



Unione di Comuni
valdarnoevaldisieve

ANTICHE VARIETÀ ALBERI DA FRUTTO

VIVAIO DI RINCINE (LONDA)

**Via Poggio alla Cuna 7, loc. Rincine
Londa**

**PROGETTO DI RECUPERO DELLE ANTICHE CULTIVAR DA
FRUTTO DEL TERRITORIO
DELL'UNIONE DI COMUNI VALDARNO E VALDISIEVE**

Il progetto nasce dalla collaborazione, avviata nel 2003 e proseguita fino al 2005, tra la Comunità Montana Montagna Fiorentina, ora Unione di Comuni Valdarno e Valdisieve, e la cooperativa Ischetus.

La finalità dell'intervento era la ricerca, nel territorio di competenza dell'Ente, delle antiche varietà di piante da frutto nell'ottica di un recupero produttivo delle stesse e diffusione nel territorio.

Il progetto è iniziato con una fase preliminare di ricerca delle antiche varietà mediante pubblicizzazione dell'iniziativa volta a recepire le segnalazione di aziende agricole e privati cittadini, seguita da una caratterizzazione varietale per ogni cultivar individuata e redazione di apposita scheda varietale.

L'indagine ha permesso di individuare ben 37 antiche varietà tra meli, peri, susini e ciliegi.

Già dal 2004 è inoltre iniziata l'attività di produzione di piantine delle antiche cultivar da frutto presso il vivaio di Rincine, mediante innesto su franco. Nella prima fase, l'attività di produzione delle piantine da frutto era finalizzata alla distribuzione, mediante apposito bando, ad aziende agricole della zona per la realizzazione di piccoli frutteti aziendali.

Negli anni successivi presso il vivaio di Rincine è proseguita l'attività di riproduzione di piantine da frutto delle antiche varietà che tuttora prosegue, e ad oggi sono state prodotte complessivamente circa 2.500 piante da frutto.

Presso il vivaio di Rincine è stato inoltre realizzato un campo di piante madri per la conservazione e la produzione di materiale di propagazione afferente alle antiche cultivar.

Melo Annurca



Cenni storici ed origine

Antica cultivar locale di origine campana, presente sin dall'epoca dei Romani⁽²⁾. Secondo D. Casella è già raffigurata tra i dipinti della Casa dei Cervi di Ercolano (Napoli)⁽³⁾. Cultivar presumibilmente identificabile con quella ricordata nel 1583 da G. B. Della Porta con il nome di "Orcola"⁽¹⁾.

Località di ritrovamento

Colognole (Pontassieve).

Zona di diffusione

Intera regione Toscana.

Caratteristiche frutto

Frutto medio piccolo, forma simmetrica, sferoidale e appiattita. Buccia liscia rossa con striature ben marcate e presenza di numerose piccole lenticelle. Polpa biancastra, soda, poco succosa, dolce e acidula.

Comportamento agronomico

Pianta molto vigorosa. Poco suscettibile alla ticchiolatura. Maturazione a fine autunno inizio inverno.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Ottima resistenza alle manipolazioni e buona conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

Si utilizza in varie ricette per lo più di origine campana.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO103.

Melo Carla Bianca Longoni



Cenni storici ed origine

Antica cultivar italiana già ricordata dal Gallesio (1817) che ne attribuì l'origine al territorio di Finale Ligure ⁽¹⁾.

Località di ritrovamento

Colognole (Pontassieve).

Caratteristiche frutto

Frutti piuttosto piccoli, di forma costante, talora asimmetrica, tendenzialmente sferoidale e a volte tronco-conica. In sezione trasversale quasi circolare. Buccia mediamente spessa, cerosa, di colore giallo chiaro, con riflessi verdastri macchiata di rosso chiaro brillante. Lenticelle piuttosto piccole ed evidenti. Polpa bianca relativamente succosa poco zuccherina non aromatica.

Comportamento agronomico

Piante mediamente vigorose, resistenti al freddo invernale, suscettibili alla ticchiatura e, in misura minore, all'oidio. Maturazione da metà ottobre.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

I frutti sono molto sensibili alla manipolazione e risultano mediamente serbevoli.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO102.

Melo Carvè



Cenni storici ed origine

Mela locale del Mugello e della Val di Sieve; in queste zone questa *cultivar* veniva coltivata in passato, da oltre 50 anni. E' conosciuta anche in Casentino ⁽¹⁾.

Località di ritrovamento

Pozzo, Guzzano Serravalle, Valle la Brocchi, San Cresci (Borgo San Lorenzo); Grezzanello, Molezzano, Villore/Campogianni (Vicchio); Castagno (San Godenzo); Tosina (Pelago); Caprile (San Godenzo).

Zona tipica di produzione

Provincia di Firenze: Mugello e Val di Sieve. Provincia di Ar: Casentino.

Rischio di erosione genetica

La varietà non viene più coltivata in maniera intensiva ed è soppiantata da varietà moderne. Permangono delle piante vecchie ancora in produzione in campi e giardini, ma la maggior parte delle piante individuate si trovano in prossimità dei poderi o in campi semi abbandonati. Si ritiene pertanto che la varietà sia a rischio di erosione, nonostante sia piuttosto diffusa.

Caratteristiche frutto

Frutto tondeggiante, simmetrico. Buccia liscia, di colore verde-giallastro con sovracoloro rosso all'insolazione. Polpa a tessitura fine, bianca, croccante, succosa e dal sapore acidulo. Maturazione invernale.

Comportamento agronomico

Varietà rustica, caratterizzata da elevata vigoria e resistenza alla ticchiolatura. La pianta cresce bene in zone di collina. Produttività elevata.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto resiste bene alle manipolazioni ed ha una elevata conservabilità in fruttaio.

Uso, ricette, conservazione

“Le migliori per sapore appena colte all’inizio dell’inverno, che abbiano sentito un po’ il ghiaccio, e ottime da mettere da parte fino ad Aprile”.

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT070, BR046.

Melo Francesca



Cenni storici ed origine

Antica varietà di melo toscana. Gallesio nel suo viaggio in Toscana del 1815 la descrive accuratamente. Breviglieri la descrive nella Enciclopedia Agraria Italiana della REDA e nella indagine pomologica presentata al Congresso nazionale di Frutticoltura di Ferrara del 1949. Sempre secondo Breviglieri nel 1929 e nel 1948 era tra le varietà più diffuse in quasi tutte le province toscane. Secondo Branzanti e Sansavini nel 1964 era ancora la seconda mela più coltivata in Toscana con una produzione di circa 20000 q, ma in netto calo (-10% negli ultimi dieci anni).

Località di ritrovamento

Camaggianica (Firenzuola); Colognole (Pontassieve).

Zona di diffusione

Intera regione Toscana.

Caratteristiche frutto

Pezzatura medio-piccola, leggermente appiattito, buccia di colore verde, polpa bianca, soda e succosa con tessitura fine, acidula, leggermente profumata. Maturazione autunnale.

Comportamento agronomico

Pianta di buona vigoria ed elevata produttività, a chioma espansa, lento ad iniziare la fruttificazione che poi è alternante, sensibile a ticchiolatura.

Si conserva bene in fruttai e in frigorifero fino ad aprile.

Uso, ricette, conservazione

Per lo più fresco.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO100.

Melo Ghiacciata



Cenni storici ed origine

Di origine abruzzese conosciuta in Toscana come “mela dell’olio” e venduta nei mercati del milanese fino al dopoguerra ⁽¹⁾.

Località di ritrovamento

Colognole (Pontassieve).

Caratteristiche frutto

Frutto di media pezzatura, rotondeggiante, leggermente appiattito. Buccia sottile, liscia, oleosa e di colore verdolino chiaro. Polpa bianca, succosa, zuccherina, lievemente acidula, profumata e aromatica.

Comportamento agronomico

Varietà molto produttiva, sensibile alla ticchialatura, tollerante all’oidio e abbastanza resistente alla carpocapsa. Fruttifica presto ma tende all’alternanza. Maturazione a metà novembre.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO101.

Melo Nesta



Cenni storici ed origine

E' sicuramente una delle varietà più antiche che si conoscono. *Conosciuta fin dal tempo dei Romani, la mela nesta è originaria delle province di Arezzo e Firenze, lungo l'arco appenninico e pre-appenninico intorno agli 800 m di altitudine. È senz'altro la mela più conosciuta in Toscana, essendosi adattata a condizione impervie; inoltre, potendo essere conservata fino alla primavera, rappresentava una risorsa per le popolazioni dell'Appennino e faceva parte dell'alimentazione povera. È ancora conosciuta, specialmente dalle persone anziane, per le sue caratteristiche di rusticità e per il sapore piacevole*⁽¹⁾. Descritta anche da Ugo Fiorini⁽²⁾.

Località di ritrovamento

Rimaggio, Pomino (Rufina); Ferrano (Pelago).

Zona tipica di produzione

Nel Pratomagno, nel Casentino e in tutto il Valdarno.⁽¹⁾

Caratteristiche frutto

Frutto di piccole dimensioni, forma tondeggiante e schiacciata ai poli, buccia color verde-giallo uniforme, con sfumature rosso vivo a maturazione. Polpa molto dura, croccante, leggermente acidula. Maturazione tardiva.⁽¹⁾

Comportamento agronomico

Pianta molto rustica, di dimensioni ridotte, mediamente vigorosa. Buona resistenza alla ticchialatura. È una mela tardiva, la raccolta avviene a fine settembre.⁽¹⁾

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto è ottimo per il consumo fresco ed ha una elevatissima conservabilità. *Si presta a essere coltivato biologicamente.*⁽¹⁾

Uso, ricette, conservazione

Ottima sia da mangiare subito che per la conservazione in fruttaio dove si mantiene fino a primavera.⁽¹⁾

Note: Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT004, LT019.

Melo Regina



Località di ritrovamento

Pomino (Rufina); Villore (Vicchio).

Zona di diffusione

Diffusa in Valdisieve (Pomino e Corella).

Rischio di erosione genetica

Avendo ritrovato solo pochi esemplari sul territorio, si ritiene a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche frutto

Frutto di medie dimensioni, forma tondeggiante, buccia colore rosso vinoso con sfumature verdi, a maturazione completa assume un colore giallo con striature rosso scuro. Polpa giallastra, croccante, acidula. Diventa più dolce e farinosa durante la conservazione. Matura a fine autunno.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

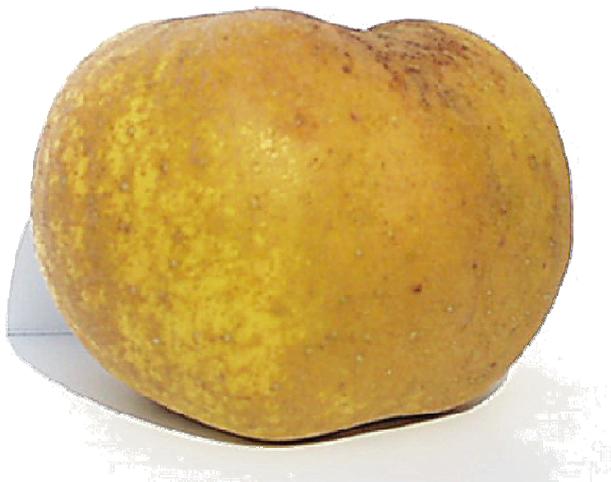
Frutto adatto alla conservazione, dura fino a primavera.

Note

Adatta ad essere coltivata in alta collina.

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT020

Melo Renetta



Cenni storici ed origine

Antichissima varietà originaria della Francia. Ancora risulta da caratterizzare esattamente dal momento che ne esistono diverse tipologie. Citata e descritta in alcuni testi ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾.

Località di ritrovamento

Pomino (Rufina); Castagno, Caprile (San Godenzo); Tosina (Pelago); Sambucheta (Londa); Boschetto le Valli (Firenzuola); Panicaglia, Marzano, San Cresci, Rabatta (Borgo San Lorenzo); Grezzanello (Vicchio).

Caratteristiche frutto

Frutto di media grossezza, forma irregolare con evidenti costolature; buccia verde gialla con rugginosità e lenticelle; polpa biancastra con tessitura grossolana, soda e asciutta. Sapore leggermente acidulo e aromatico. Maturazione autunnale.

Comportamento agronomico

Pianta mediamente vigorosa, rustica. Buona resistenza alla ticchiolatura.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto è ottimo per il consumo fresco ed ha una buona conservabilità in fruttai (i frutti si conservano bene durante l'inverno).

Uso, ricette, conservazione

Buono sia per il consumo fresco che per la cottura. Secondo Giorgio Gallesio sviluppa il suo gusto soltanto dopo diversi mesi dalla raccolta⁽³⁾.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT018.

Melo Rosa

Cenni storici ed origine

Le mele rosa sono derivate dal *Pyrus malus ariosa*, ossia dalla mela che i Romani chiamavano *Malus appianum* e che diffusero in tutti i paesi da loro conquistati ⁽³⁾. In passato la mela Della Rosa era un frutto tipico dell'Appennino Romagnolo. E' coltivata anche nell'Appennino Toscano da ben oltre 50 anni. Storicamente si ritrova anche in Casentino. ⁽²⁾

Citato e descritto anche in altri testi ^{(4) (5) (7) (8)}.

Località di ritrovamento

Calcinaia (Firenzuola); Arliano (Vicchio); Castagno (San Godenzo); Tosina (Pelago).

Zona tipica di produzione

Appennino Tosco-Romagnolo.

Rischio di erosione genetica

La varietà non viene più coltivata in maniera intensiva ed è soppiantata da varietà moderne. Le piante individuate sono per lo più piante molto vecchie che si trovano in prossimità dei poderi o in campi semi abbandonati. Si ritiene pertanto che la varietà sia a rischio di erosione.

Caratteristiche frutto

Frutto di media grossezza, leggermente appiattito. Buccia liscia di colore verde giallognolo con sfumature di rosso. Polpa biancastra a tessitura fine e consistenza compatta, succosa, di tipo acidulo e profumata. Maturazione autunnale.

Comportamento agronomico

Pianta rustica, resistente alle avversità (cresce bene in zone di montagna). Media vigoria e media produttività.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto ha una discreta resistenza alle manipolazioni ed una buona conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

Buone da mangiarsi subito, conservabili per qualche mese, buone cotte e per marmellata.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO065, BO040.



Melo Spennacchina



Cenni storici ed origine

Varietà comunemente nota.

Località di ritrovamento

Castagno d'Andrea, Caprile (San Godenzo); Piazzano, Valla La Brocchi (Borgo San Lorenzo).

Rischio di erosione genetica

Avendo ritrovato solo pochi esemplari sul territorio, si ritiene a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche frutto

Frutto di piccole dimensioni, forma tondeggiante, leggermente schiacciata. Buccia color verde, sfumata di rosso. Polpa biancastra. Maturazione a fine autunno.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Si conserva a lungo.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO093.



Pero Campanaccia



Località di ritrovamento

Castagno d'Andrea (San Godenzo)

Rischio di erosione genetica

Avendo ritrovato solo un unico esemplare su tutto il territorio dell'Unione di Comuni, si ritiene che la varietà sia a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche frutto

Frutto di medie dimensioni, forma a barile, leggermente ingrossata alla base. Buccia colore verde con sovracoloro rugginoso. Polpa color crema, poco granulosa, croccante, mediamente succosa, dolce e saporita. Matura a settembre.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO114.

Pero Cocomero



Località di ritrovamento

Castagno d'Andrea, Caprile (San Godenzo)

Rischio di erosione genetica

Avendo ritrovato solo pochi esemplari su tutto il territorio della Comunità Montana, si ritiene che la varietà sia a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche frutto

Frutto di piccole dimensioni (20-60 grammi), forma tondeggiante. Buccia liscia, colore verde con sovracoloro rosso. Polpa rosso chiaro, granulosa, succosa, dolce con sapore aromatico. Matura a settembre.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto non ha una elevata conservabilità.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO046

Pero Curato



Cenni storici ed origine

Antica varietà di pera che era diffusissima in tutta la regione ⁽¹⁾. Deriva da una pianta di seme individuata verso la fine del settecento in Francia dal curato Leroy ⁽³⁾. Descritto in altri testi ⁽²⁾ ⁽⁴⁾.

Località di ritrovamento

Passo del Paretaio, Calcinaia, Segalari, Incisa di Bruscoli, Boschetto le Valli, Baccanella (Firenzuola); S. Quirico – Grigereto, Guzzano (Borgo San Lorenzo); San Martino a Scopeto, Paterno, Padulivo (Vicchio); Gabbiano (Scarperia); Colognole (Pontassieve); Campagna, Castagno (San Godenzo); Ferrano (Pelago); Vierle (Londa).

Zona tipica di produzione

Si produce in tutta la Toscana.

Caratteristiche frutto

Frutto di media grossezza, piriforme. Buccia dal colore verde giallastro, spesso percorso da una stria rugginosa longitudinale dal peduncolo al calice. Il frutto si prolunga nel peduncolo. Polpa bianca giallastra, semifondente, leggermente croccante, zuccherina, spesso astringente, granulosa al centro. Maturazione novembre-gennaio.

Comportamento agronomico

Pianta di media vigoria ed elevata produttività. Adatta alle zone di collina. Varietà soggetta a ticchiolatura soprattutto nelle zone di pianura.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

I frutti resistono abbastanza alle manipolazioni e hanno una buona conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

Solitamente i frutti vengono raccolti a novembre e messi a maturare in fruttai. Si mangiano dopo qualche mese. Sono ottime da cuocere. Si lessano nel paiolo oppure si seccano nel forno a legna. Venivano usate per l'alimentazione animale.

Pero Coscia di Donna



Cenni storici ed origine

Cultivar di origine toscana. Pur ignorando il luogo e la data in cui fu scoperto il primo esemplare, è noto che le prime coltivazioni di una certa importanza risalgono a circa un secolo fa nella Fattoria Maganzi-Baldini di Borgo San Lorenzo (Firenze), che ne costituì il probabile centro di diffusione⁽³⁾. Citata anche dal Bellini⁽²⁾.

Località di ritrovamento

Arliano (Vicchio); Valle S.Cresci, Val di Strulla, San Cresci, La Condigliana, Guzzano Serravalle, Valle La Brocchi, La Brocchi (Borgo San Lorenzo); Castiglioni (Rufina); Donnini (Reggello).

Caratteristiche frutto

Frutti di dimensioni medio-grosse, turbinati. Buccia liscia, verde-giallastra, talvolta arrossata all'insolazione. Polpa bianco-crema, dolce, leggermente granulosa. I frutti maturano in agosto.

Comportamento agronomico

Gli alberi sono di media vigoria e molto produttivi. Buona resistenza alla ticchiolatura.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

I frutti non resistono molto alle manipolazioni e hanno una scarsa conservabilità.

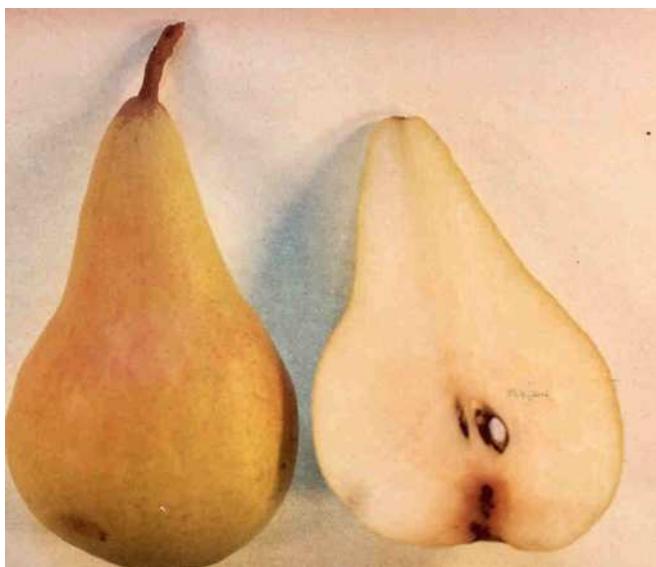
Uso, ricette, conservazione

Da consumarsi subito in quanto non si conserva. Ottima per marmellate e succhi di frutta.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT001.

Pero Coscia tardiva



Cenni storici ed origine

Cultivar costituita dal dott. Attilio Ragonieri di Sesto Fiorentino (FI) verso l'inizio del secolo scorso. Non se ne conosce l'origine genetica ⁽¹⁾.

Località di ritrovamento

Castagno d'Andrea (San Godenzo).

Zona tipica di produzione

Provincia di Firenze.

Caratteristiche frutto

Frutti medi, piriformi. Buccia liscia, giallastra, rossa all'insolazione, cosparsa di numerose piccolissime lenticelle. Polpa bianca giallastra, fondente, zuccherina, mediamente succosa, alquanto profumata ⁽²⁾.

Comportamento agronomico

Alberi piuttosto vigorosi, mediamente fertili. La fruttificazione avviene prevalentemente sulle lamburde. La cultivar è autoincompatibile, ma la fioritura avviene in un periodo che assicura una buona fecondazione. I frutti hanno una pezzatura media e buone caratteristiche organolettiche ⁽¹⁾.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Conservabilità medio-scarso.

Uso, ricette, conservazione

Da consumo fresco, non si conserva. Ottima per succhi e marmellate.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione:
BO045.



Pero Coscia



Cenni storici ed origine

Cultivar di origine toscana; secondo una versione raccolta dal Racah, deriverebbe da una pianta di seme cresciuta a Bagno a Ripoli (Firenze) lungo le rive dell'Arno verso i primi dell'ottocento ⁽³⁾. Presente nel Catalogo di S. Pagliai (Firenze) del 1863 ⁽⁴⁾. Citata e descritta anche dal Bellini ⁽²⁾.

Località di ritrovamento

S. Agata (Scarperia); San Cresci, La Condigliana, Pozzo Panoramica (Borgo San Lorenzo); S. Francesco, Tosi (Pelago); Castiglioni, Pomino, Bibbiano (Rufina, FI); Castagno (San Godenzo).

Caratteristiche frutto

Frutto di medie dimensioni, piriforme. Buccia verde-gialla. Polpa bianco-crema, fondente, zuccherina, succosa. Sapore eccellente. Matura a fine luglio, primi di agosto.

Comportamento agronomico

Pianta di media vigoria, rustica e resistente alle avversità, non particolarmente grande. Elevata produttività.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

I frutti non resistono molto alle manipolazioni e hanno una scarsa conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

Da consumo fresco, non si conserva. Ottima per succhi e marmellate.

Repertorio o domanda Arsia

Sì (Germoplasma, Prodotti Agroalimentari Tradizionali).

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT003, LT005.

Pero Gentile



Località di ritrovamento

Castiglioni (Rufina); Tosina, Nipozzano (Pelago); Panicaglia (Borgo San Lorenzo); Colognole Pontassieve).

Zona tipica di produzione : Provincia di Firenze.

Rischio di erosione genetica

La pera gentile è più precoce delle altre, si produce da almeno 100 anni. L'ottenimento di astoni in azienda permette di salvaguardare il patrimonio genetico della specie.

Aziende coltivatrici

L'unica testimonianza della pera gentile è stata rintracciata presso un famoso vivaio in località Sant'Ilario a Lastra a Signa il cui proprietario si occupa della riproduzione e vendita di piante da frutto di varietà antiche e locali. I suoi clienti sono in genere privati che acquistano poche piante per l'orto o il giardino, pertanto si suppone che ci sia una produzione finalizzata soltanto all'autoconsumo.⁽¹⁾

Caratteristiche frutto

Frutto piccolo, piriforme. La buccia è sottile, liscia, verde chiaro-giallastra, punteggiata di piccole lenticelle. La polpa è giallastra, morbida, granulosa, zuccherina. I frutti maturano nei mesi di giugno e luglio.

Comportamento agronomico

Alberi molto vigorosi e piuttosto fertili. Piuttosto sensibile alla ticchialatura.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

I frutti non resistono molto alle manipolazioni e hanno una scarsa conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

I frutti vanno raccolti e consumati entro pochi giorni. Si consuma preferibilmente con formaggio pecorino.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT002.

Pero Limone



Cenni storici ed origine

Varietà ritrovata nel comune di San Godenzo. Il proprietario afferma che si coltivava nel luogo da molto tempo e che è la migliore pera.

Località di ritrovamento

Castagno d'Andrea, Caprile (San Godenzo)

Zona tipica di produzione

Varietà ritrovata solo nel comune di San Godenzo

Zona di diffusione

Comune di San Godenzo, FI.

Rischio di erosione genetica

Avendo ritrovato solo pochi esemplari su tutto il territorio dell'Unione di Comuni, si ritiene che la varietà sia a rischio di erosione genetica.

Caratteristiche frutto

Frutto di piccole dimensioni, forma a limone. Buccia liscia, colore verde/rugginoso. Polpa color crema, poco granulosa, poco succosa, dolce. Matura in autunno..

Comportamento agronomico

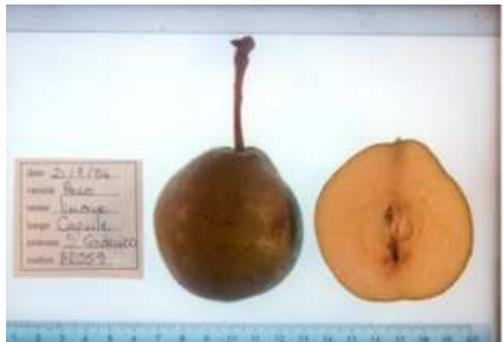
Pianta resistente alle avversità

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto non è da consumo immediato, si raccoglie all'inizio dell'inverno e si conserva in fruttai fino alla primavera.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO042.



Pero Ruggine



Località di ritrovamento

Le Camporelle, Calcinaia, Osteto, Moscheta, Cerbaione Bruscoli, Incisa Bruscoli, Tabina Bruscoli, Camaggiatica, Canova, Rovignale (Firenzuola); San Martino a Scopeto (Vicchio); Piazzano (Borgo San Lorenzo); Campagna, Castagno (San Godenzo); Vierle, Sambucheta (Londa).

Caratteristiche frutto

Frutto di medie dimensioni, piriforme, leggermente appiattito. Buccia rugginosa.....

Comportamento agronomico

Alberi molto vigorosi e imponenti. Pianta Rustica, resistente alle avversità.

Uso, ricette, conservazione

Buone sia da mangiare subito sia da mettere da parte per l'inverno. Sono buone tanto crude che cotte.

Note

Nome generico di pere che hanno colore rugginoso. Sono pertanto relativamente diffuse in tutto il territorio del Mugello Valdisieve

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO078.

Pero Williams



Cenni storici ed origine

Deriva da un semenzale che pare sia stato individuato verso la fine del XVIII sec. In Inghilterra dal Signor Stair e da questi venduto al Signor R. William, vivaista di Turnham Green ⁽²⁾.

Località di ritrovamento

S. Agata (Scarperia); San Cresci, La Condigliana, Pozzo Panoramica (Borgo San Lorenzo); S. Francesco, Tosi (Pelago); Castiglioni, Pomino, Bibbiano (Rufina, FI); Castagno (San Godenzo).

Caratteristiche frutto

Dimensioni medio-grandi, cidoniforme o piriforme. Buccia liscia, colore giallo, leggermente arrossata all'insolazione, cosparsa da numerose piccole lenticelle brune; striata di ruggine intorno all'inserzione del peduncolo. Polpa biancastra, fondente, fine, succosa, dolce e aromatica ⁽²⁾.

Comportamento agronomico

Alberi mediamente vigorosi, molto fertili. I frutti maturano verso la metà di agosto.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

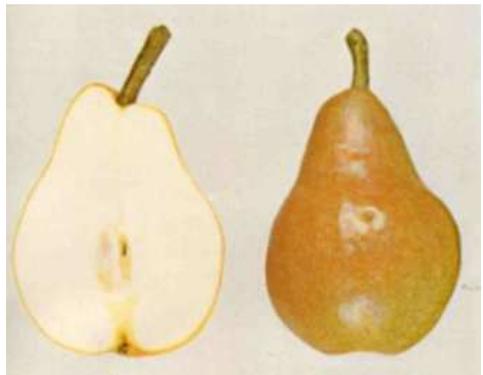
I frutti non resistono molto alle manipolazioni e hanno una scarsa conservabilità.

Uso, ricette, conservazione

Da consumo fresco, non si conserva.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO073.



Susino Claudia



Cenni storici ed origine

Il Gallesio precisa che “è una varietà antica in Italia e forse già conosciuta dai Latini. In Piemonte la chiamavano Claudia e in Toscana Regina. ... Questo susino deve essere passato dalla Toscana in Francia ai tempi di Caterina de’ Medici...”. Prima di Gallesio è citata anche da Montelatici (1767) e dal Lastri (1801)⁽²⁾.

Località di ritrovamento

Montebonello (Pontassieve); Castagno (San Godenzo); Londa, Vierle (Londa).

Zona di diffusione

Mugello Valdisieve

Caratteristiche frutto

Frutto medio, tondeggiante. Buccia verde, polpa giallastra, dolcissima e molto saporita. Matura a giugno-luglio.

Comportamento agronomico

Alberi mediamente vigorosi e produttivi⁽¹⁾.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Conservabilità medio/scarsa.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT050.

Susino Claudiona



Cenni storici ed origine

Probabilmente ottenuta da un seme di Claudia verde. Questa cultivar fu individuata a Coligny, in Francia, e propagata da Corsaint giardiniere del barone di Toisy ⁽¹⁾.

Zona di diffusione

Mugello Valdisieve

Caratteristiche frutto

Frutti grossi, sferoidali. Buccia sottile verde-giallastra, volgente al giallo a maturità, pruinosa. Polpa gialla, tenera, succosa, poco profumata, spicca. Matura a luglio.

Comportamento agronomico

Alberi mediamente vigorosi e produttivi ⁽¹⁾.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Conservabilità medio/scarsa.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO083, BO112.

Susino Goccia d'oro



Località di ritrovamento

Corella (Dicomano); Montebonello (Pontassieve); Vierle (Londa); Pozzo Panoramica, Belvedere (Borgo San Lorenzo); Uliveta, Pescina (Vicchio); Cagliatati, Baccanella (Firenzuola); Castagno (San Godenzo).

Caratteristiche frutto

Frutto di dimensioni medio/grandi, forma tonda, color giallo intenso. Polpa gialla, dolce, succosa, aderente al nocciolo. Maturazione estiva.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Il frutto è da consumo fresco.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: LT049.

Ciliegio Turco

Cenni storici ed origine ⁽²⁾

Presente nel catalogo di G. Nutini (Firenze) del 1869. *“Frutto grossissimo cuoriforme, rosso scuro, polpa molto sugosa, maturazione a giugno”*.

All'inizio del '700 il Micheli⁽⁸⁾ segnala, senza descriverla, una ciliegia "Turca" o "Turchesca"; in altro testo⁽⁹⁾ le cita invece separatamente. Anche il Bimbi nei suoi cataloghi le raffigura separatamente, con caratteristiche assai diverse tra loro⁽⁵⁾. Nelle sue visite in Toscana nel 1816-17 il Gallesio⁽⁷⁾ segnala varie volte le ciliegie Turche, chiamate in un caso anche Napoletane, ma di polpa tenera; in altro caso il nome è riferito a ciliegie duracine nere, chiamate anche Corniole. Molti anni dopo (1839) lo stesso Autore, di passaggio a Firenze, trova con il nome di Turche, o Tene-rine, ciliegie a polpa tenera e buccia scura. Pochi giorni dopo però segnala delle duracine nere, chiamate Turche o Napoletane o Corniole, che reggeranno sul mercato fino a luglio inoltrato. Baldini⁽³⁾ descrive una ciliegia "Turca" coltivata nei dintorni di Firenze, con caratteri molto simili a quelli della "Bella di Pistoia"; successivamente la ciliegia "Turca" è stata descritta anche da Basso^{(4) (6)} e da Albertini et al.⁽¹⁾.

Zona tipica di produzione

Provincia di Firenze, Comune di Bagno a Ripoli⁽²⁾.

Zona di diffusione

Diffusa nella zona collinare del Comune di Bagno a Ripoli. In provincia di Pistoia è possibile trovare la ciliegia "Turca" come sinonimo della "Napoletana"⁽²⁾. Presente anche in Mugello e Val di Sieve.

Caratteristiche frutto

Frutto di medie dimensioni, forma cordiforme in sezione longitudinale, tendenzialmente sferoidale in sezione trasversale. Buccia color rosso intenso, con sovracoloro punteggiato. Polpa di colore aranciato, di consistenza media, povera qualità gustativa, sapore dolce. Mediamente succosa, aderente al nocciolo. Matura a metà/fine giugno. ^{(1) (2)}

Comportamento agronomico

Pianta mediamente vigorosa, mediamente produttiva. Autoincompatibile, buona impollinatrice è risultata "Del Cuore". La pianta produce frutti di buona pezzatura, forma e colorazione, assai serbevoli, di elevato valore organolettico.

Sensibile alla monilia. ^{(1) (2)}

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Resistenza alle manipolazioni medio/scarsa. ^{(1) (2)}

Note

Sebbene diffusa in un ristretto areale, potrebbe rivestire un certo interesse in frut-te familiari o per commercio locale, date le eccellenti caratteristiche merceologiche.

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO085.

Ciliegio Morone

Caratteristiche frutto

Frutto di dimensioni medio-grosse. Buccia di colore rosso scuro; polpa rossa, succosa.

Comportamento agronomico

Pianta di media-elevata vigoria.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Resistenza alle manipolazioni medio/scarsa. ⁽¹⁾ ⁽²⁾

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO123.

Ciliegio Corniolo

Cenni storici ed origine

Cultivar italiana di genealogia sconosciuta, diffusa in provincia di Forlì⁽¹⁾. Diffusa un tempo nel pistoiese e nel senese, come ricorda anche Gallesio, risulta essere a "... frutto nero, ossia di un rosso scuro carico, tanto la buccia quanto la polpa..." ⁽³⁾.

Località di ritrovamento

Colognole (Pontassieve).

Caratteristiche frutto

Frutto medio. Forma cordiforme, sferoidale, appiattita. Buccia di colore rosso intenso. Polpa di colore rosso, mediamente consistente e succosa.

Comportamento agronomico

Pianta di media vigoria.

Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto

Ottima resistenza alla manipolazione, sensibile alla Monilia. Buona resistenza alla mosca.

Note

Codice pianta rappresentativa per propagazione: BO106.