta essere il lavoro del Rossi¹⁸ del 1942, nel quale l'Autore elenca le principali varietà coltivate nei frutteti specializzati da lui presi in esame.¹⁹ Altro documento interessante è il saggio del Prof. S. Tonini, reggente della sezione di Orto-Arbicoltura della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Perugia, il quale nel suo "Il frutteto casalingo", dispensa le «norme da conoscersi per impiantare e ben condurre un frutteto casalingo»²⁰, tra le quali si possono trarre preziose informazioni circa l'offerta varietale allora esistente e tenuta in considerazione dagli accademici. Come si può osservare dalla tabella 2, dove si riportano gli elenchi forniti dai due Autori, le varietà elencate sono una miscela abbastanza assortita dove accanto alle nuove cultivar di origine estera sono ancora prese in considerazione diverse varietà locali o antiche, da cui si evince un certo interesse verso queste ultime. Altre fonti permettono invece di seguire l'andamento sia della piattaforma varietale (si veda nota 18) sia delle produzioni negli anni successivi (tabella 3). Fare dei confronti tra questi dati e quelli sopra citati è di per sé impossibile. L'unica cosa che si può avanzare è che anche in Umbria, come del resto in altre regioni, non appena si cominciano ad affermare e diffondere varietà nuove, caldeggiate dai diversi agronomi o dai vivaisti²¹, gli agricoltori finiscono per orientare le loro scelte produttive verso queste, con il risultato di abbandonare completamente le varietà locali.

«Ai nostri frutteti in genere ha nociuto a mio credere l'introduzione di varietà esotiche, alle quali abbiamo fatto posto volentieri per quel vezzo di apprezzare più i prodotti che ci vengono da fuori anziché guardare fidenti quelli che crescono spontanei e vigorosi sul nostro suolo [...] Le nostre specie [...] nel loro ambiente naturale, vivono una vita

più lunga e rigogliosa».²² Oggi, a cento anni esatti da quando queste parole furono scritte, possiamo misurarne tutta la loro portata e trarne alcune considerazioni. Prima fra tutte quella che quando le scelte (in qualsivoglia ambito) sono effettuate unicamente sulla base di mere considerazioni economiche, escludendo altri aspetti ed elementi di valutazione, spesso nel lungo periodo i risultati possono non essere quelli sperati. Sempre in riferimento al passo sopra citato, appare emblematica l'attuale tendenza che muove dal settore pubblico (con norme ed incentivi economici) come da quello privato, di recuperare tutti quei caratteri ed elementi che contribuiscono a

mettere in luce un territorio (o una singola azienda), distinguendolo e differenziandolo da tutti gli altri e dalla dilagante omologazione. Non meno di altri, infatti, anche il settore agroalimentare sta oggi riscoprendo proprio nelle risorse genetiche locali uno strumento prezioso con cui valorizzare il proprio lavoro inserendosi (e spesso aprendosi) in una nicchia di mercato che diventa anche tramite e volano per valorizzare il proprio territorio e ricreare così un forte elemento di connotazione identitaria e di legame con esso.



Specie	Elenco varietale consigliato da S. Tonini (1935)	Elenco delle varietà in coltivazione fornito da F. Rossi (1942)
Melo	Annurca, Astracan bianco, Belfiore giallo, Bismarck, Calvilla bianca da inverno, Calvilla rossa d'estate, Conventina , Delicious, Grafenstein, Jonathan, Pearmain dorata d'inverno, Renetta del Canada, Rome Beauty, Winter Banana	Provincia di Perugia Annurca, Bismarck, Calvilla bianca, Carla, Conventina di Gubbio , Limoncina, Pearmain dorata d'inverno, Renetta, Romanina, Rosa , Rosa Mantovana Provincia di Terni Calvilla rossa d'inverno, Delicious, Limoncella , Mela di Amelia , Renetta del Canada, Stark King
Pero	Bergamotte Esperen, Butirra Clergeau, Butirra d'Hardempont, Butirra Diel, Butirra Hardy, Butirra Giffard, Cedrata dei Carmelitani, Coscia, Curato, Decana di luglio, Decana d'inverno, Duchessa d'Angoulême, Guyot, Martin sec, Monchallard, Passa Crassana	Provincia di Perugia Bergamotta Esperen, Butirra Clairgeau, Butirra Hardy, Coscia, Decana d'inverno, Duchessa d'Angoulême, Monsellard, Passa Crassana, William Provincia di Terni Bergamotta Esperen, Butirra Clairgeau, Coscia, Curato, Decana d'inverno, Favorita di Klapp, Giardino, Passa Crassana
Susino	Anna Spath, Burbank, Florentia, Golden Drop, Prugna d'Italia, Regina Claudia dorata, Regina Claudia verde, Shiro	Provincia di Perugia Burbank, Regina Claudia, S. Rosa Provincia di Terni Burbank, Florentia, Regina Claudia, S. Rosa
Pesco	Admiral Dewey (Trionfo liscio), Amsden, Bella di Roma precoce, Belle of Georgia, Carman, Cotogna del Poggio, Cotogna precoce, Early Crawford, Early Elberta, Early Rose, Elberta, Krummel october, Marscianese , Morellona, Poppa di Venere d'ognissanti, Poppa di Venere settembrina, Principe di Piemonte, Salway, Toscana	Provincia di Perugia Amsden, Bella di Roma, Bonvicini, Carman, Early, Elberta, Elberta precoce, Fior di Maggio, Hale, Morellona, Poppa di Venere, S. Anna, Salwey, S. Rosa, Trionfo, Varietà locale tipo Marscianese Provincia di Terni Alexander, Bella di Pistoia, Crumel ottobre, Elberta, Fior di Maggio, Hale, Papigno , Trionfo liscio, Uneeda
Fico	-	Provincia di Terni Dottato

Tabella 2

Elenco delle varietà consigliate ed effettivamente coltivate in Umbria nella prima metà del xx° secolo. **In arancio le varietà locali.**



Esempi di frutticoltura specializzata e industriale in Umbria. Sopra, Pescheto a Todi (PG); sotto, Meleto a Ponte Pattoli (PG)

CONCLUSIONI

Attualmente il panorama produttivo regionale in ambito frutticolo, sebbene con valori molto inferiori rispetto alla media nazionale (confermando così la generale scarsa attenzione rivolta a questo comparto da parte delle aziende), si configura per il resto con caratteri di quasi totale concordanza con il moderno sistema della coltura intensiva ed industriale. Buona parte degli impianti rispondono infatti ai requisiti di elevata specializzazione: uso di portainnesti clonali a ridotta vigoria, che permettono il contenimento delle forme nello spazio e favoriscono densità di impianto medio alte (in genere superiori alle 700 piante/ha; per il melo fino a 2000 piante/ha); meccanizzazione delle principali fasi colturali (lavorazioni del suolo, potatura, raccolta) anche mediante l'utilizzo di macchine agricole appositamente progettate per i frutteti; sistemi di stoccaggio mediante celle frigo. Anche la scelta varietale è orientata verso quelle cultivar che presentano caratteristiche merceologiche meglio adatte all'odierno sistema di distribuzione e vendita su larga scala, caratterizzato da trasporti su lunga distanza e tempi di stoccaggio di diversi mesi in celle frigo.



Tuttavia, nel quadro che si è andato sin qui delineando, sussiste oggi un elemento degno di nota che ci sembra possa comunque rappresentare un aspetto vantaggioso nell'ottica di una auspicata reintroduzione delle varietà locali nel circuito produttivo: la vendita diretta. Nel corso degli anni, infatti, diverse aziende ortofrutticole hanno trovato in questo canale di vendita una valida alternativa rispetto al semplice conferimento del prodotto a grossisti o alla grande distribuzione. Se da un lato la vendita diretta permette all'azienda di recuperare importanti margini di guadagno, dall'altro esso si configura come un momento essenziale di incontro (e confronto) tra produttore e consumatore. Abbattendo l'anonimato delle scaffalature tipico di un grande supermercato è possibile così recuperare un dialogo tra chi coltiva e chi acquista, e questo può far sì che insieme al semplice prodotto siano veicolate anche informazioni sulle sue peculiari caratteristiche. Se si considera che le varietà locali sono spesso portatrici di una storia e di un forte legame con tradizioni e saperi popolari, si può facilmente immaginare come il canale della vendita diretta potrebbe essere in grado di valorizzarle e renderle attraenti anche per consumatori non avvezzi a prodotti dall'aspetto, forma e sapore decisamente fuori dall'ordinario.

Cultivar di melo	1948 %	1970 ton.	1982 ton.	1990 ton.	Cultivar di pero	1948 %	1970 ton.	1982 ton.	Cultivar di pesco	1948 %	1970 ton.	1982 ton.
Abbondanza (Belfort)	7,5*	13,3	-	-	Abate Fétel	1,4	2,30	0,42	Cardinal	-	2,84	7,06
Annurca	20	4,6	9,63	9,97	Butirra precoce Morettini	0,7	-	-	Dixigem	5,3	-	-
Calvilla bianca	-	-	1,87	-	Conference	-	14,94	15,13	Dixired	3,2	2,84	-
Delicious	30*	6,3	2,94	-	Coscia	0,7	0,57	0,42	Elberta	3,6	11,82	10,29
Durello	20*	-	-	-	Curato	0,7	2,30	-	Favorita	-	-	2,94
Golden Delicious	-	8,8	23,80	34,22	Decana del Comizio	-	14,94	16,39	Fior di Maggio	2,4	-	-
Jonathan	-	-	3,74	3,99	Decana d'inverno	1,4	1,72	-	Hale J.H.	9,3	19,47	18,82
Limoncella	10 7,5*	9,6	1,7	-	Kaiser Alexander	1	0,57	39,92	Impero	20,2	-	-
Morgendurft (Imperatore)	-	-	4,81	5,98	Madernassa	-	4,60	-	Incroci Morettini	3,2	-	-
Red Delicious spur	-	-	-	32,89	Passa Crassana	27,3	9,20	-	Piangipane	0,8	-	-
Renetta del Canada	10 15*	5	5,61	nd	Santa Maria Morettini	-	0,57	0,42	Pieri '81	1,6	1,97	-
Renetta di Champagne	-	4,6	-	-	Spadona d'estate	17,2	6,90	-	Redhaven	4,9	8,97	-
Rosa Mantovana	20 20*	4,2	1,87	-	Trionfo di Vienne	1,4	1,72	-	Springcrest	-	-	1,18
Stark Delicious	-	10	29,14	-	William	13,1	18,39	15,55	Springcold	-	-	1,18
Cultivar a maturazione: autunnale	-	33,6	11,23	11,96	Cultivar a maturazione: estiva	4	2,30	-	Southland	-	5,91	-
invernale	-	-	4,28	1,00	autunnale	11,8	12,64	7,14				
					invernale	19,3	6,32	4,62				
					Cv locali non specificate (tot)	35,1	-	-	Trionfo	2	-	-
					di cui: estive	4						
					autunnali	11,8						
					invernali	19,3						
					Altre cv.				29,8	-	-	
					Cv. a manutenzione: precocissima	-	-		-	-		0,59
					precoce	-			-	15,32		44,71
					media	-			-	30,85		13,24
					Cv. locali non specificate	13,7	-	-				

Tabella 3

Elenco delle varietà di melo, pero e pesco coltivate in Umbria e loro produzioni (in percentuale per l'anno 1948, in tonnellate per gli altri anni).

Fonte: Breviglieri (1948) [contrassegnati con un * i dati riferiti alla Provincia di TR, gli altri riferiti alla Provincia di PG]; Annuario di Statistica Agraria (1970, 1980) Statistiche dell'Agricoltura (1990). In grassetto le cultivar riportate dal Rossi (op. cit., 1942).

NOTE

① Introduzione al 4° Censimento generale dell’Agricoltura, 1990.

② Ibidem.

③ Ad oggi (settembre 2012), ne sono stati resi disponibili solo dati definitivi parziali.

④ Se si considera che l’Istat racchiude nella categoria dei fruttiferi 39 diverse specie, distinte in tre sottocategorie (frutta fresca di origine temperata, frutta fresca di origine tropicale, frutta a guscio), questo divario risulta ancora più marcato.

⑤ Deplanques H., *Campagne Umbre*. Contributo allo studio dei paesaggi rurali dell’Italia Centrale. Regione dell’Umbria, 1975: pagg. 552-554.

⑥ «[...] l’ambiente rurale umbro, per tanto tempo stabile si è messo in movimento. [...]. Tutto viene sconvolto: le strutture sociali, i sistemi colturali, i tipi di utilizzazione del suolo, lo stesso insediamento». Desplanques H., op. cit., pag 13.

⑦ Così si esprime ancora nel 1971 l’Autore: «...tutto il paesaggio umbro rispecchia la fatica degli uomini; si trasforma al ritmo dei cambiamenti avvenuti nelle società rurali, però con un certo ritardo, permettendo così la sopravvivenza di tratti arcaici, sia nell’abitato che nel territorio circostante». Citato in Stefanetti M. (a cura di), 1999, *Le campagne umbre nelle immagini di Henri Desplanques*. Regione dell’Umbria.

⑧ È il contesto di quella che è stata indicata come Civiltà Contadina, che lo scrittore Ferdinando Camon ha con sensibilità definito “un tipo di famiglia, una religione, un’idea di lavoro e di risparmio, un’idea di Dio, di morte e di dopo-morte”. Intervista a F. Camon di R. Montagnoli, www.kultvirtualpress.com/art/661.

⑨ Nell’ambito della vasta bibliografia in merito, ci piace qui ricordare, per l’intensità delle testimonianze raccolte, i lavori di Nuto Revelli, incentrati sull’universo contadino del Piemonte nei quali sono affrontate tematiche come il lavoro, la miseria, l’emigrazione, aspetti non estranei nemmeno al territorio umbro. Si veda: Revelli N., *Il mondo dei vinti*. Testimoniaza di vita contadina, Einaudi, 1977 e *L’anello forte*. La donna: storie di vita contadina, Einaudi, 1985.

①⑩ G. Squadroni, 1956. *Linee di azione per l’incremento ed il miglioramento della frutticoltura in Umbria*. Camera di Commercio, Agricoltura e Industria, Perugia.

①① Ibidem (il corsivo è stato aggiunto). Sia chiaro che l’intenzione non è quella di elaborare una apologia acritica di un sistema, quello della policoltura, che aveva i suoi innegabili punti di debolezza e di arretratezza, quanto piuttosto porre l’accento sulla pervicacia di chi, abbracciando con entusiasmo un modello (in questo caso di produzione), ne fa automaticamente un nuovo paradigma, quasi un dogma che esige, per la sua affermazione, l’eliminazione, meglio l’eradicazione totale, di quello vecchio. La critica che qui si muove (a posteriori) è nella scarsa lungimiranza di chi non ha saputo cogliere e coniugare i vantaggi dei due sistemi evitando il sacrificio di

uno di essi: oggi, forse, potremmo contare su un patrimonio di saperi, valori, su un paesaggio umano e geografico più ricchi ed elaborati.

①② Per il melo la serie di dati più completa è quella riferita alle produzioni; per la vite lo è quella relativa alle superfici.

①③ Rossi F. *La frutticoltura in Umbria*. Annali della Facoltà di Agraria, Perugia, 1942.

①④ Ibidem.

①⑤ Va precisato che a differenza delle precedenti rilevazioni censuarie, nel 5° Censimento generale, cui i dati mostrati e discussi si riferiscono, all’interno della categoria dei fruttiferi è stato inserito anche il Castagno da frutto, il che spiega le posizioni insolitamente alte nella classifica, soprattutto in termini di superficie, di comuni come Monte S. M. Tiberina (per la provincia di PG) o Montecchio (per la provincia di TR).

①⑥ In questo caso la somma algebrica del numero di aziende per singola specie di fruttiferi coltivata è superiore al totale registrato, per il semplice fatto che una singola azienda viene considerata tante volte quanti sono i caratteri presi in esame: la stessa azienda può coltivare simultaneamente più di una specie fruttifera, rientrando in ciascuna delle singole voci per ciascuna specie, ma contando come una nel contesto generale delle aziende coltivatrici di fruttiferi.

①⑦ Ad esclusione del primo, nel quale non ci sono dati differenziati per specie frutticola ma solo dati aggregati e dell’ultimo censimento per il quale non si dispone ancora dei dati in questione.

①⑧ Rossi F., op.cit.

①⑨ In questo e negli altri casi di seguito descritti, l’elenco è per forza di cose estremamente parziale, non essendo citate se non le principali varietà più importanti dal punto di vista produttivo, economico o quelle maggiormente apprezzate. In nessuna delle fonti consultate si da conto di tutte quelle varietà coltivate sia come piante sparse che in piccoli appezzamenti.

②⑩ Tonini S. *Il frutteto casalingo*. Perugia, 1935.

②① Sebbene non ci sia qui lo spazio per ulteriori approfondimenti, lo sviluppo degli studi di miglioramento genetico e la definizione di liste varietali hanno giocato un ruolo di primo piano nel guidare le scelte di impianto dei nuovi frutteti (anche in questo caso valgono a nostro giudizio le considerazioni esposte alla Nota 9 in queste pagine). Non secondario, ed anche in questo caso qui necessariamente trascurato, il ruolo avuto dalla evoluzione della domanda del mercato dei consumi.

②② Montanelli A., 1912, citato in: Dalla Ragione I., *I pregiati perzichi di Papigno*. Provincia di Terni, 2002.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Breviglieri N., 1950. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. In: *Atti del III Congresso nazionale di Frutticoltura*, Ferrara, 9-11 ottobre, 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Dalla Ragione I., 2002. *I pregiati perzichi di Papigno*, Provincia di Terni.

Deplanques H., *Campagne Umbre. Contributo allo studio dei paesaggi rurali dell'Italia Centrale*. Regione dell'Umbria, 1975.

Istituto Centrale di Statistica. *Annuario di Statistica Agraria*. Anno 1971, Vol. XVIII. Roma, 1972.

Istituto Centrale di Statistica. *Annuario di Statistica Agraria*. Anno 1982, Vol. XXIX. Roma, 1983.

Istituto Centrale di Statistica. *1° Censimento generale dell'agricoltura*. Roma. Vol.II (Dati Provinciali) 1963; Vol. III (Coltivazioni) 1966; Vol. VI (Dati generali riassuntivi) 1968.

Istituto Centrale di Statistica. *2° Censimento generale dell'agricoltura*. Roma. Vol. II (Dati sulle caratteristiche strutturali delle aziende, Fasc. 51-52) 1972; Vol. III (Coltivazioni) 1973; Vol. VI (Dati generali) 1976.

Istituto Centrale di Statistica. *3° Censimento generale dell'agricoltura*. Roma. Vol. II (Caratteristiche strutturali delle aziende agricole, Tomo 1, 1985; Tomo 2, 1986; Tomo 3, 1987).

Istituto Nazionale di Statistica. *4° Censimento generale dell'agricoltura*. Caratteristiche strutturali delle aziende agricole. Roma, 1991.

Istituto Nazionale di Statistica. *Statistiche dell'agricoltura, zootecnia e mezzi di produzione, anno 1990*. N° 38, ISTAT. Roma, 1993.

Istituto Centrale di Statistica del regno d'Italia. *Catasto agrario del 1929*. Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1935.

Istituto Centrale di Statistica del regno d'Italia. *Annuario statistico dell'agricoltura italiana del 1939*. Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1940.

Istituto Centrale di Statistica. *Annuario statistico dell'agricoltura italiana, 1943-1946*. Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1950.

Stefanetti M., 1999. *Le campagne umbre nelle immagini di Henri Desplanques*, Regione dell'Umbria.

Rossi F., *La Frutticoltura in Umbria. Stato attuale e possibilità di estensione*. Annali della Facoltà di Agraria. Perugia, 1942.

Tonini S., *Il Frutteto Casalingo*. Perugia, 1935.

Siti internet consultati

censagr.istat.it (Sito ufficiale del 5° Censimento generale dell'Agricoltura).

censimentoagricoltura.istat.it (Sito ufficiale del 6° Censimento generale dell'Agricoltura).

www.istat.it/it/archivio/66591 (Pagina dedicata al 6° Censimento sul Sito istituzionale dell'Istat).



Tutti noi, collettivamente, abbiamo l'obbligo morale di trasmettere queste risorse alle generazioni future perché, una volta perse, saranno perdute per sempre.

Commissione sulle Risorse Genetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura - FAO



SCHEDE POMOLOGICHE

Considerazioni generali

sulle attività di ricerca e metodologia di lavoro

a cura di
Mauro Gramaccia, Silvia
Spedicato, Marco Caffarelli,
Francesca Moretti,
Ferdinando Desantis

Nella seconda parte di questa pubblicazione sono presentate 30 schede pomologiche di altrettante varietà, tra melo pero susino e pesco individuate sul territorio regionale, grazie anche al prezioso lavoro svolto fin dalla sua fondazione da Archeologia Arborea. Queste e numerose altre accessioni sono oggi raccolte nella collezione in vivo e in vitro che la Regione Umbria ha promosso e finanziato in questi ultimi dieci anni. Il procedere delle attività di studio e caratterizzazione di queste ulteriori varietà porterà, nei prossimi anni, alla stesura e pubblicazione di altre schede pomologiche.

Le attività di ricerca sul territorio costituiscono il primo passo necessario alla individuazione delle risorse genetiche e rappresentano un momento fondamentale di conoscenza del territorio e delle persone che vi abitano. Infatti, come ben documentato nei primi due capitoli e come si avrà modo di constatare nella sezione *“Percorsi storico antropologici”* che corredano e completano alcune delle schede^①, sempre il dialogo con il detentore della singola risorsa genetica diviene elemento imprescindibile di acquisizione di dati ed informazioni essenziali ai fini dello studio e della caratterizzazione della varietà stessa.

Aspetto del quale si percepisce ed apprezza tutta l'importanza ogni qual volta ciò non sia possibile, come quando capita di imbattersi nei vecchi alberi abbandonati e sparsi per le campagne che rimangono gli unici e muti testimoni del passato e la cui storia non ha più voci che la raccontino.

Accanto a queste piante che, sebbene ormai al di fuori di un contesto umano in grado di riconoscerle e sentirle come proprie, rappresentano pur sempre una testimonianza indiretta della presenza sul territorio di quella varietà, si pongono quegli esemplari che una storia non ce l'hanno affatto e non potrebbero averla per il modo in cui hanno avuto origine: da semine spontanee ed occasionali.

Ci si riferisce a quelle accessioni individuate nel corso dei sopralluoghi e che sono state raggruppate nella categoria dei “frutti di strada”, per il semplice fatto che la maggior parte di esse sono state rinvenute proprio al margine di strade secondarie spesso, ma non esclusivamente, in aree di aperta campagna. La loro nascita si deve appunto alla disseminazione ad opera di uccelli e mammiferi (fenomeno noto con il nome di *zoocoria*), anche se non è da escludersi, proprio per la particolare posizione che occupano, la possibilità che derivino dalla disseminazione inconsapevole di chi, consumando un frutto in auto o durante una passeggiata, ne getti poi via i resti. Gesto di per sé biasimabile ma che, tra tutti quelli che esprimono un segno di “inciviltà” ci pare ciò nonostante gradito, in quanto ci permette di avere a disposizione un materiale notevole per numero e variabilità delle forme con cui si presenta, praticamente a costo zero.



1
Vecchia pianta di pero rinvenuta a Marsciano (PG) in un'area in lottizzazione

2
Esemplare di pesco trovato lungo una strada comunale nei dintorni di Todi (PG).

3
Esemplare antico di Mela Ruzza nei dintorni di Cascia (PG)

a fianco
Variabilità in campioni di pesche raccolti da piante cresciute lungo le strade poderali o le vie di comunicazione minori e presumibilmente originate da semina occasionale.



2



3



A titolo puramente indicativo ricordiamo che alcune delle più importanti (economicamente parlando) varietà di frutta oggi in commercio (Golden Delicious, Red Delicious tra le mele, William e Passa Crassana per le pere^②, ma gli esempi si potrebbero moltiplicare) provengono da semenzai nati e cresciuti in vivai o stazioni sperimentali create per lo studio e la selezione di nuove varietà, quando non da semine spontanee ed occasionali (ed in tal caso ne dobbiamo il merito alla persona che se ne avvide e le propagò). Anche per queste considerazioni, nel corso del tempo le indagini di ricerca sul territorio si sono ampliate fino ad includere, o quantomeno a *non ignorare*, quelle accessioni che, pur non potendo vantare un'origine ed una storia al pari di altre, hanno comunque un valore intrinseco come germoplasma e possono essere portatori di caratteri subito *spendibili* (frutti con caratteri di pregio per forma, sapore e valori nutrizionali) oppure evidenziabili in seguito ad osservazioni più approfondite (caratteri di resistenza verso stress biotici e/o abiotici).



Tornando all'argomento strettamente più tecnico delle schede pomologiche, queste sono state realizzate attraverso la raccolta dei dati dei principali parametri morfologici, avendo come punto di riferimento le schede di rilievo dei caratteri elaborate da Bioversity International e da UPOV (International Union for the Protection of New Varieties of Plants) mentre altre informazioni di carattere generale e di classificazione dei dati sono state desunte da monografie specifiche come indicato in bibliografia.

I rilievi morfologici sono stati condotti sulle piante presenti nei campi collezione regionali a cominciare da quegli esemplari che avevano un'età di almeno 4 anni e nel periodo di massima manifestazione del carattere in esame. Quando necessario per motivi di raffronto o al fine di completare o integrare le osservazioni, i rilievi sono stati estesi anche alle piante madri sparse sul territorio oppure su campioni reperiti da altre collezioni (Archeologia Arborea, Il Giardino Armonico). Relativamente al rilievo dei caratteri fenologici si è fatto riferimento alle schede

predisposte nell'ambito del Progetto Phenagri, mentre i rilievi sono stati eseguiti con cadenza settimanale a partire dal mese di marzo sempre sulle piante presenti nei campi collezione.

Alcune schede sono inoltre corredate da dati di caratterizzazione nutrizionale della polpa, eseguite presso laboratori sia privati (Analisys srl) sia pubblici (Dipartimento di Scienze Economico Estimative della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia). Questo con il chiaro intento di mettere in luce eventuali ulteriori elementi di pregio rispetto a quelli desumibili sotto il profilo morfofenologico e/o agronomico, in modo da poter meglio indirizzare in futuro eventuali azioni di valorizzazione delle stesse varietà.

Infine ci sembra utile e corretto ricordare che, sebbene i dati legati agli aspetti morfologico, fenologico e nutrizionale che compongono le singole schede, siano il frutto di osservazioni ripetute negli anni, ciò non toglie che alcuni elementi possano essere stati influenzati da annate agrarie particolari e quindi che in seguito possano anche essere riveduti ed aggiornati. Lo stesso dicasi per le ricerche di carattere storico antropologico: come già ricordato^③, non è da escludersi che il proseguo delle indagini possa portare ulteriori nuovi elementi conoscitivi per le varietà già abbondantemente descritte oppure possa, auspicabilmente, colmare le lacune per le varietà che ad oggi risultano prive di informazioni.

In tutti i casi sopra menzionati, la pubblicazione *on line* di queste schede e di quelle che seguiranno sul sito www.parco3a.org nella sezione dedicata specificamente al Servizio di Conservazione e Ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità, ne permetterà un rapido ed agevole aggiornamento, garantendone al contempo la massima fruibilità.

Nel dettaglio, ogni singola scheda si compone: di una immagine di grande formato del frutto ripreso in diverse posizioni per facilitarne il riconoscimento dei caratteri salienti; di due pagine dove sono riportate, oltre alle informazioni riguardanti il nome ed eventuali sinonimi, il codice della accessione^④, il tipo di conservazione^⑤ cui l'accessione è sottoposta, la descrizione dei principali parametri morfometrici (Albero, Rami, Fiori, Foglie, Frutti, Seme - per le drupacee) corredate da foto e, quando disponibili, i valori dei

caratteri nutrizionali della polpa; infine seguono, nell'ordine, le informazioni relative alle osservazioni fenologiche, fitopatologiche e, quando disponibili, le note informative dei percorsi storico antropologici.

I SITI REGIONALI DI CONSERVAZIONE DELLE VARIETÀ LOCALI DI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO

Ad oggi sono state realizzate due importanti collezioni regionali *in vivo* di specie arboree da frutto. La prima risale al 2003 ed è stata realizzata presso terreni di proprietà della Fondazione per l'Istruzione Agraria a Casalina di Deruta (PG). Il secondo frutteto collezione, allestito nel 2006 e poi ampliato nel corso degli anni, si trova presso terreni di pertinenza di 3A-PTA a Pantalla di Todi (PG). Il numero delle accessioni per specie presenti nella collezione sono riportate in tabella. Dal punto di vista agronomico i campi sono gestiti adottando principi di sostenibilità e basso impatto ambientale, riducendo il ricorso a sostanze di origine sintetica e preferendo quelle di natura organica. A queste collezioni si aggiunge anche la Banca del germoplasma *in vitro*, ospitata presso il laboratorio di colture *in vitro* di 3A-PTA, che rappresenta un elemento di diversificazione nell'ambito della strategia regionale di conservazione delle varietà locali di specie arboree.

Specie	Campo collezione di Casalina	Campo collezione di Pantalla	Totale per specie
	Numero di accessioni	Numero di accessioni*	
Melo	20	44 (19)	64
Pero	18	27 (8)	45
Prugno	2	15 (10)	17
Pesco	-	6 (4)	6
Ciliegio dolce	-	12 (1)	12
Ciliegio acido	-	3 (1)	3
Fico	2	7 (6)	9
Vite	-	10 (8)	10
Albicocco	-	2 (1)	2
Mandorlo	-	3	3
Cotogno	-	2	2
Olivo	-	5 (5)	5
		Totale	176

* Tra parentesi il numero di accessioni conservate nella banca *in vitro* (non conteggiate nel totale finale, in quanto si tratta delle stesse varietà presenti nella collezione *in vivo*)



In alto il campo collezione di Pantalla (PG),
in basso quello di Casalina (PG).

NOTE

- ① Si rammenta che il lavoro di indagine storico antropologico è stato esteso a tutte le varietà qui descritte, anche se solo per alcune di esse alla fine è stato possibile raccogliere materiale sufficiente da elaborare e presentare in forma organica.
- ② AA.VV. Atti del III° Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-11 ottobre 1949; Baldini E., Sansavini S., 1967. *Monografia delle principali cultivar di melo*. Consiglio Nazionale delle Ricerche; Baldini E., Scaramuzzi F., 1979. *Il melo. Frutticoltura anni '80*. Ireda.
- ③ Cfr. nota 1 in questo paragrafo e capitolo 1.
- ④ Il codice accessione elaborato è dato dalle iniziali maiuscole del nome scientifico della specie seguite da un numero progressivo: ad esempio, per la Mela Oleosa il codice è MD017, dove MD sta per *Malus domestica*. Si ricorda inoltre che per accessione si intende ogni singola entità che entra a far parte di una collezione. Questo vuol dire che per una singola varietà possono essere presenti in collezione più accessioni in quanto, ad esempio, prelevati da esemplari provenienti da areali diversi o da più esemplari rinvenuti in una stessa località.
- ⑤ *In vivo* e *in vitro*. Il primo fa riferimento ai due campi collezione. Il secondo fa riferimento alla Banca del germoplasma *in vitro* ospitata presso il laboratorio di colture *in vitro* di 3A-PTA.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Baldini E., Sansavini S., 1967. *Monografia delle principali cultivar di melo*. Consiglio Nazionale delle Ricerche.
- Bellini E., 1993. *La coltivazione del Pero*. Ed. L'Informatore Agrario.
- Bounous G., Beccaro G. I., Mellano M. G., 2006. *Antiche cultivar di melo in Piemonte*. Supplemento al n.52 dei "Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura", Torino.
- IPGRI and CIHEAM, 2003. *Descriptors for Fig*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy, and International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies, Paris, France.
- Nicotra A., Conte L., 1994. *Monografia di cultivar di pesco, nettarine, percoche*. Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali, Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Puppi G., Zanotti A.L., 1998. *Guida ai rilievi fenologici*. In "Guida al rilevamento dei giardini fenologici italiani". MIPaF, P.F. Phenagri: p. 9-13.
- Radicati di Brozolo L., Casavecchia V., 2003. *Antiche cultivar di pero in Piemonte*. Supplemento al n.37 dei "Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura", Torino.
- Romano B., Mandrioli P., Puppi G., Zanotti A. L., Malossini A., Bottarelli L., Sacchetti V., 1998. *Guida al rilevamento dei giardini fenologici italiani*. MIPaF, P.F. Phenagri.
- Sellini E., Watkins R., Pomarici E., 1984. *Descriptor list for peach (Prunus persica)*. ECSC, EEC, EAEC, Brussels and Luxembourg and International Board of Plant Genetic Resources, Rome.
- UPOV, TG/53/6, *Guidelines for the conduct of tests for distinctiveness, uniformity and stability, Paech (Prunus persica (L.) Batsch)*, 1995.
- UPOV, TG/15/3, *Guidelines for the conduct of tests for distinctiveness, uniformity and stability, Pear (Pyrus communis L.)*, Geneva, 2000.

UPOV, TG/41/5, *Guidelines for the conduct of tests for distinctiveness, uniformity and stability, European plum (Prunus domestica L.)*, Geneva, 2002.

UPOV, TG/14/9, *Guidelines for the conduct of tests for distinctiveness, uniformity and stability, Apple (Malus domestica Borkh.)*, Geneva, 2005

Watkins R., Smith R.A., 1982. *Descriptor list for apple (Malus)*. C 1982: ECSC, EEC, EAEC, Brussels and Luxembourg and International Board of Plant Genetic Resources, Rome.

Siti consultati
www.pomologia.it

Fico Giallino >



codice accessione FC009
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Fico Giallino

Luogo di ritrovamento e diffusione

L'unica pianta madre è stata ritrovata in un orto familiare nel comune di Todi (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di vigore intermedio, con portamento esteso e grado di ramificazione scarso.

Rami

I germogli dell'anno sono di colore marrone, con dominanza della gemma apicale che ne determina un notevole allungamento (superiore a 35 cm), sebbene non sia del tutto inibita la formazione dei germogli laterali durante la stagione vegetativa. Sottile risulta essere invece lo spessore dei germogli (inferiore a 10 mm). La gemma terminale ha colore verde chiaro e forma conica.

Foglie

Si distinguono due tipi principali di foglie, uno pentalobato con base cordata e lobi spatolati, un altro trilobato con base cordata.

Il lembo della foglia del primo tipo è lungo in media 20 cm, largo 18 cm con una superficie di 359 cm²; la lunghezza del lobo centrale è di 9,7 cm.

Il lembo della foglia del secondo tipo è lungo in media 20 cm, largo 17,6 cm con una superficie di 363 cm²; la lunghezza del lobo centrale è di 9 cm.

Il primo tipo ha margine dentato che interessa tutti i lobi; in corrispondenza del lobo centrale si sviluppano dei piccoli lobi laterali. Il secondo tipo di foglia ha margine dentato diffuso su tutti e tre i lobi, mentre non sono presenti i piccoli lobi laterali. Per entrambi i tipi di foglie i caratteri in comune riguardano: il grado di lobazione (dato dal rapporto tra la lunghezza del lobo centrale e la lunghezza della foglia) che risulta medio (0,49 nel tipo pentalobato, 0,45 in quello trilobato); elevata densità di peli su entrambi i lati della foglia; la venatura della foglia, visibile; il colore, verde chiaro. Il numero di foglie per germoglio è elevato (8-12). In entrambe le tipologie di foglie il picciolo è decisamente lungo (8,6 cm), di colore verde chiaro e sezione trasversale rotonda.

Frutti

I frutti sono di piccole dimensioni con un peso medio sui 30 grammi. La lunghezza dei frutti è media (38 mm) ed il diametro ridotto (39 mm). Hanno forma oblata, sono simmetrici, di dimensioni uniformi, con un ostiolo di ampiezza molto grande (5,9 mm) ed apice del frutto piatto. A maturità presentano una goccia di colore rosato in corrispondenza dell'ostiolo. Il collo ha lunghezza media (6 mm), mentre il picciolo (lunghezza 9 mm, spessore 6 mm) risulta variamente rigonfio e di difficile abscissione dal ramo.

La buccia ha colore da verde giallastro a giallo, privo di sovracolori, con linee longitudinali sulla superficie prominenti e spaccature minime. Il grado di sbucciatura dei frutti è medio, poiché la buccia risulta rimanere attaccata solo in prossimità dell'ostiolo.

Le scaglie presenti intorno all'ostiolo sono piccole, dello stesso colore della buccia ed aderenti. L'ostiolo risulta inoltre molto resistente alle spaccature. Le lenticelle, di colore bianco e di piccole dimensioni, sono mediamente numerose.

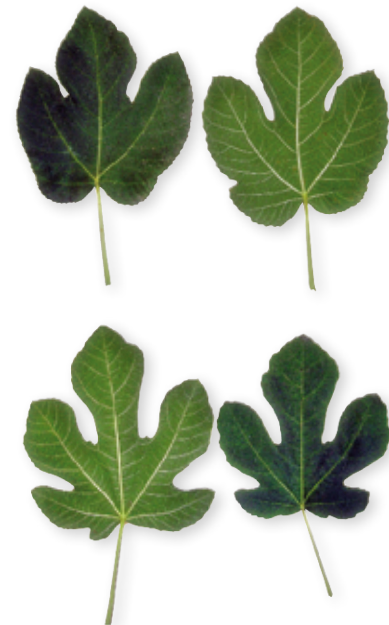
La polpa, di colore rosso, ha tessitura media, risulta leggermente succosa, con un grado zuccherino molto alto (superiore a 20° BRIX) e sapore pronunciato. La cavità interna del frutto è molto piccola. Il numero medio di frutti per germoglio è molto alto (circa 7-8).

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La varietà presenta solo i cosiddetti forniti, la cui maturazione scalare comincia verso la metà del mese di agosto e si protrae fino alla prima decade di settembre.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sulle piante non sono state osservate sintomatologie ascrivibili alle più comuni fitopatie.



Fico Piattella >

codice accessione	FC019
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Fico Piattella

Luogo di ritrovamento e diffusione

L'unica pianta madre individuata si trova in un orto familiare in loc. Grutti nel comune di Gualdo Cattaneo (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di vigore intermedio, con portamento esteso e grado di ramificazione intermedio.

Rami

I germogli dell'anno, di colore marrone, non mostrano dominanza apicale, il che si traduce in un ramo corto, di lunghezza inferiore a 10 cm e sottile, di spessore inferiore a 10 mm. Lo sviluppo di rami laterali durante la stagione vegetativa è diffusa. La gemma terminale è di colore verde ed ha forma conica.

Foglie

Si distinguono due tipologie principali di foglie: uno pentalobato con base cordata e lobi spatolati, un altro trilobato con base cordata e lobi latati (più ampi).

Il lembo della foglia del primo tipo è lungo in media 21,5 cm, largo 18,4 cm con una superficie di 396 cm²; la lunghezza del lobo centrale è di 11 cm.

Il lembo della foglia del secondo tipo è lungo in media 21 cm, largo 18 cm con una superficie di 383 cm²; la lunghezza del lobo centrale è di 9 cm.

Entrambe le tipologie risultano avere margine crenato, presente su tutti i lobi, densità dei peli elevata su entrambi i lati della foglia, venatura visibile, colore verde medio e assenza dei piccoli lobi laterali. Il picciolo, in entrambe le tipologie di foglie, è decisamente lungo (9,7 cm), di colore verde chiaro e con sezione trasversale di forma rotonda. Entrambi i tipi di foglie presentano inoltre un grado di lobazione (dato dal rapporto tra la lunghezza del lobo centrale e la lunghezza della foglia) medio, pari a 0,504 per quella penta lobata e 0,44 per quella trilobata.



Frutti

I frutti, di dimensioni medio grandi (61 grammi circa), hanno forma oblata ed aspetto piriforme. La lunghezza è media (45 mm) ed il diametro ampio (53 mm). Risultano asimmetrici rispetto all'asse verticale, le loro dimensioni sono uniformi, l'apice piatto e l'ostiole presenta una apertura molto grande (6 mm).

A maturità i frutti sono privi di goccia in prossimità dell'ostiole. Sono anche privi di collo, hanno il picciolo corto e spesso (rispettivamente 6 e 7 mm) di difficile abscissione dal ramo. La buccia è di colore porpora scuro, priva di sovracolori, con linee longitudinali prominenti e spaccature minime. Le lenticelle sono di piccole dimensioni, scarse e di colore bianco. Le scaglie intorno all'ostiole sono di piccole dimensioni, dello stesso colore dell'epidermide ed aderenti. L'ostiole risulta inoltre resistente alle spaccature. La polpa è di un colore rosso brillante e intenso, ha tessitura media ed è leggermente succosa, mentre il sapore risulta neutro. La cavità interna del frutto è molto piccola. Il grado rifrattometrico misurato è medio (16° BRIX).

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di settembre.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

La varietà non mostra particolari suscettibilità alle principali fitopatie, sebbene si siano osservate delle infestazioni dei frutti, anche piuttosto pesanti e tali da comprometterne il raccolto, da parte di larve di moscerini della frutta.



Mela a Sonagli >

codice accessione	MD031 MD047
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Mela a Sonagli

Sinonimi
Sonaglia, Sona, Batocchia

Luogo di ritrovamento e diffusione

Le piante madri sono state ritrovate in diverse località della provincia di Perugia: Massa Martana, Vepri, Cascia. In questo comune in particolare sono stati individuati degli esemplari di notevoli dimensioni.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Di vigore elevato con portamento aperto e forte ramificazione.

Rami

I rami sono piuttosto rigidi, con internodi spessi e di lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una tomentosità media, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro medio (44 mm) ed i petali hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro sovrapposti. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 99 mm e largo 52 mm, di dimensioni medie (52 cm²) e forma ellittico allungata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 38 mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di estensione medio piccola. Le foglie delle *lamburde* sono generalmente di forma e dimensioni simili (lunghezza 102 mm, larghezza 44 mm, superficie 45 cm²); il *picciolo* è lungo 41 mm, con estensione media della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di media pezzatura (158 g), sono di forma ellissoide/sferoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 75 mm, diametro massimo 71 mm).



Presentano una debole costolatura. La *cavità peduncolare* e quella *calicina* sono strette (24 e 23 mm rispettivamente) e poco profonde, mentre il *peduncolo* risulta essere corto e spesso (14 e 3 mm rispettivamente). La *buccia* è liscia, con discreta presenza di pruina ed un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro molto estesa, di colore rosso porpora e distribuito in modo uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. L'area rugginosa intorno al peduncolo è molto piccola, mentre risulta assente sia sulle guance che in corrispondenza della cavità calicina. La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza. Le *logge carpellari* sono completamente aperte, cosicché i *semi*, di forma ovata, si trovano essenzialmente liberi, producendo il caratteristico suono di sonaglio da cui prende il nome la varietà.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 7,24

Composizione in acidi (mg/100gr) Ac. Malico: 209, Ac. Ascorbico: 1,4

Polifenoli totali (mg/kg) 952

Composizione fenolica (mg/kg) Ac. Clorogenico: 250, Catechina: 115, Epicatechina: 280, Quercetin-3-O-rutinoside (e suoi derivati): 39 (79), Floretina (e suoi derivati): 101 (87)

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla terza decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di settembre ed i frutti si conservano per diversi mesi in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione presso il campo collezione si sono mostrate moderatamente sensibili alla ticchiolatura. I frutti sono suscettibili alla Carpocapsa.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La denominazione di questa varietà è inequivocabilmente connessa alla particolare caratteristica del frutto maturo, i cui semi, staccandosi dalle logge carpellari, allo scuotimento producono un tipico rumore come di sonaglio appunto. Anche il sinonimo di batocchia probabilmente ha a che fare con la peculiarità di emettere suoni attribuita alla varietà. Il batocchio è infatti un termine ormai desueto utilizzato per designare il battaglio della campana [Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana di Pietro Viesseux*, Firenze, presso Gio., 1838: 88].

È possibile rintracciare l'attributo batocchio associato ad una varietà pomologica nel *Rapporto generale della pubblica esposizione dei prodotti naturali e industriali della Toscana fatta in Firenze nel novembre 1850 nell'I. e R. Palazzo della Crocetta*, dove si segnala la presenza di una pera batocchio² «nella collezione di frutta invernali coltivate nelle terre di Barbacane e Mangona dai signori professori Pietro e Raffaello Betti» [Ibidem: 135-137]

Nell'ambito della stessa esposizione è segnalata una mela campanella «tra le frutta della tenuta di Brolio eseguite in cera dal prof. Luigi Calamai, su commissione del barone Bettino Ricasoli» [Ibidem: 136], di cui però allo stato attuale delle ricerche non si trova menzione in altre fonti.

Piuttosto rari i riferimenti alla Mela Sona in pomologia. Una isolata citazione come Mela Sonaglia è rintracciabile nei manoscritti inediti² di Pietro Antonio Micheli (1679-1737), incaricato dal granduca Cosimo III della descrizione e catalogazione del patrimonio



Foglie su lamburde



frutticolo dell'epoca. Ad ogni modo non esiste però frutto corrispondente nei dipinti del noto pittore Bartolomeo Bimbi, anch'egli coinvolto nell'impresa medicea sul versante iconografico. Quasi due secoli dopo Girolamo Molon fa un rapido accenno alle Mele a Sonaglio, annoverandole tra varietà di melo discendenti dalla specie *P. prunifolia* e ricordando come siano altrimenti note come Mele Bottocchie [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: p. 8].

Fonti etnografiche ci informano come la Mela Sona fosse particolarmente adatta alla conservazione mediante essiccazione. Fino agli anni cinquanta, la Mela Sona era infatti utilizzata nella preparazione delle paccucce, spartecche o quartine: quarti di mela lasciati asciugare al sole su vassoi o graticci di salice, di canna o di vitalba e successivamente infornati per evitarne il deterioramento. Sovente, in tempi di penuria le spartecche costituivano il piatto principale della cena contadina. In ambito demoiatrico, le paccucce di mela trovavano impiego terapeutico nella cura dei raffreddori sotto forma di tisane, come attestano le notizie raccolte intorno alla fine dell'Ottocento dal medico e demologo perugino Zeno Zanetti nel territorio di Città di Castello [Zanetti Z., *La medicina delle nostre donne*, S. Lapi Tipografo-Editore, Città di Castello, 1892: 221]. Tra gli usi gastronomici, pare che la Mela Sona fosse l'ideale ingrediente per la preparazione della Rocciata Folignate (altrimenti nota come attorta)^③, una sorta di strudel a base di mele, uvetta e frutta secca, piuttosto apprezzato e conosciuto sull'intero territorio regionale.

NOTE

- ① La varietà è facilmente identificabile con la Pera Campana (*Pyrus Pompeiana*) descritta dal Gallesio che tra i vari sinonimi regionali, nel territorio bolognese era conosciuta come Pera Battocchia [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 222-229]. In questo caso la metafora del battaglia pare più verosimilmente attinente la forma del frutto e non la caratteristica del suono che sembrerebbe contraddistinguere invece il caso della Mela Batocchia.
- ② Acquisiti, esaminati e diffusi grazie all'opera della famiglia Targioni Tozzetti [Targioni-Tozzetti, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1858: *Catalogus et descriptio Malorum aureorum...* 1733-34 p. 351].
- ③ Cfr. Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Torino, 1931: 306.

Mela Coccianese >

codice accessione	MD024 MD046
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune

Mela Coccianese

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà, come indica il suo stesso nome, sembra legata e circoscritta al territorio di Guardea (TR) e in particolare del paese di Cocciano, nei cui dintorni sono stati ritrovati sia la pianta madre che diversi altri esemplari, tutti molto antichi e di dimensioni ragguardevoli.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

L'albero è di vigoria medio elevata con portamento espanso.

Rami

I rami presentano internodi spessi e di media lunghezza. Le porzioni apicali dei rami hanno scarsa tomentosità e colore marrone rossastro sul lato esposto al sole.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro molto piccolo (27 mm) ed i petali hanno forma ellittica. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro separati. Lo stigma si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 76 mm e largo 52 mm, di piccole dimensioni (40 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una scarsa tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 22 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni inferiori (lunghe 63 mm, larghe 35 mm, superficie 23 cm²) ed hanno forma ellittica; il *picciolo* è lungo 26 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di pezzatura piccola (65 g), sono di forma ovoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 47 mm, diametro massimo 48 mm).

Non presentano costolatura, ma un pronunciato coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è stretta e medio profonda (14 e 8,5 mm), mentre quella *calicina* è mediamente larga e profonda (16 e 5 mm). Il peduncolo risulta essere corto e spesso (9 e 4 mm rispettivamente). La *buccia*, liscia, ha scarsa presenza di pruina e cera. Il colore di fondo dell'epidermide è verde giallastro, quasi interamente nascosto dal sovracoloro rosso scuro di media intensità. Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. L'area rugginosa è presente solo in corrispondenza del peduncolo con media estensione. La *polpa*, di colore bianco, ha un grado medio di succulenza e fermezza. Le *logge carpellari* sono chiuse ed i *semi* hanno forma ellittica.

Caratteri della polpa

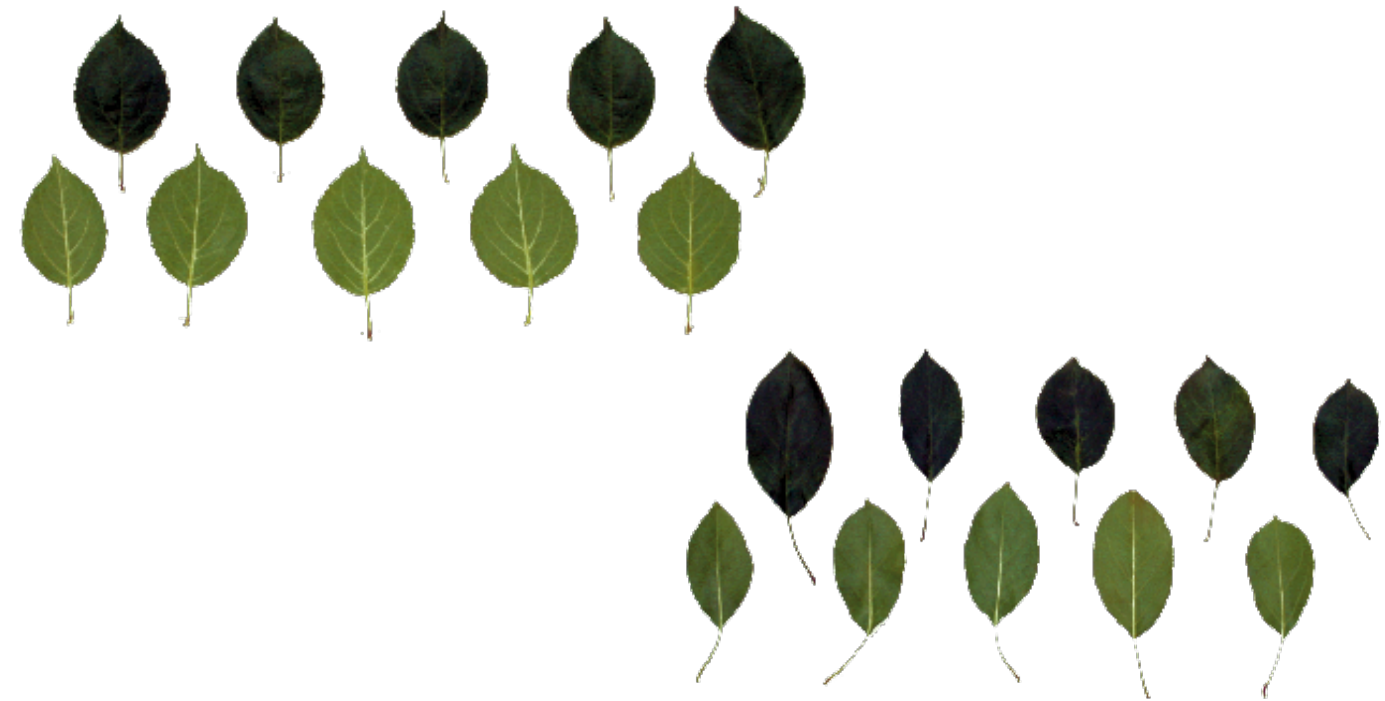
Fibra alimentare (g/100g) 3,93 di cui solubile (inulina) 1,25
Vitamina C (mg/100gr) 8,6
Polifenoli totali (mg/kg) 1369 (espressi come Acido Gallico)
Grado ORAC (µmol TE/100g) 6094

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il massimo di antesi intorno alla seconda terza decade del mese. La raccolta avviene alla fine di ottobre. I frutti presentano una significativa serbevolezza, conservandosi per molti mesi in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione è stata riscontrata la presenza di sintomi da ticchiolatura sulle foglie con grado di infestazione medio-basso.



Foglie su lamburde





Questa varietà locale deve la sua denominazione al luogo dove era tradizionalmente diffusa e coltivata in passato.

In letteratura non è stato possibile rinvenire alcuna menzione della varietà in questione; le uniche notizie certe derivano dall'interrogazione delle fonti orali che permettono di far risalire la presenza di questa varietà nel territorio di Cocciano (Guarda, TR) a poco meno di un secolo fa. In passato questa varietà di mela era piuttosto apprezzata e ricercata dagli abitanti del luogo poiché oltre ad essere particolarmente gradevole al gusto «*si manteneva tanto, pensa che dal tempo dei santi le mangiavamo fino a marzo*». Il sistema di conservazione più diffuso era quello di mettere i pomi insieme alla paglia nel fruttajo, sebbene spesso si ricorresse anche all'essiccazione, soprattutto qualora il raccolto annuale era stato abbondante. Una delle fonti intervistate ricorda come sua nonna «*le faceva a fette e le seccava nel forno e poi le metteva in una cesta e poi le metteva nella padella e si mangiavano... non si buttava via niente, si mangiavano non come frutta, si mangiavano come pasto... si mangiava quello... e basta mia madre diceva mi piace tutto però quelle mele proprio...!!! Avevano la funzione di piatto unico, oltre a metterle sulla paglia e mangiarle così*». La Mela Coccianese compariva con una certa frequenza nel circuito degli scambi di risorse alimentari che abitualmente si attivavano tra i contadini della zona. Pare fosse tenuta in grande considerazione, anche perché «*erano le uniche mele che si trovavano in queste zone [...] una volta si vendevano o si scambiavano, ti portavano a Melezzole a prendere le castagne e tu gli davi le mele*».

L'importanza che rivestivano queste piccole mele nel bilancio nutritivo delle genti del luogo sembra aver lasciato traccia addirittura in un detto locale tuttora in uso: per cui ogni qualvolta qualcuno esordisce con un'esclamazione di benedizione verso qualsiasi oggetto, la frase viene spesso completata aggiungendo in cantilena «*e le melucce rosce 'nco*». La persona che ce ne ha dato notizia fa risalire la consuetudine linguistica ad un ben preciso aneddoto: «*un sindacalista era andato a Melezzole e allora dice: "benedite le nostre campagne, e le melucce rosse 'n cò!" capito perché era un prodotto molto apprezzato... cinquant'anni fa è un modo di dire, ancora si racconta sta storia è diventato un modo di dire che quando uno dice benedite... questa cosa o quest'altra... qualcuno dice sempre alla fine le melucce rosse 'nco per ricordare questo fatto*». Da altre fonti emerge invece come la tradizione orale fosse ben più estesa sul territorio regionale e non solo dal punto di vista geografico. Ritroviamo infatti una formula simile nelle parole di elogio e di protezione per le «*melette rosce 'anco*» a Bevagna, sebbene in questo caso il riferimento riguarda la varietà Mele Rosa un tempo abbondantemente diffusa sulla collina dell'Arquata [Trabalza M. R., *Una nota editoriale*, pp. 351-369, in Casagrande G., *Gola e Preghiera*, Foligno, Edizioni Dell'Arquata, 198: 358].

Ancora oggi la Mela Coccianese continua ad essere valorizzata dalla collettività locale, sebbene le ragioni siano da ricondurre non più a necessità di sostentamento, quanto piuttosto alle qualità aromatiche e al gusto del frutto. I possessori degli ormai rari esemplari arborei pare infatti siano sollecitati da continue richieste di vendita, come riferisce una testimone parlando con grande enfasi dei pregi gastronomici delle «*piccole mele rossette*» dall'inconfondibile profumo: «*è una meraviglia... è buonissima... pensa che quando faccio la torta di mele mi profuma tutta la casa per un po' di giorni*».

Mela Conventina >

codice accessione	MD033
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Mela Conventina

Luogo di ritrovamento e diffusione

Gli esemplari individuati sono stati rinvenuti tutti nel territorio di Gubbio, dove la varietà era un tempo assai più diffusa e conosciuta.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Vigore elevato con portamento da assurgente ad aperto.

Rami

I rami presentano internodi spessi di ridotta lunghezza. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione terminale i rami presentano una tomentosità molto scarsa, mentre nel lato esposto al sole il colore dell'epidermide è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro piccolo (38 mm) ed i petali hanno forma ovale. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro parzialmente sovrapposti. Lo stigma si trova nettamente al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il lembo è lungo in media 87 mm e largo 57 mm, di dimensioni medie (49 cm²) e forma ellittico allungata. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il picciolo è lungo in media 31 mm e presenta una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle lamburde sono di analoga forma ma di dimensioni leggermente differenti (lunghe 105 mm, larghe 38 mm, superficie 40 cm²); il picciolo è lungo 37 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica.

Frutti

I frutti, di pezzatura medio grande (165 g), sono di forma tronco conica breve con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 63 mm, diametro massimo 74 mm). Non presentano costolatura, ma un sensibile coronamento alla sommità del calice.

La *cavità peduncolare* è stretta (28 mm), mentre quella *calicina* è larga (28 mm) e poco profonda. Il *peduncolo* risulta essere corto e sottile (8 e 2 mm rispettivamente).
 La *buccia* è liscia. Il colore di fondo va dal verde puro al verde giallastro. Il sovracoloro si estende su un'area medio piccola, ha tono rosso rosato di intensità chiara e *pattern* uniforme. L'area rugginosa, di piccole dimensioni, è presente solo in prossimità della cavità del peduncolo e delle guance, mentre è assente dalla cavità calicina.
 La *polpa*, di colore bianco, presenta una fermezza media ed è molto succosa.
 Le *logge carpellari* sono chiuse. I *semi* hanno forma ovata.

Caratteri della polpa

Fibra alimentare (g/100g) 3,29 di cui solubile (inulina) 1,12
Vitamina C (mg/100gr) 14,2
Polifenoli totali (mg/kg) 621 (espressi come Acido Gallico)
Grado ORAC (µmol TE/100g) 3853

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda decade del mese. I frutti sono raccolti intorno alla fine di ottobre e terminano la maturazione in fruttajo, dove si conservano per molti mesi. In piante vecchie non è infrequente trovare frutti in buono stato ancora sulla pianta in inverno inoltrato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

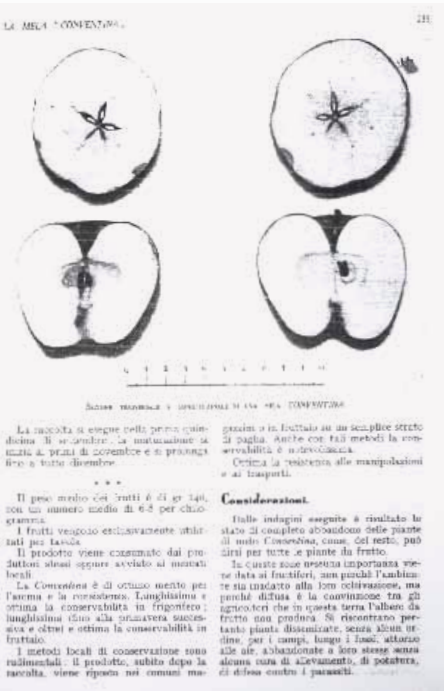
Sugli esemplari in collezione non è stata riscontrata nessuna sintomatologia ascrivibile a fitopatie di rilievo.



Foglie su lamburde



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



Allo stato attuale delle ricerche non ci è dato conoscere con precisione l’epoca di origine di questa varietà di melo, la cui presenza è indubbiamente circoscritta al territorio eugubino. Il legame con l’ambiente di coltivazione pare sia infatti determinante per la conservazione di alcune delle sue caratteristiche intrinseche, tanto che – come segnalava già negli anni ’40 e ’50 l’agronomo umbro Federico Rossi^① - *«trasportata fuori del comune di Gubbio, il frutto, pur conservando le caratteristiche esteriori, ha perduto in parte il profumo e il sapore caratteristico che lo rendono pregiato. Ciò sembra si sia verificato non soltanto per piante fatte crescere in Toscana, ma anche in comuni limitrofi quali Perugia, Gualdo Tadino, ecc e potrebbe essere spiegato in considerazione delle diverse condizioni di ambiente e soprattutto di terreno»* [Rossi F., *La Mela Conventina*^②, pp.229-236, «*L’Italia agricola*», 88, n. 4, Aprile 1951: 230-231; a fianco la riproduzione di una pagina dell’articolo].

D'altra parte ogni riferimento rintracciabile in letteratura non manca di connotare in senso localistico la varietà in questione. È il caso ad esempio del *Vocabolario del dialetto perugino*^③ di Luigi Catanelli (1905-1980), dove la denominazione della varietà trova addirittura una sorta di ufficializzazione linguistica proprio come *Conventina di Gubbio*. Peraltro, la suddetta citazione rappresenta in concreto una delle più “antiche” referenze storiche relative alla Mela Conventina, consentendoci di attestarne l’esistenza almeno ai primi del Novecento. Molte ipotesi sono state avanzate in merito all’epoca della sua introduzione: alcuni la fanno risalire addirittura al XII-XIII secolo; altri suppongono che i primi coltivatori della Mela Conventina fossero i monaci benedettini, altri ancora parlano dei Francescani del convento di Sant’Ubaldo, tuttavia non si dispone di materiali documentari sufficientemente affidabili per retrodatarne con sicurezza i primordi [Rossi 1951, cit.:230]. Certo è che l’appellativo di *Conventina* (sin. *di convento*) ha ragionevolmente indotto ad attribuire la varietà all’ambiente monastico e ad una sua diffusione da parte dei monaci che dal Medioevo esercitarono una significativa influenza nella rinascita e nello sviluppo dell’agricoltura, soprattutto nell’Italia Centrale. Non si può fare a meno di notare come la denominazione del frutto rientri nel gruppo delle varietà pomologiche che comunemente prendono nome dall’identificazione dell’originario contesto di produzione con conventi e monasteri (*pere del curato, susine o prugne della monaca o coscia di monaca, fichi del prete*, [...]) e gli esempi si potrebbero moltiplicare).

Ad ogni modo, è presumibile che sia proprio la sopravvivenza della nomenclatura gergale nella tradizione orale ad impedire l’individuazione della varietà in fonti scritte più antiche, in particolare nei documenti appartenenti agli archivi monastici^④, laddove forse compariva sotto altro nome. Lo stesso Giuseppe Maria Nardelli che per lungo tempo si è occupato del patrimonio documentario del monastero di San Pietro in Gubbio, analizzando in particolare registri e libri contabili del XVIII secolo, non riesce a pervenire ad alcuna identificazione dei meli citati con *«la mela conventina, che ha avuto particolare fortuna nei poderi dell’eugubino, specie dell’alta collina e montagna»*, sebbene sia fermamente convinto si tratti *«di una cultivar molto antica, introdotta nel territorio probabilmente già dai benedettini, come vorrebbe anche il nome, che si presenta con polpa consistente, conservandosi croccante e profumata anche dopo molti mesi dalla raccolta e la maturazione in solaio»* [Nardelli G. *Biodiversità Risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L’Artegrafica

Edizioni, Gubbio, 2006: 86]. Le caratteristiche del frutto elencate dallo studioso eugubino coincidono con i pregi attribuiti alla Mela Conventina dalle persone intervistate, le quali raccontano come questa varietà di melo in passato fosse tenuta in grande considerazione dai contadini della zona, sia per la lenta maturazione che consentiva di serbarla a lungo, sia per la versatilità di impiego che la rendeva parimenti adatta al consumo a crudo e alla cottura. Pare che fino a poco più di mezzo secolo fa, alcune famiglie ricorrevano ad un piatto di *conventine* cucinate sotto la cenere per integrare in qualche modo l’esiguità del vitto quotidiano, soprattutto nei mesi freddi quando le derrate alimentari scarseggiavano: *«a volte si mangiava tanto poco il giorno che la sera se al piatto di polenta o di fagioli ci potevi mettere vicino un po’ di queste mele conventine fatte sotto la cenere ti sembrava.... [...] i miei lo dicevano sempre non era facile campare e non si sprecava niente... le frutte se c’erano... se ci avevi gli alberi sul podere era buono... perché non è che i padroni controllavano molto questi alberi... [...] no, no, la frutta la volevano... ma non erano troppo... non ci facevano troppo caso su quanta ne potevi avè raccolto»*.



Le mele rappresentavano dunque un’importate risorsa nel bilancio economico dei mezzadri, in modo particolare qualora fosse possibile differirne nel tempo il consumo. In genere, le *Conventine* si raccoglievano in ottobre e si conservavano nel fruttaio fino a primavera inoltrata, sebbene fosse consuetudine tenerle anche in casa per godere della loro inconfondibile fragranza aromatica: *«le nostre nonne usavano riporle sopra armadi o addirittura nei cassetti dei comò; la maturazione era infatti accompagnata dalla emanazione di un profumo marcato»* [Menichetti P., Menichetti Panfilì L., *Vecchia Cucina Eugubina*, Ikuvium arte, Gubbio, 1984]. Sempre riguardo le modalità di conservazione delle *Mele Conventine* apprendiamo come per *«mantenerle profumate, si usava in passato un curioso sistema: si metteva la frutta ben asciutta in una cassetta in mezzo ai fiori di sambuco essiccati all’ombra»* [Dalla Ragione L., Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997: 70].

Attualmente la Mela Conventina ha subito una notevole rarefazione, imponendo l’urgenza di piani di tutela della biodiversità. Gli esemplari rimasti sono ormai piuttosto limitati e si trovano sparsi nell’eugubino, nei comuni di Pietralunga, Scheggia, Gualdo Tadino e ai confini con le Marche, dove nel territorio di Cantiano prende il nome di *Comentina* (o *Commentina*)^⑤ [Ibidem: 70]. L’odierna area di diffusione coincide con la mappatura tracciata negli anni ’40 dal Rossi, il quale già avvertiva la necessita di salvaguardia, segnalando una progressiva riduzione della produzione: *«non si riscontra nei frutteti specializzati, né in quelli casalinghi, ma si trova in coltura promiscua e rada, sparsa nei campi senza alcun ordine e negli orti [...] la produzione attuale e degli ultimi anni è irrisoria, sebbene non sia stata con precisione controllata. Da informazioni assunte si è potuto stabilire, quale media del quinquennio 1936-40, una produzione complessiva di q. 800 circa»* [Rossi, cit.: 231].

NOTE

- ① In quegli anni il Rossi effettuò approfondite indagini sulla frutticoltura umbra, documentando i suoi studi in numerosi articoli e saggi, tra cui di notevole interesse storico: La frutticoltura in Umbria, stato attuale e possibilità di estendimento, pubblicato alla primissima uscita degli Annali della Facoltà di Agraria di Perugia nel 1942 [Rossi F. La frutticoltura in Umbria, pp. 10- 78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942].
- ② Il breve saggio riporta i risultati di una specifica indagine varietale eseguita dal Rossi proprio sulla Mela Conventina, [Rossi F., 1951, cit.: 231].
- ③ Integrazione e aggiornamento di una precedente versione pubblicata con il titolo Raccolta di voci perugine, il testo costituisce un'interessante fonte documentaria dove poter rintracciare un ricco materiale di lingua parlata in tutto il territorio perugino al principio del Novecento, nonché consuetudini, proverbi e nomignoli legati ad usi e costumi locali [Catanelli L., Vocabolario del Dialetto Perugino, Tibergraph, Perugia, 1995: 167].
- ④ Insostituibile e preziosissima risorsa cui attingere nella ricostruzione della storia dell'alimentazione in Umbria.
- ⑤ A tal proposito si segnala come il sinonimo marchigiano, scaturito con ogni probabilità da una storpiatura del nome sembrerebbe indirettamente confermare un'origine umbra della varietà. Ad ogni modo, entrambe le varianti lessicali sono acquisite e tenute ben distinte nell'ambito degli studi di dialettologia italiana, quasi ad indicare due varietà pomologiche differenti [cfr. Marcato G., Dialetti oggi, Quaderni di dialettologia n. 3, Unipress, Padova, 1999: 162].

Mela del Mulino >

codice accessione	MD001
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	NO

Nome Comune

Mela del Mulino

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre, unico esemplare per questa varietà, è stata trovata lungo la strada provinciale 415, tra i comuni di Gualdo Cattaneo e Collazzone. Per la posizione ed alcuni caratteri dell'albero, si ritiene assai probabile trattarsi di un esemplare nato da seme e quindi non riconducibile in prima battuta a nessuna varietà altrimenti nota. Il nome attribuito deriva dalla presenza, nelle immediate vicinanze dell'esemplare, di un vecchio mulino.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Di vigore elevato con portamento aperto e forte ramificazione.

Rami

I rami presentano internodi sottili e di lunghezza media. Il numero delle lenticelle è elevato. Nella porzione distale i rami dell'anno mostrano una tomentosità media, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone medio.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 7 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (38 mm) ed i *petali* hanno forma ellittica. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio-scuro. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 104 mm e largo 57 mm, di dimensioni medie (59 cm²) e forma obovata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 40 mm, è privo di stipole e non presenta colorazione antocianica alla base. Le foglie delle *lamburde*, di colore verde medio, sono di forma simile ma dimensioni inferiori (lunghezza 81 mm, larghezza 38 mm, superficie 31 cm²); il *picciolo* è lungo 40 mm, privo di stipole e colorazione antocianica.

Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (peso medio 97 g), sono di forma conica con profilo longitudinale nettamente asimmetrico (altezza 57 mm, diametro massimo 61 mm). Presentano una debole costolatura. La *cavità peduncolare* è poco profonda e stretta (9 e 21 mm rispettivamente) mentre quella *calicina* è medio profonda e stretta (5 e 15 mm rispettivamente). Il *peduncolo* risulta essere corto e sottile (13 e 2,6 mm rispettivamente). La *buccia* è liscia, con una debole presenza di pruina ed un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro di media estensione, di colore rosso porpora e tonalità chiara, distribuito in modo uniforme con strisce ampie chiaramente delimitate (su alcuni frutti sono visibili unicamente le strisce). L'area rugginosa è molto grande in corrispondenza del peduncolo, da assente a piccola intorno alla cavità calicina, mentre risulta assente sulle guance. La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza. Le *logge carpellari* sono moderatamente aperte. I *semi* hanno forma ellittica.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla prima decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di settembre ed i frutti si conservano per diverse settimane in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione non hanno mostrato particolari sensibilità nei confronti delle principali fitopatie.

Foglie su lamburde



< Mela di Monteluisano

codice accessione MD048
collezione in vivo SI
collezione in vitro NO

Nome Comune
Mela di Monteluisano

Luogo di ritrovamento e diffusione

L'unico esemplare ad oggi noto per questa varietà è stato individuato in località Monteluisano all'interno di una azienda agricola (Gubbio, PG). Si tratta di un esemplare piuttosto vecchio del quale non è nota l'origine.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Di vigore medio elevato con portamento espanso e debole ramificazione.

Rami

I rami hanno internodi lunghi e sottili, con numero di lenticelle elevato. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una tomentosità abbondante, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 4-5 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (47 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa scuro. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro solo parzialmente sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 77 mm e largo 43 mm, di dimensioni piccole (33 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è crenato, mentre la pagina inferiore presenta una scarsa tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 18 mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni leggermente superiori (lunghezza 94 mm, larghezza 39 mm, superficie 37 cm²) e di forma ellittico allungata; il *picciolo* è lungo quasi il doppio rispetto a quello delle altre foglie (33 mm), con estensione assai ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.



Frutti

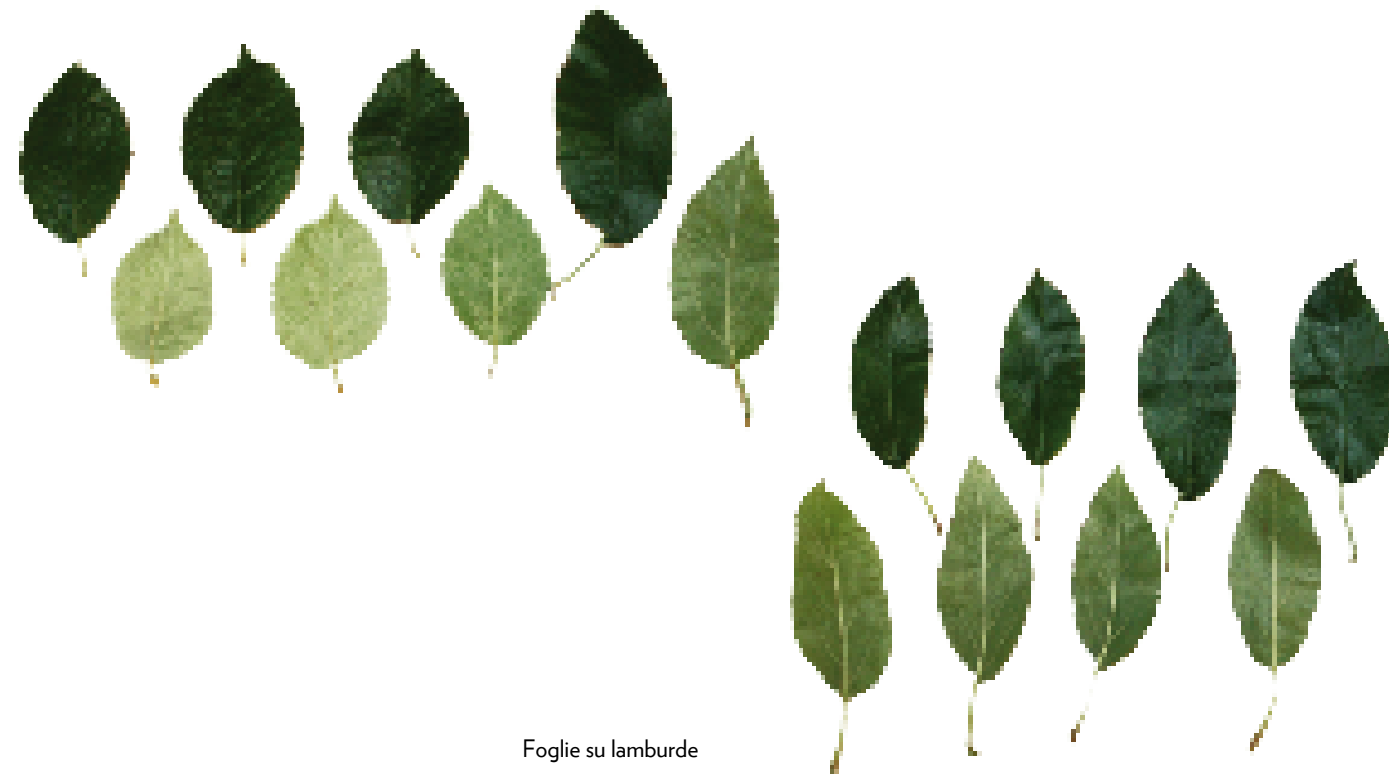
I frutti, di piccola pezzatura (68 g), sono di forma obloide con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 42 mm, diametro massimo 56 mm). Non presentano costolatura né coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è poco profonda (8 mm) e stretta (21 mm) mentre quella *calicina* è profonda (7,5 mm) e medio-larga (21 mm). Il *peduncolo* risulta essere corto e sottile (13 e 2 mm rispettivamente). La *buccia* è liscia, senza pruina e con un leggero strato ceroso. Presenta numerose lenticelle. Il colore di fondo è verde, con area relativa del sovracoloro di media estensione, di colore rosso porpora di tonalità media, distribuito in modo uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. Non presenta rugginosità. La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza. Le *logge carpellari* sono chiuse, con *semi* di forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla prima decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla fine del mese di settembre ed i frutti si conservano per alcune settimane in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione presso il campo collezione si sono mostrate moderatamente sensibili a Ticchiolatura e Carpocapsa.



Foglie su lamburde



< Mela Limoncella

codice accessione MD026
collezione in vivo SI
collezione in vitro NO

Nome Comune
Mela Limoncella

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre è stata ritrovata nel comune di Cascia, ma la varietà era un tempo diffusa nelle zone di media ed alta collina in quasi tutto il territorio regionale.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Di vigore elevato con portamento eretto e forte ramificazione.

Rami

I rami sono piuttosto rigidi, con *internodi* di spessore grande e lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6-7 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (48 mm) ed i *petali* hanno forma ellittica/ellittico allungata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa giallastro. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 77 mm e largo mm 45, di dimensioni piccole (35 cm²) e forma ellittica. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 22 mm, porta una coppia di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di estensione piccola. Le foglie delle *lamburde* sono di colore scuro, dimensioni inferiori (lunghezza 66 mm, larghezza 33 mm, superficie 22 cm²) e forma ellittico allungata; il *picciolo* è lungo 26 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.



Frutti

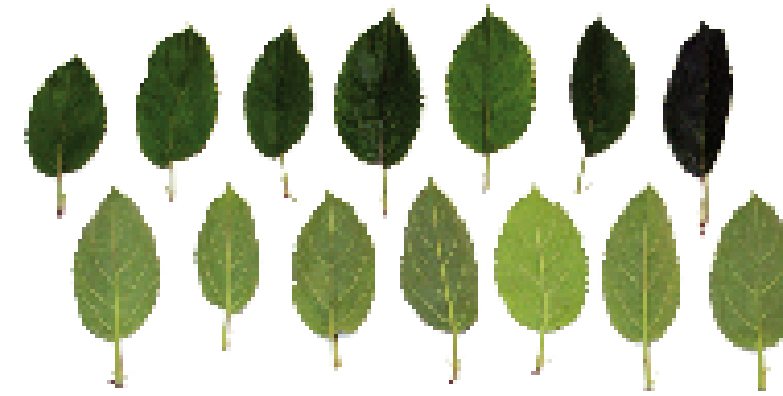
I frutti, di piccole dimensioni (86 g), sono di forma cilindrico stretta con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 63 mm, diametro massimo 55 mm). Presentano una costolatura ed un coronamento del calice di grado medio. La *cavità peduncolare* è stretta (23 mm) e poco profonda (10 mm) mentre quella *calicina* è di ampiezza media e media profondità (17 e 6 mm rispettivamente), mentre il *peduncolo* risulta essere di lunghezza media e spessore sottile (16 e 2 mm rispettivamente). La *buccia* è liscia, con un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è giallo, con area relativa del sovracoloro medio piccola, di colore rosso arancio di tonalità chiara e distribuito in modo uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. La *buccia* è priva di rugginosità e con poche lenticelle. La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza. Le *logge carpellari* sono leggermente aperte, mentre i *semi* sono di forma ellittica.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla prima, seconda decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla metà del mese di ottobre ed i frutti si conservano per diversi mesi in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

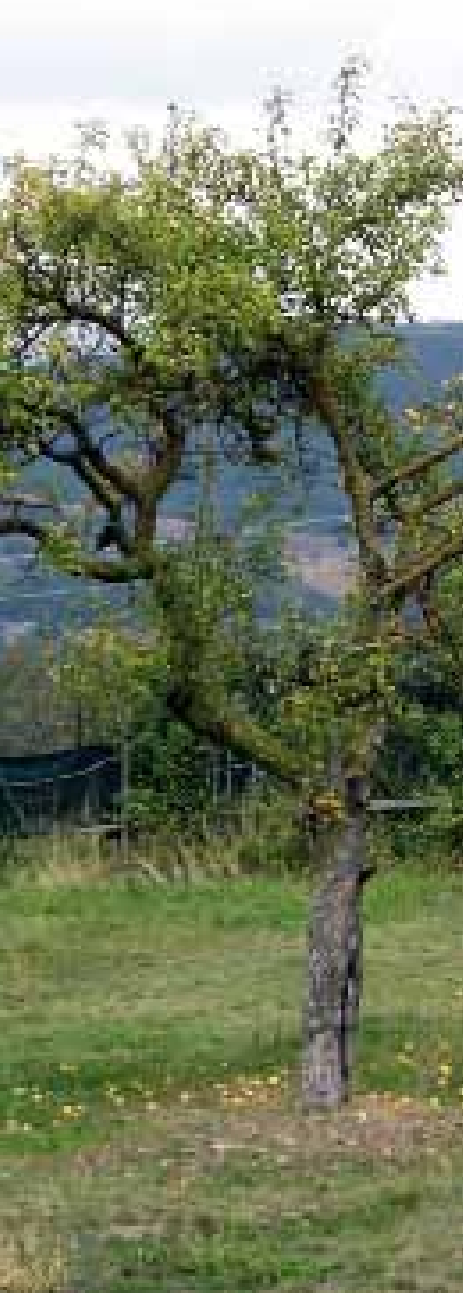
Le piante in osservazione si sono mostrate moderatamente sensibili alla Ticchiolatura. I frutti sono suscettibili alla Carpocapsa.



Foglie su lamburde



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



Fino a pochi decenni orsono, questa particolare cultivar di melo invernale era significativamente rappresentata all'interno del patrimonio varietale frutticolo umbro, favorita dalle buone capacità di adattamento della pianta ai terreni collinari e dalla possibilità di una prolungata conservazione del frutto, apprezzato per il caratteristico gusto acidulo, cui deve essenzialmente il nome.

La *Limoncella* non va però confusa con la sua omonima coltivata al Nord d'Italia, più propriamente detta *Limoncina* e corrispondente alla *Taffetà Bianca d'autunno* originaria della Venezia Tridentina^① [Boni G., *Manuale pratico di frutticoltura*, S. Lattes & C., Torino-Genova, 1925: 251; Tamaro D., *Frutta di grande reddito*, Hoepli, Milano, 1935].

I dati quantitativi inerenti la produzione melicola per provincia presentati al III° Congresso Nazionale di Frutticoltura (Ferrara, 9-11 ottobre 1949) documentano come la *Limoncella* risultasse tra le varietà più diffuse negli impianti umbri sino al 1929 ed ancora tra le principali varietà in produzione nel 1948, con una percentuale del 10% per la provincia di Perugia e del 10-15% per il ternano, dove accanto all'*Abbondanza* e al *Durello* continuava a comparire tra le cultivar preferite anche dai nuovi impianti^② [III CONGRESSO NAZIONALE DI FRUTTICOLTURA, *Atti- Ferrara, 9-11 Ottobre 1949*, Vallecchi Editore Firenze: 180-181]. Un'autorevole conferma riguardo la costante presenza della varietà *Limoncella* nei frutteti ternani ci viene dalle indagini condotte negli anni Trenta dall'agronomo Federico Rossi^③, che individuava proprio nella media e bassa Valnerina le aree d'elezione per eventuali futuri progressi della melicoltura in Umbria: «*la media Valnerina e la Valnerina inferiore sono le regioni dove il melo prospera meglio e la creazione di nuovi frutteti di orientamento e dimostrativi sarebbe necessaria per l'estendimento di questa specie molto trascurata in Umbria [...]. Le varietà più comunemente coltivate sono la **Limoncella**, la *Delicious*, la *Stark King*, la *Calvilla rossa d'inverno*, la *Renetta del Canada*, la *Rosa Mantovana* e quasi tutte hanno dato buoni risultati*» [Rossi F., *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942: 64-65]. Anche riguardo il comprensorio Perugino, negli scritti del Rossi troviamo una segnalazione della cultivar *Limoncella* per il *Frutteto del R. Istituto tecnico agrario di Todi* [ibidem: 27]. Nella fattispecie, l'ambiente dell'impianto tuderte si impose all'attenzione dei tecnici locali, dimostrandosi particolarmente favorevole alla coltivazione del melo, all'epoca tutt'altro che sviluppata nella provincia di Perugia.^④

Al di là dei frutteti veri e propri, la cultivar in questione era comunque disordinatamente diffusa, almeno a partire dagli albori del secolo scorso, su gran parte del territorio: dall'Alta Valle del Tevere, alla Valnerina, all'Amerino,^⑤ come attestano le rilevazioni etnografiche e gli stessi ormai rarefatti esemplari ancora esistenti nelle campagne della nostra regione, dove la *Limoncella* pare fosse anche conosciuta con i sinonimi di «*Polsella o Cannella per la sua forma, che ricorda un piccolo cilindro o cannello*» [Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi, 1997].

Sebbene non sia possibile risalire con precisione all'epoca di introduzione della *Limoncella* in Umbria, è indubitabile non si tratti di una cultivar autoctona, le cui origini risultano saldamente ancorate all'Italia meridionale, in modo particolare alla Campania, dove era coltivata su vasta scala fino alla prima metà dell'Ottocento. L'apprezzamento che riceveva questa qualità di mela è testimoniato dalle numerose menzioni elogiative rintracciabili in diverse pubblicazioni attinenti l'agricoltura del territorio campano. È il caso del *Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli*, dato alle stampe nel 1845, «*per gli Scienziati che bramassero sapere le principalissime varietà delle frutta ed erbe più generalmente conosciute dai nostri agricoltori, non che le loro differenti maniere di coltivazione*» [Gasparini G., *Breve ragguaglio dell'agricoltura e pastorizia del Regno di Napoli*, Tipografia Del Filiatre-Sobezio, Napoli, 1845: IV]. Nel suddetto resoconto agronomico, la *Limoncella* è annoverata tra le migliori varietà di mele coltivate «*in diversi luoghi del distretto di Napoli*» [ibidem: 39-40].



Tavola raffigurante la Mela *Limoncella* inserita nell'opera *Frutta di grande reddito* del Tamaro, ma in originale pubblicata sulla *Pomologia* del Molon.

L'eccellenza della cultivar è segnalata anche dalla saggistica corografica ottocentesca, come ad esempio nella Monografia di Vico-Equense, dove l'autore ci informa come «*lodate al sommo presso tutte le Città della Provincia sono fin da tempi remoti tra le mela e le pera d'ogni genere, che tanto abbondano nei Casali di S. Salvatore, Massaquano, Mojano, Preazzano ed Arola, e danno una rendita ben considerevole ai proprietari. Fra queste van pregiate le pere borè, le spatone, le spinole, le carmosine e tra le mela son più lodate per delicatezza quelle di S. Nicola e le **limoncelle***». [Parascandolo G., *Monografia del Comune di Vico-Equense*, Stabilimento Tipografico Priggiobba, Napoli, 1858: 191-192].

Il legame della cultivar con il Sud d'Italia ed in particolare con la Campania è riconosciuto negli scritti dei più autorevoli pomologi italiani del secolo scorso. Nella sua descrizione della *Limoncella*, corredata peraltro di una bellissima tavola a colori, il Molon precisa infatti trattarsi di una varietà di «*melo coltivata nei dintorni di Napoli*»^⑥ [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 163].

Anche il Gallesio ci dà ulteriore conferma della diffusione partenopea della *Limoncella*, da lui annoverata tra i frutti che componevano i dessert dei numerosi pranzi e feste dell'alta società, cui era quotidianamente invitato durante il suo soggiorno nel Regno di Napoli, profittando - come lui stesso ammette - per continuare a studiare e valutare i frutti di stagione di quei luoghi. [Gallesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 299-300].

La *Limoncella* è pure inclusa nelle classificazioni pomologiche proposte dal Tamaro che, nel suo Trattato di Frutticoltura edito nel 1915, così si esprime al riguardo: «*preziosissima mela invernale da grande commercio delle province meridionali. La sua produzione è però molto incerta. Le frutta riescono piccole nelle annate asciutte ed è molto soggetta alla ticchiolatura*» [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, Hoepli, Milano, 1915: 578]. Peraltro, è proprio a causa di questa predisposizione a contrarre la fitopatologia che, successivamente, la pianta verrà scartata dagli impianti moderni a vantaggio di varietà più resistenti.

Se da una parte la coltivazione della Limoncella non restò comunque circoscritta all'areale campano, trovando il suo habitat ideale anche in Molise, in Abruzzo ed in Umbria, dall'altra sembrerebbe non aver mai varcato i confini dell'Italia centro-meridionale. Allo stato attuale delle ricerche, non troviamo traccia della varietà in materiali storici appartenenti al Settentrione, come pure nella letteratura agronomica attinente la più vicina Toscana. Nessun riferimento tra i lavori della famiglia Targioni-Tozzetti che, nell'arco di due secoli, ebbe il merito di dare alle stampe un'ingente e dettagliata mole documentaria concernente l'agricoltura Toscana. Tra questi ricordiamo il preziosissimo *Dizionario Botanico Italiano*, elaborato in larga misura sui manoscritti inediti di Pier Antonio Micheli, insigne botanico alla corte dei Medici al principio del XVIII sec. A tal proposito, segnaliamo l'impossibilità di identificare la Limoncella nei dipinti del pittore Bartolomeo Bimbi, incaricato, in quegli anni, con il Micheli di censire e raffigurare il variegato panorama frutticolo toscano.

Eppure non possiamo negare la diffusione della cultivar a quell'epoca, visto che nel 1739 «*limoncelle agre*» compaiono tra i donativi oggetto di scambio tra eminenti figure ecclesiastiche, come si apprende dai diari del vescovo e letterato napoletano Sant'Alfonso Maria de Liguori (1696-1787) [Orlandi G. (cur.), *Carteggio di S. Alfonso Maria de Liguori*, Edizioni di storia e letteratura, Roma, 2004: 521] ².



Ciononostante, secondo alcuni, le ancora imprecisate origini della cultivar andrebbero ricercate più a Sud. Il Morettini ritiene la Limoncella «*originaria della zona etnea, dove viene chiamata Pomo-cola*», precisando che «*in Sicilia, oltre Piazza Armerina, la coltura del melo si pratica sull'Etna ad un'altitudine dai 900 ai 1500 metri. Le cultivar locali che godono di una certa rinomanza sono: Pomo-cola, corrispondente alla Limoncella coltivata nel Napoletano, Pomo gelato, Pomorotolo a frutto più grosso. La più pregiata è la Pomo-Cola*» [Morettini A., *Frutticoltura Generale e Speciale*, Ramo degli Agricoltori, Roma, 1963: 342-346]. Tale identificazione trova conforto, oltre un secolo prima, negli studi di archeobotanica condotti intorno alla flora Etnea dal siciliano Francesco Tornabene che, confrontando i reperti fossili con la vegetazione all'epoca presente sulle pendici dell'Etna, ritiene indubitabile la «*indigena e primitiva esistenza nel vulcano*» del genere *Pyrus Malus* «*che tra i Pomi, i quali mettono più frutto sono il *Pyrus maius* Lin. var. *miladeci*, e var. *Cola* ossia *Limoncella* degli Italiani; quest'alberi si caricano di tanto frutto da fermare il passo a qualunque viandante per essere veduti ed ammirati, tanto è il numero delle frutta*» [Tornabene F., *Flora fossile dell'Etna*, Tipografia dell'Accademia Gioenia, Catania, 1859: 96-97].

Grazie alla coroplastica è poi possibile ampliare il ventaglio delle fonti in grado di documentare le antiche varietà agroalimentari presenti nel territorio. Emblematico a tal proposito il ritrovamento nel santuario di contrada della Mannella (situato nell'area collinare di Locri Epizefiri), di alcune fittili votive in terracotta che – in base a specifici studi di bioarcheologia effettuati da Valeria Meierano – corrisponderebbero proprio alla riproduzione della mela *Limoncella*: «*ritengo che questi fittili presentino affinità indubbie, dal punto di vista dimensionale e morfologico, con una qualità di mela ancora diffusa, seppur in modo sporadico, nell'entroterra reggino e nel Salernitano, e raramente venduta nei mercati rionali da piccoli produttori. Si tratta di una vecchia cultivar detta "mela limoncella" per via del colore giallognolo dell'epicarpo e per il gusto asprigno dalla polpa croccante e profumata. Presenta forma ovoidale, quasi cilindrica, ed è priva di bozze pericalicine.*»

La perizia degli artigiani locresi si rivela anche nella perfetta riproduzione di questi dettagli, come emerge nell'immagine che mette a confronto un frutto ed un esemplare di terracotta [Convegno di studi sulla Magna Grecia, *Ambiente e paesaggio nella Magna Grecia: atti del quarantaduesimo convegno di studi sulla Magna Grecia, Taranto 5-8 ottobre 2002*, Istituto per la storia e l'archeologia della Magna Grecia, Taranto, 2002: 230-231; cfr. inoltre Meierano V., *Cibi e vegetali in Magna Grecia: nuovi documenti e proposte interpretative*, pp. 25-39, in *Bollettino della società di Archeologia e Belle arti*, LII, 2000; Eadem, *Il sacro e i vegetali eduli nel santuario di Persefone a Locri Epizefiri*, Seminario di Studi di Bioarcheologia, *Uomini, piante e animali nella dimensione del sacro*, 2002.



Il suddetto sito archeologico è ricchissimo di reperti risalenti per lo più al VI -V secolo a.C., quando a seguito di lavori di ristrutturazione furono seppelliti migliaia di ex-voto raffiguranti offerte di ortaggi, frutti, animali, tra cui i celebri *pinakes*, emersi agli scavi dopo la scoperta del santuario agli inizi del secolo scorso [Genovese G., *I santuari rurali nella Calabria greca*, «L'ERMA» di Bretschneider, Roma, 1999: 125]. È dunque ipotizzabile la secolare presenza della cultivar in gran parte del territorio della Magna Grecia, laddove trovava probabili nuclei originari nel penisola sorrentina², nel locrese e sui monti dell'Etna, sebbene non sia possibile stabilirne l'ordine cronologico. È interessante notare come tale diffusione si sia protratta a lungo nel tempo, raggiungendo la nostra regione e i vicini Abruzzi, dove benché non si possa parlare di autoctonia, la varietà tenderà a naturalizzarsi a tal punto da essere considerata ai nostri giorni alla stregua di un ecotipo locale. Fino agli anni sessanta, come abbiamo visto, non era difficile riconoscere numerosi alberi di mela Limoncella mescolati alle tante altre varietà di pomi che vegetavano sulle fasce collinari umbre e/o abruzzesi oppure all'interno dei poderi, laddove il frutto era tenuto in grande considerazione dalle famiglie contadine, soprattutto per la maturazione tardiva e la durevole conservazione che consentiva di differirne il consumo per tutto l'inverno. Per queste ragioni, la mela Limoncella era particolarmente ricercata, entrando sovente nella

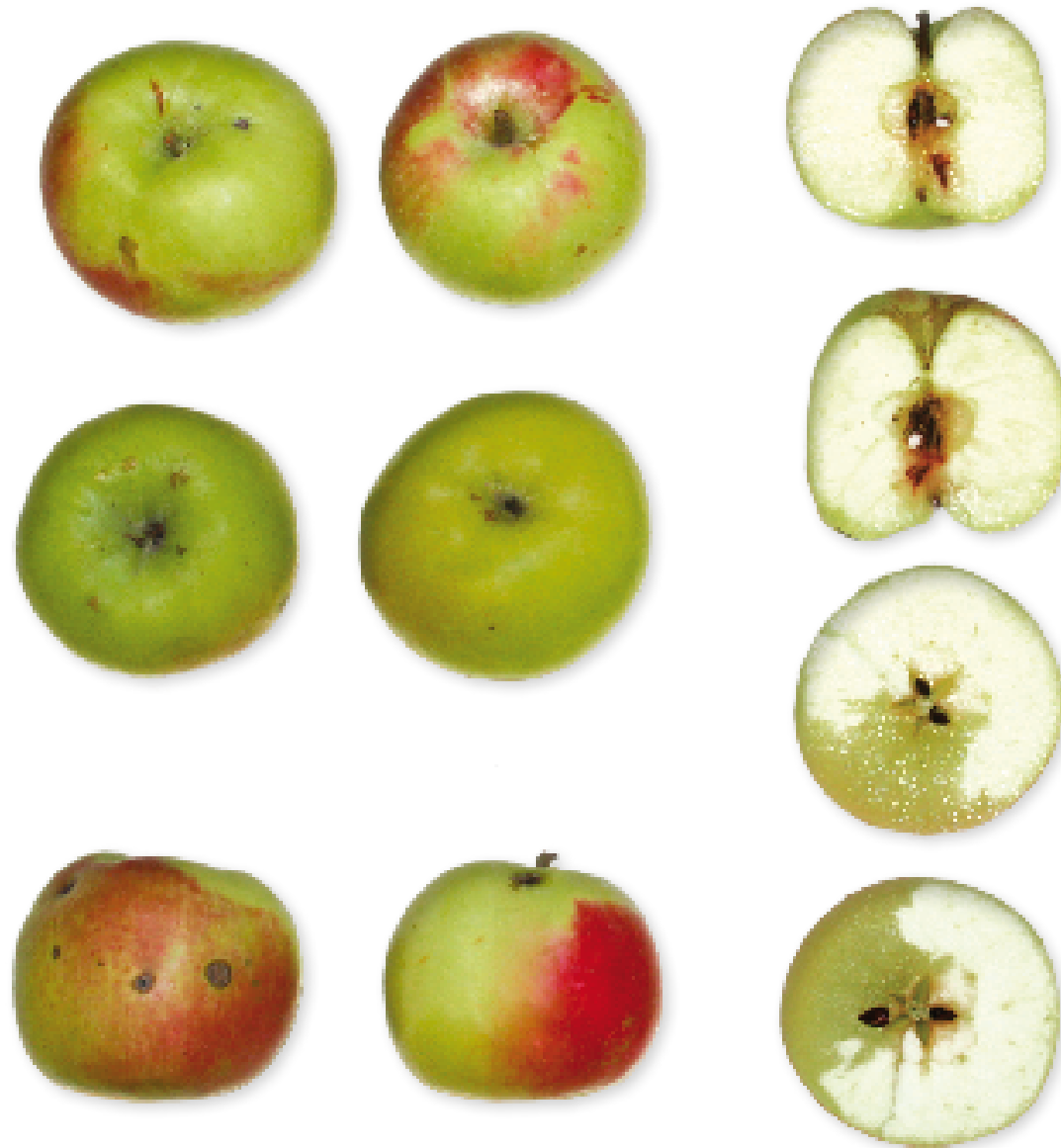
consuetudine degli scambi stagionali di prodotto che caratterizzava l'economia agricola locale. A tal proposito, ci piace riportare un passo tratto dai ricordi di infanzia dello scrittore aquilano Elvio Cipollone: «*a settembre venivano alle Case con l'asino e le ceste di limoncelle. Quanto erano buone! Si faceva a cambio con le patate. Una cesta di mele, una di patate. Mia madre ne prendeva due ceste ogni anno, le metteva in cantina e duravano fino a Natale. Me ne dava una al giorno, se andavo a zappare, altrimenti niente. La sensazione di piacere che mi dava quella mela, oggi cosa potrebbe eguagliarla? Niente! [...]* Veniva sempre la stessa coppia con lo stesso asino. [...] Lui misurava la merce e sgobbava, lei teneva l'asino per la cavezza e dava la voce: «Sono arrivate le mele, eh signò, venite, assaggiate, limoncelle, limoncelle belle. Cambio a patate, ceci, fagioli. Sentite quanto sono buone, oh». Dovevano essere marito e moglie, che Dio gli abbia in gloria!» [Cipollone E., *La stanza dei segni*, Roma, 2008: 101].

Soltanto in tempi relativamente recenti la coltivazione della Limoncella viene ad essere trascurata ed abbandonata dalla frutticoltura specializzata, anche nei territori originari, soprattutto a causa della sua vulnerabilità alle più comuni fitopatologie del melo, in modo particolare alla ticchiolatura -come già segnalava il celebre pomologo Domenico Tamaro. Inevitabilmente dunque anche la Limoncella fu coinvolta nel processo di selezione delle varietà da reddito, attivatosi in ambito agronomico al principio del secolo scorso e che, come è noto, condusse all'erosione della biodiversità di innumerevoli specie arboree da frutto. Ad ogni modo, da qualche anno a questa parte in alcune località della Campania, la coltura della mela Limoncella è stata rivalutata sia nell'ottica della salvaguardia di una varietà locale così storicamente significativa, sia per le pregevoli caratteristiche organolettiche del frutto che gli conferiscono grande versatilità gastronomica. Oltre al consumo fresco, la mela Limoncella infatti si adatta alla cottura[Ⓞ], può essere trasformata in composte, succhi e/o confetture, e viene impiegata nella produzione del sidro, antica bevanda d'oltralpe^{①②} che solo di recente si sta imponendo in misura crescente sul mercato nazionale^{③④}.

NOTE

- ① È opportuno segnalare la presenza di alcuni esemplari di questa cultivar settentrionale anche in Umbria, come ci informa negli anni trenta Francesco Rossi, trattando degli impianti frutticoli sperimentali allora presenti nel territorio Spoletino, dove questa varietà dette all'epoca i risultati migliori unitamente alla Calvilla Bianca [ROSSI F., *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942: 26].
- ② «Varietà preferite dai nuovi impianti: Abbondanza, Durello, Limoncella. Principali comuni di coltura: Amelia, Otricoli. Si prevede un ulteriore estendimento della coltura in consociazione con la vite ad una distanza di 10-15 m sul filare» [III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Atti- Ferrara, 9-11 Ottobre 1949, Vallecchi Editore Firenze: pp.180-181].
- ③ In quegli anni il Rossi effettuò approfonditi studi sulla frutticoltura umbra, pubblicando numerosi articoli e saggi, tra cui di notevole interesse storico: La frutticoltura in Umbria, stato attuale e possibilità di estendimento, pubblicato alla primissima uscita degli Annali della Facoltà di Agraria di Perugia nel 1942 [Rossi F., 1942, cit.].
- ④ «Non esistono in provincia meli in coltura specializzata [...]. Nessuna cura si concede a questa specie, donde la irrisoria produzione, non supera mai i q.li 0,27 per ettaro» [Ibidem: 29].
- ⑤ Cfr. Lamanna A., Puletti E., Salerno P., *Ascoltare il Tevere. Viaggio dei nomi di luogo e della natura nella Valle del Tevere*, Era Nuova, Ellera Umbra, 2000: Arice P., Miliacca G., *Frutti dal passato. Storia del progetto di recupero e conservazione presso il bacino del Rio Grande di Amelia*, Leoni Grafiche, Amelia, 2004.
- ⑥ «citato in un articolo del prof. Savastano (Rivista Agraria, 1893 n. 10). Ne avemmo campioni a più riprese dalle provincie meridionali» [Ibidem: 163].
- ⑦ L'edizione degli scritti dell'autore da noi consultata riporta in nota la definizione data nel Grande Dizionario della Lingua Italiana del Battaglia, per cui «limoncelle agre: varietà di mele colombine, piccola simmetrica, con buccia giallo-verdognola, lucida, polpa bianca, profumata, di sapore gradevolmente acidulo» [GDL, XI].
- ⑧ La Guida gastronomica d'Italia del Touring Club alla sua prima edizione del 1931 sottolinea come, all'epoca, la Mela Limoncella si coltiva in prevalenza nella piana di Salerno [Touring Club Italiano, Guida gastronomica d'Italia, Touring Club Italiano, Torino, 1931: 379].
- ⑨ Le limoncelle cotte al forno con miele d'acacia pare venissero utilizzate per la preparazione dei passatielli, un piatto tradizionale della cucina sorrentina [http://tasteofsorrento.sorrentoinfo.com].
- ①② Ad eccezione di qualche provincia del Settentrione ove mancava l'opportunità della coltura della vite, la fabbricazione del sidro risulta storicamente poco diffusa nel nostro Paese, sebbene conosciuta e praticata in forma piuttosto marginale - a detta di alcuni - addirittura sin dall'Antichità [A.A. V.V., Dizionario delle origini invenzioni e scoperte sulle arti, nelle scienze, nella geografia, nel commercio e nell'agricoltura, Angelo Bonfanti, Milano, 1831, Tomo IV: 95-96].
- ①① Nello specifico del sidro di Mela Limoncella cfr. tra gli altri www.agricoltura.regione.campania.it.

< Mela Oleosa



codice accessione MD017
MD023
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Mela Oleosa

Sinonimi
Oliata, Dall'Olio

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà sembra avere diffusione piuttosto limitata, avendo individuato solo pochi esemplari nei comuni di Guardea e Amelia in provincia di Terni.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria con portamento aperto.

Rami

I rami hanno *internodi* spessi di media lunghezza. La porzione distale presenta una tomentosità diffusa ed hanno colore marrone rossastro nel lato esposto al sole.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (32 mm) ed i *petali* hanno forma arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa scuro/porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 71 mm e largo mm 50, di piccole dimensioni (35 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 20 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni simili (lunghezza 74 mm, larghezza 42 mm, superficie 32 cm²) ed hanno forma ellittico allungata; il *picciolo* è lungo 20 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di pezzatura medio piccola (123 g), sono di forma sferoidale/globosa con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 52 mm, diametro massimo 65 mm). Non presentano costolatura, ma un debole coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è stretta (23 mm), mentre quella *calicina* è larga (24 mm) e poco profonde. Il *peduncolo* risulta essere di lunghezza media (15 mm).

La *buccia* è liscia, con una debole presenza di pruina ed un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro medio grande, di colore rosso rosato e distribuito in modo uniforme con strisce debolmente delimitate. L'area rugginosa non è presente in nessuna parte del frutto. La *polpa* è di colore bianco, succosa e di media fermezza. Le *logge carpellari* sono chiuse e portano *semi* di forma ovata. Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la formazione di una caratteristica area di aspetto oleoso (vitrescenza) che oltre alla buccia si manifesta anche nella polpa, senza pregiudicarne però sapore e consistenza.

Caratteri della polpa

Fibra alimentare (g/100g) 2,81 di cui solubile (inulina) 0,99

Vitamina C (mg/100gr) 10,4

Polifenoli totali (mg/kg) 927 (espressi come Acido Gallico)

Grado ORAC (µmol TE/100g) 4254

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda terza decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di settembre. Il frutto si conserva in buone condizioni fino alla primavera successiva.

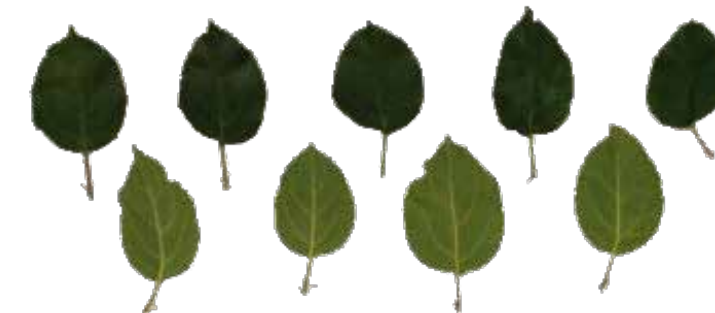
OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione presso il campo collezione non hanno manifestato particolari sensibilità verso fitopatie di rilievo.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

Una delle accessioni di Mela Oleosa attualmente presente in collezione è stata prelevata nel territorio di Guardea (TR)^④ da alcuni esemplari in possesso di un ultraottuagenario contadino del luogo. Grazie ai suoi ricordi è stato possibile apprendere come la varietà non sia originaria della zona, ma provenga dall'areale marchigiano. Egli precisa infatti di aver avuto in dono le marze di Mela Oleosa da un merciaio ambulante che nel dopoguerra di tanto in tanto praticava il suo commercio nei comuni del Ternano. Il nostro informatore fu così tanto colpito dalla particolarità del frutto che desiderò di averne almeno una pianta nel suo podere, così dopo insistenti richieste il venditore lo accontentò. Ancora oggi l'albero ed i suoi frutti sono tenuti in grande considerazione dalla famiglia dell'anziano mezzadro che ne parla con notevole orgoglio.

Altri riferimenti etnografici attinenti una varietà di mela analoga li rintracciamo nell'eugubino. Lì un intervistato riferisce come fino a circa quarant'anni fa nel suo podere fosse presente una varietà di mela piuttosto singolare chiamata abitualmente *mela ghiaccia* «*perché aveva chiazze come il ghiaccio... cioè al taglio della mela aveva come una maculazione ghiacciata.. era una mela verde esterna ed era un po' schiacciata... era molto conosciuta a Gubbio ce l'avevano in tanti... poi con l'epoca dei trattori... saranno quarant'anni... è sparita... non c'è più... io l'ho cercata... ma... alcuni gli dicevano anche oliata perché quella macchietta che sembrava ghiaccio si rompeva come l'olio*». Oltre alla probabile sinonimia, anche le caratteristiche descritte dall'intervistato sembrerebbero avvicinare molto la Mela Oleosa di Guardea alla Mela Ghiaccia di Gubbio. Anche la varietà oggetto di indagine è infatti soggetta ad una fisiopatia dei frutti (che si riscontra in particolare sul melo) che si manifesta con la formazione nella polpa



Foglie su lamburde

(a volte anche all'esterno) di aree dall'aspetto traslucido e vitreo con spazi intracellulari ripieni di liquido. Tale fenomeno è meglio noto in patologia vegetale come vitrescenza. Studi specialistici ci confermano che «in alcune regioni questa alterazione è chiamata anche "olio" e le mele soggette a questo fenomeno vengono dette anche "mele dall'olio" o "mele gelate"» [Gruppo giornalistico dell'Edagricole, «Frutticoltura», volume 21, Edagricole, Bologna, 1959: 281]. Senza entrare nel dettaglio di un'area disciplinare che in questa sede non ci compete, tali segnalazioni aprono la strada all'emergenza in ambito popolare di un variegata e multiforme nomenclatura attinente i frutti che condividono il fenomeno della vitrescenza. Ciò facilita indubbiamente l'eventualità di reperire le tracce della Mela Oleosa nelle fonti scritte, sebbene – come vedremo – l'elevato numero di varianti lessicali impedisce ogni sicura identificazione.

Autorevoli chiarimenti in merito alle sinonimie regionali e alle peculiarità della *Mela Ghiacciola* o *Mela dall'Olio*, ci vengono dal Gallesio che in un confronto con il sovietico Melo di Astracan ricorda: «si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di *Mela Ghiacciola*, e che nel Piemonte è detta *Mela dell'Olio*. Io l'ho sentita denominare ancora *Mela Diafana*. Tutti tre questi nomi sono improprij, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual'epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata ghiacciola: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprano, e l'hanno chiamata dell'olio: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata diafana» [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 38].

Nei suoi viaggi per l'Italia, il celebre pomologo aveva avuto modo infatti di riconoscere sui diversi mercati locali varietà analoghe, denominate in modo diverso a seconda dell'area geografica. E così sulla piazza di Venezia individua una *Mela dell'olio* tra le varietà più comuni; a Napoli invece la ritrova come *Ghiacciola* o *Mela Genovese* che – egli stesso precisa - «è l'ogliata dell'appennino ligure». E ancora nel Milanese si parla di *Mela Ghiacciola* [Gallesio G. *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 252-257; Baldini E., *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 74-76].

Allo stesso modo viene indicata in Toscana, dove coesiste pure la variante dialettale *Diacciola* o *Diacciata*, evidentemente connessa ad un'usuale alterazione linguistica propria del toscano per cui *Ghiaccio* diventa *Diaccio*^②.

Ed è proprio come *Diacciata* o *Gelata* che troviamo un qualche riferimento alla nostra mela nei dipinti del pittore mediceo Bartolomeo Bimbi^③ come pure nelle corrispondenti descrizioni del botanico toscano Pier Antonio Micheli che, al principio del XVIII secolo, furono incaricati dal Granducato dei Medici di censire e raffigurare l'ingente patrimonio frutticolo presente nei mercati della Toscana [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858, tomo 2: 195]^④.

Intorno alla seconda metà del Settecento, la forma volgare *diacciola* è registrata nelle classificazioni latine del botanico romano Giovanni Francesco Maratti che ne ufficializza la seguente definizione^⑤: «*Malus glaciata, vulgo mela diacciola, sativa fructu maculis*

vitris foris et intus notato» [Maratti G. F., *Flora Romana d. Joannis Francisci Maratti abbatis Vallumbrosani opus postumum nunc primum in lucem editum*, Salviucci, Roma, 1822: 361]. In letteratura non mancano altre citazioni attinenti la *Mela Diacciola*, nota anche come *Mela Vetra*^⑥ o *trasparente*, questa aggettivazione le viene associata nel *Nuovo dizionario universale tecnologico* pubblicato a Venezia dall'editore Antonelli nel 1831, dove oltre ad una sintetica descrizione si precisa che questa varietà dalla polpa acida non può essere consumata che cotta [Ibidem: 396]. Un'altra indicazione relativa all'uso della *Mela Diacciola* ci viene dal *Vocabolario Parmigiano-Italiano* del Malaspina che sostiene si tratti di «*sorta di mela rara sulle nostre mense e conosciuta solo da' giardinieri. È il pomus malus vitrea Linn.*» [Malaspina C., *Vocabolario Parmigiano-Italiano*, Tipografia Carmignani, Parma, 1858: 320].

S

Se da una parte, una tale moltitudine di sinonimi (ognuno con le sue varianti regionali) è indicativo dell'ampia diffusione che dovettero avere in passato siffatte varietà pomologiche in tutta la nostra penisola, dall'altra ciò rappresenta un grosso ostacolo alla possibilità di indicare qualsiasi diretto legame con gli ecotipi attualmente esistenti. Una simile difficoltà era già stata denunciata agli inizi del Novecento da Girolamo Molon a proposito di quella che lui chiama *Mela Gelata*: egli descrive alcuni campioni provenienti da Napoli, riportandone peraltro una magnifica illustrazione (si veda cap.1, pag. 15). Il pomologo si sofferma pure sulle diverse denominazioni locali, tra cui cita il sinonimo *Mela dall'olio* in uso nel territorio Veneto, ma alla fine è costretto a concludere come questa mela invernale abbia nei diversi paesi «*dei tipi che le somigliano, ma che non si posson affermare identici*» [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 153-154].



NOTE

- ① Una segnalazione per una varietà dal nome simile la si rintraccia nei materiali informativi raccolti nel territorio di Amelia dall'associazione Amici del Rio Grande e pubblicati nel testo "Frutti dal passato", dove si parla della presenza di una Mela Olia con caratteristiche molto simili a quelle della accessione qui descritta [cfr. Arice P., Miliacca G., Frutti dal passato. Storia del progetto di recupero e conservazione presso il bacino del Rio Grande di Amelia, Leoni Grafiche, Amelia, 2004: 63].
- ② Analoghe forme alterate d'uso toscano nella trasformazione di Giacere in Diacere; Diacinto in Giacinto [cfr. Pianigiani O., Vocabolario etimologico della lingua italiana, Sonzogno, Milano, 1936: alla voce diaccio].
- ③ Il dipinto in questione si trova ora presso la Villa Medicea di Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta [Inv. Castello 1910, n.624].
- ④ Come è noto, fu la famiglia toscana Targioni-Tozzetti ad occuparsi di divulgare i lavori del Micheli rimasti a lungo inediti. Il capostipite Giovanni (1712-1783) ebbe modo di studiare presso il botanico fiorentino, acquisendo alla sua morte le sue collezioni e i suoi manoscritti e dandone una prima parziale organizzazione e divulgazione [cfr. Giovanni Targioni-Tozzetti, Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino, Firenze, Le Monnier, 1858]. L'opera del Tozzetti fu proseguita dal figlio Ottaviano (1755-1826) e successivamente dal nipote Antonio (1785-1856) e dal pronipote Adolfo (1823-1902).
- ⑤ Definizione coincidente a quella del Micheli [cfr. Targioni-Tozzetti O., cit.].
- ⑥ L'attributo di vetra è appaiato a quello di diacciola nel Catalogo ragionato del senese Apelle Dei [Dei A., *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti [...]*, Masso delle Fate Edizioni, Siena, 1868; cfr. Ascani E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Nuova Immagine, Siena 2007: 45.

Mela Panaia >

codice accessione	MD078
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Mela Panaia

Sinonimi
Panaja, Panara, Piana, Pagliaccia, Casciola

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà era un tempo particolarmente diffusa nel territorio della città di Norcia dove è stata individuata, all'interno di un orto familiare proprio a ridosso delle mura cittadine, la pianta madre. Era diffusa anche nel resto della Valnerina, oltre che nell'alta Umbria (Pietralunga, Gualdo Tadino) dove è nota con il nome di Mela Pagliaccia o Mela Casciola (come hanno evidenziato le ricerche condotte da Archeologia Arborea).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

L'albero ha portamento espanso, una media vigoria e ramificazione piuttosto densa.

Rami

I rami presentano *internodi* spessi e di breve lunghezza. Le lenticelle sono scarse. Nella parte terminale i rami presentano una tomentosità moderata, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi composti da 5 o 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (48 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 83 mm e largo mm 58, di dimensioni medie (52 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 18 mm e presenta generalmente alla sua base le stipole oltre ad una colorazione antocianica di grande estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni maggiori (lunghezza 114 mm, larghezza 59 mm, superficie 69 cm²) e forma obovata; il *picciolo* è lungo 35 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di media pezzatura (155 g), sono di forma appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 55mm, diametro massimo 77 mm). Il frutto non presenta costolatura, ma un forte coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* e quella *calicina* sono larghe (28 e 29 mm rispettivamente) e profonde, mentre il *peduncolo* risulta essere corto e spesso (10 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* è liscia e priva di pruina. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro molto estesa, di colore rosso porpora e distribuito in modo uniforme con strisce sottili chiaramente delimitate. L'area rugginosa intorno al peduncolo è mediamente estesa, mentre risulta assente sia sulle guance sia in corrispondenza della cavità calicina.

La *polpa* è di colore crema, piuttosto dura e di media succulenza.

Le *logge carpellari* sono chiuse ed i *semi* hanno forma ovata.

Caratteri della polpa

Fibra alimentare (g/100g) 3,49 di cui solubile (inulina) 1,18

Vitamina C (mg/100gr) 12,4

Polifenoli totali (mg/kg) 914 (espressi come Acido Gallico)

Grado ORAC (µmol TE/100g) 5082

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda terza decade del mese. La raccolta dei frutti avviene intorno alla terza decade del mese di ottobre. La conservazione è di diversi mesi in fruttai.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sulle piante in collezione non sono state osservate fitopatie degne di rilievo. Sensibile alla Carpocapsa.

NOTE

Le analisi genetiche mediante marcatori SSR, condotte sulle piante in collezione e su alcune piante madri hanno permesso di verificare la sinonimia di questa varietà con le accessioni note con il nome di Pagliaccia e Casciola (individuate rispettivamente nei comuni di Gualdo Tadino e Pietralunga, da parte di Archeologia Arborea). La Casciola di Pietralunga risulta inoltre essere omonima (stesso nome ma diverso genotipo) di una accessione individuata nei pressi di Lugnano in Teverina (TR). Interessante anche il fatto che l'accessione di riferimento presente nel campo collezione di Casalina (PG), proveniente da piante ritrovate al confine con la Toscana abbia un genotipo triploide mentre l'accessione rinvenuta a Norcia (ed inserita come accessione di riferimento presso il campo collezione di Pantalla (PG)) sia diploide: le due accessioni mostrano infatti una certa diversità fenotipica in particolare per quanto riguarda la dimensione dei frutti, maggiori in quella triploide. Questo potrebbe rappresentare una conferma oltre che una ragionevole giustificazione delle osservazioni riportate dal Gallesio nei suoi scritti (si veda di seguito nel paragrafo relativo alle informazioni storiche).



Foglie su lamburde

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La denominazione di questa varietà di melo sembrerebbe in qualche modo rievocare l'idea del pane, per la precisione la *cesta del pane*, che in alcune località del Centro Italia prende il nome di *Panaia* (var. *Panaja*, *Panara*)^④. Non ci è dato di sapere con esattezza le ragioni di tale associazione che alcuni riconducono all'alto potere sfamante di questa mela, paragonabile a quello del pane e giustificabile con la sua grossezza e corposità.

È quanto emerge anche dai nostri dati etnografici, in base ai quali apprendiamo comunque che non sempre la Mela Panaia è identificata con un frutto di grandi dimensioni, anzi spesso gli intervistati la descrivono come una mela piuttosto piccola, un po' schiacciata, dal gusto leggermente acidello; caratteri che la avvicinano molto alla accessione individuata nell'area del Nursino.

Ad ogni modo non mancano autorevoli riferimenti storici che ci permettono di asserire con Gallesio che la *Panaia* «*comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto*» [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 18].

Una distinzione relativa alla colorazione veniva già segnalata dal Micheli e dal Bimbi che, tra XVI e XVII secolo, si occuparono rispettivamente della tassonomia e della raffigurazione pittorica del patrimonio frutticolo Toscano su incarico del Granducato dei Medici. Nei dipinti a olio del pittore mediceo troviamo infatti una *Panaja Bianca* e una *Panaja Rossa*^② coincidenti alle descrizioni del collega naturalista, pubblicate postume grazie all'opera della famiglia Targioni-Tozzetti^③.

Curiosamente è proprio un Targioni-Tozzetti (Antonio, nipote del capostipite Giovanni) a spedire al Gallesio nel 1815, da Firenze, una «*panaia bianca grossissima*» [Gallesio G. *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 90].

Nei suoi viaggi per l'Italia, il celebre pomologo aveva più volte osservato la diffusa presenza sul mercato Toscano^④ di Mele Panaie di notevoli dimensioni, piatte e di colore rosso intenso [Ibidem: 90]. In modo particolare queste abbondavano sulla piazza di Pisa dove provenivano «*perlopiù dal Mugello che pare essere il paese che ne fornisce i mercati toscani, è una delle mele più grosse di questa regione, molto piatta e più prominente da una parte che dall'altra, il fondo della pelle, che è giallo, è interamente coperto di rosso-vivo, rotto insensibilmente da leggeri punti brunastri che si distinguono appena, la sua polpa è ordinaria, acquosa, dolce, asprignola*» [Ibidem: 89-90; cfr. Badini E., *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 60].

Recatosi qualche tempo dopo (1824) nelle terre di Napoli, il conte Gallesio annotava, nei suoi appunti di viaggio, la diffusa presenza sul mercato di una Panaia più piccola, meglio conosciuta sotto il nome di *Mela di Norcia* [Ibidem:74-77].

L'interessante connotazione localistica è poi riportata con maggior dovizia di particolari nella classificazione "ufficiale" che lo studioso propone nella sua *Pomona*, dove la distinzione principale si fonda sulle dimensioni del frutto, per cui si danno:

una *Panaia Massima* (o Mela Flagellata) e una *Panaia Piccola* (o Mela di Norcia). La prima coinciderebbe con gli esemplari visionati dal conte in Toscana, mentre la seconda è indubbiamente la mela individuata sulla piazza di Napoli. Sebbene ritenga entrambe «*mele di secondo ordine*», il Gallesio non nasconde di apprezzare di più «*la Panaia a frutto piccolo, che è così comune in Napoli, ove è conosciuta sotto il nome di Mela di Norcia. Essa è migliore della grossa, e può meritare di entrare in una buona collezione, ma non sarà mai un frutto fino*». [Gallesio, 1839, cit.: 18-19]. Le notizie rintracciate in letteratura in merito alla Panaia piccola o Mela di Norcia, sembrerebbero ricondurre, almeno dal punto di vista geografico, la varietà descritta dal Gallesio alla varietà presente in collezione, che come già anticipato proviene proprio dall'areale Nursino.



Riproduzione della tavola (tempera e matita eseguita da Domenico Del Pino) raffigurante la Mela Panaja tratta dalla *Pomona Italiana* del Gallesio

Origine (e/o diffusione) toscana sembrerebbe avere invece la Panaia massima, chiamata anche *flagellata* o *vergata*. Quest'ultimo sinonimo, associato proprio alla Panaia, compare in un testo narrativo del XVII secolo: i *Dialoghi piacevoli composti in Castigliano e tradotti in Toscano da Lorenzo Franciosini*, Stamperia della camera Apostolica, Roma, 1638. La distinzione effettuata dal Gallesio è riportata anche nella *Pomologia del Molon* (1901) che, non avendo avuto modo di osservare di persona i frutti –precisa egli stesso - si limita a trascrivere quasi alla lettera le descrizioni della *Pomona*. Il Molon non tralascia di soffermarsi sulle Mele di Norcia che «*conservano la loro reputazione anche in Roma, dove sono abbondantissime e dove ricevono il nome di Mele Gaetane*» [Molon, *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 166-167]. Sinonimo che lascia facilmente intuire l'associazione con il territorio campano dove la Panaia piccola era tra le mele più comuni. Oltre che nel Nursino, attualmente la Panaia è presente in Umbria nei comuni di Pietralunga e di Gualdo Tadino, nell'Amerino e nel Narnese^⑤, dove prende anche il nome di *Piana*, forse per il caratteristico schiacciamento ai poli.

A tal proposito pare interessante segnalare che una persona intervistata nell'ambito della ricerca storico antropologica, residente nel territorio di Guardea (TR), ha riconosciuto da una foto raffigurante la Mela Panaia una varietà presente nel podere di un suo parente, informandoci che in questa zona la chiamano «*Pianella*»^⑥. L'attributo di *Pianella* associato alla mela compare talvolta anche nell'ambito delle fonti scritte, sebbene ad oggi non si disponga di elementi sufficienti per stabilire se possa trattarsi di un sinonimo di Panaia. Il più antico tra i riferimenti finora rintracciati è contenuto nell'elenco di varietà pomologiche stilato da Costanzo Felici (1525-1585) nel suo *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, dove si trova appunto la menzione della «*Mela Pianella*». [FELICI C. 1986, *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Arbizioni G. (cur.), Quattro venti, Urbino: 93].

NOTE

- ① Tant'è vero che in determinate aree geografiche (Ternano, Amerino, ...) quest'ultima variante panara è adottata per designare sia la cesta del pane, sia un tipo di mela [cfr. Arice P., Miliacca G., Frutti dal passato. Storia del progetto di recupero e conservazione presso il bacino del Rio Grande di Amelia, Leoni Grafiche, Amelia, 2004: 37].
- ② Olio su tela "Mele" (1696) [Villa Medicea di Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta, Inv. Castello 1910, n.624]
- ③ Come è noto la famiglia toscana Targioni-Tozzetti, tra le varie attività monumentali, si occupò dello studio e della diffusione dei lavori inediti del Micheli a partire dal capostipite Giovanni (1712-1783) che ebbe modo di studiare presso il botanico fiorentino, acquisendo alla sua morte le sue collezioni e i suoi manoscritti [cfr. Giovanni Targioni-Tozzetti, Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino, Firenze, Le Monnier, 1858]. L'opera del Tozzetti fu proseguita dal figlio Ottaviano (1755-1826) e successivamente dal nipote Antonio (1785-1856) e dal pronipote Adolfo (1823-1902). Cfr. Targioni-Tozzetti, Dizionario Botanico Italiano, Firenze, 1858, tomo I: 159.
- ④ Ulteriore conferma di una diffusione toscana della Panaia, la troviamo negli scritti di Apelle Dei, relativamente però al territorio di Siena [Dei A., *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti [...]*, Masso delle Fate Edizioni, Siena, 1868; cfr. Ascani E., Piante autoctone.

Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese, Nuova Immagine, Siena 2007: 45].

- ⑤ Per l'areale di diffusione cfr. Dalla Ragione L., Dalla Ragione I., Archeologia arborea, Ali&no, Assisi, 1997: 63; Arice P., Miliacca G., 2004 cit.: 37.
- ⑥ Non è stato possibile effettuare un riscontro sui frutti della varietà per la non fruttificazione degli esemplari in questione al momento del sopralluogo.

Mela Rossa >

codice accessione	MD080
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Mela Rossa

Luogo di ritrovamento e diffusione

Di origine sconosciuta. La pianta madre era stata individuata in passato nel comune di San Venanzo (TR), anche se in seguito non è stato più possibile ritrovarla.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Di vigore basso con portamento pendulo e forte ramificazione.

Rami

I rami sono piuttosto flessibili, con *internodi* sottili e corti. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una debole tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone, marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (36 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali, di colore bianco screziato di rosa, risultano tra loro parzialmente sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde chiaro. Il *lembo* è lungo in media 91 mm e largo mm 60, di dimensioni medie (56 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è bidentato (seghettato), mentre la pagina inferiore presenta una debole tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 26 mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono generalmente di forma simile ma dimensioni inferiori (lunghezza 73 mm, larghezza 42 mm, superficie 32 cm²); il *picciolo* è lungo 25 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (92 g), sono di forma sferica appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 49 mm, diametro massimo 63 mm). Non presentano costolatura. La *cavità peduncolare* è stretta mentre quella *calicina* è media

23 e 22 mm rispettivamente) e la profondità è per entrambe media. Il *peduncolo* risulta essere corto e di medio spessore (10 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* è liscia, con discreta presenza di pruina e cera. Il colore di fondo non è visibile in quanto l'area del sovracoloro, di colore rosso porpora distribuito in modo uniforme con strisce sottili debolmente delimitate, è estesa su tutta la superficie del frutto. L'area rugginosa è completamente assente.

La *polpa* è di un caratteristico colore rosso vinoso di intensità decrescente dalla buccia verso il torsolo; risulta piuttosto dura ed è di media succulenza.

Le *logge carpellari* sono moderatamente aperte, mentre i *semi* sono di forma ovata.

**OSSERVAZIONI
FENOLOGICHE**

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda decade del mese. La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di ottobre ed i frutti, che permangono anche fino a dicembre sulla pianta, si conservano per diversi mesi in fruttajo.

**OSSERVAZIONI
FITOPATOLOGICHE**

Le piante in osservazione non hanno evidenziato particolari sensibilità nei confronti delle principali avversità. I frutti sono poco suscettibili alla Carpocapsa.



Foglie su lamburde



< Mela Rossa di S. Venanzo



codice accessione	MD034
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune

Mela Rossa di San Venanzo

Luogo di ritrovamento e diffusione

Di questa varietà sono stati ritrovati solo pochissime piante in una azienda nel comune di San Venanzo. Non sono stati trovati altri siti dove questa varietà fosse presente, né è stato possibile trovare informazioni circa la sua origine.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

L'albero è di elevata vigoria con portamento semieretto.

Rami

I rami presentano *internodi* spessi e di lunghezza breve. Basso è il numero delle lenticelle. La tomentosità della parte apicale dei rami dell'anno è assai abbondante e fitta, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (37 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa scuro/porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 83 mm e largo mm 50, di dimensioni piccole (41 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è bidentato (seghettato), mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 25 mm, è privo di stipole e presenta la colorazione antocianica alla base (di piccola estensione) solo in piccola percentuale. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni pressoché analoghe (lunghezza 81 mm, larghezza 54 mm, superficie 44 cm²) ma di forma da ellittica a obovata; il *picciolo* è lungo 29 mm, per la quasi totalità privo della colorazione antocianica (di piccola estensione quando presente) ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (84 g), sono di forma obloide e leggermente schiacciati ai poli (altezza 47 mm, diametro massimo 59 mm). Si presentano da leggermente a nettamente asimmetrici in sezione longitudinale. Sono privi di costolatura e mostrano solo un leggero coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è stretta (22 mm) mentre quella *calicina* è mediamente larga (22 mm). Il *peduncolo* risulta essere corto e di medio spessore (10 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* è liscia con debole presenza di pruina e cera. Il colore di fondo è verde giallastro con area del sovracoloro molto estesa che copre quasi per intero la superficie del frutto di un rosso scuro intenso. Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce ben visibili e marcate. La rugginosità è limitata alla sola cavità del peduncolo dove copre una porzione medio grande dell'epidermide.

La *polpa* è bianca con fermezza e succulenza nella media.

Le *logge carpellari* sono chiuse. I *semi* hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene in aprile con il picco di antesi intorno alla terza decade del mese.

La raccolta si ha tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre, ma i frutti restano in buone condizioni sulla pianta per tutto il mese di ottobre. La conservabilità si prolunga per alcuni mesi in fruttai.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

I frutti sono sensibili alla Ticchiolatura, mentre gli esemplari in collezione non mostrano particolari sensibilità verso altri patogeni.



Foglie su lamburde



< Mela Ruzza



codice accessione MD028
collezione in vivo SI
collezione in vitro NO

Nome Comune
Mela Ruzza

Sinonimi
Roggia, Ruggine, Rugginosa

Luogo di ritrovamento e diffusione

Esemplari molto vecchi di questa varietà sono stati ritrovati nei comuni di Cascia e di Foligno. Era comunque diffusa anche nella parte settentrionale della regione.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria con portamento assurgente e debole ramificazione.

Rami

I rami hanno *internodi* spessi di media lunghezza. La porzione distale presenta una tomentosità diffusa ed hanno colore marrone rossastro di tonalità scura nel lato esposto al sole.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (42 mm) ed i *petali* hanno forma ellittica arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro solo in parte sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 77 mm e largo mm 51, di piccole dimensioni (40 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 26 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di estensione medio piccola. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni pressoché simili (lunghezza 75 mm, larghezza 41 mm, superficie 31 cm²) ma rispetto alle altre hanno forma ellittico allungata; il *picciolo* è lungo 25 mm, con estensione medio piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (76 g), sono di forma obloide con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 42 mm, diametro massimo 57 mm). Non presentano costolatura, ma un forte coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* è

stretta (19 mm) e poco profonda (6 mm), mentre quella *calicina* è di media ampiezza (19 mm) e profonda (6 mm). Il *peduncolo* risulta essere corto e spesso (8 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* è ruvida, priva di pruina e di cera. Il colore di fondo è giallo, con area relativa del sovracoloro molto piccola, di colore rosso rosato distribuito in modo uniforme.

La *polpa* è di colore bianco, dura e di media succulenza. Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la presenza di una “ruggine” che ricopre generalmente la quasi totalità del frutto, mascherandone la colorazione sottostante.

Le *logge carpellari* sono chiuse e portano *semi* di forma ovata.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 4,66

Composizione in acidi (mg/100gr) ac. Malico: 109, ac. Ascorbico:1,8

Polifenoli totali (mg/kg) 2475

Composizione fenolica (mg/kg) ac.Clorigenico: 452 catechina:194 epicatechina:1059

Quercetin-3-o-rutinoside (e suoi derivati): 119 (163) floretina (e suoi derivati): 287 (200)

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla terza decade del mese.

La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda-terza decade del mese di ottobre.

Il frutto si conserva in buone condizioni fino alla primavera successiva.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione non hanno manifestato particolari sensibilità a fitopatie di rilievo.



Foglie su lamburde



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



Nel tentare una ricostruzione del profilo storico di questa varietà di mela, è opportuno fare alcune precisazioni linguistiche inerenti la sua denominazione che, coinvolgendo un ambito semantico piuttosto vasto, necessita di una qualche caratterizzazione.

Il termine *ruzza* non compare infatti nei dizionari se non associato a specifiche valenze semantiche. Nel suo significato primo e nella sua forma sostantivata la voce *ruzza* è da intendersi quale sinonimo di *ruggine*^①. In gergo agronomico è poi utilizzata per indicare tutta una serie di fitopatologie, provocate da funghi parassiti, che si manifestano con la comparsa sulla pianta di macchie rossastre [Rizzoli-Larousse, *Enciclopedia Universale*, vol. XIII; Bosco U., *Lessico Universale Italiano di Lingua, Lettere, Arti, Scienza e Tecnica*, Ist. della Enciclopedia italiana, Roma, 1968: 460]. Entrambe le voci derivano dal latino *aerugo-aeruginis* (verderame) e da *aes-aeris* (rame) per passare al volgare (*ae*)*rugia(m)* ruggia-ruzza, *aerugine(m)*, giungendo poi alla prevalente funzione aggettivale cui si ricorre per indicare una specifica colorazione: *ruggine*, appunto, associata a svariati manufatti oppure alla buccia di alcune specie fruttifere (mele, pere con la buccia color ruggine).

In senso traslato, l'espressione (ormai desueta) designa malanimo, astio, rancore, sentimento di inimicizia (*avere della ruggine con qualcuno*), da non confondersi con un'altra accezione figurata, per la quale con *ruzza* è da intendersi: *irrequietezza, scherzo, voglia di giocare*, ruzzare, la cui radice etimologica va però rintracciata nella voce verbale *ruzzare: roteare* [Zambaldi F., *Vocabolario etimologico italiano*, Lapi, Città di Castello, 1889: 89; 1078]. Tornando al nostro caso: il termine *ruzza* può dunque essere usato per indicare alcune varietà di mele e/o pere, la cui pigmentazione esterna appare rugginosa, sebbene la diffusione geografica di tale consuetudine linguistica sia ben più limitata rispetto all'uso della voce sinonima *Roggia/a*: «che ha colorazione rossa o rossastra, rosso scuro, mattone o ruggine [...]. In particolare che ha la buccia color ruggine (una varietà di mele e di pere)» [Battaglia S., *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, Unione tipografico-editrice Torinese, Torino, 2000]. Questo sinonimo pare sia da ritenersi più “adeguato”^② e comparire con maggiore frequenza nei testi linguistici, laddove se ne specifica l'identificazione con i suddetti frutti^③.

In base alle diverse fonti analizzate è possibile ipotizzare una prevalenza della versione *ruzza* per *ruggine* circoscritta alle regioni Centro-meridionali, in particolare Marche, Umbria e Lazio; mentre al Settentrione ed in Toscana sembrerebbe prevalere la più “consona” forma *roggia*, quasi esclusivamente utilizzata nelle classificazioni e descrizioni dei botanici, dove non è stato quasi mai possibile rintracciare riferimenti associati all'attributo *ruzza*^④.

Una conferma relativa all'identificazione delle mele *ruzze* con le *rugginose* ci viene dall'abate Giuseppe Colucci che, nelle note agli scritti cinquecenteschi del marchigiano Nicola Peranzoni^⑤, precisa «le rubiginose sono le mele dette ruzze le quali si suddividono in più specie. Sono ottime nell'Inverno» [Colucci G., *Delle Antichità Picene. Dell'antichità del Medio e dell'Infimo Evo*, Fermo, 1792-93: XXV-X, 35].

Un altro esempio alquanto datato riguarda il territorio laziale dove, in un bando emanato dallo Stato Pontificio nel dicembre del 1608 e finalizzato a regolamentare la vendita di frutta e legumi, rintracciamo nel dettagliato elenco delle varietà commercializzate «mele ruzze grosse» [Amicattelli Scalisi A., *Cucina e alimentazione di Roma e del Lazio negli editti e bandi della Biblioteca Casanatense*, in A.A.V.V., *Le cucine della Memoria*.

Testimonianze bibliografiche, iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle Biblioteche Pubbliche Statali, Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, Roma, 1995: 263-308]. Nello specifico dell'Umbria, il termine *ruzza* è tra le voci tradotte nel dizionario del dialetto folignate di Bruschi, dove si precisa: «*ruzza* [area] *sf* 1) *irrequietezza*, 2) *ruggine*, 2) *varietà di mela* » [Bruschi R., *Vocabolario del dialetto del territorio di Foligno*, Università degli Studi di Perugia (Istituto di Filologia Romanza), Perugia, 1980: 327]. Ad ogni modo, in Umbria è altrettanto diffusa la forma *roggia*. È quanto si apprende grazie alle indagini condotte da Isabella Dalla Ragione sulle carte appartenenti agli archivi della famiglia Bufalini di San Giustino, dove nel 1750 si registra: «*le mele nell'anno passato furono quattro e più some e io hebbi solamente una soma di mele e anche un canestro di mele roggie*» [Dalla Ragione I., *Tenendo innanzi frutta*, Petrucci Editore, Città di Castello, 2009: 130; Mercati E., Giangamboni L. (cur.), *L'archivio e la biblioteca della famiglia Bufalini di San Giustino. Inventario e catalogo con ristampa aggiornata e integrata dell'inventario di Giustiniano Degli Azzi Vitelleschi*, Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Perugia, 2001].



Dai materiali storici finora citati emerge come non sia difficile documentare la presenza di mele *roggie*, *rugginose* (o *ruzze* che dir si voglia) sull'intero territorio nazionale sin da tempi remoti. Il problema consiste piuttosto nel riuscire a discernere la tipologia delle diverse cultivar, in mancanza di ulteriori attributi linguistici che permettano di uscire dalla indeterminatezza che si accompagna alla genericità della denominazione adottata. Nelle sue pomologie, Domenico Tamaro osserva come le mele *ruggine* siano un gruppo molto eterogeneo di varietà, accomunate soprattutto dalla caratteristica *rugginosità* della buccia. Queste - continua il pomologo - formano la famiglia delle *Renette ruggini* o *grigie*, contraddistinta da forma piatta, arrotondata, grandezza media, buccia *rugginosa*, polpa croccante e compatta [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*. Hoepli, Milano, 1915; Tamaro D., *Frutta di grande reddito: pero, melo, pesco, ciliegio, susino e albicocco*, Hoepli, Milano, 1935]. Anche il Gallesio aveva già più volte sottolineato l'esistenza nel nostro Paese di un «*infinità di mele ruggini*», ricordando in separata sede^⑥ che «*i pomologi danno il nome di Renetta a molte razze che la somigliano per la natura della polpa e per il gusto, ma che ne diversificano molto nelle forme e nel colore. Così si conta in questa classe la Renetta grigia, la Renetta d'Inghilterra, la Renetta del Canada, e diverse altre*» [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 21-31].

Al di là della probabile identificazione con la famiglia delle *renette grigie* di cui ebbero a discutere lungamente autorevoli pomologi francesi, tra cui il notissimo Pierre Leroy (*Dictionnaire de Pomologie*, 1867-79), una delle primissime immagini relative alla mela *ruggine* è rintracciabile nell'*Iconografia Plantarum* di Ulisse Aldrovandi (1522-1605), dove sono rintracciabili due tipologie ascrivibili a questa varietà: «*Malum ferrugineum, Mele ruginente vulgo n. 7*» e «*Malum aeruginosum n. 3*» [Aldrovandi U., *Iconographia Plantarum*, Biblioteca Universitaria Bologna, Bologna: C. IV, 209; C. VI, 3].

Sin dagli albori del XVI secolo possiamo infatti documentare con assoluta certezza la diffusa presenza nelle campagne italiane di varietà appartenenti al vasto gruppo delle mele *rugginose*.

Nelle due riproduzioni il particolare delle raffigurazioni, tratte dalle tavole acquerellate dell'*Iconografia Plantarum* dell'Aldrovandi, della “*Malum ferrugineum, Mele ruginente vulgo*” (in alto; Vol. 4, c. 209) e della “*Malum aeruginosum*” (in basso; Vol. 6, c. 3)

Acciocché voi sappiate, col piuolo
Si piantavan le save nè primi anni:
L' altr' jer vedd' io d' azzurri e rosti panni
Vestito alia divisa un romajuolo
Ma le lumache anno preso all'ajuolo
Porci, romiti, l'piedi e barbagianni;
Pero le pastinache e i turcimanni
Anno impegnato l'uno e l'altro polo.
E per questa cagion le mele teste
Andaro a Norcia a soddisfare un boto,
Perch' ell' eran guarite dalla peste.
Ma poiché 'l Serchio ebber passato a nuoto,
Trovarò il K, che qua tornava in ceste,
Ripien di gioia, e d' ogni affanno voto;
Avendo per piloto
Un Fraccurrado, che teneva in mano
L' abbicci Greco del parlar Toscano

[Grazzini A., Rime di Antonfrancesco Grazzini detto il Lasca. Parte Prima, Stamperia Francesco Mouke, Firenze, 1741: CLXXXV, 121-122].



Una descrizione che permette di ricavare qualche ragguaglio descrittivo, utile all'individuazione delle diverse cultivar, ci è fornita dell'agronomo bresciano Agostino Gallo (1499-1570) che nel 1540 scriveva: «vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggiore reputazione i garbi, che i dolci, perciocché si come i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere da poi passi e divenuti piccioli, così i garbi comincian d'allhora esser perfetti & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi & più saporiti dei dolci, sono ancora molto buoni per fare composta di ogni tempo» [Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, appresso eredi Bevilacqua, Torino, 1540: giornata V, 108]. La lenta maturazione, la serbevolezza ed il gusto leggermente acidulo sembrerebbero avvicinare la “nostra” cultivar ai *rugginenti garbi* piuttosto che ai *dolci* di cui ci parla l'agronomo bresciano, benché ovviamente siamo ben lungi da azzardare qualsiasi identificazione.

Peraltro, la succinta caratterizzazione offertaci dalle dissertazioni del Gallo rappresenta una delle rarissime descrizioni riguardanti la varietà presenti nella trattatistica botanica dei secoli XVI-XVII che, in genere, si limita ad elencare le diverse cultivar, aggiungendo solo sporadicamente qualche stringata notazione. Un'altra breve, ma interessantissima, digressione riguardante le mele rogge è presente nell' *Economia del cittadino in Villa* (1644) del bolognese Vincenzo Tanara che, nella scelta delle mele, consiglia: «a chi gusta dolce e acido insieme lodo assai le ruginose ci sono selvatiche e domestiche e con lo stesso nome sono chiamate da Ateneo» [Tanara V., *L'economia del cittadino in villa*, Prodocimo, Venetia 1644: 338]. Sebbene l'autore non chiarisca espressamente quale ne sia codesto nome, il riferimento ad Ateneo di Naucrati², vissuto tra il II ed il III secolo, consentirebbe addirittura di assegnare alle mele rugginose origini antichissime e una diversa patria.

Tornando al XVI secolo: Giovanvettorio Soderini (1526-1597), scorrendo la lunghissima lista di mele presenti all'epoca sul territorio nazionale, sostiene l'indubitabile sinonimia tra *mele roggie* e *mele teste*, di cui -precisa- «esistono le tonde e le lunghe» [Soderini G., *Trattato degli arbori di Giovanvettorio Soderini pubblicato da Giuseppe Sarchiani accademico della Crusca*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1851: 481].

Le *mele teste* sono documentate in numerosi scritti toscani dell'epoca, tra cui è interessante segnalarne la duplice ricorrenza nelle rime burlesche del fiorentino Antonfrancesco Grazzini detto il Lasca (1503-1584)³; come in questo giocoso sonetto, dove curiosamente le mele teste vanno in pellegrinaggio proprio in Umbria, a Norcia, per adempiere al voto che le aveva liberate da una malattia (presumibilmente una fitopatologia, vedi testo a lato).

E ancora le *mele teste* sono tra le varietà elencate dal poeta toscano in una lode “appositamente composta per celebrare” il pregio e la bontà dei frutti del melo in genere, intitolata *In lode delle mele* (cfr. in appendice) [Grazzini A., *Le rime burlesche: edite e inedite di Antonfrancesco Grazzini*, in *Raccolta di opere inedite o rare di ogni secolo della Letteratura Italiana*, Sansoni Editore, Firenze, 1882: XIX, 515-518].

Un'altro esempio, tratto dalle opere del noto scrittore italiano Giovanni Papini (1881-1956), attesta indirettamente la quotidianità delle mele roggie alla mensa delle famiglie toscane a tutto il XIX secolo ed oltre: «sulla tavola c'era un paniere colmo di mele roggie scure e un fiasco di vino bianco» [Papini G., *Io, Papini. Antologia a cura di Carlo Bo*, Valecchi Editore, Firenze, 1967]. Il legame delle mele teste con il territorio Toscano è poi documentato anche in ambito scientifico: è quanto si evince dalla consultazione del *Dizionario di scienze naturali*⁴: dove si chiarisce la provenienza toscana della mela testa, facendo riferimento alle descrizioni del noto botanico medico Pier Antonio Micheli, riportate anche dal Targioni-Tozzetti nel dizionario Botanico Italiano⁵. Ma, mentre il *Dizionario di scienze naturali* sembrerebbe non identificare la varietà con la mela roggia, mantenendo separate le due citazioni (testa e roggia), il Tozzetti invece, pur rifacendosi esclusivamente al *Deliciae naturae selectae* del Knor⁶ per la roggia («Roggia. v. *Pyrus Malus, fructu atro rubente. Knoor*»), alla fine sembrerebbe propendere per la sinonimia roggia/testa. D'altra parte nei dipinti del Bimbi e nelle corrispondenti descrizioni del Micheli, stranamente non troviamo alcuna Mela Roggia (così da tempo documentata), mentre è presente una Mela Testa, ed inoltre l'attributo di roggia (tutt'altro che sconosciuto ai due autori) è invece associato ad una varietà di pera, lasciando dunque intendere una ipotetica conferma della identificazione proposta nel XVI sec. dal Soderini.



Una qualche comunanza tra le suddette varietà è riscontrata oltre un secolo più tardi dal Gallesio che, trattando dei frutti osservati durante i suoi viaggi in Toscana, fa un parallelismo tra la roggia ed una particolare cultivar di mela testa, che egli chiama Mora Testa o Carovella, tenendole comunque ben distinte [Gallesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 91]. È opportuno ricordare come il sinonimo di Carovella associato alla testa e alla roggia fosse già stato utilizzato dal Tozzetti; una mela Carovella è poi presente tra i frutti descritti dal Micheli e dipinti dal Bimbi. È evidente la difficoltà storicamente incontrata dagli stessi pomologi nel districarsi tra le innumerevoli cultivar di mele rugginose, abbondantemente presenti sia al Centro come al Nord d'Italia: «paesi che ricchissimi sono però di mele Rugini di molte varietà, altre dolci altre gorbe e quasi tutte di polpa fina e gustosa» [Gallesio, *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 256]. Ad ogni modo, sempre rifacendoci all'autorità del Gallesio possiamo senz'altro notare una caratterizzazione localistica legata alla piazza Toscana, dove pare emerga l'eccellenza di «una delle migliori e la più bella fra le infinite varietà di Mele Ruggini, che coltiva l'Italia». Si tratta della *Mela Borda* o *Ruggine Toscana*, alla quale il conte dedica una delle magnifiche tavole della sua celeberrima *Pomona Italiana*. Il Gallesio tiene particolarmente a sottolineare il pregio e l'unicità della cultivar, ribadendone più volte l'esclusività territoriale: «La Mela Borda pare esclusiva alla Toscana. Essa cuopre le botteghe dei fruttivendoli per tutto l'inverno, non solo in Firenze ed in Pisa, ma in quasi tutto il paese che resta fra la Magra e il Tevere. Ne ho vedute ancora in Roma, ma non ne ho più trovate in Napoli, nè mi è riescito di averne contezza dai dilettranti di frutti di quella Capitale. La Lombardia, che è il paese delle Mele, non conta la Borda fra le sue varietà, siccome non si trova nello Stato Veneto, nel Milanese, e nel Piemonte.

Questi paesi hanno un'infinità di Mele Ruggini, che somigliano all'esteriore alla Borda, e che le avvicinano nella natura della polpa; ma nessuna ha le macchie di rosso di melagrano, che distingue la sua buccia, e poche hanno il suo sapore» [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 29-31].

Anche il Molon si sofferma brevemente sulla Borda, rimandando però il lettore alle descrizioni del Gallesio e di Zasso^②, poiché come espressamente ammette «la giovane pianta che noi abbiamo a Casignolo, non ci permette di dire granché su questo frutto», al quale tuttavia anch'egli attribuisce i sinonimi di Mela Mora o Ruggine Toscana [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901 : 125]. Allo stato attuale delle indagini, non è possibile stabilire una chiara ed univoca identificazione delle accessioni ritrovate con la Borda del Gallesio, poiché la somiglianza è forse soltanto esteriore.

A

Ad ogni modo, il percorso finora descritto permette di documentare la presenza e la diffusione di mele ruzze (o rogge) nel contesto regionale umbro verosimilmente provenienti dal territorio Toscano, come pure sostiene Isabella della Ragione a proposito della cultivar di Mela Roggia presente nella collezione di Archeologia Arborea, le cui «piante madri sono state rinvenute a Volterrano e Morra, nel comune di Città di Castello (PG) ai confini con la Toscana e nei Comuni di Sansepolcro (AR), Anghiari (AR) e Pieve S. Stefano (AR). Si può assimilare alla varietà Ruggine toscana. Viene coltivata nelle zone di alta collina della Toscana e del Nord Ovest dell'Umbria, in piante singole. In altre regioni del centro Italia (Marche, Abruzzo) esiste una Rozza o Ruzza molto simile a questa» [Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi, 1997: 62].

Riproduzione della tavola raffigurante la Mela Borda (tempera eseguita da Isabella Bozzolini) inserita nella *Pomona Italiana* del Gallesio



NOTE

- ① Vale a dire: «sostanza di colore bruno-rossastro, che si forma per ossidazione del ferro e/o di leghe ferrose esposte all'aria e all'umidità».
- ② «Dicesi: Mela roggia, non già mela ruzza» è quanto precisa il Vocabolario Domestico di Lingua Italiana, composto nel 1839 dal cappellano pontificio mons. Tommaso Azzocchi con l'intento di preservare dalla corruzione vulgo-dialettale la lingua italiana «la quale di tutte quante le altre ed è la più ricca, ed è altresì la più dolce e la più bella» [Azzocchi T., *Vocabolario Domestico di Lingua Italiana*, Stamperia Aureli, Roma, 1839: VII-IX; 41].
- ③ Cfr. Cherubini F., *Vocabolario Mantovano-Italiano*, Gio. Batista Bianchi e C., Milano, 1827: 98; Cherubini F., *Vocabolario Milanese-Italiano*, Stamperia Reale, Milano, 1814: 58; A.A.VV., *Dizionario delle scienze naturali*, V. Batelli e C., Firenze, 1845: vol. XIV, 476; Peri A., *Vocabolario Cremonese Italiano*, Tipografia Vescovile di G. Feraboli, Cremona, 1847: 422; Patriarchi G., *Vocabolario veneziano e padovano co' termini e modi corrispondenti Toscani*, Tipografia del Seminario, Padova, 1821: 151; Marcato G., *Dialetti oggi*, Unipress, Padova, 1999: 162.
- ④ La Flora romana di Giovan Francesco Maratti rappresenta infatti uno dei rarissimi casi, dove si trova espressamente la definizione volgare di ruzza quale sorta di mela: « Malus (Aerugine, vulgo Mela ruzza) sativa, fructu subrotundo , e viridi ferrugineo» [Maratti G. F., *Flora romana*.
- ⑤ Nicolò Peranzoni umanista montecassinese, autore dell'interessantissimo *De laudibus Piceni sive Marchiae anconitanae libellus* composto fra il 1510 e il 1527 e pubblicato ben due secoli e mezzo più tardi dal summenzionato erudita camerinese padre Colucci.
- ⑥ Cfr. Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 21-26.
- ⑦ Autore greco, vissuto in Egitto probabilmente all'epoca di Comodo, poco si sa della sua vita e delle sue opere che non ci sono pervenute. Egli è ricordato dalla tradizione letteraria soprattutto per la composizione de i Deipnosofisti (ovvero I dotti a banchetto).
- ⑧ Poeta, commediografo e scrittore, fu tra i fondatori dell'Accademia degli Umidi (1540). Il suo stile letterario anticonformista rispecchia la tradizione boccaccesca e bernesca, di cui fu strenuo continuatore e difensore. Tra le sue opere più note ricordiamo le Cene, una raccolta di novelle secondo il modello strutturale del Decameron.
- ⑨ AA. VV., *Dizionario di scienze naturali nel quale si tratta metodicamente dei differirti esseri della natura, considerati o in loro stessi, secondo lo stato attuale delle nostre cognizioni, o relativamente all'utilità che ne*

Opus postumun nunc primum in lucem editum, Salviucci, Roma 1821: 361].

Mela San Giovanni >

può risultare per la medicina, l'agricoltura, il commercio e le arti, Batelli, Firenze, 1845: 476.

①① «Testa, v. *Pyrus Malus*, fructu atrorubente. *Malus sativa*, fructu brumli orbiculato, pleno, dilute ferrugineo, cute crispa, punctis albis distincte, dulci subacido, gratiosi saporis. Mich. Fr. Rar.» [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858: vol. I; 160].

①① Cfr. ibidem: 158.

①② Zasso C., *Bollettino di Pomologia*, 1892: 49.

codice accessione MD025
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Mela San Giovanni

Sinonimi
Mela del Pagliaio, Mela Paglierina

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà era particolarmente diffusa nel territorio eugubino, dove sono state ritrovate le piante madri.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Di vigore elevato con portamento aperto.

Rami

I rami presentano *internodi* spessi e di media lunghezza. Il numero di lenticelle è medio basso. La tomentosità della parte apicale dei rami dell'anno è piuttosto debole, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono raccolti in corimbi di 6 elementi. La *corolla* ha un diametro medio (45 mm). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è rosa pallido, mentre in piena antesi i petali sono interamente bianchi e tra loro sovrapposti. I petali hanno inoltre forma ovale. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* misura in media 93 mm in lunghezza e 68 mm in larghezza; ne risultano foglie di dimensioni medie (63 cm²) e forma cordata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 27 mm e per lo più presenta alla sua base le stipole. La colorazione antocianica alla base del picciolo è di estensione medio grande. Le foglie delle *lamburde* sono generalmente di dimensioni simili (lunghezza 101 mm, larghezza 59 mm, superficie 60 cm²) ma di forma da ellittica a ellittico allargata; il *picciolo* è lungo 39 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di media pezzatura (152 g), sono di forma sferica appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 59 mm, diametro massimo 78 mm). Presentano una pronunciata costolatura. La *cavità peduncolare* risulta essere medio profonda e stretta (12 e 28 mm rispettivamente), mentre quella *calicina* è profonda e di media ampiezza (8 e 24 mm rispettivamente). Il *peduncolo* risulta essere corto e di medio spessore (13 e 3 mm rispettivamente).

La *buccia* si presenta liscia con presenza di pruina abbondante. Il colore di fondo è verde giallastro con area del sovracoloro che copre dalla metà fin quasi la totalità dell'epidermide di un rosso rosato di media intensità; il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate.

La *polpa* è bianca con grado di durezza e succulenza medi. Il sapore, leggermente acidulo, è gradevole.

Le *logge carpellari* sono chiuse e contengono *semi* di forma ovata.

Caratteri della polpa

Fibra alimentare (g/100g) 3,31 di cui solubile (inulina) 1,05

Vitamina C (mg/100gr) 8

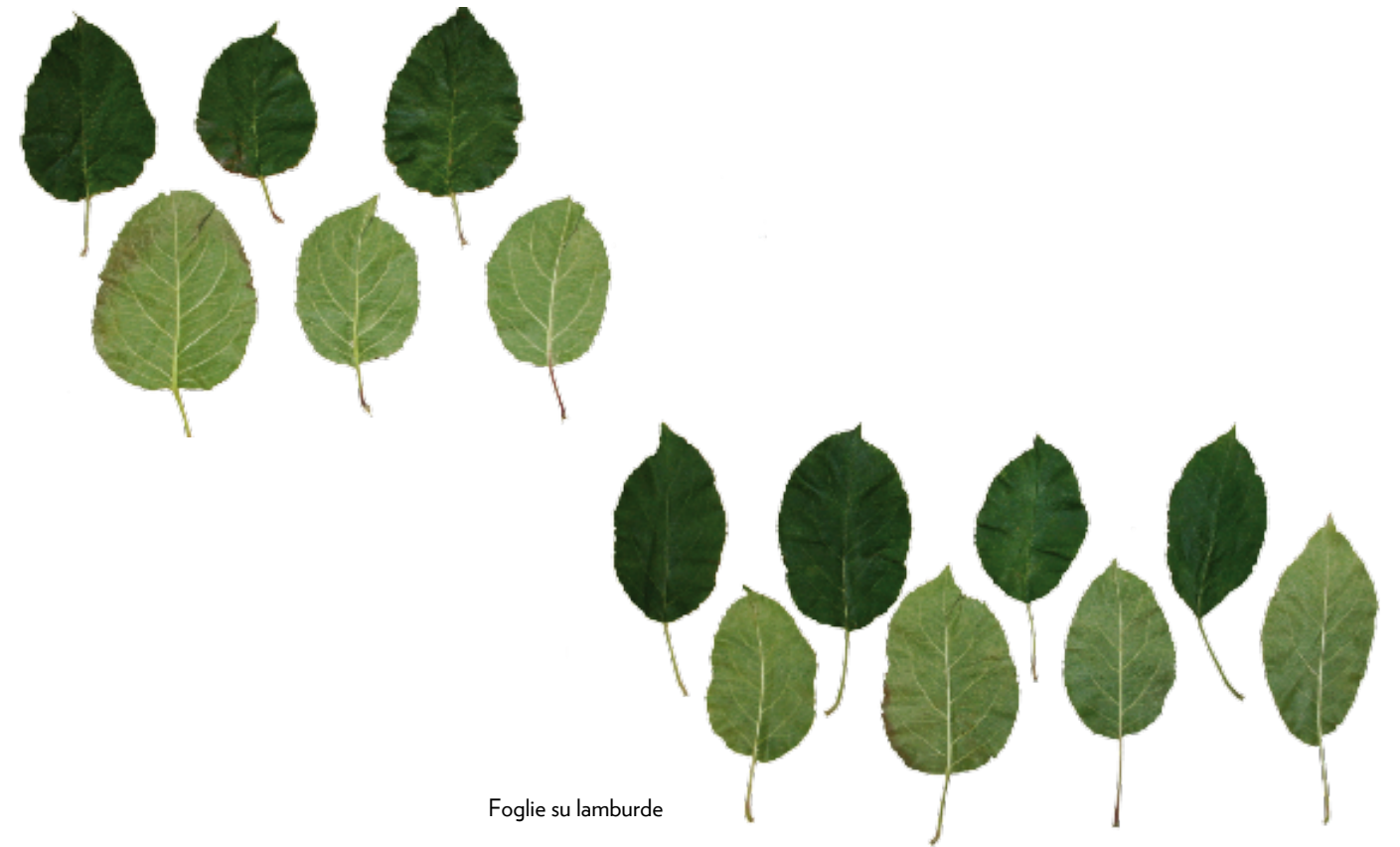
Polifenoli totali (mg/kg) 1242 (espressi come Acido Gallico)

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene in aprile con il massimo di antesi intorno alla terza decade del mese. La maturazione di raccolta si ha tra la seconda e la terza decade di Luglio. Il consumo del frutto può essere differito solo di poche settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

I frutti sono sensibili alla Carpocapsa, mentre gli esemplari in collezione non mostrano particolari sensibilità verso altri patogeni. Si da nota di una suscettibilità alla infestazione di afidi verdi del melo (*Aphis pomi* De Geer) sui giovani germogli apicali dei rami.



Foglie su lamburde



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



Questa varietà di mela precoce, un tempo piuttosto diffusa sull'intero territorio regionale, deve il suo nome al periodo di maturazione che ricade all'incirca in corrispondenza della ricorrenza religiosa di San Giovanni Battista (24 giugno). Attualmente la sua presenza nelle campagne umbre si è andata rarefacendosi, sebbene nell'area eugubina se ne trovi ancora un certo numero di esemplari.

Stando alle rilevazioni etnografiche, questa mela estiva, benché di rapida deperibilità, era valorizzata ed apprezzata anche in passato poiché si rendeva disponibile al consumo in un periodo in cui poche altre varietà davano frutti. La varietà era altrimenti conosciuta come *Mela del pagliaio* o *Mela Paglierina*, attributo che evidentemente la legava all'epoca della «battitura», evento di grande rilevanza nel mondo contadino. Come è noto, la mietitura e la trebbiatura del grano erano tra i più importanti e onerosi lavori del calendario agricolo, tanto da imporre il reclutamento di manodopera straordinaria esterna ai poderi che sovente veniva retribuita mediante l'elargizione del vitto giornaliero e/o di prodotti alimentari (in genere verdure, uova, frutta, ...). Avere a disposizione dunque una risorsa frutticola a basso costo rappresentava un indubbio vantaggio per i mezzadri che spesso attingevano al raccolto di *Mele Paglierine* per compensare coloro che avevano collaborato all'impresa lavorativa (braccianti, famiglie vicine, altri coloni, ...).

Anche nel contesto delle fonti scritte è possibile rintracciare più volte la denominazione di *Melo San Giovanni*, sebbene non sempre sia semplice riuscire ad identificare con sicurezza la varietà di riferimento. D'altra parte, l'associazione tra commemorazione agiografica, epoca di raccolta e nomenclatura assegnata ad una determinata varietà pomologica costituisce una costante sia in letteratura, sia nel gergo comune, cosicché non mancano le pere, le susine, le ciliegie di San Giovanni e via dicendo.

Ad ogni modo, passando in rassegna i materiali documentari ove è stata reperita la specifica citazione si trova una *Mela San Giovanni* nella "Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. del Ser. mo Gran Duca di Toscana"¹ descritte e catalogate tra la fine del Seicento e l'inizio del Settecento da Pietro Antonio Micheli. Il botanico mediceo assegna tale denominazione alla varietà *Pyrus malus praecocior*, appartenente a *Pyrus malus sylvestris*, come informa Ottaviano Targioni Tozzetti² nel primo volume del Dizionario Botanico italiano, dove nel secondo tomo viene aggiunto il sinonimo volgare di *mela dolce* [Targioni-Tozzetti, *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858, tomo I: 160, alla voce *Mela salvatica*; ibidem, tomo II: 194].

Peraltro, la *Mela San Giovanni* è la prima mela elencata nel cartiglio didascalico dell'olio su tela *Mele* (1696)³ di Bartolomeo Bimbi, incaricato dai Medici della riproduzione pittorica del patrimonio frutticolo presente nei territori del Granducato. Ad ogni modo, è opportuno segnalare come l'immagine rappresentata non corrisponda alle descrizioni della varietà fornite dal Micheli, alle quali l'artista di corte in genere si atteneva. [Baldini E., *Cinque secoli di pomologia italiana*, Bologna, 2004: Tab. 5, 36]. Ciò conferma l'eventualità di una plurima assegnazione della denominazione in questione che -come già osservato in precedenza- sembrerebbe più direttamente connessa all'epoca di maturazione.

Un fugace accenno ad una mela di San Giovanni viene fatto oltre un secolo più tardi dal Galesio in un confronto chiarificatore a proposito della *Mela di Astracan* che - dice l'autore- «ha la buccia coperta in totalità di un bianco latteo che l'assomiglia quella delle *Mele nane* o *Meline di San Giovanni*» [Galesio G., *Pomona italiana*, Pisa 1839].

Il sinonimo, *Mele nane*, utilizzato dal naturalista ligure ci permette di retrodatate l'esistenza di una varietà analoga alla nostra (precoce e di piccole dimensioni) al XVI secolo, come attestano gli scritti di Giovanvettorio Soderini (1526-1596), il quale annoverando le diverse varietà pomologiche, cita: «le mele dolci che non maturano mai affatto e si mangiano primaticce con le mele nane che maturano le prime» [Soderini G., *Trattato degli arbori*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1851: 481].

Un riferimento al *Melo di San Giovanni* è presente anche nella *Pomologia* del Molon, il quale ricorda come tale sinonimo fosse stato assegnato alla *Mela Paradisa* (*Malus pumila paradisiaca*) dal Moretti e dal Chiolini ne *Istruzione nella coltura de' principali alberi fruttiferi* pubblicato a Milano presso Antonio Fortunato Stella e figli nel 1834 [Ibidem: 397; Molon G. *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 75]. Difficilmente però si può ricondurre alla *Paradisa* la *Mela San Giovanni* qui descritta per più di una ragione: innanzitutto il nome di *Melo Paradiso* fu dato a numerose varietà allo scopo di esaltarne l'originaria bontà collegandola all'Eden, cosicché -dice lo stesso Molon- «in molte pomone si trova la descrizione di qualche varietà con un nome identico; ma si tratta quasi sempre di un frutto differente da quello di cui intendiamo parlare» [Ibidem: 75, nota 3]. D'altra parte il Micheli, e il Tozzetti dopo di lui, avevano tenuto ben distinte la «*Paradisa, Pyrus malus pumila quae potius frutex quam arbor fructu candido*» dalla «*Pyrus malus praecocior*» o *Mela San Giovanni* [Targioni-Tozzetti, cit.: 159; 160].



Di gran lunga superiori sono infatti le notizie storiche attinenti la *Mela Paradisa* conosciuta ed apprezzata sin dal XV-XVI secolo sia in Italia, sia in altri paesi europei. Alcuni vollero addirittura valorizzarla oltre misura, tentando di dimostrarne una paternità latina.

È il caso di Ruellio (1479-1537) che nel suo *De natura stirpium*⁴ vi riconosceva l'antica «*melimela a sapore melleo*» di cui parla Plinio [Plinio: XV, 51-59] e che altri autori latini citano anche sotto il nome di *mustea* [Columella: V, 10.17-19; Catone: 7.3; Varrone: I, 59-1]. Ad ogni modo, le scarsissime informazioni fornite dalle fonti classiche non consentono alcuna identificazione con varietà successive e permettono solo di affermare che la *melimela* (o *mustea*) era di gradevole sapore, precoce maturazione e rapida deperibilità, caratteristiche che senza dubbio condivideva con la varietà *Mela San Giovanni*. Peraltro è interessante segnalare come negli scritti settecenteschi dell'erudito marchigiano abate Giuseppe Colucci alla *mustea* venga associato il "più moderno" (si fa per dire) sinonimo di *San Giovanni*: «*mustea diconsi quei pomi che hanno la dolcezza e il sapore del mosto. I Francesi li chiamano pommes de San Jean*» [Colucci G., *Delle antichità picene dell'abate Giuseppe Colucci patrizio camerunese ed ascolano...*, Fermo, Paccaroni, 1786: Tomo X, 34].

NOTE

- ① Fondo Micheli, Biblioteca del Dipartimento di Biologia Vegetale, Università di Firenze [Ms. 24].
- ② Come è noto la famiglia toscana Targioni-Tozzetti, tra le varie attività monumentali, si occupò dello studio e della diffusione dei lavori inediti del Micheli a partire dal capostipite Giovanni (1712-1783) che ebbe modo di studiare presso il botanico fiorentino, acquisendo alla sua morte le sue collezioni e i suoi manoscritti [cfr. Giovanni Targioni-Tozzetti, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1858]. L'opera del Tozzetti fu proseguita dal figlio Ottaviano (1755-1826) e successivamente dal nipote Antonio (1785-1856) e dal pronipote Adolfo (1823-1902).
- ③ Il dipinto si trova ora presso la Villa Medicea di Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta [Inv. Castello 1910, n.624].
- ④ Ruel J., *De natura stirpium libri tres Ioanne Ruellio authore*, ex officina Simonis Colinaei, Parigi, 1536

Mela Spoletina >

codice accessione	MD029
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Mela Spoletina

Luogo di ritrovamento e diffusione

Di questa varietà è stata individuata ad oggi un'unica pianta molto vecchia presso il campo di un agricoltore a Norcia (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Albero di medio vigore con portamento da assurgente ad aperto.

Rami

I rami hanno *internodi* spessi e brevi. Il colore del lato esposto al sole è marrone scuro, mentre le porzioni apicali dei rami dell'anno sono ricoperte da una fitta ed abbondante pubescenza.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro piccolo (39 mm) ed i *petali* hanno forma ovale. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro parzialmente sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 91 mm e largo mm 57, di dimensioni medie (52 cm²) e forma ellittica. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una debole tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 25 mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di estensione media. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni simili (lunghezza 93 mm, larghezza 50 mm, superficie 47 cm²) e di forma ellittica allungata; il *picciolo* è lungo 27 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti hanno dimensioni medio piccole (110 g) e forma sferoidale/globosa (altezza 54 mm, diametro massimo 62 mm). Simmetrici in sezione longitudinale, sono privi di costolatura. Il coronamento alla sommità del calice è debolmente sviluppato. Il *peduncolo* è corto e

sottile (13 e 2 mm rispettivamente). La *cavità peduncolare* risulta poco profonda e stretta (10 e 23 mm rispettivamente), mentre quella *calicina* risulta medio-profonda e di ampiezza media (5 e 23 mm rispettivamente).

La *buccia* è liscia, leggermente ricoperta di pruina.

Il colore di fondo è verde, con sovracoloro rosso rosato esteso sui 2/3 della superficie.

Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. Intorno alla cavità del peduncolo è presente una debole rugginosità. Su alcuni frutti è inoltre visibile la linea di sutura, una linea rugginosa che congiunge la cavità calicina a quella peduncolare.

Nel caso della Mela Spoletina, questa linea non raggiunge la cavità peduncolare, interrompendosi poco al di sopra della porzione equatoriale del frutto.

La *polpa* è bianca, croccante e mediamente succosa.

Le *logge carpellari* sono leggermente aperte ed i *semi* hanno forma ovata.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 6,66

Composizione in acidi (mg/100gr) Ac. Malico: 207 Ac. Ascorbico: 1,1

Polifenoli totali (mg/kg) 1380

Composizione fenolica (mg/kg) Ac.Clorigenico: 362 Catechina: 50 Epicatechina: 298

Quercetin-3-O-rutinoside (e suoi derivati): 126 (146) Floretina (e suoi derivati): 107 (292)

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda decade del mese.

La raccolta dei frutti avviene tra la prima e la seconda decade di ottobre. La conservabilità del frutto è buona, potendosi protrarre per alcuni mesi.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione non sono state osservate fitopatologie.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

Non sono state trovate informazioni di carattere storico relativamente a questa varietà.

Tuttavia segnaliamo la particolare considerazione in cui il proprietario teneva questo frutto rispetto alle altre varietà in suo possesso (Mela Rossa, Mela Rosa o Piattuccia, Mela Renettona), esaltandone le caratteristiche che a suo dire ne facevano una varietà di elevato valore e pregio.



Foglie su lamburde

< Mela Stratarina



codice accessione MD045
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Mela Stratarina

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre è stata ritrovata in un podere nei dintorni di Gubbio, territorio dove un tempo la varietà era maggiormente diffusa.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di vigore medio con portamento aperto.

Rami

I rami presentano *internodi* di spessore medio e corti. Il numero delle lenticelle è basso. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una leggera tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 5-6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (43 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 91 mm e largo mm 49, di dimensioni medie (45 cm²) e forma ellittico allungata. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una scarsa tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 26 mm e presenta una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di forma simile ma di dimensioni leggermente inferiori (lunghezza 87 mm, larghezza 39 mm, superficie 34 cm²); il *picciolo* è lungo 32 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica.

Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (59 g), sono di forma sferica appiattita, simmetrici in sezione longitudinale (altezza 40 mm, diametro massimo 55 mm). La costolatura è assente o debole, mentre poco pronunciato è il coronamento del calice.

Il *peduncolo* è lungo (18 mm) e sottile (2 mm). La *cavità peduncolare* risulta medio profonda (10 mm) e stretta (22 mm) mentre quella *calicina* è profonda (6 mm) e mediamente ampia (18 mm).
 La *buccia* è liscia e di colore verde giallastro. L'area del sovracoloro è piccola e presenta una tonalità rosa chiaro con *pattern* uniforme e strisce sottili debolmente delimitate. La buccia è priva di rugginosità, ad eccezione dell'area del peduncolo dove ricopre una piccola superficie.
 La *polpa* è di colore bianco con fermezza e succulenza nella media.
 Le *logge carpellari* sono moderatamente aperte, mentre i *semi* hanno forma ellittica.

**OSSERVAZIONI
FENOLOGICHE**

La fioritura si ha nel mese di aprile con massimo intorno alla prima decade del mese. La raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di agosto. La tendenza alla cascola è molto accentuata.

**OSSERVAZIONI
FITOPATOLOGICHE**

Gli esemplari in collezione hanno mostrato una bassa sensibilità alla ticchiolatura su foglie, mentre i germogli giovani sono stati infestati in modo elevato da afidi verdi del melo (*Aphis pomi* De Geer)

**PERCORSI STORICO
ANTROPOLOGICI**

La singolare denominazione che contraddistingue questa varietà di mele è attribuibile alla loro propensione a cadere in terra tutte insieme una volta giunte a maturazione, formando un'ampia stratificazione di frutti intorno all'albero. La peculiarità del nome è tale da essere registrata anche nel contesto di studi specializzati di dialettologia italiana [cfr. Marcato G. (cur.), *Dialetti oggi. Atti del Convegno "Tra lingua, cultura, società: dialettologia sociologica" Sappada/Plodn (Belluno), 1-4 luglio 1998*, Unipress, Padova 1999: 160]. Le origini della Mela Stratarina sono ancora sconosciute, sebbene è possibile osservare una marcata connessione localistica al territorio eugubino. Unicamente nella zona di Gubbio sono state infatti prelevate le accessioni conservate in collezione, come pure quelle possedute dall'associazione "Archeologia arborea" [Dalla Ragione L., Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997: 77]. Trattandosi di una mela estiva di precoce maturazione (luglio-agosto), in passato la Stratarina era molto apprezzata poiché metteva a disposizione dei contadini del luogo un'importante risorsa frutticola, in attesa delle varietà autunnali. Oltre ad essere consumata a crudo, la Stratarina veniva conservata per lo più mediante essiccazione in forno, esigenza dettata anche dalla contemporanea maturazione di tutti i frutti presenti sulla pianta. Un intervistato ricorda come, durante la sua infanzia «*la mamma mi dava per merenda, colazione insomma queste file di fettine di mele secche, che quanto mi piacevano...si seccavano dentro al forno e poi si mettevano nelle scatole delle scarpe con la carta paglia tutta intorno per involtarle e poi si tenevano in camera... che poi ti lasciavano sempre quell'odore di mele quando andavi a letto [...] lo facevano tutti, anche con le Conventine, le mele si conservavano molto così, le Conventine però anche diversamente perché reggevano parecchio e bastava tenerle con la paglia...*». Nonostante le notizie finora rintracciate in letteratura riguardo la Mela Stratarina siano quasi inesistenti, è possibile stabilire con assoluta certezza che si tratta di una varietà piuttosto antica, le cui origini risalgono almeno alla seconda metà del XVIII secolo. Tant'è vero che nei libri contabili del monastero di San Pietro in Gubbio si registra l'entrata di «*baiocchi 35 nel febbraio del 1783*» per la vendita di «*mele stratarine dell'Alboreto della*



Foglie su lamburde

Piaggiola» [Archivio di Stato di Gubbio, Fondo San Pietro e Chiese Soggette, v. 212, c.105, 1783]. Oltre a documentare l'esistenza della varietà ben tre secoli orsono, la preziosa citazione permette di acquisire interessanti informazioni riguardanti la conservazione delle stratarine che pare potevano essere vendute addirittura in pieno inverno (febbraio). È quanto osserva anche l'etnobotanico Giuseppe Maria Nardelli, che per lungo tempo ha scrupolosamente analizzato i materiali archivistici appartenenti al convento degli Olivetani di San Pietro: «la registrazione trova il suo significato non nel valore della vendita, ma per le considerazioni che suggerisce. Intanto fornisce il nome del podere di provenienza ed indica il nome di un tipo di mela, che è continuato ad essere localmente presente ed estremamente diffuso. Ma non è secondario l'interesse per il momento della vendita che indica come tale mela si conservi almeno fino a primavera» [Nardelli G. *Biodiversità risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 85].

Attualmente la Mela Stratarina ha subito una notevole rarefazione, i pochi esemplari rimasti sono distribuiti in maniera difforme nelle campagne eugubine, risultando di fatto ad alto rischio di estinzione.



Mela Cultivar Ignota >

codice accessione **MD032**
 collezione in vivo **SI**
 collezione in vitro **NO**

Nome Comune
 Sconosciuto

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre, unico esemplare per questa varietà, è stata trovata nel territorio del comune di Todi. Per la posizione ed alcuni caratteri dell'albero, si ritiene probabile trattarsi di un esemplare nato da seme e quindi non riconducibile in prima battuta a nessuna varietà altrimenti nota.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Di vigore medio con portamento eretto.

Rami

I rami sono piuttosto rigidi, con *internodi* sottili e di lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una tomentosità da media a abbondante, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone di media tonalità.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (41 mm) ed i *petali* hanno forma ellittica. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali, di colore bianco con macchie rosa, risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 108 mm e largo mm 50, di dimensioni grandi (65 cm²) e forma ellittica allungata. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 33 mm, presenta le stipole su buona parte delle foglie ed ha una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di forma simile ma di dimensioni inferiori (lunghezza 77 mm, larghezza 33 mm, superficie 26 cm²); il *picciolo* è lungo 27 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.



Frutti

I frutti, di piccola pezzatura (71 g), sono di forma conica con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 47 mm, diametro massimo 55 mm). Non presentano costolatura, ma un coronamento alla sommità del calice pronunciato. La *cavità pedunculare* e quella *calicina* sono strette (17,6 e 13 mm rispettivamente) e poco profonde (6,6 e 1,5 mm rispettivamente), mentre il *peduncolo* risulta essere lungo e sottile (16 e 2 mm rispettivamente).

La *buccia* è liscia, ricoperta da pruina e da un leggero strato ceroso. Il colore di fondo oscilla tra il verde ed il verde giallastro, con area relativa del sovracoloro medio grande, di colore rosso rosato di media intensità e distribuito in modo uniforme con strisce di medio spessore chiaramente delimitate. La rugginosità è assente.

La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con buona succulenza.

Le *logge carpellari* sono leggermente aperte. I *semi* hanno forma ovata.

**OSSERVAZIONI
FENOLOGICHE**

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla prima decade del mese.

La maturazione di raccolta avviene intorno alla seconda terza decade del mese di settembre ed i frutti si conservano per alcuni mesi in fruttajo.

**OSSERVAZIONI
FITOPATOLOGICHE**

La varietà risulta suscettibile a ticchiolatura e Carpocapsa.

**PERCORSI STORICO
ANTROPOLOGICI**

Per quanto affermato in precedenza riguardo le probabili origini di questa varietà, non è stato possibile ad oggi rintracciare informazioni di alcun tipo.



< Pera Agostina

codice accessione PC077
collezione in vivo SI
collezione in vitro NO

Nome Comune
Pera Agostina

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre è stata ritrovata nel territorio del comune di Città di Castello (PG) in seguito alle ricerche condotte da Archeologia Arborea. Con nomi simili sono state ritrovate altre accessioni nei comuni di Amelia e Montecchio (TR), tuttavia ad oggi non è stato possibile verificarne il grado di similitudine.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria, con portamento eretto e debole ramificazione.

Rami

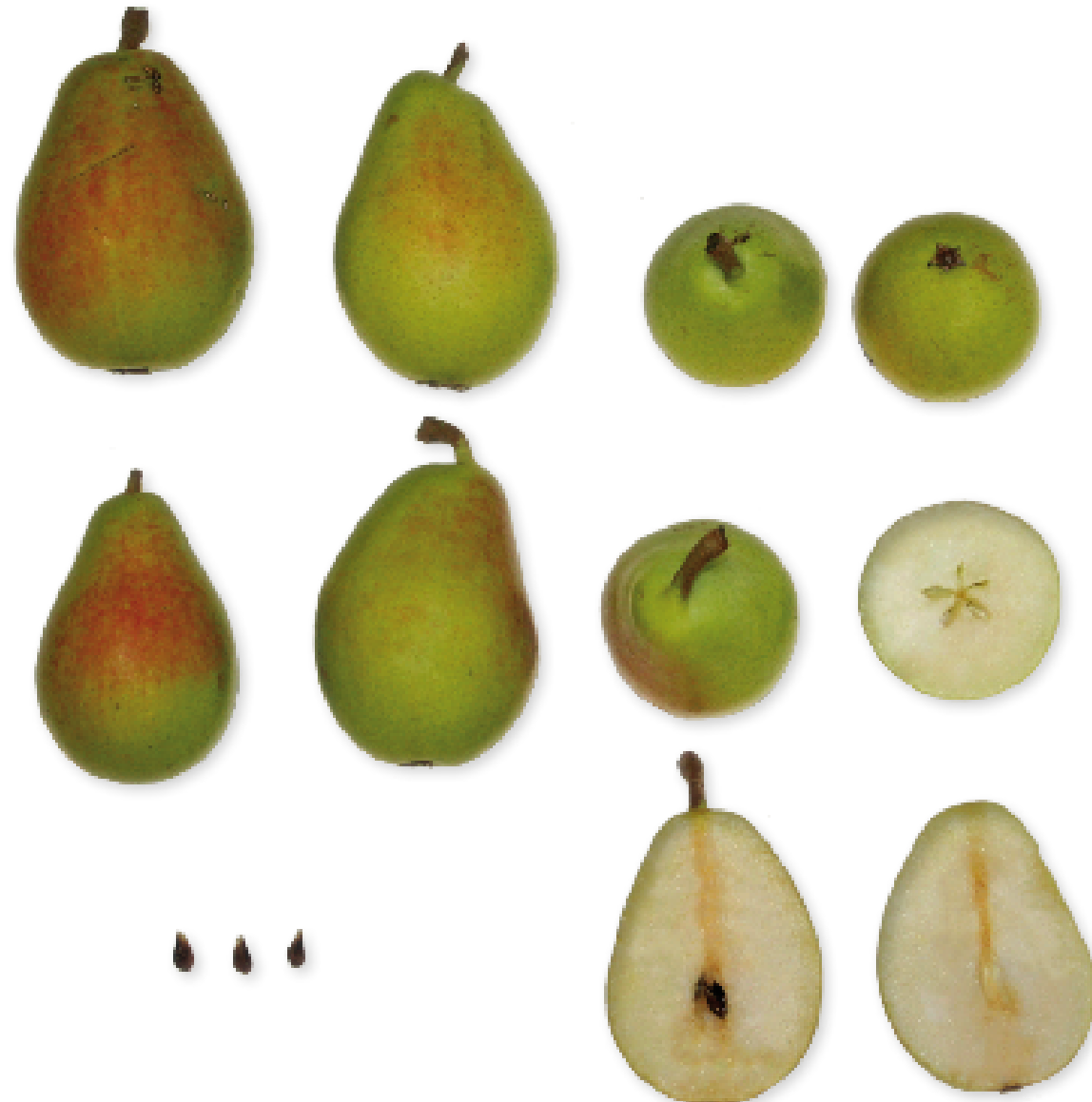
I rami dell'anno presentano *internodi* di lunghezza media e di spessore elevato. Il numero delle *lenticelle* è medio. Nella parte terminale del ramo è presente una leggera tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone aranciato. Il ramo ha una forma ondulata che in qualche caso arriva ad essere a zig zag. La gemma vegetativa ha apice acuto, risulta fortemente divergente rispetto al ramo ed ha un supporto di grandi dimensioni.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 9 fiori ciascuno. La *corolla*, di piccole dimensioni, ha un diametro medio di 32 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata (sub circolare). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il bianco o il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova alla stessa altezza delle antere.

Foglie

Di colore verde chiaro. Il *lembo* è lungo in media 67 mm e largo mm 42, con superficie pari a 28 cm². La base della foglia è ottusa, mentre l'apice ha forma ad angolo retto. Il margine presenta una incisione di tipo crenato mentre la tomentosità della pagina inferiore è assente o debole. Il *picciolo* è lungo in media 39 mm ed è privo di stipole. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni inferiori (lunghezza 57 mm, larghezza 31 mm, superficie 18 cm²), hanno margine a denti aguzzi, forma della base e dell'apice ad angolo retto. La tomentosità sulla pagina inferiore è debole o assente. Il *picciolo* è lungo in media 36 mm ed è privo di stipole.



Frutti

I frutti sono di dimensioni medio piccole, con un peso medio che si aggira sui 113 grammi. Hanno aspetto piriforme, sono simmetrici con profilo laterale convesso e posizione del massimo diametro leggermente verso il calice (altezza 77 mm, diametro massimo 55 mm). La *cavità peduncolare* risulta profonda in media 2,2 mm, mentre quella *calicina* è profonda circa 3,3 mm e larga 15 mm. Il *peduncolo* è corto e spesso (19 mm e 4,6 mm rispettivamente); quando presente, la curvatura del peduncolo è debole ed il punto di inserzione in relazione all'asse del frutto è obliquo (in qualche caso anche ad angolo retto). La *buccia*, liscia, presenta colore di fondo verde giallastro, con area del sovracoloro di media estensione di tonalità rosso arancio. La rugginosità è assente dalla cavità peduncolare, mentre è assai ridotta in corrispondenza delle guance e della cavità calicina. L'area intorno alla cavità calicina è liscia e priva di coronamento. La *polpa* è di colore bianco, con tessitura di media durezza ma non granellosa e con un buon grado di succulenza. I *sepli*, alla raccolta risultano divergenti. I *semi* hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La piena fioritura avviene nella prima decade di aprile. I frutti raggiungono la maturità nel mese di agosto. La conservazione è di poche settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sulle piante in osservazione non sono stati rilevati sintomi ascrivibili a nessuna delle principali fitopatologie.



< Pera Marzaiola

codice accessione PC032
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Pera Marzaiola

Sinonimi
Marzola, Marzuola

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre è stata ritrovata nel territorio del comune di Massa Martana (PG). Si tratta di un esemplare di notevoli dimensioni che testimonia la radicata presenza della varietà in quel contesto. Altri vetusti esemplari sono stati di recente individuati nei pressi di Dunarobba, nel comune di Montecastrilli (TR).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di moderata vigoria, con portamento divergente.

Rami

I rami hanno *internodi* lunghi e di spessore medio. Mostrano un caratteristico colore marrone chiaro con tonalità arancio ed una forma leggermente a zig zag. Le gemme vegetative hanno apice acuto e sono moderatamente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è grande.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6, 8 fiori ciascuno. La *corolla*, di piccole dimensioni, ha un diametro di 22 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa giallastro. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde chiaro. Il *lembo* è lungo in media 59 mm e largo mm 38, con superficie pari a 22 cm². La base della foglia è ottusa, mentre l'apice ha forma da ottusa ad angolo retto. Il margine ha una incisione di tipo crenato; la pagina inferiore presenta una modesta tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 24 mm e porta alla sua base le stipole. Le foglie delle *lamburde* sono di forma simile ma di dimensioni leggermente inferiori (lunghezza 50 mm, larghezza 33 mm, superficie 18 cm²), con una leggera tomentosità nella pagina inferiore; il *picciolo* è lungo in media 26 mm ed è corredato di stipole.



Frutti

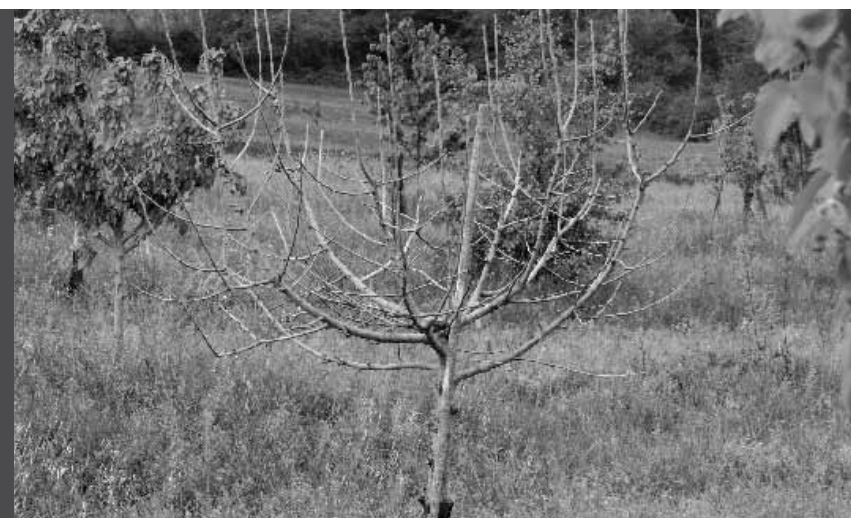
I frutti, di dimensioni assai piccole (40 g), sono di forma turbinata appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 39 mm, diametro massimo 43 mm). La posizione del massimo diametro è leggermente spostata verso il calice, mentre il profilo risulta convesso. La *cavità peduncolare* risulta assente, mentre quella *calicina* è poco profonda e larga (3 mm e 11 mm, rispettivamente). Il *peduncolo* è lungo (35 mm) e spesso (5 mm); presenta inoltre una curvatura generalmente debole o poco pronunciata e si inserisce in posizione diritta rispetto all'asse del frutto. I *sepal*i alla raccolta sono divergenti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, presenta una leggera costolatura. La *buccia* è piuttosto ruvida con colore di fondo verde, poco visibile per l'estesa rugginosità che ricopre per intero la superficie del frutto, lasciandone scoperta qualche piccola porzione soprattutto in corrispondenza del peduncolo. La *polpa*, di colore bianco crema, è dura, compatta e scarsamente succosa. I *semi* sono di forma ellittica stretta.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene alla fine del mese di Aprile. La raccolta dei frutti avviene intorno a novembre e data la loro elevata serbevolezza si conservano in buone condizioni per diversi mesi. Un singolare carattere evidenziato dal rilievo fenologico è il notevole ritardo nello sviluppo vegetativo (apertura delle gemme a foglia) rispetto alle altre varietà in collezione. L'apertura delle gemme vegetative per la Pera Marzaiola avviene infatti solo intorno alla prima decade di maggio e lo stadio di foglie adulte è raggiunto intorno alla prima decade di luglio: un ritardo di quasi 6 settimane rispetto a tutte le altre varietà.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non suscettibile alla Ruggine del pero (*Gymnosporangium sabiniae* (Diks.) Wint.), forse in correlazione al ritardo nella foliazione che avviene circa un mese più tardi rispetto alle altre varietà, superando indenne i cicli iniziali di proliferazione ed infestazione del fungo. Nel complesso mostra una elevata rusticità.



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



L'aggettivazione conferita a questa varietà pomologica si riferisce al mese di marzo, che per estensione semantica è in genere collegato alla stagione primaverile. Tant'è vero che, nella nostra lingua, anche i sinonimi *marzuolo*, *marzolo* sono associati a cose e/o animali che hanno a che fare con questo periodo dell'anno solare: «*marzuòlo: attributo di biade che si seminano in marzo, e degli uccelli e dei polli che nascono in quel mese*» [Pianigiani O., *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, Sonzogno, Milano, 1936: alla voce *marzuòlo*; cfr. Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana* di, Firenze, presso Gio. Pietro Vieusseux, 1838].

L'attributo è utilizzato principalmente in ambito agricolo e faunistico per indicare specie vegetali che si seminano e/o fruttificano al principio della primavera (frumento marzuolo, fave marzuole,) oppure animali che nascono in questo periodo (ad es. galletti marzuoli)^①. D'altra parte la stessa *màrza*: «ramoscello che si taglia ad un albero per innestarlo ad un altro, è così detto perché l'innesto si fa ordinariamente in marzo» [Pianigiani O., cit.: alla voce *màrza*]. Lo specifico termine Marzaiola, con il quale viene caratterizzata questa varietà pomologica, nella sua forma sostantivata indica poi una specie di anatra selvatica la marzaiola appunto (*Anas querquedula* Linneo 1758) che migra nel nostro paese nel mese di marzo. Ad ogni modo, è proprio la genericità connessa alla nomenclatura della varietà in collezione, nonché la mancanza di un repertorio di sinonimi di diversa derivazione ad impedire una sua individuazione nell'ambito delle fonti scritte. Anche per quanto riguarda i materiali etnografici ci troviamo nelle medesime difficoltà poiché anche nel linguaggio comune la denominazione è adottata per uno svariato numero di specie e varietà (comprese quelle pomologiche).

Allo stato attuale, si può solo asserire che in passato esemplari di *Pera Marzola* erano (e sono ancora in qualche misura) presenti nelle campagne umbre [Dalla Ragione I., *Tenendo innanzi frutta*, Petrucci Editore, Città di Castello, 2009].

Inoltre, in base alle ricerche condotte intorno alla metà degli anni ottanta dai professori Barbi e Nardelli^② nell'area eugubina, emerge l'esistenza di una *Pera Marzuola*: si tratta di una varietà autunnale, il cui «*nome viene attribuito per indicare che la conservazione del frutto giunge in pratica fino alla primavera*» [Nardelli G., *Biodiversità Risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 86].

Le testimonianze orali raccolte documentano come il consumo di questo frutto avveniva solo dopo cottura dal momento che in questo modo ne viene esaltata l'elevata dolcezza.

NOTE

- ^① Cfr. Fanfani P. *Vocabolario dell'uso toscano*, Barbera Editore, Firenze, 1863: 570.
- ^② L'indagine pilota era finalizzata alla predisposizione di un piano di recupero e di conservazione della biodiversità fruttifera nel comprensorio eugubino [Nardelli G.M., 2006, cit: 87].

Pera di Monteleone >

codice accessione	PC026 PC038
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Pera di Monteleone

Sinonimi
Muntilionia (dialett.); di Montelione

Luogo di ritrovamento e diffusione

Un tempo molto diffusa nelle aree a confine tra l'Umbria ed il Lazio. Il nome la collega al paese di Monteleone di Orvieto (TR). Le piante madri, spesso di notevoli dimensioni, sono state ritrovate nei comuni di Montecchio, Alviano, Guardea e Amelia in provincia di Terni. Incerta ancora l'attribuzione a questa di alcuni vecchi esemplari recentemente rinvenuti nei comuni di Montecastrilli ed Allerona (TR).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Albero di vigore medio a portamento aperto, con debole ramificazione.

Rami

Rami diritti con gemme vegetative dall'apice acuto e leggermente divergenti rispetto al loro punto di inserimento sul ramo. La colorazione del lato del ramo esposto al sole è marrone rossiccio. Le foglie hanno un portamento discendente in relazione al ramo.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 6-7 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro di 41 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 61 mm e largo mm 52, con superficie pari a 33 cm². La base della foglia è cordiforme, mentre l'apice ha forma ottusa/arrotondata. Il margine presenta una incisione a denti ottusi; la pagina inferiore è priva di tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 22 mm ed è privo di stipole. Le foglie delle *lamburde* sono di forma simile ma di dimensioni leggermente più grandi (lunghezza 69 mm, larghezza 59 mm, superficie 41 cm²); il *picciolo* è lungo il doppio (41 mm) in confronto con quello dell'altra tipologia di foglia ed è privo di stipole.

Frutti

I frutti, di media pezzatura (150 g), sono di forma sferoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 58 mm, diametro massimo 64 mm). La posizione del massimo diametro si colloca nella zona equatoriale del frutto, mentre il profilo risulta convesso. La *cavità peduncolare* risulta assente o molto debole, mentre quella *calicina* è poco profonda e stretta. Il *peduncolo* è lungo e di medio spessore (sebbene questo carattere vari in modo significativo tra le diverse accessioni osservate); inoltre presenta una curvatura generalmente debole o poco più pronunciata e si inserisce in posizione obliqua rispetto all'asse del frutto.

I *sepali* alla raccolta sono divergenti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, presenta delle leggere costolature.

La *buccia* è liscia o lievemente ruvida. Il colore di fondo è verde giallastro e presenta un'area di sovracoloro estesa con tonalità rosso arancio.

La *polpa*, di colore bianco, ha tessitura fine, risulta dura e compatta ed è mediamente succosa.

I *semi* hanno forma ellittica.

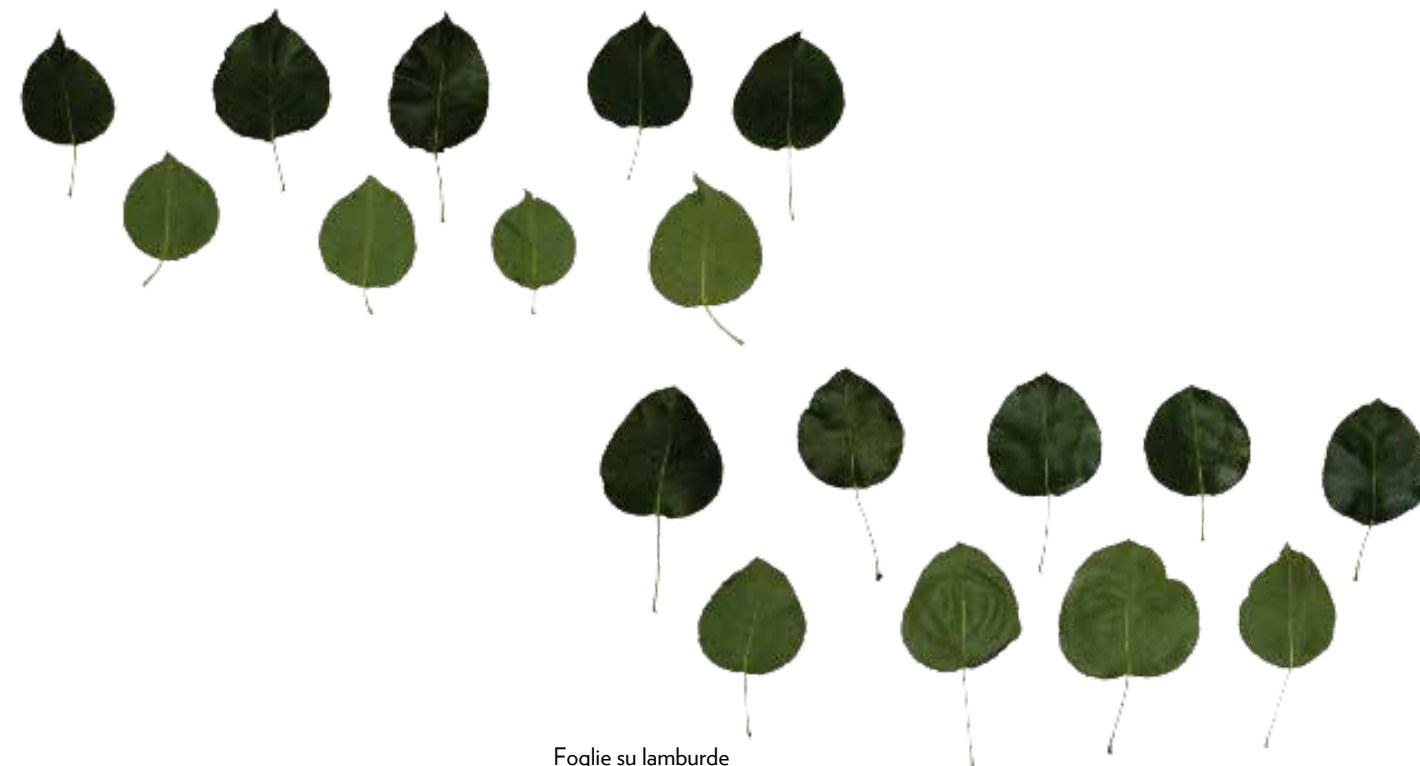
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nella prima decade di Aprile.

La raccolta dei frutti avviene intorno alla fine di Ottobre, inizi di Novembre ed il frutto si conserva a lungo per alcuni mesi.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Gli esemplari conservati nel campo collezione si sono mostrati particolarmente suscettibili all'attacco da parte di Afidi ed in particolare di Psilla comune del pero (*Cacopsylla pyri* L.). La varietà è moderatamente suscettibile alla ruggine del pero (*Gymnosporangium sabinae* (Diks.) Wint.).



Foglie su lamburde



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La denominazione di questa varietà di pera è chiaramente legata al territorio di origine e/o di diffusione. Le prime citazioni da fonti archivistiche sono con tutta probabilità da attribuire a Castore Durante da Gualdo che verso la fine del XVI secolo dà alle stampe *l'Herbario Novo* (1585). In questa opera l'autore umbro indica tra gli altri le *pere di montelione*^①.

Da fonti etnografiche si può far risalire ad almeno un'ottantina di anni orsono la presenza della Pera di Monteleone nell'Orvietano e nelle aree di ritrovamento odierne. Le fonti orali testimoniano inoltre la consuetudine di consumare cotta questa varietà di pera piuttosto dura, "allappante" e "granellosa" come la definiscono gli intervistati.

Gli agricoltori locali riferiscono come queste pere venissero conservate nel fruttai in mezzo alla paglia che consentiva di differirne nel tempo il consumo.

Alcune fonti ricordano che durante la loro infanzia spesso in inverno un piatto di *muntione* (dialett.) cotte sotto la cenere sostituiva il companatico ai pasti principali «quando c'erano meno soldi».

Pare che questo tipo di pera non fosse molto apprezzata per il gusto, ma se ne facesse uso per la scarsità delle derrate alimentari. Infatti, non appena il tenore di vita delle famiglie contadine della zona migliorò se ne ridusse di molto il consumo tanto che si arrivò a dare l'eccedenza del raccolto agli animali.

Negli ultimissimi anni alcuni ristoratori del luogo hanno iniziato a proporre la Pera di Monteleone come ricercato dessert: «*ho sentito una trasmissione in radio su un ristorante di Alviano che in inverno fa queste pere cotte per accompagnare il dolce, perché si mangia soprattutto cotta molti le mangiano anche crude, perché dentro diventa come se fosse fradicia invece non è, nocciolina però è buona, però io sempre cotte le ho fatte!*».

«*Bistecca del villano*» dunque, come alcuni l'hanno definita in un passato non troppo lontano, la Pera di Monteleone è attualmente riscoperta quale prodotto tipico meritevole d'attenzione nell'ambito della ristorazione specializzata.



NOTE

- ① Si veda, per l'importanza di questa citazione, quanto più estesamente affermato nel capitolo 1 in questa pubblicazione.

Pera Prestareccia >

codice accessione	PC078
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	NO

Nome Comune

Pera Prestareccia

Luogo di ritrovamento e diffusione

Le piante madri sono state ritrovate a Pietralunga (PG), in seguito alle ricerche condotte da Archeologia Arborea.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria, con portamento eretto e debole ramificazione delle branche.

Rami

I rami sono piuttosto rigidi, con *internodi* di spessore e lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio alto. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una leggera tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossiccio.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 8 elementi. Misurano 35mm in diametro. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa con tonalità medio/scuro. In piena antesi i petali sono tra loro separati e lo stigma e le antere si trovano allo stesso livello.

Foglie

Di colore verde scuro. Hanno base troncata ed apice arrotondato, margine crenato ed una curvatura dell'asse longitudinale media. Misurano 65 mm in lunghezza, 52 mm in larghezza (superficie 34 cm²). Sulla pagina inferiore è poi presente una leggera tomentosità. Il *picciolo* è lungo 28 mm ed è privo di stipole. Le foglie su *lamburde* hanno base ed apice ottuso, margine crenato e debole curvatura dell'asse longitudinale. Hanno dimensioni simili alle altre (lunghezza 66 mm, larghezza 49 mm, superficie 33 cm²). Il *picciolo* misura all'incirca il doppio di quello delle foglie normali (55 mm) ed è privo di stipole.



Frutti

I frutti sono di piccole dimensioni, pesando in media circa 62 grammi (altezza 55 mm, diametro 46 mm). Hanno aspetto ovoidale, sono simmetrici con profilo laterale convesso e massimo diametro nella porzione mediana del frutto. Il *peduncolo*, lungo (37 mm) e spesso (3 mm) ha debole curvatura ed è posizionato in modo diritto o leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto. La *cavità calicina* è liscia e priva di rilievi e presenta dei sepali divergenti.

La *buccia* ha colore di fondo verde giallastro, con area del sovracoloro di dimensione media e tono rosso arancio. La rugginosità è assente.

La *polpa* ha tessitura molle e risulta piuttosto asciutta, con scarsa succulenza.

Il *seme* è di forma ellittica.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la fine del mese di marzo e l'inizio di aprile con il massimo di antesi intorno alla terza decade di marzo.

I frutti raggiungono le dimensioni finali ai primi di luglio e la maturazione si completa entro la metà dello stesso mese. La conservazione dei frutti è di poche settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in osservazione presso il campo collezione non hanno mostrato particolari suscettibilità verso i principali agenti fitopatogeni. Si riporta l'osservazione della presenza, modesta, di afide nero (*Anuraphis farfarae* Kock) sugli apici dei germogli verso la fine della primavera.



< Pera San Pietro

codice accessione PC036
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Pera San Pietro

Luogo di ritrovamento e diffusione

La pianta madre è stata ritrovata nel territorio del comune di Massa Martana (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di elevata vigoria, con portamento eretto.

Rami

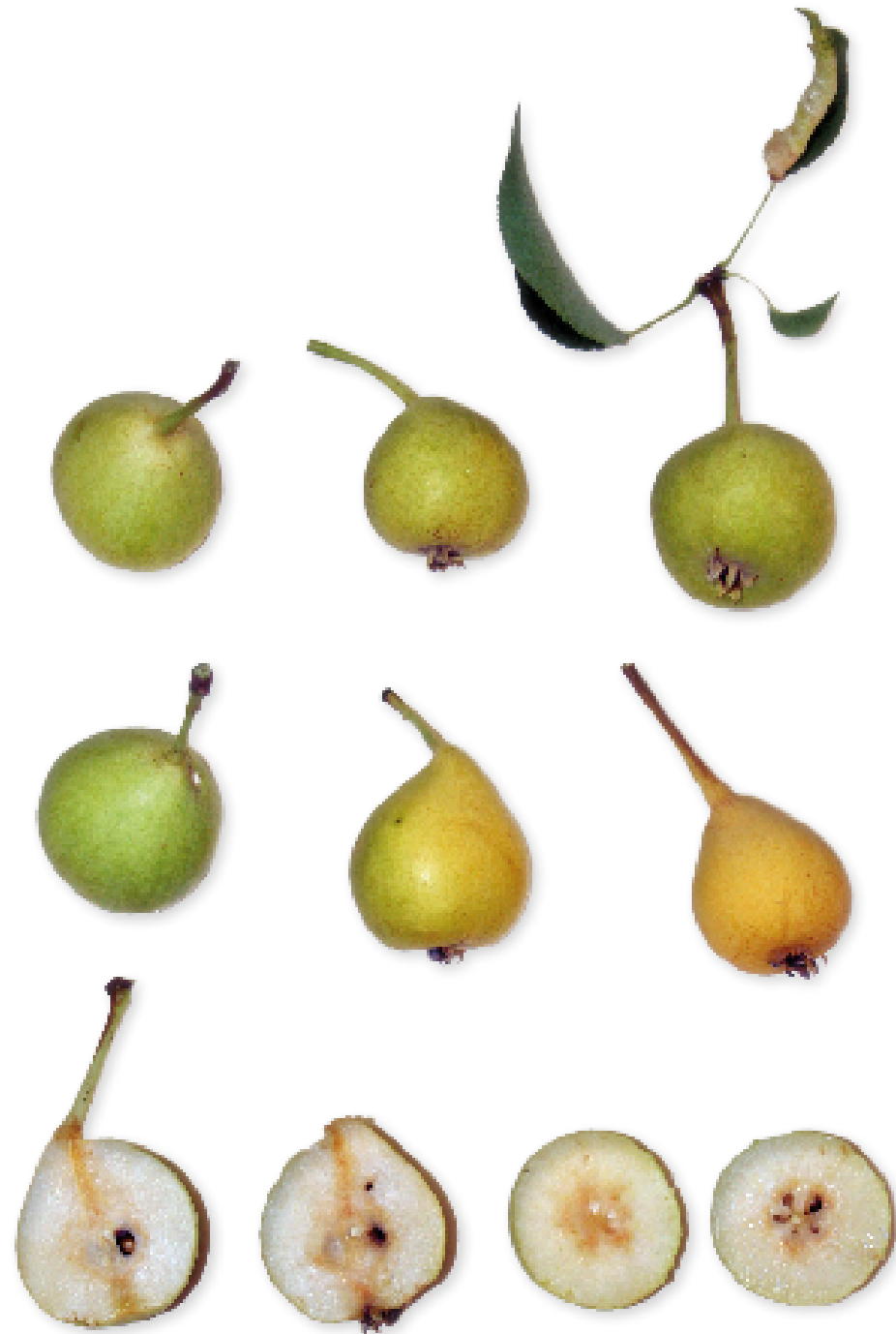
I rami mostrano un colore grigio marrone nel lato esposto al sole. La forma è diritta con *internodi* spessi e di lunghezza media. Le gemme vegetative hanno apice acuto e sono appressate o leggermente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è di dimensioni medio grandi.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 7, 8 fiori ciascuno. La *corolla*, di piccole dimensioni, ha un diametro di 30 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata (sub circolare). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 63 mm e largo mm 47, con superficie pari a 30 cm². La base della foglia è cordiforme, mentre l'apice ha forma ottusa. Il margine presenta una incisione a denti aguzzi; la pagina inferiore presenta una modesta tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 26 mm e porta alla sua base le stipole (quando la foglia acquisisce definitivamente i caratteri di completo sviluppo le stipole cadono lasciando una piccola cicatrice al loro posto). Le foglie delle *lamburde* sono di forma pressoché simile ma di dimensioni leggermente maggiori (lunghezza 72 mm, larghezza 47 mm, superficie 34 cm²), con una leggera tomentosità nella pagina inferiore. Il margine è crenato, la base cordiforme e l'apice ad angolo retto. Il *picciolo* è lungo quasi il doppio rispetto all'altra tipologia di foglie (49 mm) ed è corredato di stipole (analogamente, anche le foglie delle *lamburde* una volta terminato lo sviluppo perdono le stipole al cui posto resta una cicatrice).



Frutti

I frutti, di dimensioni molto piccole (30 g), sono di forma turbinata appiattita, simmetrici in sezione longitudinale (altezza 37 mm, diametro massimo 39 mm). La posizione del massimo diametro è leggermente spostata verso il calice, mentre il profilo risulta eretto. La *cavità peduncolare* risulta in pratica assente, mentre quella *calicina* è profonda circa 6 mm e larga 15 mm. Il *peduncolo* è lungo e spesso (35 mm e 2,5 mm rispettivamente); inoltre presenta una curvatura generalmente debole o assente e si inserisce in posizione diritta o leggermente obliqua rispetto all'asse del frutto.

I *sepali* alla raccolta sono eretti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, risulta privo di costolatura.

La *buccia* è liscia con colore di fondo verde, poi interamente gialla a completa maturità. La rugginosità è completamente assente.

La *polpa*, di colore bianco crema, è di media tessitura, senza granulosità e con discreto succo.

I *semi* sono di forma ellittica.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla terza decade di Marzo.

La completa maturità si ha intorno alla metà di luglio, tuttavia il consumo può essere anticipato di qualche settimana, anche per evitare il rapido deterioramento cui vanno incontro i frutti una volta raggiunto questo stadio.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

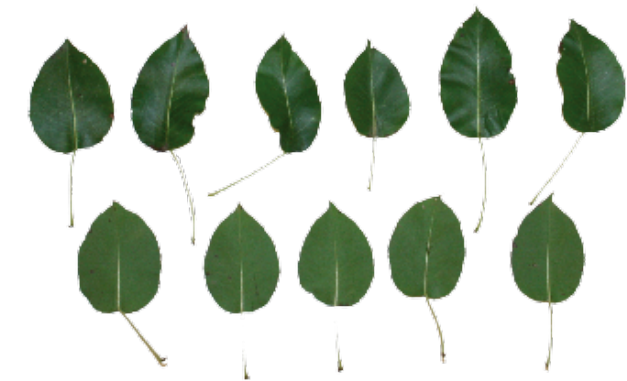
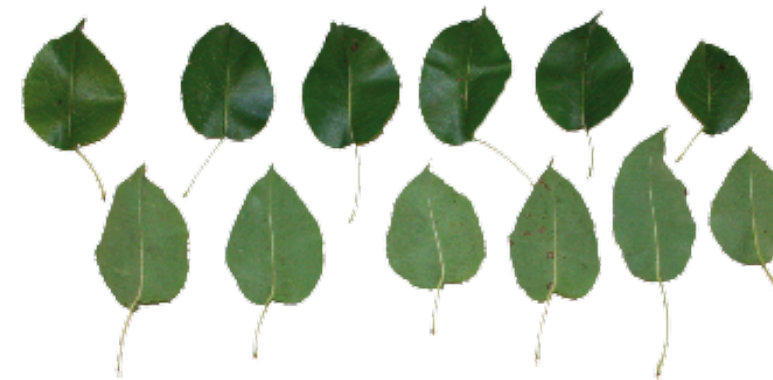
La varietà è suscettibile alla Ruggine del pero (*Gymnosporangium sabinae* (Diks.) Wint.), mentre non sono state riscontrate sensibilità verso altre fitopatie.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La denominazione attribuita a questa varietà di pera è indiscutibilmente legata all'epoca di maturazione del frutto, coincidente con la fine del mese di giugno, quando si commemorano i Santi Martiri Pietro e Paolo (29 giugno). Come è noto, nel mondo contadino è immemorabile consuetudine assegnare un nome alle piante e/o ai frutti in base al periodo di raccolta/fioritura/maturazione e alla ricorrenza delle stagioni e/o di determinate festività calendariali-religiose^①. Nella maggior parte dei casi, la scelta del nome racchiude ulteriori elementi caratterizzanti come la precocità o la tarda fruttificazione rispetto alla norma della specie in questione. E così, non è raro che uno stesso attributo agiografico venga utilizzato per designare numerose varietà appartenenti a specie diverse. Esistono infatti: mele, susine, ciliegie San Giovanni; pere, susine, pesche Sant'Anna; come pure fichi, pere, castagne San Martino e via dicendo.

Nel nostro caso, è possibile osservare come l'appellativo San Pietro (o San Piero) sia solitamente utilizzato per indicare la maturazione anticipata del frutto rispetto alla maggior parte delle cultivar appartenenti alla stessa specie. Emblematico è il caso dei *Sampieri*, termine con il quale vengono definiti direttamente susine e fichi primaticci, come per antonomasia, tanto che sovente nei dizionari alla voce *Sampiero* (o *Sampietro*) si legge: «*Sampiero: sorta di fico e di susino; e si dice tanto dell'albero, quanto del frutto*»^② [Accademia della Crusca, *Dizionario della Lingua Italiana*, Tipografia della Minerva, Padova, 1729, Vol. VI].

Ad ogni modo, se per i fichi e le susine è possibile rintracciare in letteratura



Foglie su lamburde



innumerevoli menzioni, quelle relative alle pere San Pietro sono di gran lunga inferiori e tendenzialmente circoscritte all'Italia Settentrionale.

Nella sua *Prima Orazione* composta in dialetto padovano nel 1521, Angelo Beolco (detto il Ruzante), nelle vesti di un contadino, esalta le delizie offerte dalla sua terra (il *Pavan*), soffermandosi in una dettagliata elencazione di un gran numero di varietà vegetali, tra cui comprende pure «*piri da San Piero*»⁹.

La denominazione della varietà è specificata anche da alcuni dizionari dialettali del lombardo-veneto: «*Pir San Piero: pera giugnola- pera che intorno a San Pietro (29 giugno) è quasi sempre matura*» [Zappettini S., *Vocabolario Bergamasco-Italiano per ogni classe di persone*, Tipografia Pagnoncelli, Bergamo, 1895: 378].

D'altra parte, la cultivar di pera *Sampierol*, descritta e catalogata agli inizi del secolo scorso dal pomologo trevigiano Botteselle, è attualmente fatta oggetto di tutela della biodiversità da parte della Regione Veneto [cfr. Botteselle P., *La Frutticoltura campagnuola in Provincia di Treviso*. Istituto Agrario Provinciale di Treviso. Stab. Tip. Ditta L. Zoppelli. Treviso, 1914; Veneto Agricoltura, *Antiche Varietà di Mele e Pere del Veneto*, Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare, Legnaro (PD), 2010: 162].

Una pera San Pietro è pure citata di sfuggita dal Gallesio, nel confronto con una varietà estiva precoce di Valperga (il *Pero Basolo*). Null'altro però apprendiamo, se non che quest'ultima è comunque preceduta dalla San Pietro nella maturazione [Gallesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 265-266].

Spostandoci più a Sud, un'antica menzione relativa a pere *San Piero* è contenuta negli scritti naturalistici del marchigiano Costanzo Felici (1525-1585) che, pur trattando delle varietà all'epoca conosciute sull'intero territorio nazionale, non consente di ipotizzare alcuna connessione localistica tra le summenzionate pere San Piero e la sua regione [Felici C., *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Quattro venti, Urbino, 1986: 92].

A prima vista dunque sembrerebbe che il Nord d'Italia possa in qualche modo rivendicare le origini della cultivar Pera San Pietro, almeno per quanto riguarda la sua nomenclatura. Ad ogni modo, la genericità e la larga associazione che del suddetto attributo agiografico viene fatta in pomologia e nel gergo comune, nonché la presenza di pere così denominate nei materiali etnografici appartenenti ad un più vasto contesto territoriale, spinge ad interrogarsi sull'eventualità che la varietà ritrovata nel territorio umbro possa celarsi sotto altro nome nella documentazione scritta.

In un trattato di frutticoltura, pubblicato negli anni trenta dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura della provincia di Mantova, troviamo menzione di una pera *Moscatella di San Pietro* tra le varietà precoci estive raccomandabili per i nuovi impianti commerciali [Longhini D., Ricci A., *Note di Frutticoltura*, Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Mantova, Officina Ceschi, Quistello (MN), 1935: 29-31].

E ancora una «*Pera moscadella piccola, Petit Muscat dei Francesi, Lomb. Pero San Pietro*» compare nell'elenco dei frutti presenti nella *Pomona in rilievo*, eseguita in cera dalla ditta Pizzagagli - De Gaspari⁹ premiata durante una delle numerose esposizioni dei prodotti dell'industria ed agricoltura che, di consueto, si tenevano in Italia nella prima metà del XIX secolo. [Biblioteca Italiana ossia Giornale di letteratura, scienza ed arti, Tomo XXV, 1822: 422]. A ben guardare, l'associazione tra pera San Pietro e Moscadella è rintracciabile

anche nelle catalogazioni del botanico medico Pier Antonio Micheli, in riferimento alla varietà «*San Piera moscadella gialla di gambo lungo*» (*Pyrus sativa fructu praecociori, flavescens exiguo pyramidato moschato, pediculo longo*), sebbene non se ne rilevi corrispondenza nei dipinti del Bimbi che si occupò della raffigurazione pittorica delle varietà descritte dal Micheli [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858, Vol. I: 202; Baldini E., *Cinque secoli di pomologia italiana*, Dipartimento Colture Arboree, Università di Bologna, 2004: 37].

Come è noto, le pere moscate costituiscono una classe piuttosto eterogenea di cultivar, la cui maturazione si diversifica in un periodo compreso tra l'inizio dell'estate ed il mese di ottobre. Esse presentano più o meno evidenti tratti distintivi e sono accomunate tra loro soprattutto dallo spiccato aroma di moscato⁹ [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, U. Hoepli, Milano 1915: 517]; caratteristica che né le Sampierol venete, né la varietà appartenente alla nostra collezione possiedono. Oltretutto, nelle liste proposte dal Ruzzante e dal Felici, come pure nei dizionari consultati la San Pietro (o San Piero) è



tenuta ben distinta dalla Moscatella. Sembrerebbe dunque che la sovrapposizione delle due denominazioni possa essere collegata alla generica valenza aggettivale di *precoce* associata al termine San Pietro, che viene così ad essere utilizzato per distinguere ulteriormente determinate “sotto varietà” all'interno del medesimo gruppo varietale, come appunto nel caso della *Moscadella di San Pietro*, la più precoce tra le pere moscate. L'indeterminatezza e genericità della nomenclatura associata alla nostra cultivar impedisce di ipotizzare qualsiasi identificazione storica, sebbene possiamo asserire con certezza non trattarsi neppure della Pera *Giugnola* (o *Giugnolina*), alla quale, come abbiamo visto, in alcuni dizionari dialettali del Settentrione viene riconosciuto il sinonimo di *Pir San Piero*.

A fare chiarezza ci è d'ausilio la dettagliata distinzione descrittiva del Gallesio che, a proposito della Pera *Giugnolina* (o *Falsa Moscatellina*), sovente confusa con il *Pero Moscatellino*, asserisce: «*Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del Pero Moscatello, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nella loro modificazione che appena si possono considerare come varietà. La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza. Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima: gl'intelligenti però la distinguono con quello di Giugnolina. Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco; perciò noi non ne faremo parola per ora, e ci limiteremo a descrivere la vera Moscatellina, e a dare un cenno della sua compagna. [...] La Giugnolina matura nel medesimo tempo della Moscatellina ed ha quasi le medesime forme, ed una piccolezza forse anche maggiore, ma il suo sugo è meno grato, e sente appena il profumo che distingue la prima; la supera però di molto in colorito*». [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 305-311].

NOTE

- ① Per approfondimenti relativi ai processi di nominazione popolare di flora e fauna cfr. Beccaria G. L., *I nomi del mondo. Santi, demoni, folletti e le parole perdute*, Einaudi, Torino 1995: 16-71; Bertoldi V., *Per la storia del lessico botanico popolare*, pp. 14-30, in «Archivium Romanicum. Nuova Rivista di Filologia Romanza», vol. XI (1927), Olschki, Genova.
- ② Per fare un'altro esempio tratto dai numerosi riferimenti rintracciati: «*Fica Santo Pietro: sorta di fico che suol maturare al tempo della festa di S. Pietro. Fico Sampiero*» [Puoti B., *Vocabolario domestico napoletano e toscano*, Stamperia del Vaglio, Napoli, 1850: 166].
- ③ «Po' piri quanti? Piri ranci, piri moscatiegi, piri zuchuoli, piri da San Piero, piri invernice, piri strangola preve» (Trad. «E le pere? Quante mai: pere ranelle, pere moscatelle, pere zucchine, pere di San Pietro, pere invernice, pere strangola-preti») [Ruzante (Beloco A.), Teatro. Testo, traduzione a fronte e note a cura di Ludovico Zorzi. - 1a ed. completa. - Torino, Einaudi, 1967: 1188].
- ④ Peraltro è interessante riportare il preambolo introduttivo alla presentazione del manufatto: «*Nuova si è trovata l'idea di presentare i migliori frutti finora conosciuti, formati sul vero coi loro naturali colori, e di avere quindi cominciata una raccolta assai copiosa, che può servire al diletto non meno che all'istruzione. Con questa si eviteranno gl'inconvenienti che sovente s'incontrano nella lettura delle descrizioni anche più*

esatte e nella rappresentazione dei frutti per mezzo della pittura; si riconosceranno i frutti medesimi nella loro forma e coi loro colori naturali in tutte le stagioni dell'anno, & la Pomona nostra potrà aumentarsi qualora nuovi frutti si scoprano o giungano a maturità nel nostro paese. L'impresa dei signori Pizzagalli e Dè Gaspari, utile per se stessa ai progressi della storia naturale e dell'agraria, potrà indurre alcuno a fissare una nuova ragionevole nomenclatura italiana de' nostri frutti ora spesso indicati con nomi vaghi ed inconcludenti. A questi industriosi artisti avrebbe l'Istituto aggiudicato il premio della medaglia d'oro se non avesse reputato più opportuno il riserbarlo all'epoca in cui la raccolta sarà condotta presso al suo termine colla stessa accuratezza colla quale si è incominciata» [Collezione degli atti delle solenni distribuzioni de' premi d'industria fatte in Milano e Venezia dal 1806 in poi, Stamperia Regia, Milano, 1824: vol. II, pp. 140-141.

- ⑤ Nel XVII secolo, così spiegava la denominazione delle moscatelle, l'agronomo Bolognese Vincenzo Tanara nella sua *Economia del cittadino in villa*: «*le moscatelle sono così dette dall'odore, ovvero moscatelle per andarci volentieri le mosche*» [Tanara V., *L'economia del cittadino in villa*, Prodocimo, Venetia 1644: 344].

Pera Vernia >

codice accessione	PC075
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	NO

Nome Comune
Pera Vernia

Luogo di ritrovamento e diffusione

Il ritrovamento della pianta madre, nel territorio del comune di Città di Castello (PG), è frutto della attività di studio e ricerca condotta da Archeologia Arborea.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Albero di elevata vigoria, con portamento eretto e debole ramificazione.

Rami

I rami dell'anno presentano internodi di lunghezza media e spessi. Il numero delle lenticelle è medio. Nella parte terminale del ramo è presente una leggera tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone medio. Il ramo ha una ondulazione a zig zag. La gemma vegetativa ha apice acuto, risulta fortemente divergente rispetto al ramo ed ha un supporto di grandi dimensioni.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 9, 10 fiori ciascuno. La *corolla*, di piccole dimensioni, ha un diametro medio di 34 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata (sub circolare). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa scuro. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro parzialmente separati. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

Foglie

Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 67 mm e largo mm 46, con superficie pari a 31 cm². La base della foglia è cordiforme, mentre l'apice ha forma arrotondata (in qualche caso, sporadico, ha forma aguzza). Il margine presenta una incisione di tipo crenato mentre la tomentosità della pagina inferiore, quando presente, è debole. Il *picciolo* è lungo in media 48 mm e porta alla sua base le stipole (quando la foglia acquisisce definitivamente i caratteri di completo sviluppo le stipole cadono lasciando una piccola cicatrice al loro posto). Le foglie delle *lamburde* sono di forma pressoché simile ma di dimensioni leggermente inferiori (lunghezza 62 mm, larghezza 39 mm, superficie 24 cm²), con una leggera tomentosità nella pagina inferiore. Il margine è crenato, la base

cordiforme e l'apice ad angolo retto (con sporadici casi con forma aguzza). Il *picciolo* è lungo circa 46 mm ed è corredato di stipole (analogamente, anche le foglie delle lamburde una volta terminato lo sviluppo perdono le stipole al cui posto resta una cicatrice).

Frutti

I frutti sono di medie dimensioni, con un peso che si aggira sui 180 grammi. Hanno aspetto maliforme, sono simmetrici con profilo laterale convesso e posizione del massimo diametro nel mezzo (altezza 63 mm, diametro massimo 71 mm). La *cavità peduncolare* risulta profonda in media 2,7 mm, mentre quella *calicina* è profonda circa 7 mm e larga 29 mm. Il *peduncolo* è lungo circa 36 mm e con spessore medio di circa 3,8 mm; inoltre presenta una curvatura generalmente debole (in qualche frutto questa è però maggiormente accentuata) e si inserisce in posizione diritta rispetto all'asse del frutto. La *buccia*, sensibilmente ruvida, presenta colore di fondo verde giallastro, con area del sovracoloro molto estesa di tonalità arancio. La rugginosità è presente in tutte e tre le parti del frutto dove si manifesta: cavità calicina, con estensione medio grande; cavità peduncolare, con estensione da grande a molto grande; guance, con estensione medio piccola. Intorno alla cavità calicina è presente anche una leggera costolatura. I *sepoli*, alla raccolta risultano eretti. La *polpa* è di colore bianco, dura e molto succulenta. I *semi* hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La piena fioritura avviene nella prima decade di aprile. I frutti raggiungono le loro massime dimensioni nel mese di agosto, mentre la maturazione è tra la fine di novembre ed il mese di dicembre. I frutti possono conservarsi per diversi mesi.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sulle piante in osservazione è stato rilevato solo un debole attacco, sul finire della primavera, da parte di afide grigio (*Dysaphis pyri* Boyer de Fonscolombe) in corrispondenza degli apici dei germogli. Sempre nello stesso periodo è stato osservato il disseccamento, e successiva necrosi, di alcuni giovani germogli.



Foglie su lamburde



< Pera Volpina

codice accessione PC076
collezione in vivo SI
collezione in vitro NO

Nome Comune
Pera Volpina

Luogo di ritrovamento e diffusione

Le piante madri sono state individuate nei comuni di Gualdo Tadino e Gubbio, in provincia di Perugia, in seguito alle ricerche condotte da Archeologia Arborea.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Di vigore medio con portamento semieretto e debole ramificazione.

Rami

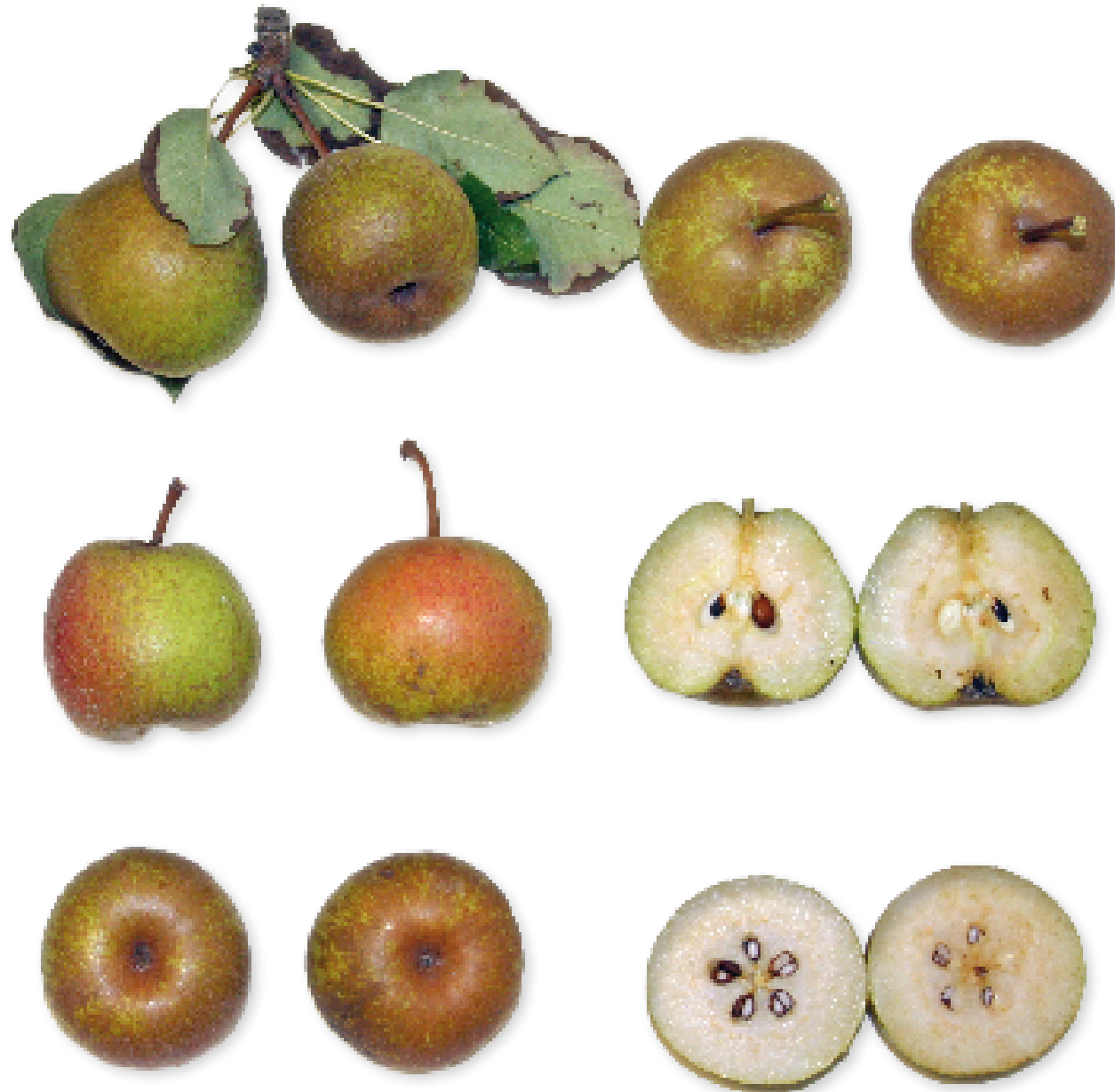
I rami presentano *internodi* di spessore medio e di lunghezza breve. Nella porzione distale i rami dell'anno mostrano una debole tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è grigio marrone. Il ramo ha forma diritta, mentre la forma dell'apice della gemma vegetativa è acuta; questa risulta inoltre leggermente divergente rispetto al ramo ed ha un supporto di media grandezza.

Fiori

Sono riuniti in corimbi di 8-9 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio di 35 mm con *petali* di forma arrotondata (sub circolari). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati o parzialmente sovrapposti. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde scuro. Il lembo è lungo in media 62 mm e largo mm 48, con superficie di 30 cm². la forma della base è cordiforme, quella dell'apice ottusa. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore non presenta tomentosità. Il picciolo è lungo in media 45 mm ed è privo di stipole. Le foglie delle lamburde sono di dimensioni leggermente inferiori (lunghezza 58 mm, larghezza 44 mm, superficie 26 cm²). Si trovano foglie sia di forma circolare sia ellittica: le prime hanno base cordiforme ed apice arrotondato, le seconde base ed apice ad angolo retto. Per tutte il margine è dentato e presentano una leggera tomentosità sulla pagina inferiore. Il picciolo è lungo 45 mm ed è privo di stipole.



Frutti

I frutti, di piccole dimensioni (peso medio 56 g, altezza 41 mm, diametro massimo 48 mm), sono di forma maliforme, simmetrici in sezione longitudinale e con profilo laterale convesso. Il massimo diametro è localizzato nella porzione mediana del frutto. Il *peduncolo* è lungo in media 27 mm ed ha uno spessore di circa 2,5 mm. La *cavità peduncolare* è assai poco profonda (2 mm). Quella *calicina* è profonda 6 mm ed ampia 19 mm. La cavità calicina è inoltre sormontata da un coronamento pronunciato ed ha *sepali* in posizione eretta alla raccolta.

La *buccia* è ruvida, a causa della presenza di un'area rugginosa che è grande in prossimità del picciolo, media sulle guance e di nuovo molto ampia intorno alla cavità calicina. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro molto ridotta, di colore rosso arancio.

La *polpa* è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza. Le *logge carpellari* sono chiuse e contengono *semi* di forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nella terza decade del mese di marzo.

La raccolta si ha intorno al mese di novembre, tuttavia data l'elevata serbevolezza dei frutti (carattere che ne garantisce la conservazione per molti mesi), il consumo fresco deve essere preceduto da un periodo di ammezzimento di alcune settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

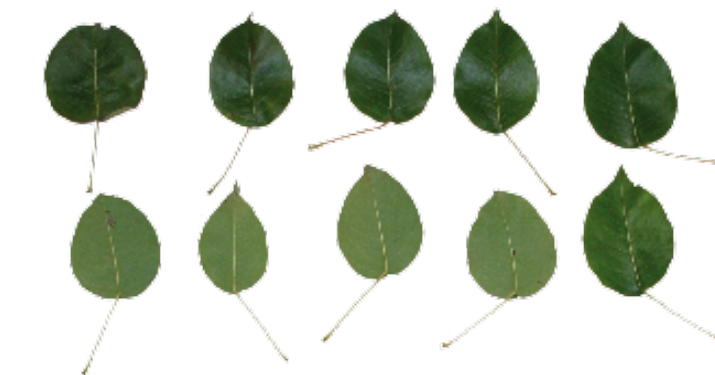
Le piante in osservazione non mostrano suscettibilità verso i principali agenti fitopatogeni. In alcune annate particolari è stata osservata una estesa proliferazione di afidi in corrispondenza dei giovani germogli.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

Ancora del tutto incerte le origini di questa particolare cultivar di pero invernale, la cui disomogenea presenza in molteplici ambiti territoriali della nostra penisola e la carenza documentaria all'interno delle fonti scritte rendono piuttosto arduo stabilire. Indubbiamente, l'attributo riservatole dalla tassonomia popolare sembrerebbe rivendicare in qualche modo alla varietà una natura selvatica, che in fondo ben si adatta alla rusticità del frutto. È largamente documentato come la determinazione aggettivale di "*volpino*" venga variamente utilizzata nella fitonimia popolare quale indicatore di proprietà che hanno a che fare con l'inutilità, nocività e/o selvatichezza di piante, erbe, alberi, foglie, fiori, etc...[Ⓢ]

Un'associazione analoga è rintracciabile in enologia dove il termine *foxy* (volpino) caratterizza l'aroma di alcuni vitigni, in particolare i discendenti dalla *Vitis labrusca* come *Noah*, *Otello*, *Clinton*. Ed è a proposito di quest'ultimo che troviamo in *Vino al vino* di Mario Soldati (1906-1999) una digressione particolarmente chiarificatrice sulla suddetta consuetudine linguistica, laddove l'autore estende l'ambito semantico anche al frutto: «*il Clinton ha un gusto speciale rozzo che noi chiamiamo volpino, e gli enologi per convenzione chiamano foxy: volpino, cioè selvatico, allappante, sgradevole. Dal punto di vista ampelografico, [...] sulle vigne stesse i grappoli del Clinton sono irregolari e con acini grossi*» [Soldati M. *Vino al Vino*, Mondadori, Milano, 1977:255].

La vicinanza della Pera Volpina con i peri selvatici (*peràzzi* o *perugini*)[Ⓢ] è in un certo senso avvalorata dal fatto che anche questa cultivar funge da portainnesto proprio come i peri selvatici. Anche qui troviamo un'ulteriore conferma onomastica dal momento che il *fox* (volpe) è una selezione clonale di porta innesto del pero.



Foglie su lamburde



La nostra regione è storicamente dotata di aree ad alta concentrazione di peri selvatici^③, come si riscontra nella frequenza del toponimo *perazzèta* [Lamanna A., Puletti E., Salerno P., *Ascoltare il Tevere. Viaggio nei nomi di luogo e della natura nella Valle del Tevere*, Era Nuova, Ellera Umbra, 2000: 82].

Al di là del presumibile legame della nostra cultivar con il pero selvatico, la Pera Volpina dovette essere significativamente presente in Umbria come attesta l'attuale permanenza di non pochi esemplari, tra cui alcuni ultracentenari, come la famosa Pera Volpina Melsa sita in località Vaccheria che in novembre «*produce pere piccole, rotonde e rugginose*» [Lamanna A., Puletti E., Salerno P., 2000: 82; Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi, 1997: 53].

Peraltro, fonti etnografiche testimoniano come la Pera Volpina rappresentasse un'importante risorsa alimentare integrativa, soprattutto in inverno quando le derrate scarseggiavano. Proprio in virtù della sua serbevolezza, la Pera Volpina rendeva disponibili i frutti fino a primavera, se debitamente conservati nel fruttai in mezzo alla paglia, che ne rendeva possibile il consumo anche a crudo. Il frutto fresco va infatti consumato previa cottura o utilizzato nella preparazione di conserve, come si precisa in *Archeologia Arborea*: «*il gusto di queste pere viene esaltato dalla cottura in un buon vino rosso, intere con la loro buccia, zucchero quanto basta e aromatizzate con cannella e chiodi di garofano*» [Dalla Ragione I., - Dalla Ragione L., 1997: 126].

Come accennato inizialmente, non è stato possibile individuare alcuna menzione relativa alla Pera Volpina nelle numerose fonti scritte analizzate, l'unica eccezione datata riguarda il *Manuale pratico di Frutticoltura* di Giglio Boni del 1924, dove l'autore segnala la Pera Volpina («*ottima sotto ogni riguardo*»), tra le varietà coltivate in Italia a scopo commerciale, quale specialità del comune di Faenza [Boni G., *Manuale pratico di frutticoltura*, S. Lattes e C. editori, Torino-Genova, 1924: 71].

La connessione territoriale della cultivar con l'areale faentino trova recente riscontro in attività di conservazione della biodiversità da parte della Regione Emilia-Romagna [Touring Club Italiano, *Ravenna e provincia: Faenza, Lugo, Brisighella, le spiagge, le pinete*, Touring Club Italiano, Torino, 2000: 97; 123]. Particolarmente rappresentativo è il caso di un'agricoltore custode di Brisighella^④, Domenico Ghetti, che ha intrapreso un interessante progetto di recupero delle antiche varietà della zona, tra cui primeggia appunto la Pera Volpina [Diolaiti F., *Un museo della frutta con la Pera Volpina*, pp. 103-104, «*Agricoltura*», dicembre 2008].

Non possiamo, tuttavia, attribuire con sicurezza la paternità della Pera Volpina alla Romagna, poiché in ragione degli evidenti legami della cultivar con i peri selvatici, non è possibile escludere l'indipendenza e/o l'autoctonia umbra delle accessioni di Pera Volpina ad oggi ritrovati sul territorio regionale.

NOTE

- ① Oltre che per la volpe, altrettanto dicasi per *lupo, cane, orso*: «*si tratta di determinazioni non certo casuali, ma ben motivabili; nella tradizione cristiana il lupo, indicato come "rapace" nelle Scritture, è stato visto come diavolo (o come eretico: nella concezione popolare ritenuto il predatore per eccellenza) [...] così la volpe è stata vista come diavolo, eretico, peccatore, e come diavolo la rana, il rospo, l'orso, il serpente*» [Beccaria G. L., *I nomi del mondo. Santi, demoni, folletti e le parole perdute*, Einaudi, Torino 1995: 35; 89-98].
- ② Con questo sinonimo viene denominato il pero selvatico da Cosimo Trinci nel *L'agricoltore sperimentato* pubblicato per la prima volta nel 1726: «*parlando adesso dè Perugini salvatichi, che si trovano nè boschi, ragnaje, ed in altri luoghi simili; scelti che siano vegeti, con buone barbe, non prosciugati, ne illanguiditi, si piantino nel vivaio con le medesime regole, che ho qui sopra descritte per quelli che si cavano dal vivaio fatto di seme: poiché da quelli Perugini ancora se ne cavano piante ragionevolmente buone*» [Trinci C., *L'agricoltore sperimentato, ovvero Regole generali sopra l'agricoltura*, presso Girolamo Dorigoni, Venezia, 1763: 181].
- ③ L'elevata densità di peri selvatici nel territorio Perugino è pure segnalata dal celebre pomologo italiano Girolamo Molon [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 228].
- ④ Da qualche anno a questa parte, a Brisighella si tiene in novembre una sagra paesana dedicata appunto alla Pera Volpina della Valle del Lamone.

Pesca Marscianese >



codice accessione	PD018
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Pesca Marscianese

Luogo di ritrovamento e diffusione

La zona di probabile origine e di sicura diffusione era il territorio marscianese, dove la varietà era un tempo coltivata e dalla quale appunto trae il nome che la identifica. Attualmente si trovano sparsi sul territorio diversi esemplari i quali sono tuttora propagati, come era usanza, quasi esclusivamente per seme. Questo può spiegare in parte la non completa corrispondenza tra i caratteri della varietà attualmente in collezione e quelli riportati nelle fonti scritte e riferiti alla prima metà del secolo scorso, come si dirà più estesamente nel paragrafo sulle note storico antropologiche.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Negli esemplari in collezione si osserva una sensibile differenza tra un albero di maggior vigore e portamento pendulo ed altri due esemplari di minor vigore e portamento espanso.

Rami

I rami presentano, sul lato non esposto al sole, una colorazione antocianica di debole intensità. I germogli misti presentano una densità di gemme a fiore piuttosto elevata. Queste sono poi presenti sia isolate che in gruppi di due o più.

Fiori

Di piccole dimensioni con *corolla* di diametro medio pari a 23 mm. Il fiore ha l'aspetto tipico delle rosacee con 5 petali. La forma di questi è rotonda ed il colore predominante è rosa violaceo. Il calice presenta, prima della caduta dei petali, la faccia interna di colore verde. Gli stami in rapporto ai petali si trovano in posizione superiore, mentre lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

Foglie

Di colore verde chiaro, hanno forma lanceolata e sono piuttosto lunghe (lunghezza 118 mm, larghezza 33 mm, superficie 39 cm²). L'angolo in prossimità dell'apice misura in media 28°, mentre quello alla base è per lo più prossimo ai 90°. I *nettari* sono presenti sulla quasi totalità delle foglie. Hanno foggia reniforme e se ne contano mediamente 3 per foglia. In sezione trasversale la foglia è concava. Presenta inoltre curvatura dell'apice.

Frutti

Di dimensioni medio piccole (136g) e forma rotonda (altezza 62 mm, diametro 67 mm). Sono asimmetrici visti dall'estremità pistillare. Questa presenta un umbone visibilmente pronunciato. Il frutto inoltre manifesta una forte prominenza della sutura. La *cavità peduncolare* misura (in media) 14 mm in profondità e 20 mm in spessore. La *buccia* presenta una pubescenza molto densa. Il colore di fondo della buccia è giallo verdastro. Il sovracoloro ha una larga estensione sulla superficie del frutto, si presenta di colore rosso scuro e con un *pattern* a macchie. La *polpa* è di colore bianco crema ed ha consistenza media e buona succulenza. La colorazione antocianica è molto intensa intorno all'osso, mentre è assente o debole sia sotto l'epidermide che nella polpa. Il *grado di aderenza* della polpa al nocciolo è variabile da un grado medio ad alto (non spiccagnola). La varietà risulta soggetta a cascola dei frutti, dovuta anche alle elevate e costanti produzioni.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 4,11

Composizione in acidi (mg/100gr) Ac. Malico: 705 Ac. Ascorbico: 8

Polifenoli totali (mg/kg) 405

Composizione fenolica (mg/kg) Ac.Clorogenico: 124, Catechina: 85, derivati della Quercetina: 95, Ac.1,5dicaffeilchinico: 101

Seme

I semi sono di forma obovata, colore marrone scuro e presentano un rilievo della superficie a cavità e solchi. In rapporto al frutto la dimensione del seme è grande. In peso rappresenta circa il 8-10% del peso totale del frutto.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la terza decade di marzo e la prima di aprile, con il picco tra gli ultimi giorni del mese di marzo ed i primi del successivo. La raccolta dei frutti avviene intorno alla seconda terza decade di settembre.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

È in questo ambito che le differenze tra gli esemplari in collezione si fanno maggiormente significative. In effetti, mentre i due esemplari di minor vigore mostrano una sensibilità elevata nei confronti della Bolla del pesco (*Taphrina deformans* (Berck.)), un terzo esemplare, pur sviluppando i sintomi della malattia presenta una maggiore resistenza.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

Senza dubbio è l'attributo localistico a contraddistinguere questa varietà di pesco a maturazione tardo estiva originaria di Marsciano (PG), ma conosciuta e apprezzata sin dagli inizi del secolo scorso al di là dei confini regionali: «*pesche assai rinomate anche fuori dell'Umbria sono quelle di Papigno (presso Terni) e di Marsciano (sulla Perugia-Todi)*» [Faina C., *Umbria verde. Almanacco regionale nel capitolo dedicato ai lavori agricoli*, G. B. Paravia & C., Torino, 1925]. La segnalazione del conte Carlo Faina (1894-1980) rappresenta peraltro la prima e la più antica citazione della Pesca Marscianese, tra quelle finora rintracciate nella documentazione scritta. Infatti, nonostante il ristretto areale geografico di pertinenza, si riesce ad individuare un numero relativamente significativo di riferimenti alla Pesca di Marsciano, che nei decenni immediatamente successivi dovette





godere di una certa fama, tanto da affermarsi come varietà ottimale nell'ambito della frutticoltura specializzata. «*La varietà locale di tipo Marscianese*» è infatti annoverata dal Prof. Agr. Federico Rossi tra «*le varietà di pesco più coltivate e che hanno dato i migliori risultati*» nella provincia di Perugia tra il 1936 e il 1938 [Rossi F., *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942: 24]. Un autorevole riconoscimento alla Pesca Marscianese viene dalla Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club (sempre molto selettiva nelle sue indicazioni) che alla sua prima edizione nel 1931 menziona Marsciano esclusivamente per ricordare le «*pesche duracine a polpa gialla*» che si coltivano nel suo territorio [Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Torino, 1931: 306]. La sintetica descrizione del frutto data dal testo sembrerebbe non coincidere rispetto alla colorazione della polpa con la varietà presente nella collezione, che è di pasta di colore bianco crema. Ciò non stupisce dal punto di vista storico sia per ragioni legate alla dinamica di circolazione dell'informazione in genere, sia perché la Pesca Marscianese appartiene al gruppo varietale delle *duracine* (non spiccagnole), di cui in passato venivano stimate perlopiù quelle a polpa gialla (note anche come *pesche cotogne*),^① dando forse adito ad una certa confusione. In effetti è proprio con la denominazione di *Cotogna di Marsciano* che compare, accanto alla *Cotogna di Papigno*, nella *Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana* tra le uniche varietà di pesco umbre un tempo particolarmente conosciute sull'intero territorio nazionale [*Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana*», vol. 43-44, 1959: 3]. Ad oggi, non è dato sapere se la *Pesca Marscianese* di cui parlano le fonti possa essere in qualche modo identificata con la varietà presente in collezione, se non per il luogo di rinvenimento della pianta madre. Certo è che il territorio in questione risulta storicamente legato ad una varietà di pesco, le cui caratteristiche qualitative non erano sfuggite ai suoi conoscitori che ne diffusero la reputazione addirittura all'estero. Emblematico è il caso de «*La Parola del Popolo*», una rivista socio-politica pubblicata a Chicago negli anni 60, a cura di un'associazione di emigrati italiani, nella quale -in un articolo dedicato ai prodotti regionali umbri- si legge «*riguardo alla frutta famose sono le pesche di Marsciano*» [*La Parola del Popolo*», a cura del Centro storico uomini rappresentativi del socialismo, n. 49-54, Publ. Association, Chicago, 1961: 35].

NOTE

- ① Sinonimia già codificata negli scritti naturalistici del XVI secolo, tra cui a titolo esemplificativo riportiamo quanto scrive il Matthioli (1565) e con lui il gualdese Castore Durante (1585): «*quelle che più nei cibi sono in prezzo sono le duracine, cioè quelle che non si spiccano dal nocciolo, e di queste più quelle che per il lor giallo colore e per esser molto odorate si chiamano pesche cotogne*»

[Matthioli P. A.: 109, Durante, Herbario Novo: 350]. Non dissimili le classificazioni scientifiche proposte secoli dopo dall'illustre pomologo Domenico Tamaro che chiarisce a proposito delle «*pesche duracine a polpa gialla: queste sono le Cotogne propriamente dette, che servono in modo particolare per fare le persicate e tutte le varie conserve*» [Tamaro D., *Frutti di grande reddito*, Hoepli, Milano 1929].

Prugna Agostana >

codice accessione	PD018
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Prugna Agostana

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà era un tempo particolarmente diffusa nel territorio della Media Valle del Tevere. Le piante madri sono state individuate nei comuni di Todi e Collazzone, in provincia di Perugia.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE



Albero

Albero di vigore medio basso, con chioma poco densa.

Rami

I rami presentano una debole colorazione antocianica delle estremità. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni, hanno apice acuto e risultano mediamente sollevate rispetto al ramo. Il supporto della gemma, rispetto ad essa, è di grandi dimensioni e presenta, anche se in modo poco percettibile, una decorrenza lunga alcuni millimetri ai lati.

Fiori

I fiori hanno un diametro di 25 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. I *sepali* sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da non toccare né il ricettacolo né i petali. Questi ultimi hanno forma obovata, presentano ondulazione del margine e sono disposti in modo libero, senza punti di contatto tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 10 mm. Lo *stigma* si trova al di sotto delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

Foglie

Il lembo superiore delle foglie è di colore verde di media tonalità. Il *lembo* è lungo in media 51 mm e largo mm 30, con superficie pari a 15 cm². Il margine presenta incisione di tipo dentato, mentre la pagina inferiore è priva di tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un quarto della lunghezza della foglia (12 mm). I *nettari* sono rari, mentre quando presenti si situano tra la base della foglia ed il picciolo.

Frutti

Di forma ellittica, sono simmetrici in visione ventrale. Le dimensioni sono piccole (peso 25 g, altezza 39 mm, diametro maggiore 33, diametro minore 32), non presentano né tomentosità né depressione in corrispondenza dell'apice. La sutura verso l'estremità pistillare è poco profonda. Il peduncolo è lungo circa un terzo del frutto (16 mm). La buccia è liscia, ampiamente ricoperta di pruina. Il colore di fondo è un violetto di tonalità tra il porpora ed il violetto scuro.

Seme

Il *nocciolo* ha forma ellittico stretta, debole sviluppo della carena. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, mentre l'apice ha forma arrotondata. Il seme rappresenta il 5% del peso totale del frutto (peso 1,3 g, altezza 27 mm, larghezza 14 mm, spessore 7 mm).

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla prima decade di aprile.

La raccolta si ha intorno alla terza decade di agosto; la maturazione dei frutti è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti in collezione.

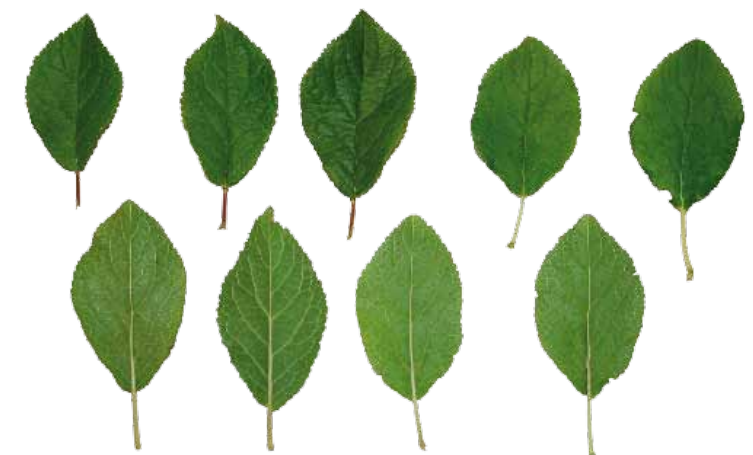
PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La genericità dell'attributo usato per designare questa varietà costituisce un notevole ostacolo ad una sua certa identificazione con le varietà rintracciabili nella documentazione scritta. Come è noto il termine *agostano* indica animali e/o oggetti che hanno a che fare con il mese di agosto. In modo particolare in agricoltura viene impiegato per caratterizzare frutti e ortaggi che si seminano e/o si raccolgono in questo preciso momento dell'anno solare [cfr. Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Rejna, Milano, 1859: 701; *Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica, contenente la grande e piccola coltivazione, l'economia rurale... ossia Dizionario ragionato ed universale di agricoltura. Opera compilata sul metodo di quella del fu abate Rozier*, Napoli, Minerva, 1827-1833: 129-131]. Peraltro lo stesso *Dizionario ragionato ed universale di agricoltura* del Rozier precisa come «*agostare nel linguaggio dei giardinieri vuol dire farsi maturo perché la maggior parte dei frutti terminano la loro evoluzione durante questo mese o poco dopo*» [Ibidem: 131].

Ad ogni modo, sebbene troviamo l'aggettivo di *agostano/a* associato a diverse specie pomologiche (ciliegie, pesche, ...), esso sembrerebbe più strettamente legato alle prugne, diventandone molto spesso un vero e proprio sinonimo.

È il caso, ad esempio delle *Agostane* di *Cesena* citate nella *Rivista di ortoflorofrutticoltura italiana*» [Ibidem: vol. 43-44, 1959].

Anche in Umbria, sin da tempi piuttosto remoti, *agostane* sembrerebbero le prugne per antonomasia. È quanto si evince dalle annotazioni contabili del fattore del Monastero di Monteluca in Perugia tra le quali troviamo: il duplice acquisto di «*agogene secche*» destinate alle inferme e al consumo in occasione del ferragosto, ed inoltre nel luglio del 1496 l'intenzione di acquistare «*agogene damasciense per seccare*» [ASP, CRS, *Monteluca, Entrata e uscita*: 45, 42v; 47, 55v 49, 50r; Felicetti S., *Aspetti e rivolti di vita quotidiana in un Monastero perugino riformato*, Monteluca secolo XV, Estr. *Collectanea franciscana*, n. 3-4,





Istituto storico Cappuccini, Roma, 1995: 613].

Appare evidente come nel lessico locale, la forma sostantivata *agogene* venisse utilizzata per indicare le prugne, come attesta ben cinque secoli più tardi il *Vocabolario del dialetto perugino* di Luigi Catanelli dove alla voce “agòge” si dà la seguente definizione: «*agòge s.f. pl. Specie di prugna: a ‘sti tèmpi è ‘n affèro comprà l’agòge, di questi tempi non è un affare comprare le prugne*» [Catanelli L., *Vocabolario del Dialetto Perugino*, Tibergraph, Perugia, 1995: 36].

Il *Vocabolario del Dialetto di Magione* attribuisce invece il significato di *precoce* al termine dialettale *agògo*, specificando come l’aggettivo si riferisca «*specialmente*» proprio alle susine [Moretti G., Ugolini F., A. *Vocabolario del dialetto di Magione (Perugia)*, Istituto di filologia romanza, Perugia 1973: 18].

Una simile indeterminatezza impedisce dunque un qualsiasi riconoscimento della varietà Prugna Agostana inserita in collezione. Analoghe difficoltà legate alla nomenclatura delle agostane erano già note negli anni 40, come ben traspare dalle considerazioni intorno alla frutticoltura umbra di Federico Rossi che, parlando delle varietà di prugne maggiormente diffuse nell’areale ternano, asserisce: «*le agostane sono poche e non bene individuate*» [Rossi F. *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942]. Riguardo alla varietà qui di interesse ci si può basare unicamente sulle notizie apprese in ambito etnografico, interpellando i possessori degli esemplari individuati a Collazzone (PG).

I testimoni riferiscono come in passato fosse consuetudine essiccare le prugne agostane facendole «*asciugare*» dapprima al sole, terminando la procedura nel forno a legna a bassa temperatura. Un altro metodo di conservazione consisteva nell’inserire le prugne in barattoli di vetro riempiti di zucchero e poi esposti al sole per qualche settimana, di modo che all’interno si formasse uno sciroppo. La conserva era poi utilizzata durante l’anno in cucina per condire il baccalà oppure semplicemente per arricchire del pane raffermo bagnato con acqua e olio.

Prugna Mollona >

codice accessione	PD007
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	NO

Nome Comune
Prugna Mollona

Luogo di ritrovamento e diffusione

Le piante madri sono state rinvenute in diverse località del comune di Amelia (TR). Molto probabilmente si tratta di una varietà locale della Susina Regina Claudia Verde, alla quale è molto simile.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria, con portamento aperto.

Rami

Gli *internodi* sono di spessore elevato e lunghezza media. Presentano una debole colorazione antocianica della estremità del germoglio durante la fase di rapido accrescimento. La *gemma vegetativa* è di grandi dimensioni, ha apice acuto e risulta leggermente sollevata rispetto al ramo. Il *supporto della gemma* è di grandi dimensioni ma non presenta decorrenza ai lati.

Fiori

I fiori hanno un diametro di 24 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. I *sepali* sono di forma ellittica stretta e sono allineati con i petali. Questi ultimi hanno forma circolare, presentano una marcata ondulazione del margine e sono disposti in modo libero, senza punti di contatto tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 14 mm. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

Foglie

Di forma ovata, con apice ad angolo retto e base ottusa. La pagina superiore delle foglie è di colore verde di tonalità media. Il *lembo* è lungo in media 98 mm e largo mm 61, con superficie pari a 60 cm². Il margine presenta incisione di tipo crenato, mentre la pagina inferiore è assai debolmente ricoperta da tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un sesto della lunghezza della foglia (15 mm). I *nettari* sono sempre presenti e generalmente disposti tra la base della foglia ed il picciolo.



Frutti

Hanno forma circolare (globosa) e sono simmetrici in visione ventrale. Le dimensioni sono grandi (peso 70 g, altezza, diametro maggiore e minore pari a 49 mm). La depressione in corrispondenza dell'apice è debole, mentre la tomentosità è assente. La sutura verso l'estremità pistillare raggiunge un grado medio. Il *peduncolo* è lungo circa un terzo del frutto (15 mm). La *buccia* ha colore di fondo verde ed è ricoperta da abbondante pruina. La *polpa*, di colore da biancastro a verde giallastro, ha consistenza media e scarsa succulenza. La *polpa* è di colore verde, di fermezza e succosità nella media.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 4

Composizione in acidi (mg/100gr) Ac. Malico: 546, Ac. Ascorbico: 1,9

Polifenoli totali (mg/kg) 293

Composizione fenolica (mg/kg) Ac. Clorogenico: 247 Ac. 1,5dicaffeilchinico: 16,4; derivati della Quercetina: 29,7

Seme

Il *nocciolo* ha forma semicircolare in visione laterale e forma ellittico allargata in visione ventrale. La troncatura della base è ampia, mentre lo sviluppo della carena è debole. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, mentre l'apice ha forma acuta. Il seme rappresenta il 4% del peso totale del frutto (3 g, altezza 27 mm, larghezza 19 mm, spessore 12 mm). Il grado di aderenza della polpa al nocciolo è pressoché nulla (*spiccagnola*).

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla prima decade di aprile.

La maturazione dei frutti si ha intorno alla terza decade del mese di luglio. La raccolta è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti in collezione.

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

La denominazione di Mollona comunemente attribuita, nell'areale Amerino, a questa cultivar di susina pare sia dovuta alla caratteristica morbidezza e compattezza del frutto che, giunto a perfetta maturazione, «*sputa l'osso*» asciutto e pulito alla semplice pressione delle dita, mantenendo pressoché integra la polpa. Questo è quanto riferiscono le fonti orali che non hanno però saputo indicare altri sinonimi usati in loco per designare la suddetta varietà.

L'assenza di un'alternativa fitonimica ha reso piuttosto difficoltosa l'individuazione della cultivar nell'ambito della documentazione scritta, dove non è stata rintracciata alcuna connessione tra il termine *mollona* e una qualche varietà pomologica.

Tuttavia, è stato possibile formulare un'ipotesi di identificazione a partire dalle numerose analogie morfologiche, organolettiche ed agronomiche della cultivar amerina con il gruppo varietale delle susine Claudie (o *Claudiane*), in modo particolare con la Regina Claudia Grande [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, U. Hoepli, Milano, 1915: 735; Scaramuzzi D., *Coltivazione delle piante legnose da frutto*, Macrì, Città di Castello-Bari, 1945: 182].





Riproduzione della Susina Claudia nella tavola illustrata (tempera eseguita da Antonio Serantoni) che accompagna la Pomona Italiana del Galesio.

D'altra parte, la «*marcatissima fisionomia*» della Regina Claudia lascia pochi dubbi (si veda l'illustrazione tratta dalla Pomona Italiana in questa pagina), come già osservava il Galesio confrontando i diversi esemplari largamente diffusi in Italia ed in Europa: «*Io ne ho trovate delle piante vecchissime nei miei poderi, ove era coltivata col nome di Verdacchia rotonda, e l'ho trovata con questo nome e altri diversi in molti luoghi del Genovesato. Nella Romagna e nel Modenese vi si conosceva da lungo tempo sotto il nome di Mammola, e in Piemonte sotto quello di Claudia. [...] Ora è comune in tutta l'Europa. Duhamel lo descrive nella sua Pomona sotto il nome di Dauphine, e vi dà per sinonimi quelli di grosse Reine Claude, Abricot vert, Verte-bonne: né si può dubitare della sua identità colla nostra Claudia, corrispondendovi esattamente tanto nella descrizione quanto nella figura...*» [Galesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 176-178].

Al di là delle evidenti similitudini tra il frutto della susina Mollona con la Regina Claudia Verde, la nostra supposizione identificativa è corroborata da testimonianze orali provenienti dall'Emilia Romagna (comune di Budrio), dove il sinonimo Mollona è direttamente associato alla cultivar Regina Claudia Trasparente sempre in ragione della consistenza del frutto: «*molto morbida, ma al contempo asciutta, eccellente al gusto e quando si addenta è morbida ma non "squacquarellosa" (si spappola)*»^①.

La storia della Mollona coinciderebbe dunque con quella della Regina Claudia, varietà ampiamente presente in un vasto areale della nostra penisola, probabilmente sin da tempi piuttosto remoti, benché sia possibile reperirne notizia in letteratura soltanto a partire dal XVII secolo. Ciò forse a causa della “regale” nominazione attribuitale nella prima metà del Cinquecento, che la rese univocamente riconoscibile anche al di fuori dei confini nazionali fino al giorno d'oggi [Migliorini B., *Dal nome proprio al nome comune*, Olschki, Firenze, 1968: 170]. «*La Claudia è una varietà antica in Italia, e forse già conosciuta dai Latini, sebbene la confusione dei tanti nomi, che aveva, non l'abbia mai lasciata distinguere generalmente. [...] Ora essa ha preso il solo nome di Claudia in tutta Italia, e vi è divenuta così comune, che si ritrova in abbondanza non solo nei giardini ma ancora nei mercati. Non vi è frutto, che si sia tanto propagato quanto questo Susino, e che sia riescito dovunque così bene. Esso deve essere passato dalla Toscana in Francia ai tempi di Caterina de' Medici, e di là in Germania ed in Inghilterra*». [Galesio G., 1817-1839, cit.: 176-178].

Pare infatti che la cultivar sia stata dedicata dal naturalista francese Pierre Belon (1517-1564)^② all'ormai defunta Claudia di Valois-Orléans (1499-1524) regina consorte di Francia, moglie di Francesco I e madre del re Enrico II (1519-1559), durante il cui regno il botanico prestò servizio a corte. La coincidenza cronologica avvalorerebbe peraltro le ipotesi storiche già formulate dal Galesio, per cui con tutta probabilità il delicato e succulento frutto, “regina delle susine”, appartenente da tempo al patrimonio frutticolo toscano, fu introdotta in Francia all'epoca del matrimonio tra Enrico II e Caterina de' Medici (1533). Quest'ultima, notoriamente appassionata di gastronomia, influenzò sensibilmente le trasformazioni in atto nell'ambito della cucina francese, importando numerose pietanze, prodotti e consuetudini alimentari toscane [Capatti A., Montanari M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari, 1999: 131].

La cultivar Regina Claudia, presente tra le varietà «*poste alla mensa del A. R. del Ser. mo Gran Duca di Toscana*» nel XVII secolo e «*figurata con il nome di Susina Regina nei quadri della R. Villa di Castello*»^③, compare nel Dizionario Botanico dei Targioni-Tozzetti sotto la definizione di *Prunus Domestica Claudiana* datale dal medico e botanico francese René Louiche Desfontaines (1750-1831)^④ a sua volta desunta da Duhamel (1700-1782)^⑤ [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario botanico italiano*, Firenze, 1858, vol. I: 265].

Dal XVII secolo in poi la cultivar si impose sul mercato europeo, incontrando sempre più l'apprezzamento di insigni pomologi di fama internazionale, tra cui oltre ai già menzionati Galesio, Duhamel, Desfontaines, ricordiamo Domenico Tamaro che nel suo trattato di frutticoltura annovera la *Regina Claudia Grande Verde* tra le varietà consigliabili nei nuovi impianti per le proprietà colturali e la buona resa produttiva. [Tamaro D., 1915, cit.: 724-735].

A tutto il XX secolo, la cultivar Regina Claudia ebbe larga diffusione anche in Umbria, in modo particolare nell'areale Ternano, come documenta negli anni '30 Francesco Rossi - autore di un preziosissimo e dettagliato resoconto interente la frutticoltura umbra^⑥ - il quale segnala l'abitudine degli agricoltori locali di ricorrere al susino come tutore vivo per la vite: «*si trova sempre in coltura promiscua, lungo i filari delle viti o negli orti*» [Rossi F., *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942: 31, 65-66]. Consuetudine peraltro confermata, dalle fonti etnografiche, anche per l'areale Emiliano-Romagnolo.

L'uso si coniugherebbe curiosamente con la duplice accezione semantica del termine Mollone che nel dialetto di Orvieto (TR) significa appunto «*palo di sostegno per le viti*» [cfr. Mattesini E., Uguccioni N., *Vocabolario del dialetto del territorio orvietano*, A.C. grafiche, Città di Castello, 1992: voce *mollone*].

NOTE

- | | |
|---|---|
| <p>^① Le informazioni sono state raccolte mediante rilevazioni etnografiche telefoniche a partire dal contatto con un'azienda individuata sul web, la quale commercializza antiche varietà di alberi da frutto, tra cui la Susina Regina Claudia Trasparente, alla quale appunto è associato il sinonimo di Mollona [www.ilgiardinodellecollezioni.it].</p> <p>^② Noto anche come <i>Petrus Bellonius Cenomanus</i> dalle sue opere latine dedicate a botanica e zoologia, tra cui ricordiamo in modo particolare il trattato <i>De arboribus</i> pubblicato a Parigi nel 1553.</p> | <p>^③ Galesio G., cit.: 176.</p> <p>^④ Desfontaines R., <i>Histoire des arbres et arbrisseau qui peuvent être cultivés en pleine terre</i>, Brosson, Paris, 1809: 206.</p> <p>^⑤ Duhamel H., <i>Traité des arbres et arbustes qui se cultivent en France</i>, chez H. L. Guerin & L. F. Delatour, Paris 1755.</p> <p>^⑥ Cfr. Capitolo 1 della presente pubblicazione.</p> |
|---|---|

< Prugna Pornello



codice accessione	PD016
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Prugna Pornello

Luogo di ritrovamento e diffusione

Le piante madri sono state rinvenute in diverse località del comune di Montecchio (TR), dove è ancora piuttosto diffusa nella coltivazione in orti e poderi.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria, con portamento aperto.

Rami

I rami dell'anno presentano una colorazione antocianica forte. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni con apice acuto e risultano leggermente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è di grandi dimensioni e presenta una decorrenza visibile ai margini.

Fiori

I fiori hanno un diametro di 19 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. I *sepali* sono di forma ellittica e sono allineati con i petali. Questi ultimi hanno forma circolare, presentano ondulazione del margine e sono disposti in modo da risultare sovrapposti. Il *peduncolo* è lungo in media 6 mm. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

Foglie

Il lembo superiore delle foglie è di colore verde di media tonalità. Il *lembo* è lungo in media 77 mm e largo mm 42, con superficie pari a 32 cm². Il margine presenta una incisione di tipo crenato, mentre la pagina inferiore è ricoperta da tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un quarto circa della lunghezza della foglia (18 mm). I *nettari* sono presenti nella maggior parte delle foglie e si collocano alla base della foglia.

Frutti

I frutti sono di piccole dimensioni, con peso medio sui 15 grammi. Sono di forma circolare (globosa) e sono simmetrici in visione ventrale (altezza 30 mm, diametro massimo 29 mm, diametro minimo 28 mm). La sutura in prossimità del picciolo è poco profonda. La depressione all'apice del frutto è presente, mentre assente è la tomentosità.

La *buccia* ha colore di fondo violetto porpora e violetto scuro.

La *polpa* è di colore verde giallastro, ha consistenza morbida e scarsa succulenza.

Seme

Il *nocciolo* ha forma ellittica in visione laterale ed ellittico allargata in visione ventrale. La troncatura della base è stretta, lo sviluppo della carena è debole, mentre la forma dell'apice è arrotondata. La faccia laterale si presenta con tessitura granulosa. Il seme rappresenta il 5% del peso totale del frutto (0,8 g, altezza 17 mm, larghezza 13 mm, spessore 8 mm). Il grado di aderenza della polpa al nocciolo è elevato (*non spicca*).

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la fine di marzo ed i primi del mese di aprile.

La maturazione dei frutti si ha intorno alla fine di agosto. Di consumo immediato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti nella collezione. I frutti sono soggetti ad attacco da parte di *Cidia* del susino (*Cydia funebrana* (Treitschke)).

PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI

In base alle rilevazioni etnografiche, questa varietà di prugna (di mezza estate) era piuttosto diffusa nei poderi e nelle campagne circostanti il luogo dell'attuale ritrovamento (Comune di Montecchio, in provincia di Terni) ed in buona parte del territorio Orvietano. Le testimonianze orali raccolte documentano come, fino a qualche decennio fa, il frutto fosse particolarmente apprezzato e ricercato dagli abitanti della zona per la preparazione domestica di confetture e/o composte. Non è stato possibile stabilire a quando risalga la presenza in loco della cultivar. Un'informatrice riferisce che «*quello specifico albero*» era in possesso della propria famiglia d'origine, molto tempo prima della sua nascita, ricordando inoltre come soltanto in casa sua fosse abitudine chiamare quel tipo di susine «*verdine e un po' durette*» «*prugne piccole*», altrimenti conosciute e da tutti designate unicamente con il nome di Prugne Pornelle.

Ed è proprio tale nomenclatura ad impedire l'individuazione di notizie inerenti la specifica cultivar nell'ambito della documentazione scritta. Infatti, nell'area sud-occidentale dell'Umbria, la parola pornello/pornella è storicamente utilizzata quale sinonimo dialettale per qualsiasi pianta o frutto appartenente all'intero genere *Prunus*².

La sinonimia è rintracciabile in alcune aree limitrofe della Toscana, in modo particolare nel territorio dell'Amiata, per il quale si può risalire alla seconda metà del XIV secolo, grazie ad una citazione contenuta in un testamento, datato 6 giugno 1363, conservato nei carteggi dell'Abbadia di San Salvatore di Monte Amiata, laddove è proprio un albero di *pornello* a segnare i confini di una quota dei lasciti di tale Nucciarello di Gulino di Montelatrone².

Per il territorio Orvietano è possibile documentare la consuetudine linguistica, tuttora estremamente viva e diffusa, almeno a partire dal XV secolo. Ne dà notizia un'antica cronaca locale, conosciuta agli storiografi come *Diario di Ser Tommaso di Silvestro* dal



nome del suo compilatore, notaro e canonico del Duomo di Orvieto che, tra i dettagli della produzione agricola per l'anno 1499, alla voce *fructe* riporta: «*item fu habundantia de pornelle de omne sorta, in tal modo che molte pornelle fu de bisogno de appuntellarle*». Pur nella sua brevità, la preziosa attestazione storica, oltre a confermare la valenza semantica del termine *pornella* genericamente associato in loco a qualsiasi varietà di susina («*pornelle de omne sorta*»), ci informa riguardo la naturale e longeva vocazione dell'area geografica in questione alla coltivazione delle prugne [*Diario di Ser Tommaso di Silvestro (aa. 1482-1514)*, in *Ephemerides Urbevetae dal Codice Vaticano Urbinense 1745, a.a. 1482-1514*, 1903 - 1920: 117, vv. 108].

Un'abbondanza produttiva riscontrabile finanche a livello toponomastico: è il caso della frazione Pornello (attualmente Comune di San Venanzo, TR), così registrata in una *Corografia d'Italia* datata 1852: «*Pornello: Villaggio negli Stati Pontifici, distretto e delegazione d'Orvieto, conta 200 abitanti. Sta in monte, con terreno bastantemente fertile e a non lungo tratto da Orvieto*» [Fabi M, *Corografia d'Italia, ossia gran dizionario storico, geografico, statistico delle città, borghi, villaggi, castelli ecc. della penisola*, Milano, Pagnoni, 1852: 885]. La località, edificata intorno al 1137, deve evidentemente il suo nome all'antica rilevanza paesaggistica del pruno (o susino) che, abbiamo visto, in questi luoghi era detto *pornello* [www.wix.com/pornello].

È interessante segnalare come, nonostante in Italia si contino numerosissimi fito-toponimi derivati dal genere *prunus* (*prunaia, prugno, imprunaia, ...*)^①, la precisa forma lessicale del toponimo *pornello* rappresenta un *unicum* di queste zone.

NOTE

- ① «*Pornella per prunella, sia domestico che selvatico*» [Rosa. E., *Dizionarietto della campagna amerina: saggio di voci proprie usate nel contado della città di Amelia ed in taluni altri luoghi dell'Umbria*, Narni, Subioli, 1907: 38]. «*Pornella: susina, prugna*» [Cfr. ad es.: *Giornale Italiano di Filologia*, vol. 21, 1969:42].
- ② Sbarra S., *Documenti inediti dell'amiatino tre-quattrocentesco*, «*Studi di filologia italiana*», XXXIII, 1975: pp. 15-188. Le note al testo specificano per l'appunto *Pornello* = albero di prugne.
- ③ Pellegrini G. B., *Toponomastica italiana*, Hoepli, Milano, 1990: 348.

Prugna Verdacchia >

codice accessione	PD002
collezione in vivo	SI
collezione in vitro	SI

Nome Comune
Prugna Verdacchia

Luogo di ritrovamento e diffusione

La varietà era un tempo particolarmente diffusa nel territorio del comune di Amelia, dove sono stati ritrovati numerosi esemplari.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di media vigoria con portamento semieretto.

Rami

I rami dell'anno hanno una colorazione antocianica media. Le gemme vegetative sono di grandi dimensioni, hanno forma ottusa e risultano appressate al ramo. Il supporto della gemma vegetativa è grande e presenta una decorrenza ai lati di alcuni millimetri.

Fiori

I fiori hanno un diametro di 26 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. I *sepal* sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da risultare allineati con i petali. Questi ultimi hanno forma ellittica, in alcuni il margine mostra una leggera ondulazione ed inoltre sono disposti in modo libero, senza punti di contatto tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 18 mm. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

Foglie

Di colore verde medio, hanno forma obovata con incisione del margine crenato. La tomentosità della pagina inferiore è presente ma molto debole. Il *lembo* è lungo in media 64 mm e largo mm 38, con superficie pari a 25 cm². La forma della base è acuta mentre l'angolo alla sommità è inferiore a 90°. Il *picciolo* raggiunge un sesto circa della lunghezza della foglia (11 mm). I *nettari* sono presenti e posizionati tra la base della foglia ed il picciolo.



Frutti

Di medie dimensioni, con un peso di circa 42 grammi (altezza 53 mm, diametro massimo 36 mm, spessore 38 mm). Hanno forma ellittica, sono asimmetrici in visione ventrale e la sutura in prossimità dell'apice è poco profonda. La depressione in corrispondenza dell'apice è media, mentre assente risulta la tomentosità sempre in corrispondenza dell'apice. La *buccia* ha colore di fondo che va da verde a verde giallastro e, nei frutti più maturi, nella parte esposta al sole, si ha un sovracoloro porpora esteso su un'area media. La pruina è presente su una superficie elevata del frutto. La *polpa* è di colore giallo, risulta morbida e di media succulenza.

Caratteri della polpa

Zuccheri totali (%) 4

Composizione in acidi (mg/100gr) Ac. Malico: 311, Ac. Ascorbico: 1,6

Polifenoli totali (mg/kg) 555

Composizione fenolica (mg/kg) Ac. Clorogenico: 444, Ac. 1,5 dicaffeilchinico: 38, derivati della Quercetina: 73

Seme

Il *nocciolo* ha forma ellittica stretta sia in visione laterale che ventrale, con sviluppo della carena assente o molto debole. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, apice di forma ottusa e troncatura alla base stretta. Il seme rappresenta il 3-4% del peso totale del frutto (peso 1,5 g, altezza 32 mm, larghezza 14 mm, spessore 8 mm). Il grado di aderenza della polpa al nocciolo è variabile, trovandosi frutti sia non spiccagnoli che semi spiccagnoli.

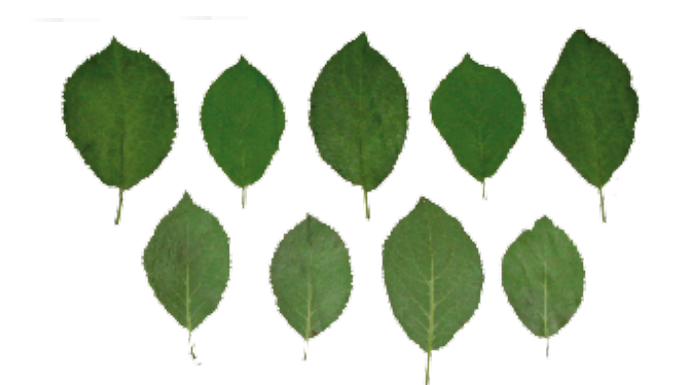
OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla terza decade di marzo.

La raccolta si ha tra la fine del mese di agosto e gli inizi di settembre; la maturazione dei frutti è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate fitopatologie di rilievo sugli esemplari presenti in collezione.



PERCORSI STORICO ANTROPOLOGICI



È sicuramente la caratteristica colorazione verde della buccia e della polpa, conservata anche all'apice della maturazione, ad aver suggerito l'attributo di Verdacchia (o Verdaccia) storicamente associato a questa varietà di susino dalla fitonimia popolare. A tutto il XIX secolo, la medesima denominazione è parimenti utilizzata per indicare la cultivar anche in ambito scientifico.

Ad una susina con caratteristiche analoghe sono presumibilmente riferite le citazioni rintracciabili negli elenchi varietali proposti dalla trattatistica botanica cinquecentesca, dove spesso affiora la precisa denominazione di Verdacchia. È il caso, ad esempio, degli scritti naturalistici del marchigiano Costanzo Felici (1525-1585) che annovera la Verdacchia tra le susine «più estimate» alla sua epoca; o del noto agronomo toscano Giovanvettorio Soderini (1526-1597) che precisa come questo tipo di susine, «sempre di colore verde, chiamate verdacchie» appunto, pur sembrando sempre acerbe, risultino al gusto «non aspre, né alleghino i denti» [Felici C., *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Quattro venti, Urbino, 1986: 97; Soderini G., *Trattato degli arbori di Giovanvettorio Soderini pubblicato da Giuseppe Sarchiani accademico della Crusca*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1851: 589].

Altrettanto inequivocabile è il legame tra la Verdacchia raffigurata sul dipinto ad olio dedicato alle Susine dal pittore mediceo Bartolomeo Bimbi e la *Prunus domestica viridacea* (volg.: *Verdaccia*), presente nelle classificazioni pomologiche del noto botanico di corte Pier Antonio Micheli, tramandateci dal Targioni-Tozzetti [Targioni-Tozzetti, *Dizionario Botanico italiano*, Firenze, 1858: vol. I, 170].

Di susine Verdarezze, ci parla invece l'agronomo bolognese Vincenzo Tanara (1644) [Tanara V., *L'economia del cittadino in villa*, Prodocimo, Venetia, 1644: 390]. L'esistenza di susine di colore verde è pure segnalata nelle opere del senese Pier Andrea Matthioli (1501-1578) e del contemporaneo umbro Castore Durante da Gualdo (1529-1590), sebbene entrambi ne parlino troppo genericamente, impedendo qualunque ipotetico accostamento [Matthioli P.A., *I discorsi di M. Pietro Andrea...*, appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia, 1568: 205; Durante C., *Herbario Nuovo di Castore Durante. Medico e cittadino romano. Con figure che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali*, presso Michele Hertz, Venezia, 1585: 362]. «Sono i pruni di diversa specie, varie di forma di grandezza di colore, & di sapore imperoché di verdi, di rossi, di bianchi, de gialli, & de vermigli, de grossi, de mezani, & de piccioli, de dolci, de acetosi & di mediocre sapore; de duri, di fragili, de lunghi, di tondi, & d'appuntati à modo di uova se ne ritrovano»[Ⓜ] [Durante C., 1585; cit.: 377].

Se dunque possiamo essere certi della diffusione di una qualche cultivar di susina Verdacchia già a partire dalla seconda metà del XVI secolo, non ci è dato conoscerne origini e/o epoca di introduzione, visto che non si trovano corrispondenze onomastiche e/o descrittive con le varietà di susine citate negli scritti agronomici dei classici latini.[Ⓜ] Estendendo le indagini in ambito poetico-letterario, allo stato attuale, non è possibile retrodatare la notizia della Susina Verdacchia se non di qualche decennio (rispetto alle citazioni del Felici e del Soderini), grazie al richiamo metaforico che ne fa Pietro Aretino (1492-1556) nè i suoi *Ragionamenti amorosi*, laddove definisce certe «favelle» (modalità espressive) in voga al suo tempo «*fiori vani di susini verdacchi*» meritevoli solo di essere dati in pasto ai porci [Aretino P., *Capricciosi e piacevoli ragionamenti*, Seconda giornata: 304].

Vero è che esiste chi ci potrebbe offrire un'indiretta e quanto mai fantasiosa possibilità di far risalire la Verdacchia all'epoca di Dante. Si tratta di Lorenzo Panciatichi (1635-1676), erudito letterato accademico della Crusca che, trattando delle susine nella sua «*Contraccialata alla cicalata dell'Imperfetto sopra la lingua ionadattica*»[Ⓜ] (1662) così rilegge due versetti dal Paradiso dantesco: «*Le susine in genere, in lingua ionadattica si chiaman sustanze: [...] le susine verdacchie: sustanze vere; delle quali parlò Dante nel Paradiso, canto XXVII: "Ma la pioggia continua converte/ in borzacchioni le sustanze vere"*»[Ⓜ]. Dove si deve notare, che borzacchioni sono le susine, o sustanze vane o guaste» [Panciatichi L., *Contraccialata* (1662), pp. 91-107, *Scritti Vari di Lorenzo Panciatichi Accademico della Crusca* raccolti da Cesare Guasti, Firenze, Le Monnier, 1856: 103-104]. Evidentemente si tratta di una forzatura visto il contesto letterario e la libera interpretazione del Panciatichi. Ci è sembrato interessante farvi comunque cenno sia perché la singolare dissertazione del cruscante è dedicata alle susine,[Ⓜ] sia perché ci fornisce ulteriore testimonianza storica riguardo la comune diffusione della susina Verdacchia ai tempi del Panciatichi (XVII secolo).



Riproduzione della Susina Verdacchia nella tavola illustrata (tempera eseguita da Domenico Del Pino) che accompagna la *Pomona Italiana* del Gallezio.

Ad ogni modo, si dovrà attendere l'Ottocento per avere maggiori e più opportune informazioni riguardo la varietà: «*La Verdacchia è una delle migliori susine che si conoscano*» - così esordisce il celebre pomologo italiano Giorgio Gallezio, accingendosi a descrivere in dettaglio le caratteristiche di questa varietà di susino tardivo,[Ⓜ] alla quale riconosce un vasto areale di diffusione nella nostra penisola: «*Io l'ho veduta in Piemonte, nello stato Veneto, nel Parmigiano, negli Stati del Papa, in Toscana, e nel Regno di Napoli, e quasi da per tutto sotto il nome di Susina Verdacchia. Il Genovesato è il paese ove abbonda di più, quantunque non si trovi frequente presso i fruttivendoli*» [Gallezio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 147]. Lo studioso lamenta infatti che, nonostante i numerosi pregi, tra cui serbevolezza e resistenza al trasporto, la varietà sia scarsamente commercializzata per la ridotta resa produttiva, comparando di rado sui mercati e nei frutteti specializzati, restando relegata in quelli che definisce i «*giardini dei dilettanti*» (giardini amatoriali). Egli ritiene trattasi di una varietà esclusivamente Italiana, poiché -come si preoccupa di precisare- sembrerebbe ignota ai pomologi d'Oltralpe: «*pare strano che una susina così preziosa non sia nota agli Oltramontani: pure io posso assicurare di non averla trovata in alcuno dei loro Pometi, siccome non la trovo nelle loro Pomologie: ho esaminate con cura le infinite varietà di Duhamel, di Knoop, di Mayer e di Brookshaw, e non ne riconosco alcuna che combini con questa*» [Ibidem: 148].

La ricorrente presenza della Susina Verdacchia negli orti e nei giardini del Centro Italia è confermata dal *Catalogo Ragionato delle Piante che sono coltivate negli orti* del botanico toscano Apelle Dei, come pure nelle descrizioni di Attilio Tassi, laddove entrano nel dettaglio delle varietà di susino comunemente coltivate intorno alla metà del XIX secolo nel territorio senese [Ascani E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Nuova Immagine, Siena, 2007: 44-48].

Quanto alla diffusione della Susina Verdacchia in Umbria, oltre all'interessante, ma pur generico, riferimento agli *Stati del Papa*, rintracciabile nella mappatura proposta dal Gallesio, si può senz'altro contare sulla specifica e ben circostanziata notizia fornitaci dagli Atti dell'Inchiesta Agraria Jacini (1883) che, a proposito del territorio di Amelia, storicamente vocato alla produzione di frutta (fichi e susini in particolare)^②, segnala la buona resa produttiva di «*prugni dai quali si può ritrarre un prodotto medio ragguagliato per ogni anno a 240 quintali. Una ottava parte di questi prugni sono sceltissimi (prugne verdacce) che seccate convenientemente si vendono oltre 210 lire al quintale*» [Caracciolo A. (cur.), 1958, *L'Inchiesta Agraria Jacini*, Einaudi, Torino, Vol. XI, Tomo II: 70]. D'altra parte, come più volte ricordato nella presente pubblicazione, le susine prodotte nel territorio amerino godevano di una sì durevole fama, tanto da essere ritenute all'altezza di «*far concorrenza a quelle di Provenza e California*»^③.

I dati registrati dall'autorevole Inchiesta Agraria non lasciano dubbi sull'evidente legame tra le *Verdacce* citate negli Atti e gli esemplari di Susina Verdacchia ritrovati, le cui accessioni sono state per l'appunto prelevate nel territorio amerino.

Inoltre, le fonti etnografiche attestano una più ampia, seppur sporadica, distribuzione della susina Verdacchia, benché non sempre le caratteristiche del frutto coincidano esattamente con le descrizioni del Gallesio. Ad ogni modo, è lo stesso Gallesio che segnala l'esistenza di diverse tipologie di Verdacchia, nonché l'eventualità che la Verdacchia possa venir confusa con la *Catalana verde di Toscana*, dato che non «*ne differisse grandemente nel volume, e un poco anche nel gusto*». Che si tratti di due diverse varietà è ben chiaro già per gli stessi botanici cinquecenteschi che le tengono sempre ben distinte nelle loro classificazioni. Alcuni rammentano l'originaria provenienza iberica della Catalana, connaturata ormai da secoli alle nostre terre, dove pare goda di buona reputazione nel parere degli esperti, anche per la sua attitudine all'essiccazione^④. Anche nella successiva letteratura pomologica troviamo numerose indicazioni relative alle susine Catelane che sembrerebbero costituire un vero e proprio gruppo varietale di cui si danno numerose sottocultivar^{⑤⑥}.

Tornando alle osservazioni del Gallesio intorno alla Verdacchia e la Catalana verde, egli conclude che «*ambedue le varietà sembrano esclusive della nostra Penisola, e meritano uno dei primi posti fra la Susine*» [Gallesio G., 1817-1839, cit.: 173]. Diverso ne fu però il loro destino colturale: con il passar del tempo infatti la prima venne ad essere esclusa dai nuovi frutteti specializzati, permanendo soltanto nei campi, nei poderi e/o negli orti amatoriali; la seconda invece continuò a godere dell'apprezzamento di insigni pomologi del XX secolo che vi individuarono una varietà di buona collocazione commerciale. È quanto emerge, ad esempio, dalle classificazioni selettive proposte dal Tamaro che annovera la Catalana verde di Toscana tra «*le varietà di primo merito che consiglio*» [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*. Hoepli, Milano, 1915: 724].

NOTE

- ① Del tutto simili le considerazioni espresse al riguardo dal Matthioli.
- ② Nonostante l'antichissima diffusione della specie, Plinio è il primo a fornire notizie più specifiche intorno alle prugne, elencandone però appena undici varietà di quella che definisce «*ingens turba prunorum*» che, come egli stesso chiarisce, iniziarono ad essere conosciute dopo Catone: «*sed pruna quoque omnia post Catonem coepisse manifestum esse*» [ma è cosa ben chiara che le susine cominciarono ad essere dopo Catone] [Plinio, *Naturalis Historia*: XV; 12; 13]. In effetti, nella letteratura antecedente, le prugne sono citate solo in modo generico ed in sporadiche occasioni da Catone a Columella [Catone, *De Agricultura*: CXXXIII, 2; Columella, *De Re Rustica* V, 10, 20].
- ③ Linguaggio artificiale coniato a Firenze sulla fine del XVI sec. (quando vennero in uso la lingua fidenziana e la maccheronica), divenendo poi quasi un gergo, passatempo di letterati del XVII e XVIII secolo. In modo particolare ebbe largo uso presso gli Accademici della Crusca.
- ④ Come è ovvio piuttosto diversa è la parafrasi del verso storicamente accreditata dai commentatori, per cui Dante oppone susine guaste, notoriamente denominate *borzacchioni*, e susine buone (per questo vere).
- ⑤ La segnalazione del testo del Panciatichi ci viene dalla lettura di *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura* di Antonio Targioni-Tozzetti, il quale ricorda come «*il canonico Lorenzo Panciatichi, in una sua controcicalata, nomina 18 qualità di susine di uso comune nel XVII secolo*» [Targioni-Tozzetti A., *Cenni storici sulla introduzione di varie piante nella agricoltura ed orticoltura toscana*, Tipografia Galileiana, Firenze, 1853: 162].
- ⑥ «*La Verdacchia matura in Settembre. È una della più tardive fra le buone susine, mangiandosi l'ultima, all'eccezione solo delle Settembrine, e della Santa Caterina, che sono le più tardive di tutte. Bisogna coglierla nella sua maggior maturità per sentirne il pregio; poiché, se non è di perfezione, la polpa resta dura e croccante, e non vi si sente il sapore, né vi si sviluppa il sugo: essa dura nella dispensa, e regge al trasporto, sicché potrebbe entrare con vantaggio nel commercio; ma non è molto coltivata attesa la poca abbondanza de' suoi frutti dovuta non solo alla difficoltà di allegare, quanto ancora alla disposizione delle gemme, che sono meno ravvicinate nei rami di quelle delle altre susine*» [Gallesio, 1817-1839, cit.: 146].
- ⑦ Cfr. in proposito i primi due capitoli della presente pubblicazione.

Prugna Cultivar Ignota >

codice accessione PD014
collezione in vivo SI
collezione in vitro SI

Nome Comune
Sconosciuto

Luogo di ritrovamento e diffusione

Non se ne conosce l'origine o la provenienza. L'unico esemplare finora rinvenuto, di età stimata intorno ai 40 anni, è stato individuato in una frazione del comune di Todi (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero

Albero di discreto vigore con chioma assai densa.

Rami

I rami presentano una media colorazione antocianica dei germogli dell'anno. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni ed hanno apice acuto. La posizione delle gemme in rapporto al ramo risulta fortemente sollevata. Il supporto della gemma è, rispetto a questa, grande e presenta, anche se debolmente, una decorrenza di alcuni millimetri ai lati.

Fiori

I fiori hanno un diametro medio di 25 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. I *sepali* sono di forma ellittica e sono disposti in modo da non toccare né il ricettacolo né i petali. Questi ultimi hanno forma circolare, presentano ondulazione del margine e sono generalmente disposti in modo da sovrapporsi o tutt'al più essere a contatto tra loro. Il *peduncolo* è lungo in media 15 mm. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

Foglie

Il lembo superiore delle foglie è di colore verde di media tonalità. Il *lembo* è lungo in media 52 mm e largo mm 30, con superficie pari a 16 cm². Il margine presenta incisione di tipo crenato, mentre la pagina inferiore è ricoperta da una media tomentosità. Il *picciolo* raggiunge un quinto della lunghezza della foglia (11 mm). I *nettari* sono presenti e la loro posizione è alquanto variabile, trovandosi sia tra la base della foglia ed il picciolo che sul picciolo stesso, sebbene il primo sia il caso più frequente.



- ⑧ Quest'ultima citazione è desunta Mancinelli A., Fichi e Susine di Amelia, Tip. F. Pastura-Petrignani, Amelia (Terni) 1925. La pubblicazione fa riferimento alla Cattedra ambulante di agricoltura del circondario di Terni (sezione di Amelia).
- ⑨ Cfr. in proposito: Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, appresso eredi Bevilacqua, Torino, 1540: Quinta giornata, 110; Felici C., *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Quattro venti, Urbino, 1986: 97; Soderini G., *Trattato degli arbori di Giovanvettorio Soderini pubblicato da Giuseppe Sarchiani accademico della Crusca*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1851: 589.
- ①② «*Catelana propria, Catalana genovese Catelana gialla (o Buonboccone), Catalana Violetta, Catalana grossissima dello Strozzi, Catalana basaricatta, Catalana Verde, [...]*» [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 172-173; Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*. Hoepli, Milano, 1915: 724-728; Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858: vol.I, 168; Villavecchia V., Eigenmann G., *Nuovo dizionario di merceologia e chimica applicata*, Hoepli, Milano, 1976: 2686].

Frutti

Di forma ellittica, simmetrici in visione ventrale, sono di dimensioni molto piccole (peso 11 g, altezza 34 mm, diametro maggiore 24, diametro minore 23). L'apice del frutto non presenta né tomentosità né depressione. La sutura verso l'estremità pistillare è poco profonda.

Il *peduncolo* è lungo in media la metà del frutto (17 mm).

La *buccia* è liscia, di colore violetto chiaro-porpora ed è ricoperta da abbondante pruina.

La *polpa* è di colore verde giallastro e si stacca facilmente dal nocciolo (*spiccagnola*).

Si presenta inoltre generalmente dura con moderata succulenza.

Seme

Il *nocciolo* ha forma ellittico stretta, debole sviluppo della carena. La faccia laterale si presenta con tessitura granulosa, mentre l'apice ha forma ottusa. Il seme rappresenta il 7% del peso totale del frutto (peso 0,8 g, altezza 23 mm, larghezza 10 mm, spessore 6 mm).

**OSSERVAZIONI
FENOLOGICHE**

La fioritura avviene intorno alla prima decade di aprile.

La raccolta si ha tra la seconda e la terza decade di agosto; la maturazione dei frutti è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato.

**OSSERVAZIONI
FITOPATOLOGICHE**

Sugli esemplari in collezione non sono state osservate fitopatologie degne di rilievo. I frutti sono debolmente attaccati da *Cidia del susino* (*Cydia funebrana* (Treitschke)).



Appendice

TESTI POETICI DEDICATI ALLA NATURA DELLE FRUTTA (XIV-XVI SEC.)

PIETRO DI VIVIANO CORSELLINI vocatum Pietro Cantarino (XIV sec.)

Versi di Pietro Chantarini da Siena

*Chari signor, po' che cenato auete
le bandigioni e la viuanda tutta,
per amortar la diletteuol sete*

*Donar vi voglio tre panier di frutta;
ma stien fermi e bichier su la touaglia,
sì che la mensa non rimangha asciutta.*

*Son di trenta ragion, se Dio mi vaglia,
benché sieno suariate le maniere:
dirolle, se la mente non trauaglia.*

*E dieci frutti del primo panier
si posson mangiar tutti dentro e fuore,
e ve n'è da mondar, chi n'è piacere;*

*Què del sicondo son d'altro vighore;
quel che v'è dentro non si diè mangiare,
ma quel di fuore ci dà lor sapore;*

*Del terzo e frutti si debbono usare
mangiando quel ch'è dentro; e la couerta,
che ànola adosso, lassatela stare.*

*Or vo tornare a quel che fù proferta;
di trenta frutti dirui ad uno ad uno,
si che la mente vostra sien ben certa.*

*Del primo panier (questo si è l'uno),
come vi dissi, tutto dentro e fuore
puossi mangiare e cossì ciascheduno.*

*Prima de l'uua con dolcie licore:
trebiana, moschadella e passarina,
nera, ch'è nome dal suo bel colore;*

*Et uua paradisa, la più fina,
uua agnola e duracina, non sana,
che rado senton calci ne la tina;*

*Fichi d'ogni maniera più sobrana;
bianchi e castagnuoli e botantani,
cigoli e fichi sechi a la toschana;*

*E picioluti, ucedegli e pissani,
perugin, badalon, grossi e menuti,
neri, corbini, sanghuegni, [romani].*

*Cedri maturi anchora e ben cresciuti
del giardin di san Ronbol di riuiera,
e da Ghaeta e Malfi anchor venuti;*

*Pere vi recho d'ogni lor maniera,
spinose, caruelle e sementine,
rogie e anche robuiole in grande schiera;*

*Sanichole, zuchaie e cianpoline,
durelle e vendemmiali, el cui sapore
coll si ghusta, e le rugine.*

*Vi recho anchor di tre maniere more:
del gelso, de la machia e ghangharelle,
che tutt'e tre si veston d'un cholore.*

*Melle vi recho in più maniere belle:
apiuole, chalamagnie e sassoferate,
e mele pere, sì vaghe a vedelle;*

*Ancho melonte e de le verghate,
et fraghole vi dono anchor con quelle,
le quali fano pichole derate;*

*Ancho vi dono sorbe e albatrelle,
pere e melle cotognie in duo maniere,
che sono el fine a queste dieci belle.*

*Seghuino e dieci del sicondo panier,
che non quel dentro, ma sol quel di fuore
diesi mangiare e sì dàn lor piacere:*

*Prima saragie col lor bel colore,
corniuole, amarine e aquaiole,
ch'è a risghuardarle ralegrano el quore;*

*Sonui cornie del boscho a chi ne vuole,
e giugiuole e bachoche le più fine,
susine d'ogni fatta, a non dir fole;*

*Dicho le melaruole et aghustine,
et auorie e balloccie anchor vi porto,
e bufale, acetose e amassine.*

*Ancho vi dono pesche d'un bell'orto,
partitoie, duracine e rosselle,
pesche cotognie, che àno el color morto.*

*Dattar vi sono e charrobe sott'elle,
nespole son nel fondo,
quali vendo a misura di schudelle.*

*Nel terzo mie panier, sì cupo e tondo,
son gli altri dieci frutti, el cui sapore
si diè ghustar, se son del ghuscio mondo:*

*Dico le noci, buone a ffar sauore;
sonui mandorle dolci e de l'amare,
ch'è medici vi dano a tor dolore.*

*Lupini, lumie e pine, che son chare,
nocciuole, melarancie e zaccharelle,
castagnie, malageuoli a sghusciare;*

*Sonoui melagranie buone e belle,
che son l'ultime al numero di trenta:
or chi ne vuol conprar venga per elle,*

*Inanzi ch'i' mi parti o ch'i' mi penta.
« Quanti date dè fichi? » - « Trent'e ssei
per un quatrino, a chi se ne contenta ». -*

*- « Quaranta, buona dona, ne vorei ». -
- « A la croce di Dio, che non farò,
«ch'i' no gli posso dar, chè non so' miei ». -*

*- « Le pere come date? » - « Sei ne dò ». -
- « I' vo' che me diate otto a quatrino ». -
- « In verità, fanciul, che non darò ». -*

*- « De, dimi un pocho, piacet' egli el vino? » -
- « Tu può prouare ». - « Andiamo a la taverna,
chè la mie vita si è 'l ghardino ». -*



BENUCCIO SALIMBENI DA ORVIETO vocatum Benuccio Barbieri (XIV sec.)

Canzona di Benuccio Barbieri, che spesso i nostri Signori mandauan per lui per auere piacere di suoi sonetti e ballate e mai da lloro poté auere alcun premio; e però fecie loro questa canzona

O bè signior, poi che mangiato auete
La 'nbandigione e lla viuanda tutta,
Un bel panier di frutta
Vi vo' donare in tre parti partito,
Perché la mensa non rimangha asciutta
A ssullazzar la diletteuol sete;
Ma prima intenderete
I nomi loro e chom' egli è sortito.
Dieci per ogni parte, ogniun fiorito
Et l'una delle tre niënte lassa,
Chè saporita passa
Senza gittarne; e gli altri di fuor netti,
Emperò che perfetti
Dentro non sono; e gli altri di fuor mondi,
Però che dentro son molto giocondi.

Di fichi e d'uue il primo è cholmo e pieno,
Di pere e mele (son pur testè cholte);
Chotognie anchor ci à molte,
Ciederni e muse che par un diletto;
Fraue e more chon esse son raccholte,
Sorbe dure e mature acholte in fieno
Da non venir mai meno;
Chosi le vo' riposte in luogo netto.
Dirò 'l secondo, poiché 'l primo è detto,
Cioè di quegli che son buon di fuori.
Tutti di buon sapori
Son, chome gli altri, e d'ottima ragione;
E dinanzi si pone
Il datter per migliore, e tal mi pare,
Ch'ad altro frutto nol saprè aguagliare.

Ciriegie ci à d'ogni ragion che ssia,
E molte munache e pesche anchora;
Di giugiole s'infiora
Questa seconda parte del paniere,
Tal ch'a vedello tutto m'inamora,
Tanto è ripieno d'ogni leggiadria.
Le susine per via

Già non mi chaddon di tutte maniere,
Né quella che rallegra il barattiere,
Quando la puote auer chon un pan chaldo
(E per intender saldo,
Nespole dicho, e sono pocho sane);
Charube chon melane
E molte cornie belle e cholorite,
Che del Terresto ben paiono uscite.

La terza parte melarancie e pignie,
Ed eui la lumia e lla nocciuola,
Non due o una sola,
Ma gran douizia ci à di queste e quelle;
Quelle ch'àn dentro color di viuola,
Mele granate ricolte di vignie,
Noci non ci à malignie,
Amandorle, chastagnie e zaccherelle;
Fistuche anchora in ultimo chon elle,
Più bel presente non fu mai veduto;
Però sia ricieuito
In grazia da voi, gientil signiori,
Ghustate lor sauori,
Chome son dolci, buoni e odorosi,
E chome son perfetti e saporosi.

E vederete ben s'io son perfetto
E buon laurator dell'orto mio;
Ma, 'n buona fè di Dio,
Che lla brinata mi ci fa gran danno!
Che sse non frutta meglio in quest'altr'anno,
Me ne conuiene andare alla montagna,
E chon una mia ragnia
I' piglierò d'ogni ragione uccielli:
E giuochi non son belli,
Chi perde il tenpo in aquistar la state!
Rendetemi il paniere e a Dio siate.

ANTONIO DI COLA BONCIANI (1417-dopo il 1448)

Dal poemetto in cinque capitoli Il Giardino

Incomincia il secondo capitolo

O Pollinnia, degna e sacra musa,
voglia alla fraile mia debil memoria
un po' della tua grazia avere infusa,
ched io possi mostrare in questa storia
quel ched io vidi a questi gran signori,
che son qui in tanta festa e in tanta gloria!
L'ordin v'ho detto e le fronde e i fiori
delle vie del giardin, ch'i' vidi il giorno;
or sentirete dolcezze maggiori.
Le strade son con quell'ordine adorno;
e or le quatro parti del terreno
che germinon dirò e c'hanno intorno.
La prima parte vidi tutto pieno
Di più ragione erbetta utile e sana,
sanza nulla soperchio o nulla meno:
prezzemoli e cicerbite e borrana
e radicchi, lattuga e nipitella,
persa, fiorranci, menta e porcellana,
bassilico e ruchetta e mirrabella,
raperonzoli e anici e finocchi,
terracriepoli, bietole e morella.
E 'ntorno a queste cose co' mia occhi
Vidi pianton di peri e mele al sole,
che par ch'ognun mille dolcezze fiocchi.
Eravi pere giugnole e ghiacciuole,
ruggiol, bonelle buone e ciampoline
e moscardelle di qualunque uom vuole.
Ed eranvi carvelle e sementine,
peri sannicolò piantati a sesta,
sanza granal lumie quaglie e ruggine.
Eranvi mele rose e malatesta,
appiane, appiuole e calamagne tante
che nulla vòto del terren vi resta.
Tu vedi questa parte in che è abondante
e quel ch'ella fruttifica e produce
e hai notizia di tutte le piante.
Dirotti or l'altra che no' men riluce,

dico ch'era 'l terren con ordin belli
e queste cose germina e conduce:
cipolle, agli, iscalogni e peselli,
e ceci e lenti, e rubiglie e fagioli,
radice e porri, e cavoli e baccelli;
e 'ntorno intorno fichi castagnoli,
albi, pisan, porcinnelli e sampieri,
piattoli, fior, grasselli e lardaiuoli,
e fichi piccioluti e cavalieri,
ed eran tutti giovani vermeni
da vederli e gustargli volentieri.
La terza parte avea nè sua terreni
cocomeri, cedrino, zucche e melloni
e lupini e papaveri, e ben pieni.
Eravi gran quantità di poponi
moscadel, tralignati e dommaschini,
ch'erono all'occhio belli e al gusto buoni,
e circolati intorno di susini,
avosini, belfiore ed amoscena
e da dommasco, pratoli e porcini.
La quarta parte si vedeva piena
di bruotin, matricale e di schiarea,
assenzio, salvia e isapo ancor mena.
(La) ruvida scabbiosa e marrobbio v'avea,
senapa, ruta, élla e erba pepe,
ch'al gusto più ch'all'occhio i' conoscea.
E 'ntorno v'è di molti frutti siepe,
di leggiadri rampolli e piante nani,
come natura e l'aria vi conciepe:
ciriegi buondi, amareni e marchiani,
acquaiuol, duracini belli e freschi,
e giuggioli e pistacchi e melagrani
degli agri, degli amabili e franceschi,
e meliachi, mandorli e nocciuoli;
di venti ragioni o più v'è peschi,
e tra questi er'ancor tre pianton soli
di peri e meli e di peschi cotogni,
a' qual surgea appiè molti figliuoli.
Or io non credo che più vi bisogni



di queste parti dette racontare,
ma credo ben che 'l vostro core agogni
d'udir l'ordin del prato singulare,
ch'era nel mezzo del gentil giardino,
che mai non ebbe né potrà aver pare.
Dico che 'ntorno intorno ogni confino
è tutto 'l prato pien d'un'erba bella
agual sì che par nato in un mattino:
serpilli e sermollini e selbastrella,
che piantati parien da diva mano
con più olor che spezi di cannella.
Eravi pien di fior di zafferano,
che avean più freschi e verdi e lor capelli
ch'uno ischiantato smeraldo sovrano.
Un ciel perea il prato è fiori istelli,
e chi cercassi il ponente e 'l levante
non potrebbe trovare ordin sì belli.
E avea 'ntorno più di mille piante
d'alberi isnelli, odoriferi e buoni,
che paiono a miralle cose sante.
Eravi melaranci e milioni
abeti, faggi, olmi, aceri e pini,
pistacchi e cedri e datteri e limoni,
frassini, nardo, bossi e ramerini,
corbezzoli, ginepri e arcipressi,
laūri e mirti e ulivi e verzini,
scope, ginestre, cardì e mor fra essi,
sambuchi, noci e perugini e meli,
e salci e giunchi e sanguigni con essi,
e quercioli e castagni ritti a' cieli;
prugnone, sorbe e nespole v'è fresche,
e di balsimo e zuccher cannameli.
Cornioli, aneti v'è saracinesche,
ruvistichi e spruneggioli v'avia,
e piante greche, franciose e moresche.
E 'ntorno intorno a' lor piè si vedìa
Vermigli fiori, azzurri e bianchi e gialli,
con ordine composti e leggiadria,
rose incarnate e chiar come cristalli,
e di mille ragion vivuole e gigli,
ch'un rigoletto par di fior che balli.
Po' sopra 'l prato rivolsi e mia cigli
e vidi un padiglion di gelsomini

e di rosai salvatichi e vermigli.
Non credo che sia in cielo ordin divini
sì ben composti e con tante ragioni,
com'era questo da tutti e confini.
Havi su' rami d'aranci e limoni
co' frutti lor dorati e verdi e 'n fiori,
e 'n simil forma cedri e milioni.
E 'n sul prato porgean sì grandi odori
Tra lor le rose e i fiori e le vivuole,
ch'ì non credo che sieno in ciel maggiori.
Udiensi mille versi d'usignuoli,
di calderugi, rondine e fringuelli,
e tordi montanelli e calenzuoli.
Su per le cime di quelli albucelli
isvolazzando si vedevono ire,
gran meraviglia a sentigli e vedelli.
Po' vidi fra le piante fuori uscire
Dimestichi lattizi e ermellini,
e insieme ruzzar con gran disire.
Martore vidi e vai e zibelini,
cervetti, cavriuol, conigli e lepri
andare a spasso pè verdi confini.
Giacer ne vidi fra' mirti e ginepri
E dimesticamente a me venire,
che per paura ignun par che si sepri.
Io non potrei lo 'ntero a punto dire
della dolcezza ch'ioavea a vedere
le fiere andare e gli uselletti udire.
Ma vinto questo da maggior piacere,
i' mi volsi coll'animo e col fronte
alla più bella parte, al mio parere.
Er'a mezzo del prato una gran fonte,
d'un marmo tal che neve testé giunta
v'avrebbe ricevuto iscornò e onte.
Nel mezzo surge una colonna in punta,
non fatta manūal, ma ivi nacque,
com'opera magnanima indefunta;
di porfido era, e tanto al mio cor piacque
gl'intagli ch'ell'avea e le ragioni,
e 'n sulla sommità gitta molte acque;
e in giù ricadièn con dolci suoni,
che mormorava il fonte singulare,
c'ha cinque gradi di bianchi scaglioni.

E dentro vi si vede a schiere andare
vibranti pesci, rilucenti e snelli,
e dimesticamente boccheggare.
Qua' mari o laghi o fonti o fiumicelli,
chè fondi mostrin per la lor chiarezza,
o qualunque acque più dolci e più belli,
ch'appetto a quella e alla sua dolcezza
non paressino amare, o torbe, o tinte
d'una brutta mistura e molta fezza?
Non arè Giotto o Cimabue dipinte
Le cose ch'i' vo conte; col suo istile
Nolle saprè mostrare, o vere o finte.
I' mi posi a seder nel loco erile
Sul terzo iscanno e pensavo tuttora
Per meraviglia all'opera gentile,
istanco di mirar, non sazio ancora.

Finito il secondo capitolo

ANTONFRANCESCO GRAZZINI detto Il Lasca (1503-1584)

In lode delle mele

Se gli uomin fussin tutti Salamoni,
Virgilio, Omeri, Ciceroni e Danti,
Aristotili, Socrati e Platoni;
e gl'infernali spirti tutti quanti
con l'altra schiera ch'a Dio fu fedele,
cherubin, serafin, angeli e santi;
ed avesser più lingue, che candele
non s'accendono in chiesa il dì de i morti,
non direbbon la gloria delle mele.
Non già ch'io dirla a pien mi riconforti;
pur dices'io delle mille parti una,
ch'ognun non sa quanto tal cosa importi,
più felice ch'uom mai sotto la luna
mi terrei io, anzi quasi divino,
se tanto amica avessi la fortuna.
Or perch'io non fui mai Greco, o Latino,

con quella lingua che mi fè mia madre,
e non con altra, a parlar m'avvicino.
Queste toscanerie son cose ladre;
però vadino insieme al badalone
le squisitezze e le rime leggiadre.
Io per venire alla conclusione
ritroverò le mele delicate,
che piaccian oggi tanto alle persone.
E tra le frutte più degne e pregiate
son queste le più dolci e le migliori;
così conferma ognun che l'ha assaggiate.
Però non v'ammirate, se i signori
le cercan più e più van dreto a queste,
che non fanno gli sciocchi a' ciurmadori.
Di quante sorte a noi son manifeste,
variate di colori ed odorose,

calamagne, appiuole, late e teste,
vie più dell'altre belle e saporose
son da tutte le genti giudicate
cordiali e miglior, le mele rose.
Son queste in tutto il mondo oggi onorate
da secolari, e da religiosi
tenute più ch'i fichi care e grate.
Tanto ne sono i popoli bramosi,
che chi ha buone mele è più stimato,
che non son gli uomin dotti e virtuosi.
S'io avessi podere in alcun lato,
di mele lo vorrei, non d'altri frutti,
pieno nel mezzo e 'ntorno circondato.
Vaglion niento gli altri arbori tutti,
chè 'nfino il ciel s'allegra quando s'ode,
« mela, mela » gridar di maggio i putti.
Queste non son sol oggi tra noi care,
ma in tutte quante le parti del mondo
non se ne può la gente mai saziare.
Ben d'un paese è l'altro più fecondo,
così dal piano al poggio è differenza,
come si fa dal vin leggiadro al tondo.
E chi non ha nello scerle avvertenza,
amare spesso le trova e bacate,
che saria meglio alfin esserne senza.
Pur chi le brama buone verno e state,
non troppo acerbe le colga, o mature,
che le non piaccion, se non stagionate.
Io per me lascio tutte l'altre cure,
e vo più volentieri a queste dreto,
ch'i magri armenti alle grasse pasture.
Sol viver può tra noi felice e lieto
Giulian Salviati, poi ch'il ciel cortese
gli ha dato in vita a posseder Meleto.
E s'io potessi in sì dolce paese
sempre star fra le mele giorno e notte,
io non mi curerei viver un mese;
ma prima che le fila fusser rotte
all'empia Parca, io so che certo arei
del tempo andato rimesso le dotte.
D'ogni altro cibo queste hanno i trofei,
l'ambrosia più nel ciel non s'ama, o prezza,
ma sol di mele si pascon gl'Iddei:
e se ben c'è qualcun che l'odia e sprezza,
dir si può certo inumano e crudele,

non apprezzando tanta e tal dolcezza.
Ohimè! ch'io so certi, c'hanno le mele,
così l'assaggiass'io come le sono,
più dolci assai che 'l zucchero e che 'l mele.
Questo mi par che passi ogn'altro dono
ch'il ciel largo conceda alle persone,
tal ch'io per esse ogni cosa abbandono.
O mele saporite, o mele buone,
io sol per vostro amore ho grata e cara
la vita mia, non per altra cagione;
e se cotal dolcezza al mondo rara
gustar senza aver denti si potesse,
non saria la vecchiezza tanto amara.
Ma perch'alcun qua non mi riprendesse,
dicendo: chi non puote crude usarle,
le mangi cotte, voglia arrosto o lesse:
sì ma 'l sapor non hanno nel gustarle,
come le fresche, ond'è mè cento volte
averne crude, e sfogarsi a toccarle:
e se gl'è alcun che non n'abbia ricolte,
per non aver poder, faccia com'io,
che n'ho piene le camere e le volte;
e più di questo ognor ringrazio Iddio,
che di null'altro ben da lui concetto,
perché post'ho nelle mele il desio,
e le vorrei aver buone infin nel letto.

Ringraziamenti

Gli autori desiderano esprimere tutto il loro riconoscimento e gratitudine:

Alla Regione Umbria per aver finanziato le attività del Servizio di Conservazione e Ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità mediante i fondi del P.S.R. 2007-2013,

Al personale tecnico ed amministrativo di 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria,

Ad Isabella Dalla Ragione per la lettura critica dei testi delle schede pomologiche,

Agli agricoltori che con il loro lavoro hanno conservato fino ad oggi semi e piante e li hanno messi a nostra disposizione insieme alle loro conoscenze,

A tutte le persone che attraverso le loro segnalazioni, domande e richieste ci hanno stimolati nel fare e nel cercare di dare loro risposte concrete.



