

MELO**Famiglia:** *Rosaceae***Genere:** *Malus***Specie:** *Malus domestica* Borkh.**Nome comune:** **CAMPANINO****Sinonimi accertati:** Campanei, Modenese, Campanein, Campanellino, Campanin, Decio Campanino**Sinonimie errate:****Denominazioni dialettali locali** (*indicare la località*): “pam campanein” a Modena e dintorni; “pom campanin” nella Bassa modenese e nel Basso mantovano.**Rischio di erosione:** medio.

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda: 11/11/2009

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
1) Azienda Bonomi Benedetto, Via Matteotti, 78 - 41039 San Possidonio (MO). Tel: 053539286	Circa 3000	1985-2005-2008
2) Università di Bologna – Dip. Colture Arboree	3	1985
3)		

Luoghi di conservazione *ex situ*: Collezione Università di Bologna – Dipartimento di Colture Arboree**Vivaista incaricato della moltiplicazione:** Cavicchi Stefano, Crevalcore (Bologna)***Pianta****Foto fiore****Fiore******Foglia******Frutto***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

L'origine non è nota, ma potrebbe trattarsi di un semenzale individuato nel Modenese, come fa supporre l'appellativo col quale, frequentemente, veniva denominata (Modenese).

Era abbastanza diffusa nella media e bassa provincia di Modena, di Reggio Emilia, nell'Oltre Po Mantovano e nel Ferrarese.

Don Felice Ceretti, storico di Mirandola, nell'Indicatore Mirandolese del 1877, parla di "pomi detti campanini dei quali nell'autunno si fanno larghe provviste e si trasportano fino a Venezia e ad altre città" (*Unione Comuni Modenesi area nord, 2006*).

Lo studioso di tradizioni mirandolesi Vilmo Cappelletti, in tempi più recenti (fine 1900), scriveva: "Tra la frutta, tipiche sono le mele campanine che ora stanno scomparendo perché sostituite da varietà e tipi più commerciali, ma che da non pochi vengono desiderate ancora e ricercate perché si conservano a lungo, tutto l'inverno, e mantengono sempre intatte la loro fragranza e la loro polpa bianca e pulita che sembra di marmo" (*Bonomi, 2004*).

Si tratta di una varietà piuttosto rustica, con una certa tolleranza alla ticchiolatura e accreditata soprattutto per il consumo locale, ma che trovò anche spazi di esportazione in alcuni mercati tedeschi.

I frutti sono piccoli, con una buccia verde e sottile che diventa rossa se esposti al sole. Le mele Campanino si raccoglievano tra la fine di settembre e le prime settimane di ottobre, per farne abbondanti scorte e spesso venivano messe a svernare sui tetti dei "bass comad", perché non solo non temevano il freddo, ma il gelo e le "galaverne" le rendevano ancora più gustose e saporite. Si conservava anche senza frigorifero fino ad aprile.

Veniva consumata soprattutto cotta, se ne facevano ottime marmellate ed entrava nella composizione della famosa mostarda mantovana. A Natale e a Carnevale si utilizzavano per preparare le frittelle di mele.

Dopo l'ultimo Conflitto mondiale, il mercato cominciò a richiedere mele più grosse e più dolci, pertanto i meli della varietà Campanino iniziarono il loro declino.

Benedetto Bonomi, imprenditore agricolo e agronomo di San Possidonio, in tempi recenti ha deciso di riprendere su larga scala la coltivazione della Campanino, che la famiglia aveva sempre conservato in azienda; oggi ne possiede una superficie di quasi 5 ettari, che destina anche alla Grande Distribuzione. Bonomi la definisce l'Annurca del Nord, poiché si colora lasciandola al sole dopo la raccolta.

Studi recenti (*Cocci et al., 2003; Sacchetti et al., 2008*) hanno rilevato che i frutti di Campanino presentano un buon contenuto in polifenoli e una buona capacità antiossidante (4 volte superiore a Golden) che si mantiene, pur con una certa riduzione, anche nei trasformati (cubetti disidratati e puree).

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Modena, Reggio Emilia, Ferrara

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

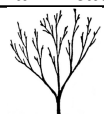

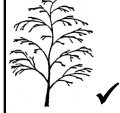

- AA. VV. (2003) - La riscoperta e la valorizzazione delle biodiversità (rif. PA 2003-0178/MO - Delibera Giunta Provinciale n. 158 del 29/04/2003)
- AA.VV. (1995) – Notiziario tecnico ERSO n. 47. Cesena.
- AA.VV. (2000) – Atti del convegno “Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione” Alghero 1998. Carlo Delfino Ed. , Roma.
- AA.VV. (2000) - Frutta antica, recupero e valorizzazione di varietà locali di frutta antica - Società agricola a r. l. Parco Monastero, Piacenza.
- Baldini E., Sansavini S. (1967) – Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
- Bonomi B. (2004) – È tornata la campanina, “la mela della nonna”. Aimag Notizie, dicembre 2004: 16-17.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1950) – Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Buscaroli C., Ventura M. (1991) – Il germoplasma del melo in Emilia-Romagna. Rivista di Frutticoltura n. 1: 63-67.
- Canovi E., Montecchi A., Valentini G. (2002-2005) – Frutta antica. Rivista Micologica “Il fungo”, Reggio Emilia. Archivi Gruppo micologico e naturalistico “R. Franchi”.
- Cocci E., Sacchetti G., Carboni M., Pinnavaia G.G., Mastrocola D. (2003) – Caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di antiche varietà di melo dell’Emilia Romagna: studio sulle proprietà funzionali di trasformati in purea. Rivista di Frutticoltura n. 3: 69-72.
- CRPV (2001) – Le antiche varietà di pero, melo e vite in Emilia-Romagna. Schede nell’ambito del PSR 2001-2006: http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/servizi_impresa/piano_regionale/sezione_piano_regionale/s_asse_2/s_misura_2_f/s_azione_11/melo.pdf.
- Goia G., Gerbaldi G. (1935) – I frutteti di orientamento per lo studio delle varietà. Cattedra Ambulante di Agricoltura, Ravenna.
- Ispettorato compartimentale dell’agricoltura per l’Emilia-Romagna (1947) – Atti Convegno “Ricostruzione agricola e forestale”. Tipografia Luigi Parma, Bologna.
- Melegari E. (2001) – Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Molon G. (1901) – Pomologia. Hoepli, Milano.
- Molon G. (1924) – Le varietà piante da frutto raccomandabili per l’Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento.
- Sacchetti G., Cocci E., Pinnavaia G.G., Mastrocola D., Dalla Rosa M. (2008) – Influence of processing and storage on the activity of apple derivatives. International Journal of Food Science and Technology n. 43: 797-804.
- Tamaro D. (1929) – Frutta di Grande Reddito. Hoepli, Milano.
- Tassinari (1951) – Manuale dell’agronomo. REDA, Roma.
- Unione Comuni Modenesi area nord (2006) – La mela campanina, un frutto tipico della bassa dei nostri nonni: http://www.comunimodenesiareanord.it/index.asp?ind=scoperta_scheda.asp&id=16.









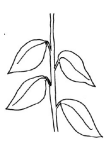
NOTE






Si ingrazia il dott. Benedetto Bonomi per le informazioni fornite.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA




PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante; le foglie si osservano in estate, quando ben sviluppate, sul terzo mediano)

VIGORIA (UPOV 1)		TIPO (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3) solo per tipo ramificato	
1	Molto debole (Nield's Drooper)		1 – Colonnare: albero compatto tipo spur (MacExcel, Wijcik)		1 - Assurgente (Benoni, Gloster)
3	Debole (Akane)	✓	2 – Ramificato (Elstar, Golden Delicious)		2 – Aperto (Bramley's Seedling, Jonagold)
5✓	Media (Golden Delicious)				3 – Ricadente (Jonathan)
7	Elevata (Bramley's Seedling)				4 – Piangente (Nield's Drooper, Rome Beauty)





















TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (UPOV 4)		TIPO DI FRUTTIFICAZIONE (IBPGR 6.2.6)		PORTAMENTO LAMINA FOGLIARE RISPETTO AL RAMO (UPOV 10)	
	1 – Solo sugli spur (Starkrimson Delicious)	1	1 - Wijcik McIntosh (Wijcik mutante) 3 - INRA type I (Starkrimson Delicious)		1 – Ascendente
	2 – Sia sugli spur che sui rami lunghi (Jonagold)		5 - INRA type II (King of the Pippins, Spartan, Cox's Orange Pippin)		2 – Perpendicolare
			7 - INRA type III (Golden Delicious)		
	3 – Solo sui rami lunghi (Cortland, Rome Beauty)		9 INRA type IV (Rome Beauty, Granny Smith, Tydeman's Early Worcester, Cortland, Winston)		3 – Discendente

LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (UPOV15) metà superiore				LAMINA FOGLIARE: TOMENTOSITÀ PAGINA INFERIORE (UPOV16)	
	1 – Crenato (Summerred)		4 - Serrato tipo 2 (Sirprize)	1✓	Debole o assente
	2 – Bicrenato (Alkmene, Jim Brian)		5 – Biserrato (Freedom, Mutsu, Schone van Boskoop)	2	Media
	3 – Serrato tipo 1 (Elstar, Gala)			3	Elevata

FIORE

FIORE: DISPOSIZIONE PETALI (UPOV21)					
	1 – Liberi				
	2 – Intermedi				
	3 – Sovrapposti				

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 24)		FORMA FRUTTO (UPOV 25)		FORMA FRUTTO (IBPGR 6.2.10)	
1	Molto piccolo (Api Noir)		1 – Cilindrica cintata (Starkrimson)		1.0 – Globosa
2	Da molto piccolo a piccolo (Golden Harvey)		2 – Conica (Jonagold)		1.1 – Globoso-conica
3✓	Piccolo (Akane, Miller's Seedling)		3 – Ovoide (Summerred)		1.2 – Globoso-conica corta
4	Da piccolo a medio (Alkmene)		4 – Cilindrica (Gravensteiner, Mutsu)		2.0 – Piatto
5	Medio (Cox's Orange Pippin, Golden Delicious)		5 – Elissoide (Spencer)		2.1 – Oblato (Piatto-globoso)
6	Da medio a grande (Gravensteiner)		6 – Globosa (Golden Noble, Resi)		3.0 – Conico
7	Grande (Mutsu)		7 – Obloide (Bramley's Seedling, Idared)		3.1 – Conico allungato
8	Da grande a molto grande (Bramley's Seedling)				3.2 – Conico intermedio
9	Molto grande (Howgate Wonder)				4.0 – Elissoide
					4.1 – Ovato (ellissode-conico)
					5.0 – Oblungo
					5.1 – Conico-oblunga
					5.2 – Oblungo-cintato
COLORE DI FONDO (UPOV 35)		COLORE DI FONDO (IBPGR 6.2.12)		TONALITÀ SOVRACOLORE (UPOV 37)	
1	Non visibile (Red Jonaprince)	1	Rosso (Baskatong)	1	Arancio-rosso (Cox's Orange Pippin)
2	Giallo-biancastro (Silken)	2	Arancio (2	Rosa-rosso (Cripps Pink, Delorgue)
3	Giallo (Gala, Golden)	3	Bianco crema	3✓	Rosso (Galaxy, Red Elstar)
4	Verde-biancastro (Angold, Lodi, Lena, White Transparent)	4	Giallo (Golden Delicious)	4	Rosso porpora (Red Jonaprince, Spartan)
5✓	Giallo-verde (Cox's Orange Pippin)	5✓	Verde-giallo (Cox's Orange Pippin)	5	Rosso marrone (Fiesta, Joburn, Lord Bourghley)
6	Verde (Granny Smith)	6	Verde (Granny Smith)		

TONALITÀ SOVRACOLORE (IBPGR 6.12.13)		DISTRIBUZIONE DEL SOVRACOLORE (UPOV 39)		RUGGINOSITÀ (IBPGR 6.2.15)	
1	Arancio (Egremont Russt, Alice)	1	Uniforme (Red Jonaprince)	1	0% - Lobo
2	Rosa (Khoroshvka Alaya)	2	Uniforme con striature appena accennate (Galaxy)	2✓	12% - Golden Delicious
3✓	Rosso (Jonathan)	3	Uniforme con striature ben delimitate (Jonagored)	3✓	25% - Cox's Orange Pippin
4	Rosso scuro (Court Pendu Noir)	4	Lieve ed uniforme con striature ben delimitate (Gravensteiner)	4	37%
5	Porpora (Spartan)	5	Solo striato (Helios)	5	50% - Belle de Boskoop
6	Marrone (Lord Burghley)	6✓	Uniforme e screziato (Elstar)	6	62%
		7	Uniforme, striato e screziato (Jonagold)	7	75% - Egremont Russet
				8	87% - Zabergau Reinette
				9	100% - Siddington Russet
NUMERO DI LENTICELLE (UPOV 44)		LUNGHEZZA PICCIOLO (UPOV 46)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 53)	
3✓	Basso (James Greive)	1	Molto corto (Egremont Russet)	1✓	Bianca (Akane, Spartan)
5	Medio (Golden Delicious)	3	Corto (Cox's Orange Pippin)	2✓	Crema (Jonagold)
7	Elevato (Granny Smith)	5✓	Medio (Worcester Pearmain)	3	Gialla (Delorina, Topaz)
		7	Lungo (Richard Delicious)	4	Verde (Gloster, Granny Smith)
		9	Molto lungo (Pinova, Rewena, Sirprize)	5	Rosa (Pomfit)
				6	Rossa (Weirouge)
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Peso medio su un campione di 10 frutti: 99 g (O, L). I frutti sono asimmetrici, con lenticelle grandi, molto evidenti. La polpa è di colore bianco-verdastro, a tessitura medio-fine e consistenza soda (O). L'epoca di fioritura spazia tra la prima e la seconda decade di Aprile, allega bene e l'epoca di raccolta si protrae tra la prima e la terza decade di Ottobre (L, O, A). Produttività buona, ma non costante. Molto resistente alle manipolazioni e molto ben conservabile in fruttaio.</p>					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
<p>Varietà rustica, abbastanza tollerante alla ticchialatura, specie sul frutto (susceptività: 3,5/5 su foglie e 1/5 su frutto), e leggermente sensibile all'oidio (la sensibilità varia a seconda del portainnesto impiegato; ultimamente si usa East Malling M9). Un po' sensibile alla rugginosità, che però viene spesso considerata un pregio. La Campanino è soggetta alla fisiopatia della Butteratura amara, a cui si può ovviare con trattamenti fogliari a base di calcio ogni 15 giorni, a partire dalla prima quindicina di maggio.</p>					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Cruda è leggermente acidula e astringente, quindi veniva preferibilmente cotta (L).					