

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

PERA VIRGOLOSA RER V083

PERO			
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.	
Nome comune: VIRGOLOSA			
Sinonimi accertati: Virgolata, Vergolosa, Poire Virgouleuse (<i>Mayer, Pomona Franconica</i>)			
Sinonimie errate:			
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pér virgolè (<i>Parma</i>)			
Rischio di erosione: molto elevato			
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:	
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		N. piante presenti	Anno d'impianto
1) ITAS "F. Bocchialini", Parma		3	1995
2) Vivaio L'antico frutteto, Strada Torchio 109/a Castelguelfo di Fontevivo (Parma),			
3)			
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ITAS "F. Bocchialini", Parma			
Vivaista incaricato della moltiplicazione:			
			
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>	

Foto foglie



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà di origine incerta, anche se di antichissima coltivazione in Italia, perlomeno nelle aree settentrionali della Penisola. Antonio Targioni Tozzetti riferisce sull'origine francese di questa varietà: *“La pera vergolosa, notata anche dal Micheli, fu così detta da Virgoule villaggio vicino a S. Leonardo nel Limosino, dove a dire del La Bretonniere restò molto tempo senza spandersi altrove, cosicché parrebbe che di là fosse stata trasportata in Toscana per cura dei Granduchi Medicei”* (Targioni Tozzetti, 1853). Targioni Tozzetti, non specifica quale granduca di Toscana importò il frutto dalla Francia, ma il Micheli operò al servizio di Cosimo III, quindi siamo nella seconda metà del '600; d'altra parte una tavola cinquecentesca di Ulisse Aldrovandi raffigura una pera, che in didascalia è indicata come *“Pyra hyemalia viridia spinosa – Verdiera vulgo”* (Fрати et al., 1907) che ricorda molto i frutti del pero Virgolosa ancora oggi presenti su rare piante superstiti in Emilia-Romagna.



A conferma della presenza in Toscana della Virgolosa alla fine del '600, c'è anche una tela del pittore della corte medicea Bartolomeo Bimbi, che dipinge le diverse varietà di pere presenti nella collezione del Granduca Cosimo III, suddividendole per epoca di maturazione. Tra le “pere di ottobre” si individua anche la “Vergolosa”: *“I due frutti, piuttosto dissimili fra loro, l'uno cidonoforme e l'altro turbinato, con peduncolo medio, leggermente curvo, inserito in un frutto un po' obliquamente, nell'altro entro una cavità peduncolare mediamente pronunciata, epicarpo giallo, parzialmente soffuso di rosso tenue”* (AA.VV., 1982). La difficoltà nel definire la forma tipica del frutto, che in effetti è piuttosto particolare, e la rappresentazione pittorica consentono di identificare con buona approssimazione la varietà Virgolosa.

Documenti del 1700 riferiscono della presenza in provincia di Parma di un pero denominato “Virgolato” (AA.VV., 2006).

La prima descrizione dettagliata di questa pera risale ai primi decenni del 1800 e viene fornita dal conte Gallezio, che premette che la pera “Virgolata” è una varietà conosciuta in quasi tutta l'Europa, *“ed è riguardata da per tutto come una delle migliori fra le pere vernine”*. Segue poi la descrizione: *“La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei Peri-spini e degli altri Peri d'inverno. Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo. La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna. La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo, ma grazioso, che la rende gratissima. Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che maturano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che gli ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle Pere Butirre, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato. La porzione de' frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennajo e Febbrajo; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mèzza. Ne rimangono finalmente di quelli che maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano. Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, né in una medesima proporzione in tutte le annate, né per tutte le piante. Quando l'albero vive in un buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare. La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la state è abbondante d'insetti, e principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno. Queste crisi non sono esclusive alle Pere Virgolate, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzare e di divenir mèzze. A malgrado però di questi inconvenienti, la Pera Virgolata è ancora una delle migliori pere vernine che si conoscano, e merita un posto nella Collezione dei dilettanti. Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi: essa si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettanti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli. Da per tutto essa è riguardata come*

una pera preziosa, e quasi da per tutto è conosciuta sotto il nome di Virgolata, leggermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione. Gli Oltramontani la chiamano Virgouleuse, ed è con questo nome che l'ho trovata nei giardini di Vienna, ove è molto abbondante. Esso è adottato pure nelle provincie d'Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia; ma nella parte, meridionale è conosciuta di preferenza sotto quello di Virgolata. I Genovesi la chiamano Pera Limonina" (Gallesio, 1817-1839).

Nel diario dei suoi viaggi (anni 1819-1820), il Gallesio scrive di aver riscontrato la pera Virgolosa a Piacenza (*"Il Virgolosio è riguardato come pero Nostrale"*), sul mercato di Reggio Emilia (pere Virgolate), di Modena (Virgouleuse, detta Virgolata. *"La Virgolata, che è il nostro Limonino, è precisamente la stessa e ha una polpa gentile e sugosa ma carnosa e acida"*) e a Rimini (Baldini, 1995).

Il Vocabolario Romagnolo-Italiano del Morri (Morri, 1840), alla voce "Përa" elenca le numerose varietà conosciute e coltivate in Romagna e tra queste elenca anche una "Përa spena" che traduce con l'equivalente italiano di "Pera vergolosa": questo attesta la presenza della Virgolosa nell'areale romagnolo e il trasferimento nel termine dialettale della definizione dell'Aldrovandi (Pyra hyemalia viridia spinosa).

Un testo del 1880 annovera il pero "Virgolato" tra le varietà più diffuse nel comprensorio dell'allora Borgo San Donnino, oggi Fidenza, nel Parmense (AA.VV., 2006).

Sicuramente più dettagliate e precise sono le pagine dedicate dal Molon alla pera Virgolosa (Molon, 1890; Molon, 1925). Nell'affrontare la storia di questa varietà, Molon riferisce che, nella seconda metà del 1600, il pomologo francese Jean Merlet scriveva che il nome derivava da "Virgoulée", un piccolo villaggio nei pressi di Limoges. Successivamente La Quintinye affermò che la diffusione della Virgolosa in Europa si doveva alla liberalità del marchese Chambray, che di certo la possedeva da lungo tempo nei suoi tenimenti di Saint Léonard. Sembra poi che il segretario del re di Francia (de Laboire) la portasse a Parigi nei 1630. Nel Ottocento, invece, la Virgolosa si trova annotata nel catalogo dei fratelli Roda (giardinieri al castello sabauda di Racconigi) come varietà italiana. Poi, Molon conclude scrivendo che è una pera molto diffusa in Germania, nella Bassa Austria, in Tirolo, nella Stiria e in tutta l'Alta Italia (Molon, 1890).

Segue, poi, la descrizione del frutto: *"Il frutto da noi non è mai di un grande volume, né di una forma regolare, ordinariamente è di taglia mezzana, ovoidale o conica, piuttosto arrotondata in basso, spesso più sviluppata dalla parte del sole. Peduncolo medio, grosso, carnoso, storto, ingrossato alle estremità, disposto a fior di pelle o entro una piccola insenatura. Calice medio, spesso caduco, quasi sempre aperto, situato in una piccola insenatura. Buccia liscia, verdastra dapprima, poi gialla quasi come un cedro, con punteggiature e macchie irregolari di ruggine chiara, talvolta un po' rossastra dalla parte del sole e quasi sempre con macchie irregolari, rugginose presso la base del peduncolo e nella cavità del calice. Polpa giallognola o bianca, fina, fondente, butirrosa, molto succosa, un po' pietrosa presso il calice e le logge, molto saporita, un po' acidetta, ma ricca di zucchero, con un gusto speciale che ha di moscato, e che la rende assai gradita" (Molon, 1890).* Sono presenti, infine, alcune considerazioni di tipo colturale e sulla maturazione: *"Crediamo che oggi giorno non si possa più ritenere questa varietà fra quelle di primo merito, e ciò non tanto per il sapore del suo frutto, che rimane sempre fra i migliori, quanto per le esigenze della pianta"*. In effetti diversi autori avevano messo in evidenza che si trattava di una varietà che tardava a fruttificare e invecchiava precocemente, era sensibile alle malattie ed era piuttosto esigente in termini di ambiente di coltivazione: *"Alb. molto esigente, non riesce che in terreno scelto, clima temperato e posizione difesa"*. In merito alla maturazione, i frutti si raccolgono generalmente ad ottobre e si ripongono in fruttai dove diventano pronte per il consumo a novembre, dicembre ed anche fino a gennaio (Molon, 1890).

Nei decenni successivi, Molon elenca ancora tra le varietà di pero raccomandabili la Virgolosa, anche se riscontra una certa regressione nella sua diffusione: *"Viene bene sul franco in buoni terreni, ed è discretamente produttiva. Frutto quasi sempre ottimo, quando raggiunga sufficiente grandezza e non sia petroso presso il calice. Matura da novembre a febbraio" (Molon, 1925).*

Negli atti del III Congresso nazionale di frutticoltura (Ferrara 9-11 ottobre 1949), viene catalogata e descritta anche la pera Virgolosa, conosciuta con i sinonimi di *"Virgouleuse, Chambrette de Glece, Paradis d'Hiver, Virgoulette"*, e di cui si riferisce: *"Diffusa e apprezzata specie nel secolo scorso nei paesi dell'Europa centrale e in Italia; ha perduto molto della sua importanza" (AA.VV., 1950).*

Quindi, a partire dalla seconda metà del 1900, la Virgolosa è in forte declino, anche se continua ad essere citata in diversi lavori successivi (Baldini e Scaramuzzi, 1957; Branzanti e Sansavini, 1964; Bellini, 1978).

In particolare, a metà degli anni '60, si legge: *"Cultivar autunno-invernale di antichissima origine francese, ancora sporadicamente coltivata nei dintorni di Bolzano ed in altri vecchi centri frutticoli del Settentrione" (Branzanti e Sansavini, 1964),* e tra questi centri doveva esserci anche l'Emilia-Romagna, che è stata la culla della frutticoltura moderna italiana.

Alla fine degli anni '70, si legge che ormai la Virgolosa è presente solo nelle "collezioni" (Bellini, 1978).

Ad oggi sono presenti rari esemplari nelle campagne parmensi.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna, con particolare riferimento all'areale Piacentino-Parmense e Reggiano.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

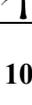
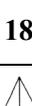
- AA.VV. (1950) –Atti del III Congresso nazionale di frutticoltura. Vallecchi Editore, Firenze.
- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo. CNR, Firenze.
- AA.VV. (2006) – Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- Baldini E. (1995) – Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E., Scaramuzzi F. (1957) – Contributo allo studio delle cultivar di pero. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto. In: La coltura del pero in Italia. Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana vol. XLI.
- Bellini E. (1978) – La coltura del pero in Italia. L'Informatore Agrario, 1978.
- Branzanti E.C., Sansavini S. (1964) – Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. L'Informatore Agrario, Verona.
- Frati L., Chigi A., Sorbelli A. (1907) – Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi. Tavole vol. 001-1 Piante. Fondo Ulisse Aldrovandi, Università di Bologna.
- Gallesio G. (1817-1839) – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004. www.pomonaitaliana.it
- Molon G. (1890) – Buone frutta. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica. Tipo-Lit. Francesco Cagnani, Conegliano (TV).
- Molon G. (1925) – Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia. Tip. Terragni e Calegari, Milano.
- Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.
- Targioni Tozzetti A. (1853) – Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura ed orticoltura toscana. Tipografia Galileiana, Firenze.

NOTE

La descrizione si riferisce al biotipo presente presso l'azienda dell'ITAS Bocchialini, Parma.
Descrizione realizzata in collaborazione con il dott. Mauro Carboni.

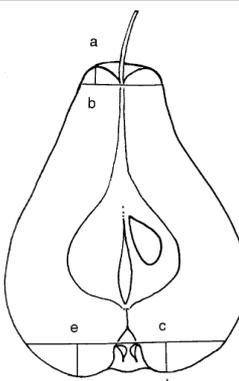
DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRIPTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

1	VIGORIA	2	RAMIFICAZIONE	3	PORTAMENTO
3	Scarsa	1	Assente o molto debole (Giovanna d'Arco)		1 – Colonnare
5✓	Media	3	Debole		2 – Eretto
7✓	Elevata	5✓	Media (Conference)		3 – Semi-eretto
		7	Forte (Packham's Triumph)		4 – Intermedio
		9	Molto forte (Oliver de Serres)		5 – Espanso (aperto)
					6 – Pendulo
8	RAMO DI 1 ANNO: FORMA DELL'APICE DELLA GEMMA VEGETATIVA	9	RAMO DI 1 ANNO: POSIZIONE DELLA GEMMA VEGETATIVA IN RAPPORTO AL GERMOGLIO	10	RAMO DI 1 ANNO: DIMENSIONE DELLA BASE DELLA GEMMA SU RAMO DI UN ANNO
1✓	Acuto (Conference)	1	Allineata		3 – Piccola
2	Ottuso (Passa Crassana)	2✓	Leggermente divergente (Passa Crassana)		5 – Media
3	Rotondo (Giovanna d'Arco)	3	Marcatamente divergente (Conference)		7 – Grande
13	FOGLIA: PORTAMENTO RISPETTO AL GERMOGLIO	17	FOGLIA: FORMA DELLA BASE	18	FOGLIA: FORMA DELL'APICE
	1 – Ascendente		1 – Acuta		1 – Acuto
	2 – Perpendicolare		2 – Ad angolo retto		2 – Ad angolo retto
	3 - Discendente		3 – Ottusa		3 – Ottuso
			4 – Troncata		4 – Arrotondato
			5 – Cordata		
20	LAMINA FOGLIARE: INCISIONE DEL MARGINE (METÀ SUPERIORE)	24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	25	DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE DEL PICCIOLO
	1 – Assente	1	Assenti		3 – Breve
	2 – Crenato	9	Presenti		5 – Media
	3 – A denti ottusi				7 – Grande
	4 – A denti acuti				

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

	1 – Sferoidale		7 – Doliforme		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)
	2 – Turbinato breve		8 – Ovoidale		14 – Piriforme allungato
	3 – Doliforme breve		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15 – Calebassiforme
	4 – Cidoniforme breve		10 – Turbinato troncato		16 – Oblungo
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d’Inverno)		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)		
	6 – Turbinato appiattito		12 – Piriforme troncato		
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO
3	Corto (Oliver de Serres)	3✓	Piccolo (Abate fetel)	1	Molto piccolo (Oliver de Serres, Passa Crassana)
5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)	5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)	3✓	Piccolo (Beurrè d’Ahremberg)
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d’Arco)	5✓	Medio (Williams’Bon Chretien)
				7	Grande (Conference)
				9	Molto grande (Abate fetel)
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA		
	1 – Al centro	1	Estremamente piccola (<i>P. calleryana</i>)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William’s)
	2 – Leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)
	3 – Decisamente verso il calice	3	Piccola (100 g; Moscatellina)	8	Grossa/molto grossa
		4✓	Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)
		5	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)		
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE
	1 – Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio
		2✓	Verde (<i>alla raccolta</i>)	2	Arancio-rosso
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso
		4✓	Giallo (<i>a maturazione di consumo</i>)	4	Rosso chiaro
				5	Rosso scuro
	3 – Convesso (Oliver de Serres)				(Leggere sfumature rosate sul lato esposto al sole)

47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO
1	Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile
3✓	Piccola	5✓	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5✓	Medio (Butirra Hardy)
5	Media (Packham's Triumph)	7	Lungo (> 35 mm; Curato)	7✓	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
7	Grande (Conference)	 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54)</p> <p>cd = depth of eye basin (characteristic 57)</p> <p>ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
9	Molto grande (Generale Leclerc)				
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO				
1	Dritto				
2✓	Obliquo				
3	Ad angolo retto (Abate Fétel)				
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE
1✓	Assente o poco profonda (Conference)		1 – Convergenti	3✓	Poco profonda
3	Poco profonda		2 – Eretti (Conference, Passa Crassana)	5✓	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 – Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)				
9	Molto profonda (Oliver de Serres)				
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	Stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5✓	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5✓	Medio (Packham's Triumph)	5	Medio (Coscia)
		7	Tardivo (Giovanna d'Arco)	7✓	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo (Frangipane)	9✓	Molto tardivo

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

Pianta piuttosto vigorosa, che in certe condizioni ambientali può presentare una marcata alternanza di produzione. Non si tratta, comunque, di una varietà particolarmente produttiva. La dimensione dei frutti è molto legata all'ambiente di coltivazione. Fruttifica sulle lamburde. Peso medio del frutto intorno a 100-120 grammi (L, O, A).

Fiorisce tra la prima e la seconda decade di aprile e si raccoglie a ottobre, ma è pronta per il consumo da novembre a gennaio (L, O, 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)

Dalla letteratura arrivano notizie di una certa sensibilità alle crittogame e ai parassiti, ma sembra che la maggiore sensibilità sia da mettere in relazione con ambienti umidi e fertili che esaltano la vigoria della pianta (L). Osservazioni su alcuni esemplari del Parmense non hanno fatto riscontrare sensibilità particolari (O).

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

Meier la classificava come una varietà da destinare prevalentemente al consumo fresco: "Antica varietà da tavola per l'inverno, molto apprezzata per il suo gusto speciale di moscato" [Meier L. (1934) - *Frutta dell'Alto Adige*. Casa editrice J.F. Amonn. Bolzano].

In generale veniva impiegata per il consumo fresco, ma poteva altresì entrare nella composizione di marmellate e confetture, da sola o, più spesso, unitamente ad altre varietà.