

L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI  
INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

**SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO**

**BUTIRRA RUGGINE RER V0148 (Aggiornata)**

<b>PERO</b>		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> BUTIRRA RUGGINE (Gruppo varietale)		
<b>Sinonimi accertati:</b> Buter, Burro, Ruggine, Butirra autunnale, Butirra d'autunno		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali (indicare la località):</b> Buter (Parma)		
<b>Rischio di erosione:</b> Alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda: 21/12/2021
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) ITAS F. Bocchialini - Azienda Stuard, PR	1	1992
2) Azienda agricola Corte del Boceto, Carpaneto di Tizzano, PR	1	secolare
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> ITAS Bocchialini, Azienda Stuard (PR); Azienda Agraria Università Bologna, Cadriano (BO) - Campo catalogo RER		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	
		

<i>Foglia</i>	<i>Frutto</i>
<b>CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE</b>	
<p>Pera di origine ignota. Appartiene alla grande famiglia delle butirre (gruppo varietale) che comprende diverse varietà caratterizzate da una polpa particolarmente deliquescente. La Butirra ruggine si caratterizza per la sua buccia rugginosa e la maturazione autunnale. I primi dati storici si rifanno al 1700 quanto veniva così descritta da un anonimo agronomo locale con il nome di Buttiro Grisante: “<i>rugino, tondo, pelle grossa, ruida, sugoso e di buon gusto</i>”. Forse è la medesima che cita Gallesio nella sua Pomona Italiana, annoverandola tra le varietà degne di nota e dimostra la sua ampia diffusione in tutta Europa: “...una pera conosciuta in tutta l’Europa, e che figura in tutte le Pomone”. In Italia, il Nord sembra essere la zona di massima diffusione di questa varietà, almeno nella seconda metà dell’Ottocento, infatti sempre il Gallesio cita: “<i>Così essa è comune nel Piemonte e in Lombardia, e rara nel Genovesato, nella Toscana, in Roma ed in Napoli. Ne ho trovato però da per tutto presso i Dilettanti di frutta, e qualche volta anche nelle piazze; ma bisogna convenire che il Piemonte e la Lombardia sono in Italia i paesi ove riesce migliore, e dove dura di più senza ammezzire.</i>” La ritroviamo citata ancora nel 1880 in una monografia locale dove si fa riferimento ad alcune varietà principalmente coltivate nella provincia di Parma (riferimento, quest’ultimo che non discrimina a quale butirra si riferisca).</p>	
<b>ZONA TIPICA DI PRODUZIONE</b>	
<p>Cultivar che è stata ritrovata abbastanza diffusamente in tutto il territorio provinciale, dalla pianura alla montagna, anche se gli esemplari più vecchi esistenti sono radicati nei comuni di Tizzano, Langhirano e Neviano degli Arduini.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CEA, 2002, “<i>Quaderni di Educazione Ambientale: La Frutta Antica</i>” vol. 5, Comunità Montana del Nure e dell’Arda.</li> <li>- AAVV, 2000 “<i>FruttAntica</i>” Società Cooperativa a.r.l. Cooperativa Agricola Parco Monastero, Morfasso PC.</li> <li>- AAVV, 1880, “<i>Monografia dell’Agricoltura Parmense</i>”, Ferrari Editore.</li> <li>- Spaggiari, 1964 “<i>Insegnamenti di Agricoltura Parmigiana nel XVIII secolo</i>, Artegrafica Silva.</li> <li>- Melegari, 2002, “<i>Il Frutteto Familiare</i>”, STEP editore.</li> <li>- Melegari E. 2001 “<i>Raccolta delle antiche varietà locali e rustiche di melo e di pero</i>”, Dispensa ITAS “Bocchialini”, Parma.</li> <li>- AA. VV., 2006, “<i>Frutta e Buoi...Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense</i>”, edizioni Gruppo Cabiria.</li> <li>- Giorgio GALLESIO, (Pisa 1817-1839).”<i>Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi</i>”</li> <li>- Dichiarazione di Autoctonia redatta dalla Provincia di Parma il 28/4/2011.</li> </ul>	
<b>NOTE</b>	
<p>Nonostante la presenza nel territorio di numerosi alberi vecchi di questa varietà, pochi sono i nuovi impianti che la contengono, anche solo amatoriali. La conservazione è attualmente in mano ad alcune istituzioni (ITAS Bocchialini di Parma o Vivaio Scodogna del Parco Regionale dei Boschi dei Carrega e di pochi privati.</p> <p>La nota particolare di questa varietà è la consistenza burrosa della polpa che la rende davvero unica nel suo genere, anche se è stata anche la causa del suo abbandono. Infatti, una polpa così poco consistente, la rende alquanto sensibile alle manipolazioni ed ai trasporti, quindi poco adatta alla struttura commerciale di oggi. Anche se al gusto è ideale consumarla sulla pianta ben matura, si consiglia di raccogliarla leggermente in anticipo, in quanto il frutto è sensibile al vento e può cadere dall’albero.</p> <p>La Butirra in realtà non è una sola varietà, ma bensì un gruppo che ne racchiude numerosissime, diverse tra loro anche come forma, dimensione, epoca di maturazione e durata, molto diffuse in altre regioni italiane o all’estero (es. Francia). Appartengono ad esempio a questo gruppo cultivar come la Butirra Clairegeau, Butirra Hardy, Butirra Diel, Butirra Hardempont, Butirra Giffard, etc.</p> <p>Nella provincia di Parma si sono ritrovate altre cultivar locali differenti, ma appartenenti al medesimo gruppo, come: Butirra del Taro, Butirra di Polesine, la pera “Sbordacciona”, la pera “Sbordaccina”, etc. Questa Ruggine, tuttavia, appare, almeno alla descrizione pomologica molto simile tra i vari esemplari ritrovati a testimoniare che probabilmente si tratta di un’unica varietà o ceppo varietale. Le ridotte testimonianze bibliografiche locali sono da imputare alla scarsa vocazionalità frutticola del territorio di Parma che aveva i frutteti sparsi nella campagna spesso come alberi maritati alle viti oppure attorno a casa ce quindi rendevano questo comparto non importante a livello commerciale e quindi poco citato in passato.</p> <p>Ultimo aggiornamento scheda a cura di Vincenzo Ancarani/Luca Dondini, Università degli Studi di Bologna</p>	

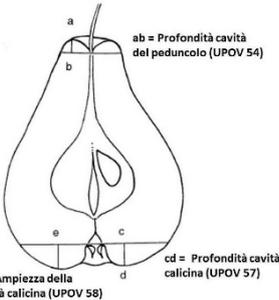


**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

UPOV1 IBPRG6.1.2	VIGORE DELL'ALBERO*	UPOV2	TIPO DI RAMIFICAZIONE*	UPOV3 IBPRG6.1.1	PORTAMENTO DELL'ALBERO*
3	Scarso (Precoce di Trevoux)	1	Assente o molto debole (Jeanne d'Arc)		1 – Colonnare (Jeanne d'Arc)
		3 √	Debole (Buona Luisa d'Avranches)		2 – Eretto (Beurré Clairgeau)
5 √	Medio (Williams')	5	Media (Conference)		3 – Semi-eretto (Colorée de Juillet)
		7	Forte (Alexandrine Duillard, <i>Packham's Triumph</i> )		4 – Espanso (Madame Ballet)
7	Elevato (Beurré d'Amanlis)	9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Pendulo/Ricadente (Beurré Diel)
					6 – Piangente (Armida, Beurré d'Amanlis)
UPOV5	RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA DELL'INTERNODO*	UPOV6	RAMO DI 1 ANNO: COLORE PREDOMINANTE DEL LATO ESPOSTO AL SOLE*	UPOV7	RAMO DI 1 ANNO: NUMERO DI LENTICELLE*
3	Corto (Conference)	1	Grigio-verde (Mirandino rosso)	3 √	Poche (Trionfo di Vienna)
		2	Grigio-marrone (Concorde)		
5 √	Medio (Jeanne d'Arc)	3 √	Marrone (Precoce di Trevoux)	5	Medie (Williams')
		4	Marrone aranciato (Eva Baltet)		
		5	Rosso mattone (Beurré Hardy)		
7	Lungo (Santa Maria)	6	Marrone purpureo (Nordhäuser Winterforelle)	7	Molte (Beurré d'Amanlis)
		7	Marrone scuro (Jeanne d'Arc)		
UPOV11	GIOVANE GERMOGLIO: COLORAZIONE ANTOCIANICA APICE VEGETATIVO*	UPOV64 IBPRG6.2.1	EPOCA DI FIORITURA*	UPOV27	GEMME FIORALI: LUNGHEZZA *
1	Assente o molto debole (Clapp's Favourite)	1	Molto precoce (Beurré Alexandre Lucas)	3	Corte (Beurré Alexandre Lucas)
3 √	Debole (Decana del Comizio)	3	Precoce (Deltrap)	5 √	Medie (Buona Luisa d'Avranches)
5	Media (Beurré Hardy)	5	Intermedia (Packham's Triumph)		
7	Forte (Red Bartlett)	7	Tardiva (Jeanne d'Arc)	7	Lunghe (Beurré Hardy)
9	Molto forte (Liegels Winterbutterbirne)	9	Molto tardiva (Frangipane)		

FIORE							
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*		
1	Separati (Kaiser)	1	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)		
2	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2	Stesso livello (Beurré Hardy)		
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)		
UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*		
	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curé)		1 – Acuta (Beurré Giffard)		
 √	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Druard)	 √	2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)		
		5 √	Medio (Conference)		3 – Ottusa (General Leclerc)		
	3 – Discendente (Beurré Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)		
		9	Molto grande (Beurré Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)		
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*		
 √	1 – Acuta (Conference)	 √	1 – Assente (Beurré Giffard)	3 √	Debole (Precoce di Trevoux)		
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurré d'Amanlis)				
	3 – Ottusa (Beurré Clairgeau)		3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)			5	Media (Beurré Giffard)
	4 – Arrotondata (Curato)		4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)			7	Forte (Comtesse de Paris)
UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*		
3	Corto (Epine du Mas)	1 √	Assenti		3 – Breve (Decana del Comizio)		
5 √	Medio (Beurré Hardy)				5 – Media (Beurré Bose)		
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9	Presenti			7 – Grande (Conference)	
FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati							
IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*		
	1 – Sferoidale	 √	9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)		
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3	Piccolo (Doyenne de Juliet, Moscatellina)		
	5 – Maliforme (Rosada,		13 – Cidoniforme (Max Red	5 √	Medio (Dr. Guyot)		

	Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		Bartlett, Williams')	7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
<b>UPOV44</b> IBPRG6.2.12	<b>COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*</b>	<b>UPOV45</b>	<b>ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*</b>	<b>UPOV46</b>	<b>TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*</b>
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1 ✓	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Claigean)	4 ✓	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
<b>UPOV50</b> IBPRG6.2.11	<b>LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*</b>	<b>UPOV51</b>	<b>GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*</b>	<b>UPOV53</b>	<b>PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO*</b>
3 ✓	Corto (< 20 mm; Beurrè d'Anjou)	3	Sottile (Concorde)	1	Dritto (Bonne de Beugny)
5	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5 ✓	Medio (Beurrè Hardy)	2 ✓	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d'Anjou, <i>Favorita di Clapp</i> )	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		<b>UPOV54</b>	<b>PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*</b>	<b>UPOV57</b>	<b>PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*</b>
		1 ✓	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3	Poco profonda (Buona Luisa d'Avanches)	3	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5 ✓	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		Profonda (Passa Crassana)
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
<b>UPOV58</b>	<b>AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*</b>	<b>UPOV60</b>	<b>TESSITURA DELLA POLPA</b>	<b>UPOV61</b>	<b>CONSISTENZA DELLA POLPA</b>
3 ✓	Stretta (Williams')	3 ✓	Fine (Beurrè Hardy)	3 ✓	Tenera (Jeanne d'Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	5	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
<b>UPOV62</b>	<b>SUCCOSITÀ DELLA POLPA</b>	<b>UPOV63</b>	<b>SEME: FORMA*</b>	<b>UPOV65</b> IBPRG6.2.15	<b>PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*</b>
3	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d'Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams')	2 ✓	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5	Medio (Coscia)
7 ✓	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7 ✓	Tardivo (Jeanne d'Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)
<b>IBPRG</b> 6.1.3	<b>AFFINITÀ CON IL COTOGNO</b>	<b>IBPRG</b> 8.1.1	<b>GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA (<i>Psylla pyri</i>)</b>	<b>IBPRG</b> 8.3.1	<b>GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO (<i>Erwinia amylovora</i>)</b>
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> ; Old Home)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)

7 V	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Passa Crassana)

**OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 1.300-1.500 g.

Gallesio annovera un difetto di questa varietà: "...si coglie in Settembre e matura nella dispensa; ma ha il difetto di maturar presto, ed è raro che si possa conservare al di là dell'Ottobre. Se si vuole mangiar in perfezione, bisogna visitar la dispensa ogni giorno e portarlo in tavola appena che comincia a dar un segno di maturità. Lasciato un giorno di più, esso è perduto: la sua polpa diventa molle, insipida, e cade nello stato di ammezzimento." (L). sembra che questa caratteristica sia confermata da indicazioni orali (A).

**OSSERVAZIONI E RICONTRI 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)

Sembra essere abbastanza resistente alle principali crittogame (L).

**OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO.** Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

L'impiego di questa pera è legata prevalentemente al consumo fresco, anche se sembra essere adatta anche all'essiccazione e alla cottura in forno (non a maturità) (A). In passato questa varietà era molto apprezzata, tanto che un antico detto sosteneva che non poteva mancare, in un frutteto familiare, un pero butirro. Si poteva conservare in fruttajo, ma andava controllata periodicamente, in quanto ammezziva con facilità (faceva il pulcino).

Gli agricoltori che ancora ricordano questa varietà, consigliano di consumarla con il pane ed una scaglia di Parmigiano Reggiano (A). Questa varietà, tagliata a fettine ed essiccata (flippe) poteva essere conservata per lunghi periodi in sacchetti o in vasetti di vetro in un luogo fresco ed utilizzata in piatti a base di pesce, per esempio utilizzati nella guarnizione di merluzzo al tegame (A).

#### PROFILO MOLECOLARE DELLA VARIETÀ: BUTIRRA RUGGINE

In tabella sono indicate le dimensioni alleliche di 12 marcatori microsatelliti con relativo fluoroforo utilizzato per le analisi. Le dimensioni alleliche di 'Butirra Ruggine' sono confrontate con quelle di due cultivar di riferimento (Abate Fetel e William). Le analisi sono state effettuate con un sequenziatore ABI PRISM 3730 DNA analyzer. I campioni di 'Butirra Ruggine' dell'ITAS Bocchialini, Azienda Stuard, Parma e dell'Azienda agricola Corte del Boceto, Carpaneto di Tizzano (PR) non hanno presentato differenze sotto il profilo molecolare.

	CH01d09 fam		CH5e06 vic		CH01F07a fam		CH02b10 vic		EMPC11 fam		CH03d12 vic	
<b>Butirra Ruggine</b>	<b>132</b>	<b>140</b>	<b>92</b>	<b>104</b>	<b>193</b>	<b>203</b>	<b>118</b>	<b>143</b>	<b>143</b>	<b>154</b>	<b>108</b>	<b>112</b>
Abate	149	151	87	92	181	189	124		143	149	108	112
William	147	155	87	92	176	183	118	124	139	149	108	124
	EMPC117 fam		CH04e03 vic		GD147 fam		GD96 vic		CH01d08 fam		CH03g07 pet	
<b>Butirra Ruggine</b>	<b>114</b>	<b>118</b>	<b>178</b>	<b>205</b>	<b>117</b>	<b>119</b>	<b>173</b>		<b>276</b>	<b>282</b>	<b>228</b>	<b>236</b>
Abate	114	116	178	197	117		141	150	286	294	244	248
William	89	114	178	203	117		173		240	276	228	244

NB. Di fianco al nome del microsatellite è indicato il fluoroforo utilizzato per le analisi: fam (blu), vic (verde) e pet (rosso)