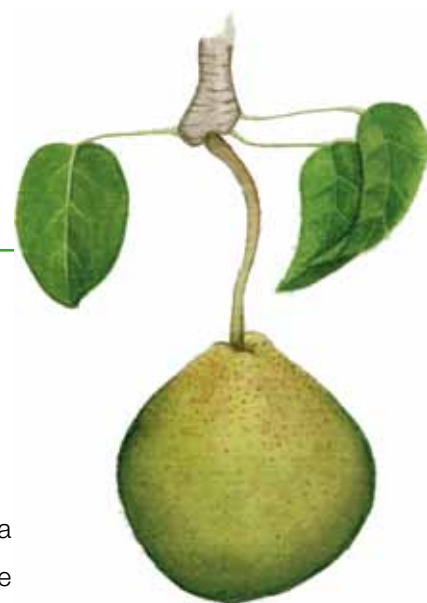




# Il progetto

coinvolge l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard s.r.l., Equa s.r.l., l'Università di Parma, il CRPV, ASTRA Innovazione e Sviluppo, i Parchi dell'Emilia Occidentale, l'Associazione Provinciale Allevatori e si propone come prodotto della realizzazione del progetto dell'Assessorato provinciale **Biodiversità Agraria Parmense: Futuro di un Territorio**. Tale iniziativa prevede la conservazione e la tutela del germoplasma autoctono delle varietà/specie orticole, frutticole e zootecniche locali o comunque impiegate tradizionalmente nel parmense, per giungere ad una loro descrizione e caratterizzazione univoca e l'istituzione di una rete di "agricoltori custodi", con l'incarico di conservare e valorizzare questo materiale.



Regione Emilia-Romagna



CABIRIA Coop. Soc. -PR-

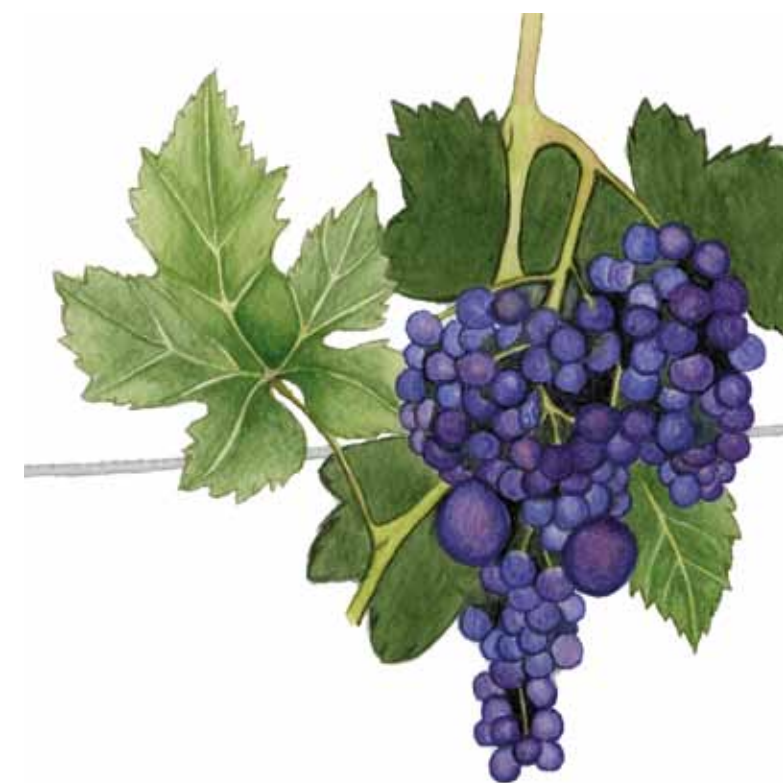
*Frutta e buoi...*

quaderno della biodiversità agricola parmense



# Frutta e buoi...

quaderno della biodiversità agricola parmense



Servizio Agricoltura e Risorse Naturali

PROVINCIA DI PARMA

## “Conservatorio Provinciale della Biodiversità Agrozootecnica Parmense”

**Censimento e conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario**

### Il Comitato Scientifico

#### Settore vegetale

Frutticole: Mauro Carboni, Agronomo, Equa srl, libero professionista  
Enzo Melegari, Istituto Tecnico Agrario “F. Bocchialini” di Parma  
Tommaso Ganino, Andrea Fabbri, Debora Beghè (schede melograno,  
olivo e castagno Cardenina),  
Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Orticole e cereali: Cristina Piazza, Azienda Agraria Sperimentale Stuard srl

#### Settore animale

Alessio Zanon: Veterinario, libero professionista

#### Schede Nutrizionali

Settore vegetale: Emanuela Cocconi, SSICA di Parma

Settore animale: Alberto Sabbioni, Università degli Studi di Parma, Dipartimento di Scienze  
Medico-veterinarie  
Alessandra Bordoni, Dipartimento di Scienze e Tecnologie  
Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Disegni: Katia Tarasconi, disegnatrice naturalistica

Fotografie: Mauro Carboni (frutticole), Cristina Piazza (orticole e cereali), Alessio Zanon (animali), Tommaso Ganino (schede melograno, olivo, castagno cardenina)

Grafica della Copertina: Gruppo Cabiria, Parma

Coordinamento del progetto: Laura Castello, Lia Monfroni, Servizio Agricoltura e Risorse Naturali,  
Provincia di Parma

Coordinamento della pubblicazione: Mauro Carboni, Equa srl

Realizzazione: Gruppo CABIRIA, 2013 Parma

Citazione bibliografica:

AA.VV. “FRUTTA E BUOI... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense”, 2013

## Ringraziamenti

Questo volume è stato realizzato grazie alla collaborazione di moltissime persone che hanno rivisto e integrato la prima edizione realizzata; si precisa che il completamento dell’opera è stato possibile ai sensi della misura 214 azione 7 del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013.

Il primo ringraziamento è rivolto a tutti gli Agricoltori e Allevatori Custodi della Provincia di Parma che si sono impegnati negli anni con grande costanza nel recupero e nella conservazione della biodiversità animale e vegetale fornendo nel contempo materiale genetico, informazioni storiche, comunicando esperienze e saperi.

Un sentito e doveroso ringraziamento è rivolto al Vice presidente della Provincia di Parma Pier Luigi Ferrari ed a tutto il personale del Servizio Agricoltura e Risorse Naturali, per aver voluto e consentito la realizzazione di questo volume.

Un particolare grazie, quindi ai tecnici del Servizio Agricoltura Eugenia Tagliaferri, Laura Castello, Antonio Cassani, Danila Fornaciari, Lia Monfroni, Serena Piccione, Viviana Piccioni, Dina Zanichelli. Si ringrazia Marisa Fontana per il sostegno e accompagnamento al progetto recupero vitigni. Un grazie anche ad Antonia Cavalieri del Parco Regionale dei Boschi dei Carrega e a Virginia Ughini dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

#### Per la realizzazione delle schede si ringraziano:

##### Settore frutta

Albrisi Remo e Mirko, Bertolotti Giuseppe, Bocchi Antonio, Bonfanti Bianca, Bonfanti Mariella, Busso-  
lati Giacomo, Calzetti Sergio e Francesco, Casalini Angelo, Castali Bruna, Ceci Luciano, Chiussi Maria  
Angela, Dall’Olio don Enrico, Del Vago Chiara, Famija Pramsana, Farina Gino, Frau Marina, Gandolfi  
Renzo, Gandolfi Sonia, Gherri Gino, Grisenti Sergio, Giuffredi Ernestina, Gruppo Culturale “Il Camino  
di Bazzano”, Leoni Ernestino, Lombardi Natalina, Lombardi Desolina, Mantovani Ines, Martini Millo,  
Ollari Ancilla, Pelagatti Cesare, Pellati Carmen, Pellegrini Adele, Piazza Franca, Rossi Franca, Roversi  
Alessandro, Schianchi Romano, Schiatti Laura, Scuola Primaria di Bazzano, Sghiavetta Anna Maria,  
Spaggiari Peppino, Schiatti Laura, Tarasconi Romano, Testi Valentino, Moschini Enrico, Miodini Pietro,  
Fratini Valentino, Agnoli Giorgio, Trabucchi Carlo e Sergio, Zambrelli Serafina.

##### Per il settore orticolo e cerealicolo:

Amodio Ettore, Bertelli Marco, Bonzanini Migliorini Rita, Botti Sergio, Carretta Ulderico, Chiappa-  
ri Alberto, Dadomo Mario, Fori Silvana, Giuberti Ulderico, Greci Giancarlo, Grossi Claudio, Guidetti  
Giampaolo, Lombardi Desolina, Lusignani Elio e Gianni, Marconi Mirco, Minari Giuliano, Molinari  
Mauro, Montanari Vasco, Nebbi Graziella, Pacchiarini Luigi, Pescini Angiolo, Porta Stefano, Ravasini  
Donatella, Ronconi Evasio, Schiavi Massimo, Sommi Enzo, Stampini Renzo, Tellarini Stefano, Ziliotti  
Mauro, Ziveri Rino.

##### Per il settore animale:

Cristini Luigi, Fori Silvana, Fratini Angela, Manini Raffaele, Magnani Elisabetta, Raffaini Alessandro, Rio  
Ettore, Repetti Mauro, Serafini Giuliano.

*Cereali*



## I cereali

I cereali hanno una storia lunga quanto quella dell'agricoltura, essi sono infatti tra le specie agrarie di più antica origine e coltivazione.

Nel bacino del Mediterraneo le prime forme domestiche sono comparse circa 10.000 anni fa, nella cosiddetta "Mezzaluna fertile", corrispondente all'attuale Kurdistan. In alcune di queste aree ancora oggi si trovano vaste distese di frumenti selvatici.

Dall'area originaria la coltura si è poi estesa verso oriente, fino alla Cina, verso occidente in Egitto e verso Nord, lungo il corso del Danubio, in gran parte del continente europeo.

Rispetto ad altre specie presentavano numerosi vantaggi: avevano un alto valore nutrizionale, potevano essere conservati a lungo ed essere raccolti in breve tempo e si prestavano a moltissime utilizzazioni. È stato provato sperimentalmente che un gruppo familiare era in grado di raccogliere in sole 3 settimane una quantità di granella sufficiente ad assicurare il fabbisogno calorico di un intero anno.

Il primo cereale coltivato fu un frumento "vestito" (le glume a maturità restano aderenti alla granella): il Farro monococco (*Triticum monococcum* o Farro piccolo). Quasi contemporaneamente si diffuse la coltivazione dell'orzo, soprattutto in Grecia.

I frumenti (genere *Triticum*) oggi conosciuti derivano tutti da incroci spontanei e ripetuti con piante del genere *Aegilops*. Le prime esperienze di coltivazione e selezione portarono alla domesticazione del Farro dicocco (*Triticum turgidum* subsp. *dicoccum* o Farro medio) e del Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*). Ulteriori ibridazioni con l'*Aegilops* originarono il Farro spelta (*T. spelta* o Farro grande) con seme vestito e, successivamente, il Grano tenero (*T. aestivum*), a seme nudo. Questa evoluzione fu accelerata dall'estendersi delle superfici coltivate e dalla selezione dell'uomo, consentendo la produzione di frumento da pane fin dal 6000 a. C. L'intervento dell'uomo comportò un radicale cambiamento nella struttura dei cereali: vennero eliminati i meccanismi di dispersione del seme, si identificarono i tipi a cariossidi nuda e il numero e le dimensioni delle cariossidi aumentarono notevolmente.

In Italia i primi ritrovamenti di orzo, farro monococco e dicocco risalgono a circa 7200 anni fa (Puglia e Basilicata). Nell'Italia settentrionale i cereali coltivati comparvero invece tutti insieme molto più tardi, 6500 anni fa.

Il frumento era noto e coltivato da tutte le antiche popolazioni italiche, tra cui Etruschi, Celti ed Euganei. Tuttavia furono i Romani che ne fecero la base della loro economia agricola ed alimentare e di quella dei popoli ad essi soggetti. Il frumento più coltivato in epoca pre-romana era il farro spelta (da cui deriva il termine "farina"), con cui si preparavano una specie di polenta (il *puls*) e focacce. Poco per volta il farro fu sostituito dal grano nudo: la *siligo* (il grano tenero) ed il *triticum* (il grano duro). Durante il Medioevo il grano, considerato bene di lusso, perse buona parte della sua importanza a favore dell'allevamento e di cereali che richiedevano una tecnica colturale meno sofisticata.

La ripresa della coltivazione si ebbe nel XVI° secolo, con un progressivo incremento delle superfici coltivate e degli studi sulla pianta e sulle tecniche di coltivazione. Agli inizi del 1800 in Pianura Padana erano coltivati sia frumento tenero che farri; questi ultimi erano impiegati per fare minestre o farine per il pane e per l'alimentazione degli animali. Ai primi del '900 in Italia la coltivazione del frumento costituiva ancora la principale fonte di reddito degli agricoltori, anche se le condizioni erano di estrema arretratezza e le rese delle vecchie popolazioni di grano utilizzate non superavano i 10-11 q/ha (medie 1910-13), con frequenti casi in cui scendevano a 5-6 q/ha.

In quegli anni un eccezionale progresso nella produzione cerealicola italiana, che portò la resa media nel 1930-34 a 14,2 q/ha, fu ottenuta dall'attività di Nazzareno Strampelli.

Gli elementi di novità che caratterizzarono il suo lavoro furono:

- incroci tra varietà geneticamente distanti di frumento e specie selvatiche;
- l'altissimo numero di combinazioni di incrocio/reincrocio (circa 1200);
- la selezione di circa 800.000 tipi per numerosi caratteri fisiologici, morfologici e agronomici connessi a produttività, resistenza a cause avverse, alla qualità ecc.;
- una vasta rete di stazioni di prova dislocate in tutti gli ambienti italiani;
- il controllo della produzione delle sementi selezionate;
- l'organizzazione e la promozione delle strutture di moltiplicazione, certificazione e diffusione.

Le varietà selezionate da Strampelli si diffusero in tutta Italia e anche in Europa e America meridionale, fino alla Cina e sono state impiegate come materiale parentale in molti programmi di incrocio fino ai giorni nostri.

Nel parmense la coltivazione delle varietà selezionate da Strampelli fu promossa dall'attività delle "Cattedre ambulanti di agricoltura" e vide l'affermazione di numerose varietà di grano, come testimoniato anche da numerosi anziani agricoltori: Ardito, Virgilio, Damiano, Mentana, Grano del Miracolo, San Pastore, Inallettabile, Restaiolo (o Risciola), Autonomia B, Terminillo, Villa Glori, Marzuolo, Inallettabile, Cologna, Rosso Maiorca, Canove, Avanzo, Poulard (di Ciano), Carlotta Strampelli, Verna, Rieti, Orso, Gentilrosso, Gentilbianco, Carosello (o Carosella), Leone e altri.

Queste varietà attualmente non vengono più coltivate, anche se a metà degli anni '80 il San Pastore era ancora discretamente presente nelle zone collinari del nostro Appennino. Tuttavia alcune di queste destano ancora interesse per la loro rusticità, soprattutto nelle zone di montagna, e per la qualità del pane che si ottiene, in particolare se la farina è macinata a pietra e si impiega pasta acida. Molto interessante, anche se ancora da verificare, è la possibilità che l'uso di queste farine determini minori problemi di intolleranze alimentari.

## Composizione

La cariosside del grano è costituita da:

- gli involucri periferici, assai ricchi di cellulosa (fibra alimentare)
- l'endosperma (parte interna), dove sono particolarmente abbondanti i carboidrati (soprattutto amido) e sono presenti discrete quantità di proteine (circa il 10%)
- l'embrione che contiene la maggior parte dei grassi presenti nella cariosside ed è ricco di enzimi e vitamine.

La composizione media è la seguente: 12,5% di acqua, 70,2% di amido, 12,2% di proteine, 1,9% di grassi, 1,6% di cellulosa e 1,6% di sostanze minerali. Il frumento risulta, pertanto, un prodotto molto ricco di carboidrati complessi: amido e cellulosa. L'amido esplica una funzione essenzialmente energetica, mentre la cellulosa regola le funzioni intestinali. Le proteine sono costituite principalmente da gliadina e glutenina che, quando la farina viene impastata con acqua, danno luogo al glutine. Il frumento è anche ricco di vitamina E (tocoferolo), contenuta soprattutto nel germe, e di vitamine del gruppo B, presenti soprattutto nel tegumento. Buono anche il contenuto di sodio, potassio, calcio e magnesio.

Dott.ssa agr. Cristina Piazza,  
Azienda Agraria Sperimentale Stuard scrI



### Autonomia B

<b>Specie:</b>	Triticum aestivum
<b>Varietà:</b>	Autonomia B
<b>Origine:</b>	questa varietà fu costituita da Marco Michaelles nel 1938, incrociando il Frassineto e il Mentana, due varietà di Strampelli.
<b>Zona di coltivazione:</b>	Si è diffuso a partire dal 1941, soprattutto nell'Italia Centrale. Adatto a terreni di media fertilità e di collina.
<b>Situazione attuale:</b>	ne vengono coltivati pochi ettari in provincia di Parma e Piacenza, in seguito ai progetti di recupero della biodiversità realizzati a partire dal 2006.

### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.



**Frumento**

### Caratteri produttivi

**Pianta:** è un frumento tenero. Il portamento invernale è semieretto. Il culmo, le foglie, e la spiga sono caratterizzati da un colore glaucescente, dovuto alla presenza di cere. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio). L'altezza media è di 115 cm.

**Note colturali:** deve essere seminato in autunno; è meno sensibile all'allettamento e più produttivo di altre varietà antiche di frumento. Non è adatto alle zone infestate da cinghiali perché molto appetito.

### Spiga

**Caratteristiche della spiga**  
 è mutica, fusiforme, semilasca, di colore chiaro. Lunghezza media 7,8 cm.

**Caratteristiche della granella**  
 colore rosso chiaro, ovoidale. Il peso dei 1000 semi è di 40,2 g.

**Caratteristiche nutrizionali**  
 il contenuto proteico medio è 11,4%, con una percentuale di glutine dell'8,3%, di scarsa qualità. L'indice W è 164, un valore considerato adatto alla panificazione.

### Gentilrosso

<b>Specie:</b>	Triticum aestivum
<b>Varietà:</b>	Gentilrosso
<b>Origine:</b>	è originario della Toscana. Verso la metà del XIX° secolo si diffuse soprattutto in Emilia, ma anche fino al Veneto. Sotto il nome di Frumento o Grano gentile erano coltivate diverse razze che si distinsero in Gentilrosso e Gentilbianco per il colore della spiga. Da queste popolazioni, F. Todaro selezionò il Gentilrosso 48, aristato e dotato di una migliore produttività rispetto al Gentilrosso. In Italia, all'inizio del secolo scorso, il Gentilrosso era la varietà più diffusa: dal 1920 al 1930 fu coltivato su circa un milione di ettari ed il Gentilrosso 48 su circa 270.300 ha, rispettivamente il 20% ed il 5,5 % della superficie nazionale a frumento.
<b>Zona di coltivazione:</b>	agli inizi del '900 era sicuramente una delle popolazioni più diffuse nella nostra provincia, sia in pianura che in montagna, come testimoniato anche da F. Bocchialini, insieme a Rieti, Cologna, Noè e Marzuolo. Veniva consigliato per i terreni più fertili.
<b>Situazione attuale:</b>	la sua coltivazione è ripresa sia in Emilia Romagna che in Toscana su piccole superfici per la produzione diretta di farine e di pane, da solo o in miscela con altre vecchie varietà. Nella nostra provincia ormai da diversi anni viene coltivato nella zona di Pellegrino per la produzione di pane.

### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.





**Frumento**

**Grano del Miracolo**

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e da una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 135 cm. La spigatura è medio/tardiva (12 maggio).

**Note colturali:**

è molto sensibile all'allettamento.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga**

la popolazione diffusa nel parmense ha spiga mutica, cioè senza reste, fusiforme, semilasca, di colore marrone rossastro. Lunghezza media 10,5 cm.

**Caratteristiche della granella**

colore rosso chiaro, ovoidale.

**Caratteristiche nutrizionali**

il contenuto in proteine è del 12%, con una percentuale di glutine dell'8,5%, peraltro di scarsa qualità. L'indice W, che misura la capacità di gonfiarsi dell'impasto con lievito, è molto basso (mediamente 67).

**Specie:**

*Triticum turgidum* ssp. *turgidum*

**Varietà:**

Grano del Miracolo

**Origine:**

il Grano del Miracolo era conosciuto fin dall'antichità; come *Triticum ramosum* lo troviamo citato da Plinio nella *Naturalis Historia*. Nel corso del XIX secolo in Europa ne sono state diffuse diverse forme come grano proveniente dalle tombe dei faraoni; in realtà si trattava di varietà locali egiziane dell'epoca. In Italia era conosciuto anche come "Grano a grappoli", "Mazzocchio" o "Andriolo" (N. Tommaseo, B. Bellini – Dizionario 1879).

**Zona di coltivazione:**

era presente in diverse regioni italiane: Veneto, Emilia e Toscana, più come "curiosità" che per la produzione vera e propria. Era conosciuto anche in Francia (Blé d'Egypte, Blé de momie) e in Inghilterra (Egyptian wheat).

**Situazione attuale:**

ne vengono coltivati pochi ettari in provincia di Parma e di Modena in seguito al rinnovato interesse per la conservazione dell'agrobiodiversità. Si sta cercando di valorizzarne le caratteristiche con la produzione di farina e di pane.

**Usi tradizionali:**

la farina era impiegata per fare il pane.



Orzo

Leonessa

**Caratteri produttivi**

**Pianta:** è un frumento a corredo genetico tetraploide, come il grano duro. Appartiene al gruppo dei "poulard", caratterizzati da una cariosside ovoidale con una gibbosità simile al petto di un pollo (da cui il nome "poulard"). Il portamento invernale è eretto. L'altezza media della pianta è di 152 cm, escluse le reste. La spigatura è abbastanza tardiva (13 maggio). L'internodo sotto la spiga è pieno, come nel grano duro.

**Note colturali:** è meno sensibile all'allettamento di altre varietà antiche di frumento. È un frumento "non alternativo", cioè deve essere seminato in autunno per formare la spiga.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga** a maturità la spiga è pendula, dotata di ariste, compatta, più larga alla base, dove si ramifica in più divisioni che possono ramificarsi a loro volta. La lunghezza media è di 9 cm. Le glume sono leggermente vellutate, grigio-rossastre.

**Caratteristiche della granella** colore ambrato chiaro, ovoidale, gibbosa, a frattura vitrea. Il peso dei 1000 semi è di 46,3 g.

**Caratteristiche nutrizionali** il contenuto proteico medio è del 10,6% e le caratteristiche tecnologiche sono abbastanza scadenti, tuttavia con una lavorazione opportuna si riesce ad ottenere un pane di ottima qualità.

**Specie:**

Hordeum vulgare

**Varietà:**

Leonessa

**Origine:**

reperiti archeobotanici trovati in molte zone del Medio Oriente e dell'Asia e gli studi sul Neolitico hanno evidenziato come l'orzo nudo, comparso circa 8000 anni fa, fosse strettamente legato alle abitudini alimentari di queste antiche popolazioni. Sotto forma di polenta, l'orzo fu per millenni il cibo greco per eccellenza. Troviamo citazioni di pani di orzo nella Bibbia. In Italia l'orzo nudo si diffuse nella prima metà del 900 come surrogato del caffè. Questa varietà fu selezionata da Nazzareno Strampelli nel 1936, partendo da una popolazione locale dell'altopiano di Leonessa.

**Zona di coltivazione:**

nel 1894 si segnalavano tra Parma e Borgotaro 84 ettari di orzo nudo; nel periodo autarchico, fra le due guerre, la coltivazione di orzo nudo si diffuse sia per produrre farina per il pane sia come surrogato del caffè, soprattutto nella zona collinare della provincia. A partire dagli anni '50 praticamente scomparve.

**Situazione attuale:**

la coltivazione dell'orzo nudo è in ripresa, in seguito al rinnovato interesse per gli alimenti "salutistici", ma è solo l'1% circa della produzione italiana di orzo. In provincia questa varietà viene coltivata e trasformata in orzo da caffè, farina, pane, biscotti e dolci lievitati grazie all'intraprendenza di alcuni produttori locali.

**Usi tradizionali:**

tostato, da solo o in miscela con la cicoria si utilizzava al posto del caffè. La farina veniva utilizzata in miscela con quella di frumento, più costosa, per fare il pane.





Frumento

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è un orzo nudo o “mondo”, cioè al momento della trebbiatura le glumelle si separano dalla cariosside che rimane nuda, come il frumento. L'apparato radicale può raggiungere anche i 2 m di profondità, rendendo la pianta più rustica rispetto al frumento. Il fusto (culmo) è costituito da 5-10 internodi, separati da nodi. Gli internodi hanno lunghezza variabile, di solito l'ultimo è il più lungo. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. Le auricole sono molto sviluppate e abbracciano il culmo sovrapponendosi alle estremità: questa caratteristica distingue l'orzo dagli altri cereali. Il portamento invernale è semieretto. L'altezza media supera di poco il metro. La spigatura è medio/tardiva (9 maggio).

**Note colturali:**

è una varietà alternativa o primaverile, cioè produce seme anche se viene seminata a fine inverno-primavera. È sensibile all'allettamento.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga**

è aristata, di tipo distico, cioè sull'asse principale (rachide) ci sono 2 file di cariossidi. Ha portamento ricadente e colore chiaro; la lunghezza media è di 9,5 cm.

**Caratteristiche della granella**

colore chiaro, nuda. Il peso dei 1000 semi è di 56,9 g.

**Caratteristiche nutrizionali**

è da sempre stato utilizzato per la sua digeribilità. Contiene quasi il 10% di fibre, che contribuiscono ad ottimizzare la regolarità intestinale, il 15% di proteine ed ha un valore nutritivo superiore all'orzo comune o perlato. Oltre la metà delle fibre è di tipo idrosolubile e nell'intestino forma un gel morbido con effetto disinfiammante sulle mucose irritate. Queste qualità “rinfrescanti” dell'orzo sono utili anche nei casi di infiammazione delle vie respiratorie e dell'apparato urinario. Nell'intestino le fibre idrosolubili, ed in particolare i beta-glucani, regolano l'assorbimento delle sostanze nutritive, con effetti positivi sui livelli sanguigni di glucosio, trigliceridi e colesterolo.

**Marzuolo**

**Specie:**

Triticum aestivum

**Varietà:**

Marzuolo

**Origine:**

con questo nome venivano indicati quei frumenti a ciclo breve che potevano essere seminati anche in primavera. Erano già conosciuti in epoca romana (Columella lo definisce “terza specie di siligine”).

**Zona di coltivazione:**

in Italia ne esistono diverse popolazioni, selezionate in areali diversi, con caratteristiche molto simili. I marzuoli erano diffusi soprattutto nelle zone di collina/montagna, dove spesso non si riusciva a seminare in autunno o le semine autunnali erano danneggiate dal gelo.

**Situazione attuale:**

non viene più coltivato.

**Usi tradizionali:**

poiché i marzuoli sono caratterizzati da una paglia lunga e sottile, venivano raccomandati per ottenere una lettiera ottimale per gli animali. La paglia era usata anche per la fabbricazione dei cappelli.



**Fumento**

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è un frumento tenero. Il culmo è lungo e sottile. L'altezza media è di 137 cm. L'epoca di spigatura è media. È molto sensibile all'allettamento.

**Note colturali:**

la tecnica colturale consigliata era di arare a novembre, lasciare il terreno arato per tutto l'inverno e procedere alla semina a metà di marzo. Ad aprile si consigliava di zappare e rullare con un rullo leggero "intrecciato di spine". A maggio occorreva provvedere all'eliminazione delle infestanti (G.B. Margaroli "Manuale dell'abitatore di campagna" Milano 1831). In Lombardia era seminato insieme al trifoglio (Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia ..., Volume 11 di Francesco Agostino Gera, Venezia 1840).

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga**

la spiga è rosso chiaro, aristata, a bordi paralleli, semicompatta. La lunghezza media è 9,8 cm.

**Caratteristiche della granella**

colore bianco, tondeggiate.

**Caratteristiche nutrizionali**

La granella spuntava un prezzo più alto dell'altro frumento perché dava una farina più bianca. Non ci sono dati analitici disponibili.



**Mentana**

**Specie:**

Triticum aestivum

**Varietà:**

Mentana

**Origine:**

questa varietà fu costituita da Nazzareno Strampelli nel 1913, da un incrocio del Rieti con una varietà olandese, reicrociato con una varietà giapponese precoce. Il nome deriva dalla battaglia di Mentana (1867), dove Garibaldi, fuggito da Caprera, fu sconfitto dalle truppe franco-pontificie e inviato in esilio.

**Zona di coltivazione:**

è una varietà che si è diffusa a partire dal 1918 ed è stata coltivata fino al 1965, soprattutto nell'Italia Centro settentrionale, in Spagna, Grecia e Nord Africa. Nel 1933 in Italia ha raggiunto i 946.000 ettari coltivati ed era la varietà più coltivata dell'epoca.

**Situazione attuale:**

non viene più coltivato. È stato usato dai genetisti di tutto il mondo per i caratteri di precocità, fertilità, resistenza alla stretta e alle ruggini.

**Usi tradizionali:**

la farina era impiegata per fare il pane.





**Frumento**

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il portamento invernale è mediamente eretto/semieretto. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 100 cm. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio).

#### Note colturali:

può essere seminato anche in epoca avanzata; resiste alle ruggini e alla stretta. È suscettibile alle gelate primaverili; ha buona capacità di accestimento.

### Spiga

#### Caratteristiche della spiga

è aristata, oblunga, semicompatta, di colore rossiccio. Lunghezza media 9,8 cm.

#### Caratteristiche della granella

colore paglierino, allungata. Peso 1000 semi 42,8 g.

#### Caratteristiche nutrizionali

la granella ha tenore proteico alto, ma le analisi tecnologiche presentano una notevole variabilità sia per quanto riguarda la durezza della granella (da media a soft) sia per il valore W (da 55 a 102).

### San Pastore (Bruno)

#### Specie:

Triticum aestivum

#### Varietà:

San Pastore (Bruno)

#### Origine:

questa varietà fu rilasciata da Nazzareno Strampelli nel 1929; precedentemente era denominata Bruno. Per le sue caratteristiche di produttività e adattabilità fu la varietà principale della Battaglia del Grano. Il suo nome deriva dall'azienda agricola San Pastore, in cui Strampelli lavorò a lungo.

#### Zona di coltivazione:

venne ampiamente coltivata in Italia ed in molti altri Paesi per almeno 35-40 anni, ma fu altresì importante progenitore in incroci che diedero origine a numerose varietà ancor oggi coltivate nel mondo. Alla fine degli anni '70 era ancora la varietà più coltivata in Italia. Nell'Appennino parmense era ancora presente alla fine degli anni '80.

#### Situazione attuale:

non viene più coltivata. È stata usata dai genetisti di tutto il mondo per la costituzione di nuove varietà di frumento.

#### Usi tradizionali:

la farina era impiegata per fare il pane.





Frumento

### Caratteri produttivi

**Pianta:** è un frumento tenero. A differenza di altre varietà coetanee, è di taglia relativamente bassa (110 cm) ed è resistente all'allettamento. L'epoca di spigatura è precoce (3 maggio).

**Note colturali:** è molto resistente al freddo.

### Spiga

**Caratteristiche della spiga**  
 è mutica con presenza di barbe, ha bordi paralleli, è semicompat-  
 ta, di colore marrone. Lunghezza media 7 cm.

**Caratteristiche della granella**  
 colore marrone dorato, tondeggianti. Il peso 1000 semi è basso.

**Caratteristiche nutrizionali**  
 la granella ha tenore proteico basso, la granella è classificata come  
 "soft"; dai dati analitici a disposizione la granella presenta il 15% di  
 glutine e un W di 50.



### Terminillo

**Specie:** Triticum aestivum

**Varietà:** Terminillo

**Origine:** questa varietà fu selezionata da Nazzareno Strampelli nel 1907, reicrocian-  
 do un incrocio fra la segale e la varietà locale Rieti, ancora con Rieti. Secon-  
 do le note di Strampelli, è la varietà più resistente alla ruggine di tutte quelle  
 da lui costituite.

**Zona di coltivazione:** si diffuse dal 1913 al 1934, soprattutto nelle zone di alta collina e montagna,  
 per la sua resistenza al freddo.

**Situazione attuale:** viene coltivato su piccole superfici nelle province di Parma e Piacenza, in  
 seguito ai progetti di recupero dell'agrobiodiversità locale attuati negli ultimi  
 anni.

**Usi tradizionali:**  
 la farina era impiegata per fare il pane.



**Frumento**

**Caratteri produttivi**

**Pianta:** il portamento invernale è semieretto; la spigatura è precoce (5 maggio). L'altezza media è di 138 cm.

**Note colturali:** può essere seminato anche tardivamente. È molto resistente al freddo. Poco suscettibile a oidio e ruggine.

**Spiga**

**Caratteristiche della spiga** è aristata, fusiforme, di color giallo paglierino; la lunghezza media è di 9,3 cm.

**Caratteristiche della granella** colore marrone chiaro.

**Caratteristiche nutrizionali** il tenore proteico della granella è alto, la frattura è soft, richiede cioè poca forza per essere trasformata in farina. In base ai panel test effettuati negli scorsi anni, il pane realizzato con questa varietà è risultato il migliore fra i dieci provati.

**Virgilio**

<b>Specie:</b>	Triticum aestivum
<b>Varietà:</b>	Virgilio
<b>Origine:</b>	questa varietà fu costituita da Nazzareno Strampelli incrociando il Rieti con l'Hatif Inversable Vilmorin, una varietà tradizionale francese.
<b>Zona di coltivazione:</b>	è una varietà selezionata per le zone di collina/montagna.
<b>Situazione attuale:</b>	non viene più coltivata.

**Usi tradizionali:**

la farina era impiegata in miscela per fare il pane.



## Caratteri produttivi

### Pianta:

è un frumento tenero. L'apparato radicale è formato da un fascio di radici che si espandono a raggiera intorno al culmo e si approfondiscono per circa 70-80 cm, ma possono raggiungere anche i 2 m di profondità. Il portamento invernale è mediamente eretto/semieretto. Il fusto (culmo) è costituito da 5-8 internodi cavi, separati da nodi. Il culmo porta le foglie, che si originano dai nodi e, nella parte apicale, la spiga. Le foglie sono costituite da una lamina e una guaina, che avvolge il culmo. La lamina ha nervature parallele ed è separata, all'intersezione con la guaina, da auricole e ligula. L'altezza media è di 135 cm. L'epoca di spigatura è media (5 maggio).

### Note colturali:

deve essere seminato in autunno, ha ottima capacità di accestimento.

## Spiga

### Caratteristiche della spiga

è mutica, fusiforme, semicompatta, di colore paglierino. Lunghezza media 7,3 cm.

### Caratteristiche della granella

colore marrone chiaro, allungata. Peso 1000 semi 54,8 g. La frattura è parzialmente vitrea.

### Caratteristiche nutrizionali

la granella ha un tenore proteico del 11,6% ed una frattura soft alla molitura. L'indice W, che misura la capacità dell'impasto di rigonfiarsi con la lievitazione, ha un valore inferiore a 100 (86-87), è quindi poco adatto ad essere panificato da solo.





*Vegetali*

## Mantenimento della biodiversità vegetale

La riproduzione delle specie vegetali antiche, erbacee ed arboree, che tanto appassiona la gente del nostro tempo, non è esente da rischi di tipo fitosanitario, per cui deve essere eseguita nel rispetto di rigorose norme volte al contenimento della diffusione di organismi nocivi quali fitoplasmi, batteri, funghi, virus, insetti, ecc. che ne possono compromettere l'attività vegetativa e produttiva. La sanità del materiale vegetale di partenza, costituito da sementi, bulbi, portainnesti, marze, talee, piantine, ecc., è quindi la premessa fondamentale per scongiurare insuccessi futuri e gravi danni alle piante di un territorio e pertanto va verificata con attenti controlli di campo ed analisi di laboratorio. La materia è regolata dal D.Lgs. 214 del 19/08/2005 a livello nazionale e, nello specifico per la nostra Regione, dalla L.R. n. 3 del 20 gennaio 2004. I soggetti che hanno titolo per la produzione di materiale di propagazione possono essere professionisti, come nel caso di ditte sementiere e vivaistiche, ma anche semplici agricoltori. I primi, per poter svolgere la loro attività di produzione e di commercializzazione, devono essere in possesso di apposita autorizzazione ed emettere, come previsto dalla normativa, un documento ufficiale denominato "passaporto delle piante" che rappresenta un certificato di sanità ed applicare apposite etichette sui vegetali o parti di vegetali (es. marze) per consentire il riconoscimento della specie e della varietà se esistente. I produttori autorizzate devono evitare di commerciare vegetali o prodotti vegetali che presentino gravi infezioni o infestazioni in atto e praticare corrette operazioni colturali, agronomiche e di difesa fitosanitaria nei confronti degli organismi nocivi. La Regione Emilia-Romagna, almeno una volta all'anno, tramite i propri Ispettori Fitosanitari, effettua controlli in tali strutture per verificare lo stato fitosanitario del materiale vegetale e la corretta tenuta della relativa documentazione.

Il titolare dell'autorizzazione deve denunciare annualmente la propria produzione alla Regione e segnalare al Servizio fitosanitario regionale la comparsa o la sospetta presenza di organismi nocivi da quarantena o non conosciuti. I produttori agricoli, invece, devono destinare la propria produzione, compresa quella delle varietà antiche, al solo impiego aziendale e darne comunque comunicazione, tramite apposito modulo di denuncia di autoproduzione, al Servizio fitosanitario regionale che effettuerà i controlli ufficiali. Anche i singoli cittadini possono concorrere al mantenimento della biodiversità del territorio seminando e/o trapiantando specie vegetali del passato nei propri orti. In tal caso, essi non sono tenuti a denunciare le produzioni date le modeste dimensioni degli investimenti, ma sono tenuti ugualmente a farsi carico dei problemi fitosanitari ad essi connessi.

Segnalazioni, informazioni ed interventi ufficiali per le problematiche fitosanitarie del settore posso essere richiesti al Consorzio Fitosanitario Provinciale di Parma che ha sede in V.le Gramsci, 26/C - Parma, tel: 0521/292910, fax: 0521/291233, e-mail: fitosanparma@regione.emilia-romagna.it.

Dott. Valentino Testi e Dott.ssa Chiara Delvago,  
Consorzio Fitosanitario Provinciale di Parma



# Frutta

## La frutta e la frutticoltura nel parmense

Parma, con tutta la sua provincia, è nota ovunque nel mondo per la sua storica tradizione agroalimentare di qualità che le è valso l'appellativo internazionale di "Food Valley". Numerosi, infatti, sono i rinomati prodotti tipici di cui essa può fregiarsi: dal formaggio al prosciutto, dal culatello alla malvasia, dal salame al pomodoro, per citarne solo alcuni. In questo numeroso elenco mancano, tuttavia, tutti i prodotti alimentari legati alla filiera frutticola.

Storicamente, infatti, Parma è sempre stata una provincia prevalentemente zootecnica, trascurando, almeno in parte, il settore frutticolo.

Tutto questo, però, non certo per mancata vocazionalità dell'ambiente pedoclimatico che anzi sembra essere adatto alla coltivazione di questa tipologia di prodotto, almeno per quanto riguarda alcune specie, in certi particolari ambienti.

In passato, infatti, la frutta era parte essenziale della dieta e della tradizione quotidiana della famiglia rurale di pianura, di collina e di montagna e veniva coltivata direttamente in azienda. Gli alberi da frutto erano, infatti, allevati non in frutteti specializzati, ma di solito sparsi attorno alla casa colonica o lungo i filari di vite come sostegno per la stessa, nella tipica sistemazione della "piantata parmigiana". Caratteristica peculiare di questi, era il fatto che i loro frutti, con la loro variabilità e rusticità, riuscivano a coprire un periodo di consumo molto ampio (quasi un anno), senza problemi e senza l'ausilio di particolari mezzi di conservazione.

Dal dopoguerra in avanti, però, a seguito dell'industrializzazione, della specializzazione, dell'abbandono delle campagne e della modernizzazione agricola, tutti questi usi sono andati irrimediabilmente perduti e con loro anche i fruttiferi, che fino ad allora abitavano ed adornavano le nostre campagne. Questo nonostante l'opera del prof. Bizzozero e dei suoi collaboratori (es. Bocchialini), che tanto si sono profusi per la maggiore diffusione frutticola della nostra provincia.

Nel 1937, infatti, la superficie di terreno agricolo adibita a frutteti nel parmense, in coltura specializzata ed in produzione, si attestava intorno ai 100 ettari (Lavezzini, 1937), mentre nel 2005 è scesa a 74, (dati ISTAT, 2005), per poi tornare a salire nel 2010 a 137 (dati ISTAT 2010), forse anche grazie agli agricoltori custodi che hanno impiantato qualche frutteto in questi anni.

Se consideriamo, però, la coltura promiscua o la presenza di frutti sparsi attorno alle case, la situazione è ben diversa: la superficie che allora occupavano oscillava intorno ai 22.000 ettari, oggi quasi del tutto scomparsi.

Ci siamo, quindi, dovuti abituare ad acquistare la frutta dal fruttivendolo prima e al supermercato poi, perdendo ogni legame con la terra di origine. La frutta, infatti, era (ed è sempre più spesso), importata da altre regioni italiane o paesi esteri, magari anche dall'altro emisfero.

Le varietà coltivate, inoltre, si sono ridotte ad un esiguo numero (prevalentemente di origine americana) con caratteristiche merceologiche molto apprezzate (pezzatura, colore, forma, conservabilità...), ma dal gusto non sempre rispondente alle aspettative del consumatore, effetto di un acquisto fatto forse più con gli occhi che con la bocca. La conseguenza più immediata, quindi, è l'inevitabile erosione genetica a cui queste vecchie varietà coltivate un tempo nel parmense sono andate incontro.

Infatti, delle oltre 70 varietà tra mele, pere e susine descritte da un anonimo agronomo parmense nel XVIII secolo (fatto salvo casi di sinonimia-omonimia non ancora del tutto verificati), solo 30 circa sono arrivate ai giorni nostri. Le restanti si sono, quindi, irrimediabilmente estinte.

E questo solo grazie a veri appassionati "cercatori di piante" che da anni operano in questo settore a livello amatoriale. È infatti grazie a loro che ancora oggi possiamo vedere, toccare ed assaporare certe varietà di frutta locale.



Una menzione particolare deve essere fatta per il castagno: coltura forestale ancora molto diffusa nell'Appennino la cui importanza storica ed enogastronomica è stata molto importante in passato. Veniva infatti coltivata non solo per il legno, ma anche e soprattutto per i suoi frutti.

Numerose sono le varietà coltivate in passato, come la Mondaiola, la Perticaccia, l'Ampollana, non trattate in questo testo.

Le pagine che seguono non sono altro che il risultato di questo lavoro: una descrizione dettagliata, anche se non certo esaustiva, delle principali varietà di frutta che caratterizzavano l'agricoltura rurale parmense nel passato, ed oggi in gran parte conservate e reperibili presso campi collezione, agricoltori custodi e vivai locali.

Sono state abbinate anche informazioni legate agli usi, costumi e tradizioni che in passato erano ad esse associate e che sono state carpite da chi ancora conserva e tramanda queste antiche usanze.

Questa rassegna vuole costituire un'opera completa delle cultivar frutticole tradizionali e tipiche della provincia di Parma fino ad oggi ritrovate. Essa comprende, infatti, non solo varietà autoctone del territorio, ma anche quelle importate da areali diversi secoli or sono e quindi perfettamente inserite nel contesto colturale e culturale locale. Ovviamente non si esclude che altre varietà possano essere ritrovate nei prossimi anni, riducendo il numero di quelle che ora pensiamo estinte.

I parametri descrittivi considerati nelle schede sono quelli U.P.O.V. (Union pour la Protection des Obtentions Vegetales) e O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) adattati e corretti al contesto territoriale ed alla tipologia di lavoro che si intende realizzare.

I dati, inoltre, si riferiscono (fatte salve alcune eccezioni) ad osservazioni medie rilevate da campi collezione presenti nella pianura parmense (presso l'ITAS "F. Bocchialini" di Parma, il vivaio Scodogna e collezioni private), con piante soggette alle medesime condizioni pedoclimatiche e cure agronomiche ed osservate nell'arco di alcuni anni. Essi sono inoltre stati arricchiti, dove possibile, da informazioni tratte da varie fonti bibliografiche o testimonianze orali, a disposizione degli autori.

Dott. Agr. **Mauro Carboni**, Equa srl

Prof. **Enzo Melegari**, docente presso Istituto Tecnico Agrario "F. Bocchialini" di Parma



**Cardenina (Leccardina)**

<b>Sinonimi:</b>	Leccardina
<b>Specie:</b>	<i>Castanea sativa Mill.</i>
<b>Origine:</b>	sconosciuta, è però diffusa e conosciuta nell'Appennino parmense da secoli ed ancora oggi se ne conserva la memoria.
<b>Zona di coltivazione:</b>	la varietà è largamente diffusa nella Val Taro e nella Val Ceno, soprattutto nelle zone di Albareto, Berceto, Bedonia e Borgotaro. È certamente una delle cultivar più diffuse sull'Appennino, dove esistono piante plurisecolari.
<b>Situazione attuale:</b>	esistono molte piante ascrivibili a questa varietà, sono per la maggior parte piante secolari legate per lo più all'ecosistema bosco piuttosto che alla realtà agraria propriamente detta. In alcuni casi la memoria storica esiste, ma purtroppo in altri casi le conoscenze sulle caratteristiche varietali stanno scemando lasciando spazio solo a ricordi e in taluni casi all'abbandono della realtà rurale.

#### **Usi tradizionali:**

frutto con scarsa setatura molto utilizzato per la produzione di farina e successivamente per la produzione della pattona, dolce tipico dell'Appennino parmense soprattutto della zona di Corchia (Berceto). Viene inoltre largamente impiegato nella preparazione di ottime caldarroste (bruciate) che in passato erano consumate anche a colazione nel vino o nel latte.

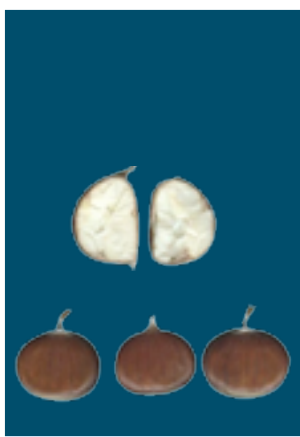
#### **L'essiccazione delle castagne: i metati**

I metati sono tipiche strutture in sasso a due piani, tutt'ora presenti all'interno nei castagneti dell'Appennino dove avveniva il processo di essiccazione delle castagne. Questi piccoli edifici erano dotati normalmente di due finestrelle che fungevano da prese d'aria ed allo stesso tempo permettevano di introdurre i frutti al piano superiore. Al piano terra si alimentava un fuoco con legna di castagno e coperto con i ricci in modo tale che questo bruciasse lentamente e producesse fumo. Le castagne permanevano nel metato per una durata di un mese durante il quale venivano periodicamente rigirate affinché l'essiccazione fosse omogenea.

La molitura è la fase finale che chiude il ciclo di produzione tradizionale della farina di castagne.

## Albero

Albero grande, mediamente vigoroso, con habitus espanso. I rami sono densamente denticellati e le foglie vengono portate orizzontalmente sul ramo. Le foglie si presentano di forma ovale – lanceolate con forma ottusa alla base; le foglie hanno sezione trasversale leggermente concava e incisione dei margini di tipo dentato filiforme. Le nervature sono mediamente evidenti.



Castagne

## Maròn 'd Campra (Marrone di Campora)

### Specie:

*Castanea sativa* (Miller).

### Origine:

sconosciuta, ma certamente molto remota. Non è certo se la sua origine sia propria dell'Appennino parmense o se invece sia una varietà anticamente introdotta da un'altra regione italiana. Certamente è da secoli presente nella nostra provincia e ad essa perfettamente adattata. Probabilmente era diffusa già ai tempi di Matilde di Canossa.

### Zona di coltivazione:

tutti gli esemplari esistenti si concentrano principalmente nella zona settentrionale del Monte Fuso soprattutto negli abitati di Campora, Vezzano e Scurano (Comune di Neviano degli Arduini).

### Situazione attuale:

gli alberi ancora presenti (per lo più secolari) si trovano in condizioni fitosanitarie spesso precarie, a seguito del cancro corticale e dell'incuria.

### Usi tradizionali:

è sicuramente famoso per le ottime caldaroste (bruciate) che in passato erano consumate anche a colazione nel vino o nel latte. Si consumava anche bollito "ballotte" con pere Nobili e chiodi di garofano. Noto anche per l'impiego in confetteria ed in diverse ricette casalinghe per la preparazione di marroni sott'alcool, marrons glacés, marroni bolliti, tortelli dolci, marmellate, castagnaccio (la tradizionale "pattona"), biscotti, crostate con ricotta, frittelle, polenta dolce, gnocchetti di farina dolce e patate, marroni alla fiamma,...

### La novena dei marroni

Per conservare i marroni, dopo la raccolta si immergano in acqua fredda per 9 giorni, cambiando acqua ogni 3 giorni. In questo modo, i frutti non sani, più leggeri, venivano a galla ed erano eliminati. Terminato questo periodo, si asciugavano, si stendevano in una cassetta e si conservavano al fresco. Si potevano così conservare fino all'anno nuovo.

(ricetta di Bianca Bonfanti, di Campora)

### Marroni sott'alcool:

Ingredienti:

750 g d'acqua

750 g di zucchero

4 chiodi di garofano  
cannella

1 busta di vanillina

2-3 fette di bucce di limone.

### Preparazione:

Bollire il tutto per 20-30 minuti, poi quando è freddo, aggiungere 200 ml di alcool a 95° e 250 ml di cognac. Colare in bottiglia e aggiungere le castagne precedentemente abbrustolite.

(ricetta di Ernestino Leoni, di Vezzano)

## Caratteri produttivi

### Epoca di fioritura:

in dipendenza della quota varia dalla I alla III decade di giugno.

### Cascola pre-raccolta:

scarsa.

### Epoca di raccolta:

I decade di ottobre.

### Produzione:

buona e costante.

### Durata in fruttato:

anche alcuni mesi se i frutti sono ben conservati.

### Resistenze:

non presenta particolari resistenze al cancro, al mal dell'inchiostro e al balanino. Mostra una buona tolleranza e adattabilità agli ambienti più freschi (si spinge fino ad un'altitudine di 1000 m s.l.m.)

## Frutto

### Numero frutti per riccio:

2,762±0,539

### Peso medio:

7,313±2,283 g.

### Numero frutti per Kg

135±145

### Dimensioni:

altezza 2,313±0,198 cm, larghezza 2,755±0,315 cm, spessore 1,653±0,287 cm.

### Settature nel frutto:

scarsa.

### Forma:

ellittica.

### Pericarpo (buccia):

di colore marrone uniforme con striature poco evidenti ed uniformi.

### Apice:

arrotondato, torcia (ciuffetto di peli) mediamente lunga e persistente con pubescenza.

### Base

arrotondata - leggermente concava.

### Cicatrice ilare:

a forma rettangolare, di dimensioni medie.

### Polpa:

di colore bianco.

### Profilo sensoriale:

buon sapore della polpa, mediamente zuccherino. Adatto per la produzione di farina o per le caldaroste.

**Note:** frutto idoneo per la produzione di farina grazie alla scarsa settatura. La leccardina è una delle cultivar più diffuse sul territorio parmense ed è stata storicamente utilizzata per la produzione di farina mediante tecnica di essiccazione tradizionale (metato) unitamente ad altre cultivar presenti sul territorio (per esempio nella zona di Corchia di Berceto si usa insieme alle cultivar Ampollana e Gursona).





## Albero

Albero molto grande, con altezze che possono raggiungere anche i 15-20 metri. Di buona vigoria. Si differenzia dalle altre varietà (es. Perticaccia) per il suo portamento espanso. Legno più fragile di quello del castagno selvatico.

Le foglie si presentano con l'apice acuto e leggermente incurvato, base di solito tronca e leggermente asimmetrica, margine seghettato; pagina inferiore glabra.



Srèza Giambèlla (Ciliegia Giambella)



Ciliegie

### Caratteri produttivi

#### Epoca di fioritura:

III decade di giugno. Fiori maschili (amenti) prevalentemente astamini.

#### Cascola pre-raccolta:

scarsa.

#### Epoca di raccolta:

II-III decade di ottobre.

#### Produzione:

buona e abbastanza costante.

#### Durata in fruttato:

anche alcuni mesi se i frutti sono ben conservati.

#### Resistenze:

non presenta particolari resistenze al cancro, al mal dell'inchiostro e al balanino. Sembra più sensibile al freddo ed al vento rispetto ai castagni selvatici.

### Frutto

#### Numero frutti per riccio:

1-3.

#### Peso medio:

13-15 g, ma negli alberi giovani e sani si raggiungono punte di 20-22 g.

#### Numero frutti per Kg

70 circa.

#### Dimensioni:

altezza 2,9 cm, larghezza 3,5 cm, spessore 2,2 cm.

#### Settature nel frutto:

poco presenti e profonde.

#### Forma:

ellittica.

#### Pericarpo (buccia):

di colore marrone uniforme con striature medie ed uniformi, evidenti e rilevate (26-30 per frutto).

#### Apice:

subconico, incurvato e mediamente rilevato, con torcia (ciuffetto di peli) abbastanza lunga e persistente.

#### Base

appiattita.

#### Cicatrice ilare:

a forma rettangolare irregolare con raggiatura stellare mediamente evidente ed estesa (la tipica cucitura).

#### Polpa:

di colore bianco.

#### Profilo sensoriale:

ottimo. Ideale per il consumo tal quale e per trasformati.

**Note:** frutto dalla spiccata qualità commerciale, in quanto di facile pelabilità e con scarsa settatura. Si narra che nei secoli passati i frutti di questa varietà fossero esportati all'estero sulle tavole dei nobili di Francia e Spagna per le loro spiccate qualità organolettiche. Il marrone di Campora ha vinto, nel 1913, la Medaglia d'Oro come miglior marrone a livello nazionale. Nel 2004 si è costituito il Consorzio Volontario Forestale del Monte Fusso con il principale obiettivo di salvaguardare e valorizzare questa varietà.

#### Sinonimi:

Ciambella, Ciambellana, Ciliegia a Cuore, Zambella.

#### Specie:

*Prunus avium* (L.).

#### Origine:

incerta. Già presente nell'elenco delle piante coltivate nell'Orto Botanico della Scuola di Agraria presieduta dal conte Filippo Re a Bologna nel 1809. Successivamente altre testimonianze risalgono al 1871 quando viene citata dal Bertoloni, sempre relativa al bolognese, sul Bollettino dei locali Comizi Agrari. Nuovamente viene citata a Reggio Emilia dal Casali nel 1915. Indi ancora a Modena nel 1932, ed in questa occasione si tratta già di varietà locale, ormai messa in ombra dalle varie ciliegie vignolesi. Nel parmense non sono state ritrovate testimonianze bibliografiche precise, ma principalmente vecchie piante e testimonianze orali.

#### Zona di coltivazione:

oltre alla già citata presenza nei territori di competenza delle altre provincie emiliane, nella provincia ducale trova diffusione principalmente nella zona montana. Gli esemplari più antichi si sono trovati nei comuni di Neviano degli Arduini e Tizzano Val Parma.

#### Situazione attuale:

varietà non a rischio immediato di estinzione, anche se nella nostra provincia sono presenti solo pochi e vecchi esemplari.

#### Usi tradizionali:

la ciliegia Giambella era un frutto destinato prevalentemente al consumo fresco. Era la varietà di ciliegia più famosa e diffusa a livello locale, prima che le produzioni ceramiche modenesi e romagnole invadessero i nostri mercati. Era impiegata anche per la produzione di ciliege sotto spirito.

#### Ciliegie sotto spirito

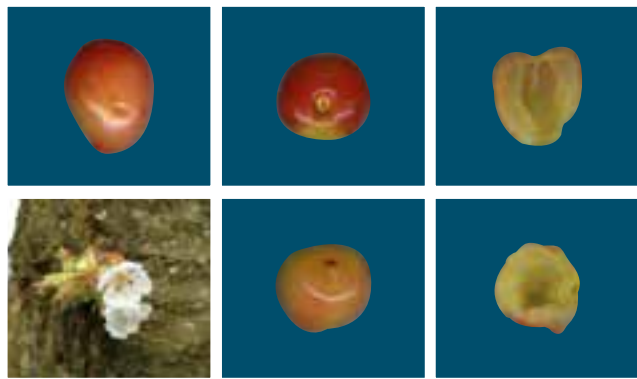
Raccogliere le Giambelle leggermente acerbe, pulirle tagliando via metà il picciolo. Quindi riempire un grosso vaso di vetro da circa 1 litro di capienza con la frutta, aggiungere una manciata di chiodi di garofano e quindi zucchero nella quantità di circa 100 g e alcool a 95° fino a riempire completamente il contenitore. Chiudere ermeticamente e mantenere agitato il vaso per i primi 3 giorni fino a quando lo zucchero non si sia sciolto completamente. Conservare al fresco ed al buio. Si possono consumare dopo qualche mese.

(Ricetta di Sonia Gandolfi, di Gropparello, PC).



## Albero

Albero di vigoria elevata, dal portamento assurgente. Sono stati trovati esemplari anche molto vecchi.



### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	medio-tardiva.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II decade di giugno.
<b>Produzione:</b>	media ed abbastanza costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	media.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza rustica alle principali avversità.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	6 g circa.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 1,8 cm, larghezza 1,5 cm, profondità 1,2 cm.
<b>Lunghezza peduncolo:</b>	4,3 cm.
<b>Forma del frutto di fronte:</b>	cordiforme.
<b>Forma del frutto sopra:</b>	depressa.
<b>Cavità pedunculare:</b>	poco ampia e poco profonda.
<b>Cicatrice stilare:</b>	piccola e sporgente.
<b>Linea di sutura del frutto:</b>	superficiale e di colore scuro.
<b>Buccia:</b>	liscia di colore giallo-rosso con un'estensione del rosso sul 60% circa della superficie. Di medio spessore. Polpa: di colore bianco-giallastro con riflessi ambrati. Consistenza media e poco soggetta a spaccature. Il succo è incolore.
<b>Nocciolo:</b>	di medie dimensioni, mediamente aderente alla polpa, di forma ellissoidale-appuntito.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto profumato e dall'aroma abbastanza intenso. Al gusto si presenta buona dal sapore medio con un buon equilibrio tra dolce e acido.

**Note:** la Giambella è una ciliegia dalla forma caratteristica avendo, nella maggior parte dei frutti, l'estremità mucronata (appuntita). Non si conoscono storicamente delle coltivazioni specializzate di questa cultivar a scopo di vendita. Era, invece, probabilmente coltivata a livello familiare per il consumo domestico, anche se, per la sua conservabilità, per la sua pezzatura ed il sapore, alcuni autori la ritengono adatta per la coltivazione ai fini commerciali.



Pomm Codogn (Cotogno)

<b>Sinonimi:</b>	Mela cotogna, Pera cotogna.
<b>Specie:</b>	<i>Cydonia oblonga</i> (L.)
<b>Origine:</b>	Nella provincia di Parma non è chiaro chi e quando questa specie sia stata importata. Non si può escludere che già i Romani la coltivassero in zona. La prima testimonianza bibliografica locale ritrovata risale al 1700 circa in cui l'autore classifica questa pianta tra i "pomi", ossia i meli e la descrive così: "grosso e zalletto, pelle grossa, brusco". Questo frutto è stato però rappresentato diffusamente anche nelle opere d'arte. Infatti, lo si può ammirare in affreschi quattrocenteschi di alcune stanze del castello di Torrechiara. A differenza degli altri fruttiferi, questo frutto non è mai stato classificato localmente in varietà, se non legate alla loro forma (mela cotogna e pera cotogna). Risulta pertanto impossibile identificare esattamente quali erano le cultivar impiegate in passato perché non si trovano citate in bibliografia e perché non esistono più piante secolari. Quella descritta in questa scheda è una cotogna a forma di mela (sembra in passato più diffusa) che secondo alcuni anziani agricoltori da oltre un secolo si è continuata a coltivare nella zona di pianura vicino a Parma.
<b>Zona di coltivazione:</b>	cultivar che è stata ritrovata abbastanza diffusamente in tutto il territorio provinciale dalla pianura alla montagna, anche se oltre i 1000 m è difficile trovarla. Altrettanto arduo è trovare alberi secolari, in quanto la specie non è molto longeva. A differenza, infatti, di altri frutti (meli e peri) essa era coltivata prevalentemente attorno a casa. Raramente, infatti, si trovava nei filari maritati alla vite. Pianta che può manifestare difficoltà di crescita nei suoli molto calcarei, diffusi soprattutto in collina.
<b>Situazione attuale:</b>	specie attualmente ancora abbastanza diffusa. Le varietà che si coltivano oggi, tuttavia, provengono da altre regioni italiane. La specie viene impiegata come portinnesto per il pero.

### Usi tradizionali:

nel 1700 il legno del cotogno era impiegato da falegnami e tornitori per diversi lavori, mentre il frutto era impiegato dagli speziali. In cucina la cotogna aveva diversi impieghi: era usata come addensante nella preparazione di marmellate per il suo elevato contenuto di pectina. Un altro impiego era la cotognata: marmellata formata di cotogne e zucchero che poteva addensarsi fino a quasi diventare solida e formare quindi un pane che veniva tagliato a cubetti e poi zuccherato in superficie: i "cotognini", una golosità per i più piccoli. Lo sburlòn, un liquore fatto con le cotogne grattugiate, chiamato così per il suo potere di "sburlare", ossia spingere il cibo. Era un detto che indicava la proprietà di questo liquore di favorire la digestione dopo pranzi abbondanti.

### La cotognata

Diverse sono le versioni di questa ricetta, "segreto" di ogni famiglia.

**Ingredienti:** 1 Kg di cotogne, 1Kg di zucchero.

#### Procedimento:

lavare le cotogne e tagliarle in 4 parti e dopo aver tolto i torsoli, metterle a cuocere in una casseruola coperta di acqua. A cottura passarle in un telo di lino ed eliminare il succo. A questo punto passarle al setaccio e poi rimetterle sul fuoco aggiungendo lo zucchero e far cuocere fintanto che non si stacca dalle pareti della pentola. Versarlo a questo punto su un piano e lasciarlo riposare per qualche giorno dopo averlo spolverato in superficie di zucchero. Tagliarlo a pezzi e conservarli avvolti in carta oleata.

(Ricetta tratta da: "Cotogne", di Enzo Melegari.)

## Albero

Vigoria: media o medio-bassa.  
Portamento: di solito medio-espanso.



Figh Ròss (Fico Rosso)

Fichi

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde, brindilli o rami misti.
<b>Epoca di raccolta:</b>	I-II decade di ottobre.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante
<b>Durata in fruttuato:</b>	molto lunga se ben conservata.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame, soprattutto quelle fungine.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	200-250 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7-10 cm, larghezza 8-9 cm.
<b>Forma:</b>	globosa.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	molto corto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	presente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo giallo-verde. Al tatto si presenta liscia e con presenza di tomentosità caratteristica della specie.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-crema, ma che imbrunisce facilmente. Tessitura della polpa medio-fine, anche se molto dura ed astringente se consumata cruda.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto molto profumato. Non è adatta al consumo fresco. Il gusto da cotta è prevalente il dolce.

**Note:** l'errore che più facilmente si commette è quello di pensare che la mela cotogna sia un tipo di mela, mentre la pera cotogna di pera. In realtà la cotogna è una specie a sé stante alla quale appartengono numerose varietà che possono contraddistinguersi per la forma: a forma di pera o di mela, appunto.

### Specie:

*Ficus carica* (L.).

### Origine:

il fico è probabilmente originario della Siria, da cui si è diffuso in tutto il Mediterraneo. In Italia già ai tempi dei Romani se ne conoscevano numerose varietà. Nel parmense la sua origine è molto antica; infatti già in un manoscritto locale del 1700 se ne citano diverse varietà, tra cui anche questa.

### Zona di coltivazione:

pianta diffusa in tutta la provincia di Parma, soprattutto in pianura ed in collina. Si coltivava solo come albero singolo a cespuglio. In pianura preferibilmente era collocata nelle adiacenze dei lati meglio esposti degli edifici per proteggerla dal gelo. In collina si trova anche in pieno campo.

### Situazione attuale:

varietà a rischio di estinzione, perché presenti solo pochi esemplari che si possono probabilmente attribuire a questa varietà.

### Usi tradizionali:

il fico è sempre stato impiegato per la produzione di marmellate casalinghe. Un altro metodo per conservare i fichi è quello di essiccarli al sole oppure nel forno caldo dopo aver cotto il pane. In questo modo si potevano consumare durante tutto l'inverno.

### Tortelli dolci di Natale

#### Ingredienti:

500 g peloni (castagne), 100 g noci tritate, 100 g mandorle, 50 g pinoli, 200 g marmellata di prugne, 200 g amaretti, 50 g cacao amaro, 1 bicchierino di rum, 100 g uva sultanina ammorbidente prima in acqua e poi nel rum, 500 g pere Nobili pulite, pelate, tagliate a dadini e cotte nel vino bianco con lo zucchero, 100 g fichi rossi secchi o pezzetini, 100 g prugne secche tagliate a dadini, 500 g mostarda piccante con mandarini tagliati a dadini.

#### Procedimento:

mescolare tutto insieme, se necessario rasodare con qualche amaretto tritato. Usare il ripieno per creare tortelli al forno con pasta frolla o fritti con pasta per chiacchiere dolci.

(Ricetta di Carmen Pellati, di Gropparello - Pc)



## Albero

Albero di vigoria medio-elevata, dal portamento tipicamente ricadente. Molto pollonifera. Produce sia fioroni in giugno che fichi veri in agosto-settembre (forniti).



Figh Verdén (Fico Verdino)

Fichi

### Caratteri produttivi

#### Epoca di raccolta:

metà giugno per i fioroni, mentre per i forniti è scalare dalla III decade di agosto alla I-II di settembre.

#### Produzione:

abbondante e costante negli anni, sia di fioroni che di forniti.

#### Durata in fruttato:

brevissima.

#### Resistenze:

non si sono osservati parassiti che sul territorio ne possano compromettere la produzione.

### Frutto (Fornito)

#### Peso medio:

40 g.

#### Dimensioni:

altezza 5,5-6 cm, larghezza 4-4,5 cm.

#### Forma:

globosa o leggermente allungata.

#### Simmetria verticale:

no.

#### Peduncolo:

lungo e di medio spessore. Dal portamento ricurvo.

#### Collo:

breve e tozzo.

#### Base del frutto:

appiattita.

#### Fenditure longitudinali a maturazione:

mediamente o molto evidenti.

#### Buccia:

sottile e di colore violaceo.

#### Polpa:

di colore rosso vinoso. Consistenza carnosa e di succosità media. Presenza media di acheni di piccole dimensioni (i "semini" interni).

#### Profilo sensoriale:

i fioroni sono solitamente asciutti e fibrosi. In agosto, invece, si raccolgono frutti aromatici e profumati, dal gusto ottimo e molto delicato. Questi ultimi sono ideali sia per il consumo fresco che per confetture.

#### Sinonimi:

Verdolino, Verdeccio, Verdulen.

#### Specie:

*Ficus carica* (L.).

#### Origine:

non è chiaro quando questa varietà sia comparsa nel panorama agricolo emiliano. Già Galesio la descrive nel XIX secolo nella sua famosa Pomona Italiana. Anche un anonimo agronomo parmense la riporta in un suo manoscritto nel XVIII secolo quale coltivato in zona.

#### Zona di coltivazione:

Galesio descrive la presenza di questo fico in molti areali del territorio regionale, anche se principalmente diffusa nel bolognese e nel piacentino "... il Fico Verdeccio è una delle varietà più stimate del Bolognese, e di quella parte di Lombardia che resta fra la Romagna e il Po". Era quindi probabilmente diffusa anche in molti territori del parmense, come indicato anche da altri riferimenti bibliografici. Come tutte le altre varietà di fichi, nei nostri areali si coltivava in pianura vicino agli edifici per proteggerlo dal vento, mentre in collina si può trovare anche in pieno campo nei versanti più assolati.

#### Situazione attuale:

varietà a rischio di estinzione, perché presenti solo pochi esemplari che probabilmente si possono attribuire a questa varietà. Esemplari molto belli sono stati ritrovati in località Costamezzana.

#### Usi tradizionali:

il fico è sempre stato impiegato, oltre per il consumo fresco, anche per la produzione di marmellate casalinghe o nell'essiccarli in modo da conservarlo per tutto l'inverno. Alcune usanze lo vogliono come materia base nella produzione di grappe.

#### Marmellata di fichi

**Ingredienti:** 2 Kg di fichi, 4 limoni, 400 gr di zucchero, rhum o grappa.

#### Procedimento:

sbucciare e tagliare in quattro i fichi, metterli in una pentola sul fuoco insieme al succo e alla scorza dei limoni (solo la parte gialla) e a pochissima acqua. Mescolare spesso e, di tanto in tanto, eliminare i semi che affiorano in superficie. Quando la marmellata avrà preso una consistenza omogenea unire lo zucchero e proseguire la cottura, continuando sempre a mescolare perchè il composto tende a bruciare facilmente. Prima di togliere dal fuoco, unire il liquore a piacere. Invasare ancora calda, chiudere subito i vasi e capovolgerli, lasciandoli poi raffreddare.

(Ricetta tratta da: "Le Marmellate della Nonna", di E. Melegari, ITAS "Bocchialini" di Parma).

**Note:** questa pianta è sempre stata considerata sacra da molti popoli. Ancora oggi nella tradizione popolare la pianta di fico è ritenuta protettrice del focolare domestico. Si considerava benaugurante coltivarne una e ancor di più se nasceva spontanea.



## Albero

Albero di vigoria media e dal portamento medio. I rami sono di solito corti e sottili. Le foglie sono di solito penta lobate con lobi profondi. Pianta di solito unifera.



Pomm Bela 'd Måg' (Mela Bella di Maggio)

Mele

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di raccolta:</b>	scalare da fine agosto a tutto settembre.
<b>Produzione:</b>	abbondante e costante negli anni.
<b>Durata in fruttato:</b>	breve.
<b>Resistenze:</b>	non si sono osservati parassiti che sul territorio ne possano compromettere la produzione.

### Frutto (Fornito)

<b>Peso medio:</b>	40 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4-5 cm, larghezza 4-5 cm.
<b>Forma:</b>	elissoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	si.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore. Dal portamento ricurvo.
<b>Collo:</b>	breve e tozzo.
<b>Apice del frutto:</b>	sub-conico.
<b>Fenditure longitudinali a maturazione:</b>	poco evidenti.
<b>Buccia:</b>	sottile o medio-sottile e di colore verde-giallastro.
<b>Polpa:</b>	Consistenza molle e di succosità media. Presenza media di acheni di piccole dimensioni (i "semini" interni).
<b>Profilo sensoriale:</b>	fico profumatissimo ed aromatico. Al gusto è molto dolce, tanto da ricordare il miele. Secondo Gallezio "... essa è morbida, gentile e saporitissima" riferendosi al sapore della polpa, appunto. Anch'egli dichiara di possederne una pianta.

**Note:** questa pianta, a differenza di molti fichi, non produce i "fioroni" (i frutti che maturano a giugno), ma solo i "forniti" verso la fine dell'estate. È per questo che si definisce "unifera". In certe condizioni, tuttavia, può produrre anche qualche fiorone. Un tempo, quando gli inverni erano più rigidi, le gemme di punta dei fichi venivano incappucciate con i gusci vuoti delle uova. Con fico "Verdino" si indicano generalmente numerose cultivar, anche molto simili tra loro. Nella presente scheda è stato descritto il frutto più numerosamente ritrovato nel territorio piacentino e parmense che avesse rispondenza con la bibliografia presente, anche se altri fichi con il medesimo nome sono stati censiti, anche se con caratteri profondamente diversi.

### Sinonimi:

-

### Specie:

*Malus communis* (Borkh).

### Origine:

mela la cui storia è oscura per assenza di informazioni bibliografiche certe. L'origine sembra essere locale, nella zona appenninica della provincia di Parma. Non sono chiare la data e la modalità della sua comparsa nel nostro territorio, anche se è probabile che si sia originata spontaneamente da un selvatico di melo diversi decenni or sono.

### Zona di coltivazione:

da fonti storiche e da testimonianze orali, sembra che questa mela abbia trovato il suo migliore e praticamente unico areale di coltivazione nella zona montana della Val Parma, nella quale si sono ritrovati gli esemplari più vecchi. Non è escluso che proprio questo territorio abbia dato i natali a questa mela, dal quale non si è mai allontanata. Una varietà omonima con caratteristiche simili, è stata tuttavia segnalata in Piemonte, anche se non è certa la sua origine.

### Situazione attuale:

varietà a forte rischio di estinzione. Presente solo in alcuni campi collezione ed in pochi esemplari. Una delle piante madri si trova in loc. Groppo di Tizzano di proprietà di Antonio Bocchi.

### Usi tradizionali:

mela che di solito si consumava cruda nelle settimane o mesi successivi alla raccolta, oppure cotta appena colta. Era altresì impiegata nella trasformazione in numerosi piatti insieme ad altre varietà di mele.

### Torta con pastella di mele

#### Ingredienti:

250 g di fecola, 250 g di farina, 300 g di zucchero, 4 uova intere, 1 bustina di lievito, 1 bicchierino di olio, 1 limone grattugiato e succo, 1 Kg di mele e latte quanto basta per un impasto morbido.

#### Procedimento:

mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il limone (la buccia), la bustina di lievito, l'olio, il latte e per ultimo le mele sbucciate e tagliate a fettine con il succo di limone. Cuocere in forno caldo.

(Ricetta tratta da: "Profumi e Sapori Attraverso Antiche Ricette", di E. Melegari, ITAS "Bocchialini" di Parma).

## Albero

La vigoria è media, il portamento espanso.



Pomm Carära (Mela Carraia)

Mele

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I decade di maggio.
<b>Epoca di raccolta:</b>	III decade di ottobre, I di novembre.
<b>Produzione:</b>	media ed abbastanza costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	anche fino a primavera, se ben conservata.
<b>Resistenze:</b>	non si registrano sensibilità particolari alle principali crittogame. Molto resistente ai freddi primaverili.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	120 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 5,5 cm, larghezza 7 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Profilo trasversale:</b>	costoluto.
<b>Simmetria verticale:</b>	si.
<b>Peduncolo:</b>	corto, di medio spessore e dal portamento diritto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	mediamente profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	di colore giallo-verde, sfumato di rosa chiaro sul lato esposto al sole. Al tatto si presenta liscia ed untuosa. Mediamente spessa. Presenta rugginosità in prossimità della cavità peduncolare.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco crema, tenera e dalla tessitura fine. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo organolettico:</b>	mela scarsamente aromatica e profumata a piena maturazione. Al gusto prevale il dolce. Sapore delicato. Buona se cotta nel forno della stufa a legna. Cruda si consiglia di mangiarla da marzo in poi, perchè prima è amarognola.

**Note:** la Bella di Maggio non è una mela dalle caratteristiche organolettiche e visive eccelse. La sua particolarità, che ne fa di una mela davvero unica nel suo genere, è l'epoca di germogliamento ed in particolare il periodo di fioritura, posticipato di quasi un mese rispetto alle altre mele. Infatti, quando tutti gli alberi di melo emettono i fiori, essa sembra apparentemente secca. E soltanto quando le meline cominciano ad ingrossarsi sugli altri alberi, che i suoi primi fiori cominciano a sbocciare. Inutile dire l'importanza che questo carattere, in un ambiente freddo, soggetto a brinate primaverili come può essere la nostra montagna, possa assumere. Varietà di questo tipo, infatti, sono estremamente avvantaggiate, in quanto non subiscono danni ai fiori, salvaguardandone, quindi, la produzione.

### Sinonimi:

Colera, Carel, Calera.

### Specie:

*Malus communis (Borkh).*

### Origine:

probabilmente locale della zona dell'Emilia occidentale tra Parma e Piacenza. Alcuni autori indicano come area di provenienza le colline dell'Appennino piacentino.

### Zona di coltivazione:

melo un tempo prevalentemente diffuso nelle zone di pianura e prima collina della zona occidentale del parmense. Molto diffuso anche nel piacentino.

### Situazione attuale:

varietà che fino a pochi anni or sono rischiava l'estinzione. Oggi ancora non del tutto fuori pericolo, anche se il suo trend è in aumento.

### Usi tradizionali:

mela che di solito si consumava fresca nelle settimane successive alla raccolta. Essendo una mela molto aromatica, veniva fatta cuocere in forno per essere usata tal quale o nella preparazione di qualche trasformato (torte, frittelle o marmellate). Affettata e lasciata essiccare all'aria o nel forno a legna appena dopo aver cotto il pane, si ottenevano le "flippe", che si potevano conservare per tutto l'inverno.

### Marmellata di mele

#### Ingredienti:

4 Kg di mele tagliate a pezzettini,  
4 hg di zucchero,  
4 pezzi di cannella,  
4 chiodi di garofano,  
scorza grattugiata di un limone,  
un po' di cognac,  
250 g di acqua.

#### Procedimento:

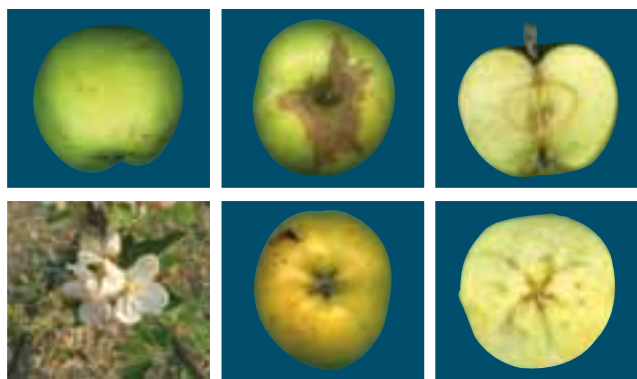
mettere il tutto in una teglia tranne il cognac, far bollire fino alla giusta consistenza. Prima di togliere dal fuoco aggiungere il liquore. Mettere in vasetti e sterilizzare.

(Ricetta tratta da: "Le Marmellate della Nonna", di Enzo Melegari)



## Albero

Vigoria: medio-scarso. I rami sono eretti e la chioma rada.



Pomm Dal'òli (Mela Dall'olio)

Mele

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	metà aprile.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di settembre.
<b>Produzione:</b>	media, anche se non sempre costante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	4-6 settimane.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza resistente alle principali patologie.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	180 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 6 cm, larghezza 8 cm.
<b>Forma:</b>	appiattita.
<b>Profilo trasversale:</b>	irregolare.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	corto, abbastanza spesso e dritto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	ampia e profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso o semiaperto e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	di colore giallo-verde, talvolta sfumato di rosa chiaro. Al tatto si presenta liscia ed untuosa. Sottile. Presenta una rugginosità di tipo lenticellare e parziale in prossimità della cavità peduncolare.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco crema, fondente e tenera e dalla tessitura fine. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo organolettico:</b>	mela molto aromatica e profumata a piena maturazione (dopo la raccolta). Al gusto si presenta abbastanza gradevole e con un particolare sapore complesso, ma nello stesso tempo delicato. Mela prevalentemente dolce.

**Note:** il nome sta ad indicare probabilmente la sua diffusione lungo le capezzagne dei campi coltivati (in dialetto "carraie"), probabilmente in consociazione alla vite nelle tipiche piantate parmigiane. Questa cultivar è stata usata in passato come impollinatrice per l'alta germinabilità e attività fecondante del polline. La mela Carraia un tempo era quotata sul mercato di Piacenza, anche se il suo prezzo medio era all'incirca la metà di quello realizzato dalla Golden Delicious.

### Sinonimi:

Mela Oliosia.

### Specie:

*Malus communis* (Borkh).

### Origine:

ignota, forse originata da seme e quindi si può considerare spontanea della provincia di Parma.

### Zona di coltivazione:

la maggior parte degli esemplari secolari censiti si ritrovano nella zona occidentale della Bassa parmense, (Sissa, Roccabianca, Zibello...).

### Situazione attuale:

mela a forte rischio di estinzione per il suo quasi totale abbandono.

### Usi tradizionali:

albero coltivato in giardini o in campi come tutore lungo i filari di vite delle piantate. Era un sollievo per gli agricoltori che durante la canicola estiva trovavano un po' d'ombra sotto la sua chioma e si dissetavano con i suoi frutti.

Nelle annate di carica, quando si disponeva di molto prodotto, si poteva preparare anche un fermentato liquoroso (ricetta utilizzata anche con altre varietà).

### Fermentato liquoroso di mele

Si grattugiano le mele, si mette la poltiglia in vasi di vetro che si conservano al buio per 5-6 giorni, finché non cominciano a fermentare. A questo punto si sprema bene la poltiglia in un canovaccio raccogliendo solo il succo. Per ogni litro di succo si devono aggiungere: 1 litro di alcool, 2 hg di zucchero, 2 hg di mandorle tritate fini e i semi delle mele utilizzate. Si lascia il tutto in infusione per 20-25 giorni, quindi si filtra e si imbottiglia. Attendere 6 mesi prima di consumarlo.

(Ricetta tratta da: "Liquori Casalinghi", di Enzo Melegari)



## Albero

Albero di media vigoria, che può raggiungere dimensioni anche elevate se innestato su portinnesti vigorosi. Dal portamento medio-espanso.



Pomm Giasäda (Mela Ghiacciata)

Mele

### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**  
**Rami produttivi:**  
**Epoca di raccolta:**  
**Produzione:**  
**Durata in fruttajo:**  
**Resistenze:**

II e III decade di aprile.  
prevalentemente lamburde.  
scalare, dalla III decade di luglio alla metà-fine agosto.  
buona anche se altalenante.  
poche settimane.  
abbastanza rustica.

### Frutto

**Peso medio:**  
**Dimensioni:**  
**Forma:**  
**Profilo trasversale:**  
**Simmetria verticale:**  
**Peduncolo:**  
**Cavità peduncolare:**  
**Calice e cavità calicina:**  
**Buccia:**  
  
**Polpa:**  
  
**Profilo sensoriale:**

90-100 g.  
altezza 4,5-5,5 cm, larghezza 6-6,5 cm.  
tronco conico breve.  
circolare.  
no.  
di media lunghezza e spessore. Dal portamento obliquo.  
mediamente profonda.  
calice aperto e cavità calicina molto pronunciata.  
colore di fondo verde con sovracoloro rosso striato. Untuosa. Superficie liscia e sottile. Rugginosità parziale sulla cavità peduncolare.  
  
di colore bianco-verde. Tenera, dalla tessitura fine e vitrescente. Tende ad imbrunire facilmente.  
frutto dal profumo non molto intenso. Dal gusto discreto con acidità spiccata. Dissetante. Si nota come retrogusto una punta di amaro.

### Sinonimi:

Trasparente, Gelata, Diacciata, Ghiacciola.

### Specie:

*Malus communis* (Borkh).

### Origine:

i ceppi originari sembrano derivare dall'Abruzzo e la varietà era coltivata già dai Romani. Da molti anni è presente nella provincia di Parma. In un antico scritto locale si cita un "pomo trasparente" come "tondo, spiano, gustoso, molto sugo" che sembra coincidere con questa cultivar.

### Zona di coltivazione:

questa varietà è diffusa un po' ovunque nel territorio locale, soprattutto in collina-montagna.

### Situazione attuale:

melo a forte rischio di estinzione. Pochi sono gli esemplari ancora rimasti.

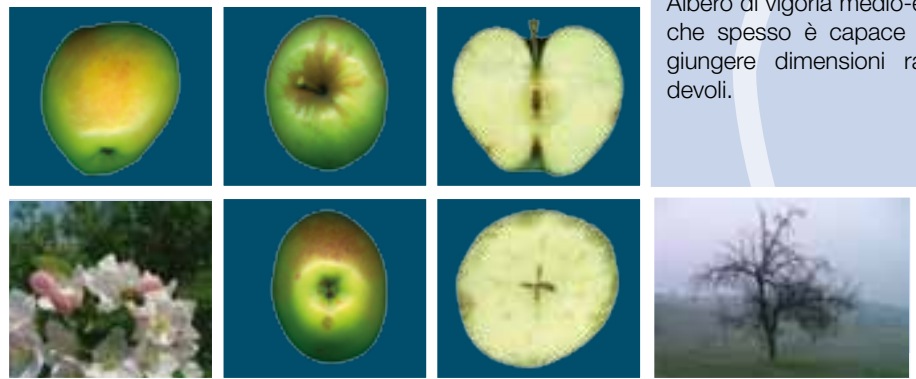
### Usi tradizionali:

il consumo di questa mela era sia da cruda che da cotta. In virtù della sua lunga conservazione, però, era uso consumarla molto tardivamente (a fine inverno), in quanto si dava precedenza alle cultivar meno durature. Un tempo si prestava molto bene al commercio, perché facilmente maneggiabile.

**Note:** mela caratteristica per le tipiche macchie d'olio all'interno della polpa da cui prende il nome. Questo carattere è tipico anche di altre varietà nazionali e locali aventi nomi simili, ma morfologicamente differenti.

## Albero

Albero di vigoria medio-elevata, che spesso è capace di raggiungere dimensioni ragguardevoli.



Pomm Muzòn (Mela Musona)

Mele

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	metà-fine aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	principalmente lamburde e brindilli.
<b>Epoca di raccolta:</b>	ottobre, anche se la maturazione è posticipata di almeno un mese.
<b>Produzione:</b>	medio-buona, anche se talvolta alternante.
<b>Durata in fruttato:</b>	elevatissima. Anche fino a giugno inoltrato senza alcun problema. È forse la più conservabile di quelle da noi osservate.
<b>Resistenze:</b>	non si sono rilevate resistenze o sensibilità particolari ai principali parassiti.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	350 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7,5 cm, larghezza 8 cm.
<b>Forma:</b>	tronco conica breve.
<b>Profilo trasversale:</b>	costoluto.
<b>Simmetria verticale:</b>	assente.
<b>Peduncolo:</b>	corto e di medio spessore. Dal portamento solitamente dritto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	abbastanza profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde-giallo con sovracoloro rosa sfumato nel lato esposto al sole. Superficie liscia e mediamente spessa. Rugginosità parziale sulla cavità peduncolare.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-verde, croccante, succosa e profumata, dalla tessitura fine. Non tende ad imbrunire facilmente. Presenta una spiccata e caratteristica vitescenza, ossia la polpa a maturità appare unta, bagnata.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto dal profumo non particolarmente intenso. Al gusto, però, si dimostra interessante, con una spiccata prevalenza di acido rispetto al dolce. Si nota un retrogusto di ananas.

**Note:** la vitescenza della polpa di una mela è un carattere che può talvolta dipendere anche da fattori ambientali particolari (di solito stress). In certe varietà, però, come nella Ghiacciata, è un fattore genetico. La spiegazione di questo singolare fenomeno sembra dovuto al riversamento, nelle zone vitrescenti, di liquidi cellulari particolarmente ricchi di zucchero negli spazi tra una cellula e l'altra. Ecco perché queste zone sono più dolci (informazioni fornite dalla dott.ssa Virginia Ughini dell'Istituto di Frutti-Viticultura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza). Altre tipologie di mele presenti in provincia sono denominate in questo modo, in quanto caratterizzate da questa particolarità. È il classico caso di omonimia di un frutto: varietà diverse tra loro per caratteri morfologici e/o fenologici vengono denominate allo stesso modo.

### Sinonimi:

Musone, Musabò e Muso di bue. Questi ultimi due appellativi sono più diffusi in Romagna, dove la stessa varietà sembra essere presente.

### Specie:

*Malus communis* (Borkh).

### Origine:

sconosciuta. Forse locale del parmense o comunque da secoli presente nel nostro territorio. Era, infatti, varietà citata come ottima in pubblicazioni locali del 1700 e del 1800.

### Zona di coltivazione:

varietà di mela coltivata prevalentemente nei territori collinari e montani della provincia, dove poteva meglio esprimere tutte le sue qualità agronomiche ed organolettiche.

### Situazione attuale:

pochi sono i nuovi esemplari impiantati e sempre meno sono quelli vecchi sparsi nelle campagne. Il trend è stazionario, anche se si auspica un miglioramento.

### Usi tradizionali:

la mela Musona era consumata prevalentemente cruda durante tutto l'inverno. Tuttavia, occorre notare che assieme ad altre varietà (anche selvatiche), in passato era utilizzata anche per fare il vino di mele (sidro). Si consideri, infatti, la scarsità di uva che si registrava a quei tempi, soprattutto in montagna e quella poca era appannaggio dei soli ricchi. Gli agricoltori, quindi, si arrangiavano come potevano utilizzando come surrogato il sidro.

### Come si faceva il vino con la frutta

Si raccoglievano le mele non perfettamente mature, si conservavano in cantina per qualche giorno e successivamente si pigiavano aggiungendo un mezzo secchio di vino (o di sola acqua per chi non se lo poteva permettere). Il tutto a questo punto si faceva bollire con un po' di mezzo vino e poi lo si torchiava. Solo a quello stadio poteva essere messo in botti e lasciato fermentare fino a dicembre. Dopo 15-20 giorni veniva travasato in botte pulite e solo dopo altre due settimane era pronto per essere imbottigliato. Allora "lo beverete, che sarà bonissimo e spiritoso e sano".

(indicazione di un anonimo agronomo parmense del XVIII secolo)



## Albero

Pianta di elevata vigoria dal portamento semieretto. Gli alberi più vecchi raggiungono dimensioni davvero ragguardevoli.



### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**

**Rami produttivi:**

**Epoca di raccolta:**

**Produzione:**

**Durata in fruttajo:**

**Resistenze:**

II - III decade di aprile.

brindilli e lamburde.

dalla III decade di settembre alla metà di ottobre in pianura. La maturazione avviene qualche settimana dopo.

buona e abbastanza costante.

fino a maggio inoltrato conservandosi molto bene e mantenendo inalterate le proprie qualità organolettiche. Tra le varietà considerate è una delle più durature.

molto resistente alle principali avversità. Rispetto alla mela Rosa è più suscettibile alla ticchiolatura.

### Frutto

**Peso medio:**

**Dimensioni:**

**Forma:**

**Profilo trasversale:**

**Simmetria verticale:**

**Peduncolo:**

**Cavità peduncolare:**

**Calice e cavità calicina:**

**Buccia:**

140-150 g.

altezza 7 cm e larghezza 6,5 cm.

tronco conico oblunga.

circolare.

assente.

corto, di medio spessore e dal portamento dritto.

abbastanza profonda.

calice semiaperto e cavità calicina molto pronunciata.

di colore giallo verde con sovracoloro rosso striato e sfumato, che può coprire anche il 70-80% della superficie. Presenta lieve rugginosità nella cavità peduncolare. Ha uno spessore medio ed è liscia al tatto. Di colore bianco crema che non imbrunisce facilmente. Dalla tessitura medio-fine e dalla consistenza croccante e succosa.

mela dall'aroma molto intenso e dal gusto complesso. Presenta un ottimo equilibrio tra dolce e acido. È senza dubbio una delle migliori varietà del parmense.

**Polpa:**

**Profilo organolettico:**

**Note:** la mela Musona appartiene, assieme ad altre varietà, al gruppo delle mele allungate. Assieme a questa, infatti esiste, sempre nel parmense, il **Cavic o Cavicchio**, mela più piccola e tozza, ma anch'essa dal tipico "muso a punta" che prende il nome dallo strumento usato in orticoltura per trapiantare le piantine. Il **Codèl o Codaro**, è invece una pianta il cui frutto trae la sua denominazione dal corno bovino che gli agricoltori erano soliti legarsi in vita e che aveva la funzione di contenere la pietra con la quale affilavano la falce (*préda*). Infine, il **Cucumero**, mela più precoce rispetto alle altre, maturando da agosto in avanti, deve il suo nome alla somiglianza con il cetriolo (in dialetto parmigiano "*cùmmor*") e perchè a maturazione mantiene un colore tendente al verde. Nel nostro territorio si possono altresì incontrare la mela "**Zucchina**" ed il "**Pomm Salàm**", anche se di origine rispettivamente toscana e piacentina. Tutte queste varietà, che per motivi di spazio non sono state descritte dettagliatamente in questa pubblicazione, sono comunque molto interessanti e sempre tipiche della provincia di Parma, anche se da sempre considerate qualitativamente inferiori alla Musona che, nell'ambito di questo gruppo, è sicuramente la migliore.



Pomm Rozòn o Ròz (Mela Rosa)

**Sinonimi:**

Rosa ducale, Rosa dell'oliveto, Rosa di S. Lorenzo, Rossone, Roseo, Rosetta, Rozòn del prêt,...

**Specie:**

*Malus communis (Borkh).*

**Origine:**

i ceppi originali sono di provenienza incerta, anche se probabilmente derivano dalla varietà che i Romani chiamavano "Malus appium" e che diffusero in tutti i paesi da loro conquistati. Da tempo immemorabile coltivata in tutta l'Italia (Rosa mantovana, Rosa romana) e a Parma, dove si sono sviluppati ecotipi locali riconoscibili per la caratteristica forma del frutto (riconducibili al gruppo delle Rosa locali). In un antico manoscritto del 1700 il "*melo Rosso-ne*" era così descritto: "*grosso, tondo, spiano, brusco*".

**Zona di coltivazione:**

diffusa indistintamente in tutta la provincia di Parma. Nel 1946 questa tipologia di frutto rappresentava il 54% della produzione di mele della nostra provincia.

**Situazione attuale:**

la Mela Rosa ha subito un drastico calo dal secondo dopoguerra in poi. Ora presente solo in pochi esemplari diffusi in tutta la provincia, soprattutto in frutteti familiari o isolati nei campi.

**Usi tradizionali:**

la mela Rosa era abbinata a molte ricette locali. Erano consigliate anche alle donne gravide, in quanto si attribuivano loro proprietà benefiche per il nascituro.

(informazione fornita da Serafina Zambrelli, di Reno di Tizzano)

Una mela Rosa e un pezzo di pane era l'abituale merenda per gli scolari di un tempo.

(informazione fornita da Gino Gherri, di Vignale)

**Mele Rosa cotte**

Raccogliere le mele Rosa in ottobre-novembre, tagliarle a spicchi con la pelle. Metterle nel tegame con un bicchiere di vino bianco e farle cuocere senza acqua. Servire calde a fine pasto o come dessert (analogamente si possono fare anche al forno, anche se in questo caso non vanno tagliate).

(ricetta di Romano Schianchi, di Castione Baratti)



## Albero

Albero di vigoria medio-elevata e molto longevo. Sono stati ritrovati esemplari dalle dimensioni davvero considerevoli.



### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**

**Rami produttivi:**

**Epoca di raccolta:**

**Produzione:**

**Durata in fruttajo:**

**Resistenze:**

attorno al 20 di aprile.

prevalentemente lamburde e rami misti.

dalla metà di ottobre ai primi di novembre.

buona e costante. Di solito produttiva anche se abbandonata a se stessa.

4-5 mesi, conservandosi splendidamente.

molto rustica nei confronti delle maggiori malattie. Sembra però più sensibile agli afidi di altre mele.

### Frutto

**Peso medio:**

**Dimensioni:**

**Forma:**

**Profilo trasversale:**

**Simmetria verticale:**

**Peduncolo:**

**Cavità peduncolare:**

**Calice e cavità calicina:**

**Buccia:**

variabile, può arrivare fino a 150-200 g.

variabili a seconda degli ecotipi. Può raggiungere altezza 5-6 cm e larghezza 7-8 cm.

appiattita.

circolare.

presente.

di solito molto corto e di medio spessore. Dal portamento dritto o obliquo.

profonda.

calice chiuso e cavità calicina mediamente pronunciata.

colore di fondo verde chiaro che vira al giallo a piena maturità. Presenta sovracoloro rosso sfumato più o meno intenso sul lato esposto al sole. Superficie liscia e mediamente spessa. Rugginosità parziale sulla cavità peduncolare.

di colore bianco e dalla tessitura fine. Consistenza soda e croccante. Tende ad imbrunire facilmente.

frutto molto profumato. Dal gusto ottimo per la complessità dei sapori che rilascia nel cavo orale e per l'ottimo rapporto acidi/zuccheri che possiede. Si consiglia di consumarlo sia crudo che cotto.

**Note:** è sicuramente la mela più conosciuta della nostra provincia. Probabilmente è più corretto parlare di popolazioni di mele Rosa che di unica varietà, in quanto se ne conoscono diversi ceppi molto simili come forma, ma con caratteristiche agronomiche anche molto diverse l'uno dall'altro.



Pomm Ruznèn o Ruznènt (Mela Ruggine)

**Sinonimi:**

Rugente, Grigia, Rugginosa, Rugginona.

**Specie:**

*Malus communis* (Borkh).

**Origine:**

incerta. Forse importata in tempi antichi da altre regioni italiane o originaria direttamente della nostra provincia. Comunque presente nel territorio emiliano almeno dal XVIII secolo, dove era descritta come frutto "lungo, macchiato gialletto, brusco".

**Zona di coltivazione:**

diffusa prevalentemente nella zona collinare e montana.

**Situazione attuale:**

mela oggi estremamente poco diffusa ed a forte rischio di estinzione.

### Usi tradizionali:

le mele, aventi caratteristiche simili a quelle di questa varietà (es. renette), erano e sono tipicamente utilizzate per la preparazione di ottime torte.

Le mele Ruggine erano anche utilizzate sbucciate, macinate e fatte cuocere con l'acqua di lavaggio che si otteneva dalla smielatura delle arnie, ottenendo una marmellata piuttosto liquida, dal color dorato e dal gusto delizioso.

(Ricetta di Bruna Castali, di Vignale)

### Torta di mele

**Ingredienti:**

3 hg di zucchero

2 hg di burro

4 uova intere

1 hg di farina

1 hg di amaretti

4 mele ruggine

1 bustina di lievito per dolci.

**Procedimento:**

mescolare gli ingredienti seguendo l'ordine. Mettere in una teglia ed infornare a 180° per 40 minuti.

(ricetta di Angela Chiussi, di Baganzola)

## Albero

Albero di vigoria medio-elevata, soprattutto se innestato su portinnesti adatti. Dal portamento di solito aperto.



Pomm Seriana (Mela Seriana)

Mele

### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**

**Rami produttivi:**

**Epoca di raccolta:**

**Produzione:**

**Durata in fruttato:**

**Resistenze:**

II-III decade di aprile.  
prevalentemente lamburde.

II-III decade di ottobre.

buona e costante.

molto lunga, anche se mantiene la polpa di colore tendente al verde ed il gusto acidulo che ricorda il frutto acerbo. Da febbraio-marzo in poi, però, la polpa perde di consistenza diventando quindi inutilizzabile, anche se il frutto rimane bello esternamente.

abbastanza rustica, anche se si è notata una certa sensibilità all'afide lanigero.

### Frutto

**Peso medio:**

**Dimensioni:**

**Forma:**

**Profilo trasversale:**

**Simmetria verticale:**

**Peduncolo:**

**Cavità peduncolare:**

**Calice e cavità calicina:**

**Buccia:**

**Polpa:**

**Profilo sensoriale:**

120 g circa.

altezza 5-6 cm, larghezza 5,5 cm.

tronco-conica breve.

circolare.

assente.

corto, abbastanza spesso e dal portamento dritto o obliquo.

profonda.

calice chiuso e cavità calicina mediamente pronunciata.

di color marrone uniforme dovuta alla rugginosità che la riveste completamente. Mediamente spessa e ruvida al tatto.

di colore bianco-verde, dalla consistenza soda e croccante. Tessitura fine. Non tende ad imbrunire facilmente.

frutto non particolarmente profumato. Il gusto è soprattutto asprigno, per la prevalenza di acido rispetto al dolce. Digestiva. Il suo consumo è prevalentemente da cottura e soprattutto nella preparazione di torte.

**Note:** non è ancora ben noto se i diversi esemplari ritrovati nel territorio parmense siano ascrivibili ad un'unica varietà o se invece appartengano a più cultivar aventi come denominatore comune la tipologia del frutto sopra descritta.

**Sinonimi:**

Ceriana.

**Specie:**

*Malus communis* (Borkh).

**Origine:**

ignota, probabilmente spontanea della provincia di Parma. Il dott. Lavezzini nel 1937 la cita come una varietà locale degna di nota e la descrive come "...ottima, di buona produttività, adatta per la conservazione".

**Zona di coltivazione:**

si coltivava abbastanza diffusamente in tutta la provincia di Parma, anche se i migliori risultati qualitativi si ottenevano in collina e nella prima montagna.

**Situazione attuale:**

mela a fortissimo rischio di estinzione per il suo quasi totale abbandono. Presente attualmente solo in alcuni campi collezione.

### Usi tradizionali:

mela che si conservava in inverno in fruttato o nelle camere da letto per essere consumata fresca, cotta al forno o impiegata nella preparazione di torte casalinghe o di altri dolci come le frittelle di mele, dolce diffuso localmente nel secolo scorso nel periodo di Carnevale.

### Frittelle di mele

Setacciare la farina e unire il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero e tanto latte quanto basta per ottenere un composto omogeneo e denso. Coprire e lasciare riposare per un'ora. A questo punto sbucciare le mele, togliere il torsolo con l'apposito strumento e tagliarle a fette orizzontali. Bagnare le fette con il succo di limone perché non imbruniscano e spolverarle con lo zucchero.

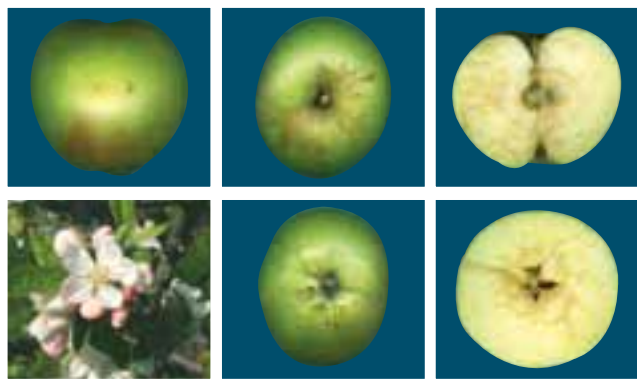
Sbattere 2 albumi d'uovo ed unirli alla pastella. Friggere le fette di mela senza che si tocchino fino a doratura. Scolarle su carta assorbente, aggiungere lo zucchero e servire.

(Ricetta tratta da: "Le Torte della Nostra Terra", di Enzo Melegari)



## Albero

Albero di buona vigoria, anche se innestato su portinnesti medio-deboli. I rami si presentano con un portamento assurgente.



Pomm Verdón (Mela Verdone)

Mele

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	Il decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	prevalentemente lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	I-II decade di settembre.
<b>Produzione:</b>	buona, anche se si segnala una certa alternanza.
<b>Durata in fruttato:</b>	buona, si conserva abbastanza bene per tutto l'inverno.
<b>Resistenze:</b>	non si segnalano particolari sensibilità alle principali avversità.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	200 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 6-6,5 cm, larghezza 8-9 cm.
<b>Forma:</b>	tronco conico breve.
<b>Profilo trasversale:</b>	circolare o costoluta.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	corto, ma di medio spessore. Dal portamento diritto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	abbastanza profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde con sovracolori giallo sfumato. Vira al rosato nel lato esposto al sole. Superficie liscia e mediamente spessa. Untuosa. Rugginosità parziale sulla cavità peduncolare.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco crema. Soda, succosa e dalla tessitura fine. Tende ad imbrunire facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto dal profumo poco spiccato. Buona al gusto e tipicamente acidula. Il sapore è complesso, richiama quello del limone.

**Note:** mela probabilmente molto diffusa un tempo, anche se il suo abbandono ne ha portato ad un inesorabile e rapido declino fino a raggiungere il limite dell'estinzione.

### Sinonimi:

Verde, Musone Verde, Verdone Doppio, Verdón.

### Specie:

*Malus communis* (Borkh).

### Origine:

molto antica, alcuni la ritengono proveniente da una semina spontanea nel territorio piacentino, altri importata dall'Italia meridionale. Quel che è certo è che da secoli trova come suo prediletto ambiente di coltivazione le provincie dell'Emilia occidentale. Viene infatti citata nel 1813 negli "Annali dell'Agricoltura d'Italia" tra le varietà di melo presenti nel piacentino.

### Zona di coltivazione:

molto diffusa nella zona occidentale della collina e montagna parmense, probabilmente per la vicinanza con il territorio piacentino, ove trova ancora abbondante diffusione.

### Situazione attuale:

varietà non ad immediato rischio di estinzione, per la relativa buona diffusione che presenta nel territorio emiliano, dove si possono ancora ammirare esemplari monumentali.

### Usi tradizionali:

mela che di solito si consumava appena colta cotta, oppure fresca nei mesi invernali. In passato il prodotto era assorbito dai mercati locali.

### Charlotte di mele Verdón

#### Ingredienti:

pasta frolla classica,  
mela Verdón cotta (poco) nel vino Bonarda,  
prugne secche denocciolate tipo Zucchella,  
zabaione cotto,  
pan di spagna,  
le quantità sono a piacere.

#### Procedimento:

fare una pasta frolla a forma di uovo e riempirla di strati dall'alto verso il basso con i seguenti ingredienti: zabaione, pan di spagna, mele cotte e prugne.  
Cuocere per 45-60 minuti.

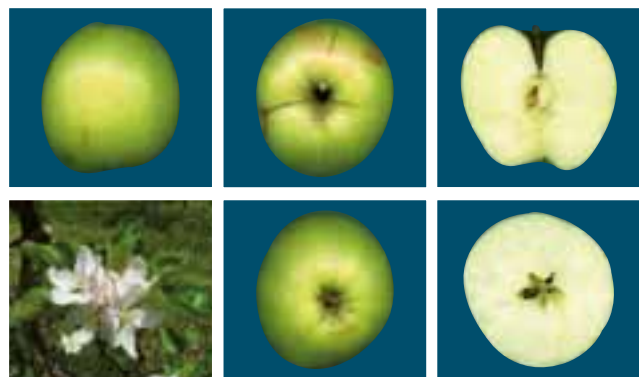
(Ricetta di Giovanna, del FAI di Piacenza).



## Albero

La vigoria è elevata, soprattutto se il portinnesto scelto è il franco. Melo dal portamento espanso. Un albero adulto è

in grado di produrre anche diversi quintali di frutta.



Melograno del Parmense

Melograno

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II decade di aprile.
<b>Epoca di raccolta:</b>	III decade di settembre, I di ottobre.
<b>Produzione:</b>	media, anche se soggetto ad alternanza di produzione.
<b>Durata in fruttato:</b>	fino a primavera se ben conservata, anche se se ne consiglia il consumo entro gennaio- febbraio.
<b>Resistenze:</b>	non si registrano sensibilità particolari alle principali crittogame. Molto resistente alle manipolazioni.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	150-200 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 6-7 cm, larghezza 7-8 cm.
<b>Forma:</b>	tronco conica breve.
<b>Profilo trasversale:</b>	costoluto.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	corto o medio, di medio spessore e dal portamento diritto.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta ed abbastanza profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice chiuso e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	di colore verde intenso o verde-giallastro, talvolta sfumato di rosa chiaro sul lato esposto al sole. In post-maturazione il colore vira al giallo. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa. Presenta rugginosità parziale in prossimità della cavità peduncolare e calicina (non sempre).
<b>Polpa:</b>	di colore bianco verde, soda e croccante e dalla tessitura medio-fine. Non imbrunisce facilmente.
<b>Profilo organolettico:</b>	a pochi giorni dalla raccolta, la mela si presenta scarsamente aromatica e profumata. Al gusto prevale il sapore acidulo rispetto al dolce. Con il passare del tempo in fruttato, invece, assume un colore giallastro ed al gusto è decisamente più buona e profumata.

**Note:** mela molto antica, fortemente legata al territorio in cui è coltivata. Abbastanza conosciuta dal consumatore locale che ne apprezza il sapore acidulo, il colore verde intenso e la buona pezzatura. Il nome richiama il colore che ha il frutto alla raccolta, anche se con la conservazione, così come accade per molte dei frutti a lunga conservazione, cambia sia nell'aspetto che nel gusto, apparendo quasi tutta un'altra mela.

### Specie:

*Punica granatum L.*

### Origine:

sconosciuta. La presenza del melograno nel territorio è secolare ma discontinua; è lecito ipotizzare che sia stato introdotto, come altre specie arboree, con l'Impero romano o ancor prima ad opera degli Etruschi. Tuttavia, in base alle prime fonti storiche sicure, la diffusione nelle corti e nei castelli locali viene fatta risalire al Medioevo, in particolare alla figura della contessa Matilde di Canossa.

### Zona di coltivazione:

tutti gli esemplari esistenti si trovano in particolari microaree collinari dell'Appennino, *nicchie* naturali caratterizzate da microclimi miti e con caratteristiche pedoclimatiche peculiari che rendono possibile la sopravvivenza e la coltivazione del melograno.

### Situazione attuale:

in via di estinzione; il melograno è presente nel nostro territorio con pochi e maestosi esemplari, per lo più secolari (dai duecento ai trecento anni di età), essenze di intenso significato storico-culturale e scientifico. Alcune piante si trovano in giardini di corti antiche, altre, purtroppo, si trovano in stato di abbandono; di molte ne è rimasta solo testimonianza orale.

### Usi tradizionali:

il melograno veniva utilizzato in abbinamento alla cacciagione e alle carni, in particolare di maiale, e ha fatto parte della tradizione contadina del territorio; testimonianze riportate da anziani della collina ricordano l'utilizzo delle melagrane alla Vigilia di Natale, nelle insalate e in diverse pietanze locali.

### Gelatina di melagrane

#### Ingredienti:

alcune melagrane - zucchero

#### Procedimento:

sgranare le melagrane, spremere i "chicchi" (semi) e filtrare il succo ottenuto attraverso un telo. Pesare quindi il ricavato, aggiungere una pari quantità di zucchero e far bollire lentamente mescolando frequentemente. La gelatina sarà pronta quando facendone cadere un cucchiaino su un piatto inclinato, anziché scivolare verso il basso, si rapprenderà. Togliere dal fuoco e conservare in vasi di vetro.

(Ricetta tratta da: "Melograno" Varietà, impianto, coltivazione, potatura, 70 ricette, di Enzo Melegari.)

## Albero

Arbusto o piccolo albero con habitus di accrescimento cespuglioso, portamento ellittico, attitudine pollonifera medio-elevata e spinescenza media. Le foglie si presentano di forma ovato-lanceolata con forma dell'apice acuta e mucrone assente.



### Caratteri del fiore

**N° medio per gemma:** >5  
**Colore:** rosso arancio  
**Fioritura:** abbondante e scalare

#### *Fiori Longistili (fertili)*

**Diametro (cm):** 1,517±0,147  
**Lunghezza (cm):** 4,800±0,443  
**N° petali:** 7,500±0,548  
**Forma:** brocca sinuata  
**% fiori longistili:** alta  
**Lunghezza dello stilo (cm):** 1,667±0,388

#### *Fiori Brevistili*

**Diametro (cm):** 1,390±0,137  
**Lunghezza (cm):** 3,570±0,447  
**N° petali:** 7,400±0,516  
**Forma:** campana media  
**Lunghezza dello stilo (cm):** 0,438±0,762

### Caratteri del seme

**N° semi per frutto:** 403,814±137,0523

#### *Con Arillo*

**Colore:** rosso  
**Lunghezza (cm):** 0,969±0,0863  
**Larghezza (cm):** 0,720±0,095  
**Peso (g):** 0,381±0,065

#### *Tegmen*

**Lunghezza (cm):** 0,618±0,061  
**Larghezza (cm):** 0,294±0,004  
**Peso (g):** 0,028±0,003

**Note:** non è ancora ben noto se i diversi esemplari ritrovati nel territorio parmense siano ascrivibili ad un'unica varietà o se invece appartengano a più cultivar. Di certo sappiamo che, da recenti studi condotti, le melagrane del parmense presentano caratteristiche pomologiche interessanti ed hanno un alto valore nutrizionale, in particolare si è osservato un alto contenuto in polifenoli ed altri composti con capacità antiossidante benefici per la salute umana.

### Caratteri del frutto (Balausta, detta melagrana)

**Peso (g):** 373,481±49,776  
**Diametro equatoriale (cm):** 9,600±0,616  
**Diametro calice (cm):** 2,683±0,515  
**Altezza frutto senza calice (cm):** 7±1,140  
**Altezza frutto con calice (cm):** 9,217±1,280  
**Altezza calice:** 2,386±0,722  
**Spessore buccia zona equatoriale:** 0,552±0,105  
**Colore esocarpo:** giallo-rosso  
**N° logge superiori:** 8,000±1,581  
**Forma:** oblata  
**Forma della base:** arrotondata  
**Forma dell'apice:** troncato  
**Tipo di calice:** semichiuso

### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:** scalare, da maggio a fine giugno.  
**Epoca di raccolta:** I e II decade di novembre  
**Produzione:** buona  
**Resistenze:** non presenta particolari resistenze. Mostra una buona tolleranza e adattabilità agli ambienti più freschi.



La biodiversità olivicola parmense

### Specie:

*Olea europaea L.*

### Origine:

sconosciuta, è però una specie diffusa e conosciuta da secoli anche negli ambienti collinari parmensi ed ancora oggi se ne ritrovano esemplari e testimonianze.

Attraverso leggi, editti, bandi, rogiti, inventari la ricerca storica ha permesso di ripercorrere e datare le alterne fasi in cui questa coltivazione ha acquistato o perso rilevanza nella vita delle popolazioni e nel paesaggio agrario parmense.

Nel Medioevo l'olio era principalmente utilizzato per l'illuminazione e per scopi liturgici, mentre per cucinare era diffuso l'uso dei grassi animali. In questo periodo storico inoltre vi sono passaggi di proprietà sempre più frequenti, a causa del sistematico avvicendamento gerarchico, tipico del Medioevo. I documenti redatti in seguito agli accordi presi in tali circostanze spesso rilevano la presenza di toponimi direttamente collegati all'olivicoltura; è il caso di Castro Oleriano che viene ceduto al comitato di Parma nel 944 (Rombaldi, 1978).

Nel tredicesimo secolo, che l'ulivo fosse coltivato nel parmense è testimoniato dal fatto che se ne fa menzione al pari di colture risaputamente più importanti: nel "1234 il freddo fa gelare le viti i fichi e gli uliveti" (Dall'Acqua e Lucchesi, 1979). È proprio il freddo una delle cause dell'alterna presenza degli ulivi nell'Emilia; il monitoraggio del clima dal XII al XVII secolo nel bolognese (Masini, in Baldini, 2003), e successivamente fino ai giorni nostri (Baldini, 2003), segnala il verificarsi di eccezionali eventi climatici (taluni fuori stagione) con particolare riguardo alla temperatura e alle nevicate.

Nel 1258, in uno statuto della repubblica parmense veniva ordinata la messa a dimora, in tutto il territorio di collina, dell'ulivo. Il capitolato imposto dal podestà Giberto Da Gente elencava anche tutte le località in cui gli ulivi dovevano essere coltivati.

In seguito a questo capitolato Bianchedi, nel 1880, scrive che "dopo qualche lustro si videro le coste di molti dei nostri colli floride e popolate d'ulivi che vi prosperarono per oltre due secoli".

Nel periodo rinascimentale l'olivicoltura di tutta l'Emilia subì un forte declino sotto il combinato effetto di vari fattori: da un lato le avversità climatiche e il crollo demografico provocato da pestilenze e denatalità; dall'altro la rivoluzione dei trasporti e dei noli. Inoltre la crescente disaffezione degli agricoltori verso questa coltura, attratti dalle più facili e remunerative produzioni di pianura, indirizzò gli abitanti a concentrarsi nei centri maggiori, portando ad un progressivo declino delle produzioni locali di olio, pur mantenendosi costante il fabbisogno che ora poteva essere coperto dagli scambi di mercato.





#### Origine:

Di conseguenza le notizie storiche diventano sempre più sporadiche e l'olivicultura viene citata nelle opere di pochi Autori.

Per ultima si annovera l'opera dell'Ingegnere Camillo Bianchedi che nel 1880 scrive, in chiave lodevolmente propositiva, "L'olivo sulle colline parmensi", con l'intento di poter ripristinare questa antica coltivazione di cui sono rimasti come testimonianza "olivi sparsi e non pochi anche prosperosi e secolari, accennanti indubbiamente ad una più estesa florida e propizia coltivazione di quella pianta".

Ancora oggi la toponomastica mantiene vive le memorie e la traccia che gli olivi hanno lasciato nel tempo e che successivi avvenimenti hanno cancellato; ad esempio nel parmense esiste una valle denominata Olivelle (Langhirano), e presso il ponte del Rio Fabiola esiste un'altra località (nei pressi di Langhirano) denominata Olive (Lona et al., 1981).

#### Zona di coltivazione:

l'olivo è presente nella fascia pedemontana ad un'altitudine compresa tra 100 m s.l.m. fino a 450 m s.l.m. In queste aree esistono realtà in cui l'olivo è presente come pianta isolata, ma anche antiche coltivazioni con molte piante ordinatamente disposte sul terreno in cui si distingue ancora il sesto d'impianto utilizzato (per es. sono state rinvenute testimonianze ad Ozzano Taro, frazione del Comune di Collecchio).

#### Situazione attuale dell'olivicultura parmense:

nonostante l'Emilia si trovi in zone marginali per la coltivazione dell'olivo, l'interesse per questa pianta è divenuto sempre più forte sulla spinta del ritrovamento di alcuni olivi secolari che testimoniano la presenza della coltura nel passato e la sua possibilità di sopravvivere in determinati ambienti. In ragione di questo la Regione Emilia-Romagna e le Province Emiliane, hanno riconosciuto l'importanza di poter promuovere uno studio sull'olivicultura emiliana. Dal 2003 pertanto con il coordinamento del C.R.P.V., l'Università di Parma, insieme all'Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza, all'IBIMET-CNR di Bologna e all'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "L. Spallanzani" di Vignola (MO), ha iniziato uno studio per il reperimento, la salvaguardia della biodiversità, la stesura di schede elaiografiche, la selezione dei più promettenti esemplari di olivo presenti sul territorio emiliano ed infine analisi qualitative delle produzioni ottenute (www.crpv.it). Oggi, grazie ai risultati ottenuti dalle ricerche sull'olivo, è possibile reperire molte informazioni sui genotipi diffusi sul territorio parmense e sull'intero territorio emiliano.

Ad oggi esistono anche veri e propri oliveti già produttivi che testimoniano la reale possibilità della coltura dell'olivo sul territorio parmense. Nel 2006, infatti, si è costituita l'Associazione Parmense Olivicoltori, volta a divulgare, promuovere e valorizzare l'olivicultura emiliana e parmense in particolare attraverso il recupero di questi antichi genotipi. I risultati sono stati alquanto promettenti, tanto che l'extravergine prodotto ha attirato l'attenzione della stampa nazionale, oltre a diversi consumatori, tra i quali anche famosi ristoratori (www.oleaparma.it).

#### Bibliografia:

Baldini E., 2003. Notizie sull'olivicultura Bolognese. Ed. Accademia nazionale di agricoltura. Bologna.  
 Bianchedi C., 1880. L'olivo sulle colline parmensi. Parma.  
 Dall'Acqua M., Lucchesi M., 1979. Parma città d'oro. Ed. Altertelli. Parma.  
 Lona F., Gandini I.M., Corradi M.G., 1981. Il verde a Parma: aspetti significativi della cultura e della tradizione botanica in Parma. Ed. Banca Monte Parma. Parma. 191 pp.  
 Rombaldi O., 1978. L'agricoltura nell'area matildica: l'Emilia. Ed. Aedes Muratoriana. Modena.



Grossa di Parma (clone di Santa Caterina) - Mulazzano (clone di Frantoio)

#### Specie:

*Olea europaea* L. cv Santa Caterina clone Grossa di Parma  
*Olea europaea* L. cv Frantoio clone Mulazzano

#### Origine:

i genotipi sembra che siano stati importati dalla vicina Toscana. Il genotipo Grossa di Parma (clone della cultivar toscana Santa Caterina), è presente da molti secoli sul territorio ed è il genotipo di olivo maggiormente diffuso nella provincia di Parma ed è caratterizzato dall'aver un frutto di grandi dimensioni. Il genotipo Mulazzano (clone della cultivar toscana Frantoio), è presente anch'esso da molti secoli sul territorio ed è un genotipo adatto alla produzione di olio di ottima qualità.

#### Zona di coltivazione:

le due cultivar sono presenti sul territorio nella fascia pedemontana ad un'altitudine compresa tra 100 m s.l.m. fino a 450 m s.l.m. Il genotipo Grossa di Parma lo troviamo diffuso in molti territori della Provincia: Collecchio, Forno di Taro, Medesano, Noceto, Salsomaggiore Terme e Varano Marchesi; il genotipo Mulazzano lo troviamo maggiormente nei comuni di: Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Salsomaggiore Terme, Varano de' Melegari e Varano Marchesi.

#### Situazione attuale:

oggi esistono ancora numerosi vecchi esemplari di olivo, segno tangibile della coltivazione di questa pianta sul territorio parmense.

#### Usi tradizionali:

la memoria storica della presenza dell'olivo è ancora viva in alcuni agricoltori anziani, sembra addirittura che in alcune zone della Provincia l'olivo venisse usato non solo a scopo liturgico e per la produzione di olio, ma le foglie fossero utilizzate per produrre decotti per la cura dell'ipertensione. Questa notizia risale al secolo scorso (primi anni del 1900); sembra inoltre che l'utilizzo delle foglie abbia avuto inizio quando un dottore, studioso delle cure naturali, iniziò a prescrivere questa cura ai suoi pazienti. Altra notizia storica riguarda il consumo del frutto, infatti nelle zone della fascia appenninica a ovest del fiume Taro le olive di grandi dimensioni prodotte da alcuni alberi venivano utilizzate per il consumo fresco dopo opportuno trattamento; purtroppo di questo rimane solo la memoria storica ma nulla è rimasto sulla ricetta parmense della trasformazione delle olive da tavola.



## Albero

### Grossa di Parma clone di Santa Caterina

Diametro 2.70 m, 3 fusti principali, media vigoria, portamento espanso e chioma di elevata densità.

### Mulazzano clone di Frantoio

Diametro 3.40 m, 4 fusti principali, elevata vigoria, portamento espanso con chioma densa



Pere

## Pér Bargamòt (Pera Bergamotta)

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

molto antica. Da un vecchio rapporto epistolare si legge che le prime piante innestate di pere Bergamotte furono importate a Parma dalla Spagna nella primavera del 1761, su richiesta del ministro Du Tillot per volontà dell'allora "Infante" Don Filippo di Borbone. Furono trasportate in cassette di legno opportunamente protette con paglia e terriccio per resistere al lungo e difficile viaggio.

### Zona di coltivazione:

gli esemplari censiti si trovano distribuiti un po' ovunque in tutta la provincia, soprattutto su terreni fertili e leggeri. Alcuni problemi si possono presentare nei terreni umidi e poveri.

### Situazione attuale:

pera che nella nostra provincia non è molto diffusa, anche se non ad imminente rischio di estinzione. Con il termine "Bergamotte" si intende in realtà un gruppo varietale di cui fa parte anche la rinomata e diffusa Bergamotta d'Esperen.

### Usi tradizionali:

la pera Bergamotta era considerata un'ottima pera, tanto che si legge nel manoscritto settecentesco precedentemente citato: "...il Signor Infante vorrebbe far produrre alcune pere della varietà "Bergamotta di Spagna" perché ritiene sempre che siano le migliori che Sua Signoria abbia mai mangiato".

Si attribuivano, inoltre, alla pera Bergamotta proprietà terapeutiche. Infatti, nel XVIII e XIX secolo a Parma, se ne consigliava il consumo a persone cagionevoli di salute.

## Caratteri produttivi

### Grossa di Parma clone di Santa Caterina

Prima decade giugno.  
II e III decade Ottobre.  
Buone e alternante.  
Autoincompatibile.  
Tavola.  
n.d.  
n.d.

Media.  
Sensibile.

### Mulazzano clone di Frantoio

Prima decade giugno.  
II decade di Ottobre.  
Buone e costante.  
Autoincompatibile.  
Olio.  
19-20%  
Olfatto: Mandorla e Carciofo  
Gusto: Pomodoro e Vegetale  
Sensibile.  
Sensibile.

## Frutto

### Grossa di Parma clone di Santa Caterina

Molto elevato (10.17±0.98 g)  
Ellittica.  
3.28 ± 0.21 cm  
2.44 ± 0.13 cm  
Simmetrico.

Centrale.

Appuntito.

Troncata

Assente.

Rare.

Grandi.

Basale

### Mulazzano clone di Frantoio

Piccolo (1.82 ± 0.07 g)  
Allungata.  
1.98 ± 0.08 cm  
1.24 ± 0.06 cm  
Leggermente asimmetrico.

Centrale.

Rotondo.

Troncata

Assente.

Numerose.

Piccole.

Basale

## Foglia

### Grossa di Parma clone di Santa Caterina

(0.23 ± 0.01 g)  
ellittico - lanceolata  
media (6.99 ± 0.12 cm)  
media (1.47 ± 0.08 cm)  
media (5.21 ± 0.18 cm<sup>2</sup>)

### Mulazzano clone di Frantoio

(0.22 ± 0.01 g)  
ellittico - lanceolata  
media (6.05 ± 0.15 cm)  
media (1.48 ± 0.11 cm)  
media (5.72 ± 0.22 cm<sup>2</sup>)

**Peso medio:**  
**Forma:**  
**Lunghezza:**  
**Larghezza:**  
**Dimensione:**

## Albero

Albero di buona vigoria, molto longevo e dal portamento medio-espanso.



Pere

Pér Butèr (Pera Butirra)

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	Il decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	prevalentemente lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	fine settembre, inizi ottobre.
<b>Produzione:</b>	buona, ma altalenante. Riposa cioè un anno, a causa dei numerosi getti anticipati che sviluppano nell'annata. Impollinata da Decana, William, Butirre, Curato,...
<b>Durata in fruttato:</b>	fino ad aprile-maggio. Comincia però a maturare da febbraio-marzo in poi.
<b>Resistenze:</b>	resistenza a tutte le intemperie (brina, vento) e a molte malattie. Sembra però sensibile alla ticchiolatura. Nel fruttato il frutto si conserva a lungo, purchè non lo si maneggi troppo.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	260 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7-8 cm, larghezza 8 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	assente.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza anche se piuttosto spesso. A portamento verticale, ma obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice semiaperto e cavità calicina molto pronunciata e profonda
<b>Colore buccia:</b>	colore verde intenso a volte sfumato di un giallo che si mantiene anche a maturità completa.
<b>Consistenza buccia:</b>	liscia e mediamente spessa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco, liquescente e dalla tessitura fine. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	ottimo. Pera molto dolce e succosa, se mangiata cruda da marzo in poi. Nei mesi precedenti, il consumo è esclusivamente da cotta, stato in cui mantiene una buona consistenza.

**Note:** pianta che si mantiene fruttifera a lungo, purchè la si assista con razionali interventi di potatura e concimazione. È un frutto che in passato arricchiva le tavole imbandite dei nobili.

### Sinonimi:

Burro, Butirro, Butirra Ruggine, Butirra autunnale, Butirra d'autunno.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

ignota. Sono numerose le butirre esistenti, anche se quella descritta, la Ruggine, era molto diffusa nella zona emiliana. Già Gallesio la cita anche nel suo trattato "Pomona Italiana". Nel 1700 un agronomo locale definisce questa varietà come "ruginò, tondo, pelle grossa, ruida, sugoso e di bon gusto". In bibliografia si ritrova sempre nel parmense anche nel 1880 come varietà di pera coltivata soprattutto nella zona di Fidenza assieme alle varietà di pere: Nobili, Virgolate, Genovese, Gnocco, Spadone.

### Zona di coltivazione:

cultivar che è stata ritrovata abbastanza diffusamente in tutto il territorio provinciale dalla pianura alla montagna, anche se gli esemplari più vecchi restano coltivati nei comuni di Tizzano Val Parma, Neviano degli Arduini e Langhirano.

### Situazione attuale:

varietà attualmente poco diffusa nella provincia di Parma, in quanto da tempo abbandonata. Si conserva quasi esclusivamente nei campi collezione di alcuni Agricoltori Custodi come Giacomo Bussolati, Antonio Bocchi, Remo Albrisi.

### Usi tradizionali:

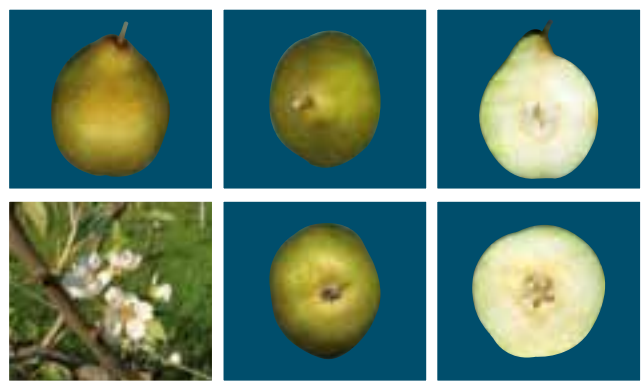
l'impiego di questa pera è legata prevalentemente al consumo fresco, anche se sembra essere adatta anche all'essiccazione ed alla cottura in forno (non a maturità). In passato questa varietà era molto apprezzata, tanto che un antico detto sosteneva che non poteva mancare, in un frutteto familiare, un pero Butirro. Si poteva conservare in fruttato, ma andava controllata periodicamente, in quanto ammezziva con facilità (faceva il pulcino). Infatti, Gallesio a tal proposito scrive: "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. ..."

Gli agricoltori che ancora ricordano questa varietà, consigliano di consumarla con il pane ed una scaglia di Parmigiano Reggiano. Questa varietà, tagliata a fettine ed essicata (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.



## Albero

Vigoria: media o medio-elevata.  
Portamento: di solito medio-espanso.



Pere

Pér Carlètt (Pera Carletto)

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II-III decade di aprile. Auto incompatibile. Impollinanti: Decana del Comizio, William, altre Butirre.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di settembre.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	circa un mese se ben conservata.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	140 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7 cm, larghezza 6,5 cm.
<b>Forma:</b>	turbinato.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	corto e di medio spessore, con portamento obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice semiaperto e cavità calicina mediamente pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde, ma completamente coperta da una rugginosità totale su tutta l'epidermide. Al tatto si presenta rugosa e mediamente spessa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco. Scarsamente soda ed abbastanza succosa e fondente, ma dalla tessitura totalmente priva di granulosità (burrosa). Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera molto profumata e saporita. Al gusto è prevalente il dolce rispetto all'acido e si nota un aroma caratteristico al palato. Ideale per chi ama la polpa deliquescente.

**Note:** la nota particolare di questa varietà è la consistenza burrosa della polpa che la rende davvero unica nel suo genere, anche se è stata 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. La Butirra in realtà non è una sola varietà, ma bensì un gruppo che ne racchiude numerosissime, diverse tra loro anche come forma, dimensione, colore, 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 Clairgeau, Butirra Hardy, Butirra Diel, Butirra Hardempont, Butirra Giffard, etc. 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.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

ignota, ma storicamente a lungo presente sul territorio parmense. Le prime citazioni risalgono al XVIII secolo, da parte di un anonimo agronomo locale che la definisce: "piccolo, lunghetto, gialletto e rosso da una parte, di sugo gustoso".

### Zona di coltivazione:

predilige terreni fertili, sciolti e soleggati. Molto diffusa in collina.

### Situazione attuale:

solo pochi esemplari sono rimasti a testimoniare la sua esistenza.

### Usi tradizionali:

queste pere erano consumate tipicamente fresche e, nonostante fossero molto piccole e poco durevoli, erano in realtà molto ricercate anche dai fruttivendoli dei mercati rionali, in virtù del fatto che erano fra le prime a maturare (non erano possibili infatti allora le importazioni dai paesi dell'altro emisfero o tecniche di conservazione particolari, come possiamo permetterci oggi), e quindi abbastanza ricercate dal consumatore locale.

(informazioni fornite da Giacomo Bussolati, di Fontevivo)

## Albero

Albero di buona vigoria, capace di produrre ogni anno numerosi nuovi germogli.



Pér Sigòlla (Pera Cipolla)

Pere

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I-II decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	brindilli e rami misti.
<b>Epoca di raccolta:</b>	metà-fine agosto.
<b>Produzione:</b>	buona, anche se non sempre costante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	pochi giorni.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	25 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4 cm, larghezza 3,5 cm.
<b>Forma:</b>	turbinato troncato.
<b>Simmetria verticale:</b>	presente.
<b>Peduncolo:</b>	lungo, sottile e dal portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo giallo con sovracoloro rosa sfumato sul lato che riceve l'insolazione. Rugginosità assente. Superficie liscia e consistenza mediamente spessa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro, tenera, dalla tessitura granulosa. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera molto profumata, tenera, dolce e abbastanza acquosa. Ottima di gusto e molto dissetante.

**Note:** Il consumo è esclusivamente fresco in quanto ammazza rapidamente. Infatti, contrariamente alle pere che quotidianamente acquistiamo dal fruttivendolo (a maturazione prevalentemente autunnale), le varietà estive sono di breve durata anche se conservate in frigorifero, successivamente marciscono dall'interno formando il cosiddetto "pòjen" (pulcino).

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

ignota. Probabilmente locale italiana. Il Prof. Tamaro la cita come moto diffusa negli Abruzzi. Nel parmense non si hanno citazioni bibliografiche antiche, tuttavia le piante censite sono molto vecchie.

### Zona di coltivazione:

collina e montagna. L'esemplare più antico si trova in località Carpaneto di Tizzano.

### Situazione attuale:

pera a forte rischio di estinzione, in quanto sono rimasti prevalentemente solo pochi esemplari ultracentenari.

### Usi tradizionali:

pera impiegata in alcuni preparati tradizionali della cucina montanara in cui questa varietà era coltivata.

### Usi:

in passato si raccoglieva e si conservava in fruttajo per tutto l'inverno, consumandola sia cruda che cotta seguendo diverse ricette. Si poteva consumarla cruda solo in aprile-maggio.

### Pere Cipolla cotte al forno

Mettere le pere intere e lavate in una teglia e infornarle con o senza zucchero sopra. La caratteristica particolare di questa varietà è quella di fare molto caramello e quindi si presta molto bene a questa preparazione. Il gusto è davvero particolare.

(ricetta di Antonio Bocchi, di Carpaneto di Tizzano)

### Pere Cipolla sciropate

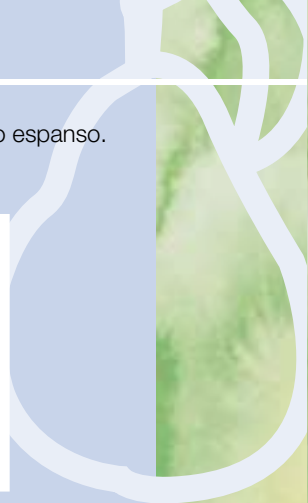
Tagliare a fette sottili le pere e metterle a cuocere in acqua a fuoco lento fino a quando il succo non si sia concentrato un poco. A questo punto aggiungere dello zucchero e servire calde le pere che nel frattempo non avranno perso di consistenza e avranno tenuto la fetta. In alcune famiglie si utilizzava, al posto dell'acqua, il vino rosso.

(Ricetta di Antonio Bocchi, di Carpaneto di Tizzano)



## Albero

Vigoria: elevata.  
Portamento: medio espanso.



Pér Coler (Pera Collero)

Pere

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II-III decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	in prevalenza lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di ottobre.
<b>Produzione:</b>	media e costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	molto lunga, anche fino a primavera inoltrata.
<b>Resistenze:</b>	il vento può danneggiarla, in considerazione della dimensione dei suoi frutti. Sembra resistente alla ticchiolatura.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	300 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7 cm, larghezza 8 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore, con portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina molto pronunciata.
<b>Buccia:</b>	di colore giallo-verde con sovracoloro rosa sfumato in alcuni frutti se esposti al sole. Liscia al tatto, ma abbastanza spessa. Presenta rugginosità di tipo lenticellare e parziale nella cavità peduncolare.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco, dalla consistenza soda e croccante, dalla tessitura granulosa. Non imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera discreta per il consumo fresco (in inverno avanzato), anche se l'utilizzo principale è da cuocere. Al gusto prevale l'acido rispetto al dolce.

**Note:** con il termine pera "Cipolla" si riporta anche un'altra varietà molto simile come aspetto, ma dalla maturazione estiva (luglio-agosto) e dal consumo prevalentemente fresco. In questo caso siamo di fronte ad un classico esempio di omonimia: due varietà differenti con il medesimo nome.

### Sinonimi:

Colar, Niss.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

incerta. Forse locale proprio del territorio parmense e poco o nulla diffusa altrove. Per questo motivo, poche sono le note bibliografiche ritrovate in merito a questa cultivar, anche se già nel XVIII secolo era descritta come un frutto "lungo e grosso, verde, di pelle grossa, di poco sugo e brusco".

### Zona di coltivazione:

cultivar che è stata ritrovata principalmente nella media collina della nostra provincia.

### Situazione attuale:

varietà nella provincia di Parma a forte rischio di estinzione per il basso numero di esemplari coltivati attualmente. Pochi sono altresì i nuovi impianti di questa specie.

### Usi tradizionali:

L'utilizzo di questa pera è prevalentemente fresca che cotta. La tradizione, tuttavia, vuole che cruda la si debba consumare a sovraturazione, ossia quando si presenta completamente scura nella polpa (quando ha fatto il pulcino o in dialetto si dice diventa "niss" o "ha fatto la loa"). Questo consumo può sembrare inusuale per i nostri gusti perchè il frutto sembra marcio; tuttavia, all'assaggio sorprende perchè in bocca si presenta davvero particolare ed aromatica. Il gusto richiama lo stesso sapore delle nespole e delle sorbe. Alcuni ne consigliano la raccolta ancora quando la polpa è verde, la conservazione in frigo a +4°C per qualche giorno, quindi, una volta riportato a temperatura ambiente, la sua conservazione diventa molto più lunga senza diventare "niss". In passato veniva anche conservata facendo essiccare la pera dopo averla tagliata in 4 spicchi. Frutto che comunque mal sopporta le manipolazioni.

### Marmellata di Pér Coler

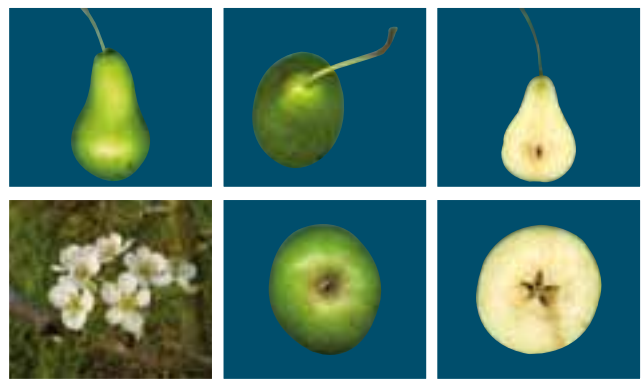
Raccogliere le pere quando sono sovrature, quindi tagliarle a spicchi e porle dentro un vasetto. Fare sterilizzare quest'ultimo in acqua bollente. La polpa della pera si disfa-  
rà trasformandosi quasi in una marmellata.

(Ricetta dell'Azienda Agricola Colle Rio Stirpi di Scipione Stirpi - Mirani, Salsomaggiore Terme).

In passato la pera sovratura si essiccava nel forno a legna e poi si tagliava a cubetta: era la cioccolata dei bambini.

## Albero

Vigoria: medio-elevata, soprattutto se innestata su portinnesti vigorosi.  
Portamento: di solito medio-espanso.



Pér Ducal (Pera Ducale)

Pere

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	fine luglio - inizio agosto.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	breve (pochi giorni).
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	100-110 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7,5 cm, larghezza 5,5 cm.
<b>Forma:</b>	calebassiforme.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	lungo, di medio spessore, con portamento ricurvo o obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco o medimente pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde con sfumature rosate nei frutti esposti al sole. Il colore verde si mantiene anche a maturità. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa. Presenza di rugginosità nella cavità calicina.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco, soda ed abbastanza succosa, ma dalla tessitura grossolana. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera non molto profumata e dal sapore medio. Al consumo fresco si presenta con spiccata prevalenza dell'acido rispetto al dolce. Da cottura è discreta, mantenendosi intatta, se però la si raccoglie precocemente.

**Note:** la maturazione di questa pera avviene quando la colorazione della buccia è verde, quindi occorre prestare attenzione alla raccolta onde evitare di raccogliere in post-maturazione che, come molte delle pere estive, avviene abbastanza rapidamente, oppure già caduta a terra.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.)

### Origine:

ignota. Non sono state trovate fonti bibliografiche certe che ne dimostrino l'origine o la coltivazione in passato. Quel che è certo è che è una varietà molto diffusa nell'alta Val Taro, specialmente nei comuni di Borgotaro, Bedonia, Compiano, Solignano e Valmozzola. Lo testimoniano, infatti, numerose piante vecchie presenti in quell'area e il fatto che è molto conosciuta tra gli agricoltori o semplici appassionati locali. Potrebbe essere originaria da un semenzale nato in zona oppure da una varietà importata da altre zone: è infatti molto vicino il confine con la Liguria e della Toscana, con i quali gli scambi commerciali in passato erano molto importanti.

### Zona di coltivazione:

come già accennato, la sua diffusione è circoscritta alla zona dell'Alta Val Taro, estendibile anche nella vicina Piacenza, soprattutto nei comuni di Morfasso, Farini e Ferriere.

### Situazione attuale:

varietà attualmente poco diffusa ed ad alto rischio di estinzione. Ne esistono solo pochi esemplari fuori dal luogo di origine, presenti soprattutto nei principali campi collezione della provincia di Parma.

### Usi tradizionali:

pera molto versatile, in quanto la sua destinazione è sia per il consumo cotto che crudo. Infatti, la polpa è piuttosto soda che permette la cottura, soprattutto se appena colta. Si impiegava in questo caso per la produzione di torte, marmellate, pere cotte, etc. Con il passare del tempo, tuttavia, la polpa diventa più tenera, leggermente granulosa e il sapore più dolce, tanto che si può consumare anche fresca tal quale, pur non diventando deliquescente, ma mantenendosi soda e compatta.



## Albero

Vigoria: media o medio-elevata.  
Portamento: di solito medio-espanso.



Pere

Pér Ingùrrjen (Pera Anguria)

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II-III decade di aprile.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di ottobre. Scalare.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	lunga, almeno fino a gennaio in fruttato.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame. Agricoltori la segnalano come meno suscettibile alla carpocapsa rispetto alle varietà tradizionali.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	100 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7,5 cm, larghezza 6,5 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	sì.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore, con portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina mediamente pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo giallo-verde, liscia con rugginosità diffusa attorno alla cavità calicina. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco. Abbastanza soda e succosa. La tessitura è medio-fine, cioè con presenza di leggera granulosità.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera non molto profumata, ma alquanto saporita. Al gusto è prevalente il dolce rispetto all'acido.

**Note:** pera interessante in questo è una delle poche varietà di pere locali a maturazione autunnale che si adatta molto bene al consumo diretto senza bisogno della cottura. Era probabilmente la pera che si consumava fresca durante l'autunno e i primi mesi dell'inverno. Si abbina molto bene con i formaggi.

### Sinonimi:

Cocomero, Cocomerina (in Romagna), Briaca (in Piemonte), Sanguignola, Blutbirne, Granatbirne, Sommerblutbirne.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.)

### Origine:

ignota. In Germania fu menzionata la prima volta nel 1684 ed in Francia anche prima del 1675. anche Bartolomeo Bimbi, alla corte medicea, in quel periodo lo raffigurava nei suoi dipinti, a dimostrazione che era presente anche in Italia centrale.

### Zona di coltivazione:

cultivar che è stata ritrovata nella provincia di Parma specialmente nella media-alta collina ed in montagna.

### Situazione attuale:

varietà nella provincia di Parma a forte rischio di estinzione per il basso numero di esemplari coltivati attualmente. Sembra tuttavia che il trend sia in aumento, soprattutto per la diffusione che a livello amatoriale essa ha acquistato.

### Usi tradizionali:

l'impiego di questa pera, come del resto molte delle pere estive, è destinato prevalentemente per il consumo fresco, in quanto la sua conservazione è limitata. A differenza di altre varietà, infatti, questa cultivar non solo imbrunisce dall'interno in post-maturazione, ma perde di consistenza. Quindi, il suo consumo ed utilizzo era limitato ad una raccolta abbastanza precoce. Questa, probabilmente, è una delle principali motivazioni per cui queste cultivar sono state soppiantate da quelle moderne, più conservabili e resistenti alle manipolazioni. Le pere Ingùrrjen si impiegavano anche nella produzione di composte che venivano solitamente consumate in abbinamento con i formaggi oppure nella preparazione di dolci. Alcuni utilizzano questo frutto anche cotto nel vino rosso.

### Torta di pera Anguria

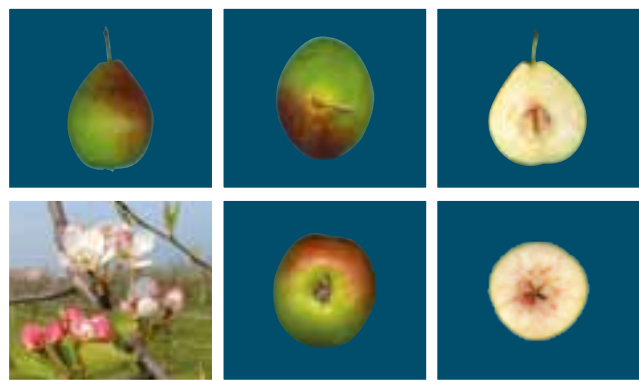
#### Procedimento:

Schiacciare 250 g di biscotti secchi e fondere 150 g di burro. Mescolare il burro raffreddato con i biscotti ed un uovo. Così si prepara la base della torta, in una tortiera apribile e precedentemente ricoperta da carta da forno. In una ciotola preparare un composto con 250 g di ricotta, 250 g di mascarpone, gocce di limone, 4 cucchiaini di zucchero, 3 uova, 1 bustina di vanillina e le pere Cocomerine tritate finemente. Mettere il composto sopra la base di biscotti ed infornare a 180° per 40-45'. Dopo sfornata ricoprire di marmellata di pere Cocomerine.

(Ricetta tratta da: AA.VV. (2004) "Il Catalogo delle Varietà" Progetto Frutta Antica. - pp. 16 e 30 schede).

## Albero

Vigoria: elevata, soprattutto se innestata su portinnesti vigorosi.  
Portamento: assurgente.



## Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	Il decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde e rami misti.
<b>Epoca di raccolta:</b>	III decade di luglio, I di agosto.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	breve (pochi giorni).
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame.

## Frutto

<b>Peso medio:</b>	60 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 5-6 cm, larghezza 5-5,5 cm.
<b>Forma:</b>	turbinato appiattito.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore, con portamento ricurvo od obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice semiaperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde con sfumature rossastre nel lato più esposto al sole. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa. Assenza di rugginosità, anche se diffusamente cosparsa di piccole lenticelle che non assumono colorazione.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro con venature evidenti di colore rosso sanguigno nella zona attorno al torsolo. Mediamente soda ed abbastanza succosa, ma dalla tessitura grossolana. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera molto profumata e saporita. Al gusto è prevalente il dolce rispetto all'acido. Richiama il sapore del miele. Si consiglia di consumarla fresca e non completamente matura altrimenti perde di consistenza.

**Note:** la nota estremamente particolare di questa varietà è il colore della polpa che assume nella zona vicino al torsolo che ne fa una pera davvero unica del suo genere. Il colore rossastro è visibile anche nei rami giovani e nelle giovani foglie. Anche in altri areali del territorio nazionale esistono cultivar simili (es. in Romagna, Piemonte e Sardegna): non è tuttavia chiaro se appartengano o meno alla medesima varietà. È invece più probabile che esista un gruppo varietale che comprenda diverse cultivar accomunate da questi particolari caratteri.



Pér Limòn (Pera Limone)

<b>Specie:</b>	<i>Pyrus communis</i> (L.).
<b>Origine:</b>	varietà molto antica, tipica della provincia di Parma, ma che si trova altrettanto diffusamente nel piacentino. Le prime testimonianze storiche locali risalgono al XVIII secolo quando si descrive il frutto come "grosso, ma lungo, gialletto, di pelle ruvida, poco sugo, brusco".
<b>Zona di coltivazione:</b>	le zone della nostra provincia che sembrano più adatte sono la pianura e la prima collina. Avendo la pianta fioritura anticipata, si sconsiglia il suo impianto in montagna o in zone fredde.
<b>Situazione attuale:</b>	varietà a rischio di estinzione.

## Usi tradizionali:

si poteva consumare il frutto sia crudo che cotto, anche se un suo uso molto particolare era quello descritto da Cosimo Ridolfi, in "Lezioni orali d'agricoltura" del 1857, dove si legge: "dalla buccia molto resistente, per cui premendo in tutti i sensi con un poco di cura la polpa si scioglie in sugo senza che ne esca una goccia sino a che, staccato il peduncolo, non si succhia da quell'apertura e si beve come un sorbetto...".

## Pere Limone cotte al forno

Disporre le pere intere in una teglia dove si è aggiunta acqua e 2 bicchierini di vino bianco. Spolverare con zucchero e infornare a 180°C per 3 ore. Tolti dal forno, si presentano raggrinziti, con polpa rossastra e dal sapore squisito.

(ricetta di Cesare Pelagatti, di Pontetaro)

## Mostarda con pere Limone e zucca da mostarda parmigiana

**Ingredienti:** 1 Kg di pere Limone, 1 Kg di zucca da mostarda parmigiana, 1 Kg di pere Nobili, 1 Kg di mele Rosa, 1/2 Kg di fichi Verdini, albicocche appassite, ciliegie candite e senape.

**Procedimento:** tagliare la frutta a spicchi, aggiungendo poi lo zucchero e lasciare macerare una notte. Aggiungere i fichi, le albicocche e le ciliegie. Far bollire per 5 minuti e lasciar riposare nel sugo bollente. Aggiungere infine 10 gocce di senape ogni Kg di frutta. Ottima per lessi, spongiate e tortelli.

(Ricetta di Ernestina Giuffredi, di Pontetaro)



## Albero

albero molto vigoroso e longevo se innestato su portinnesto franco. Esistono infatti esemplari con una circonferenza del tronco che supera i 2 metri. Dal portamento tipicamente assurgente.



### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**  
**Rami produttivi:**  
**Epoca di raccolta:**  
**Produzione:**  
**Durata in fruttato:**  
**Resistenze:**

I decade di aprile.  
prevalentemente lamburde.  
dall'ultima decade di settembre alla metà di ottobre.  
molto buona e costante, ma a maturazione scalare.  
fino ed oltre al mese di aprile.  
buona tolleranza alle principali crittogame.

### Frutto

**Peso medio:**  
**Dimensioni:**  
**Forma:**  
**Simmetria verticale:**  
**Peduncolo:**  
**Cavità peduncolare:**  
**Calice e cavità calicina:**  
**Buccia:**  
**Polpa:**  
**Profilo sensoriale:**

90-100 g.  
altezza 6-7 cm, larghezza 6-7 cm.  
sferoidale.  
assente.  
molto lungo, di medio spessore e dal portamento ricurvo.  
stretta e poco profonda.  
calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.  
colore di fondo verde con sovracoloro giallo limone con rugginosità di tipo lenticellare. Superficie un poco ruvida, ma sottile.  
di colore bianco o bianco-giallastro, soda, dalla tessitura media. Imbrunisce facilmente.  
pera dallo spiccato profumo di agrume. Il consumo è prevalentemente da cottura, in quanto la polpa sopporta bene le alte temperature e assume un gusto pieno e prevalentemente dolce, con retrogusto di limone. Da abbinare a creme, sciroppi o dolci dal gusto leggero. Non è da disdegnare, tuttavia, il consumo crudo da gennaio-febbraio in poi.

**Note:** alcuni individui di questa varietà (o forse appartenenti a varietà diverse anche se simili), da noi censiti, hanno maturazione anticipata nel mese di agosto-settembre e sono per consumo prevalentemente fresco. Alcuni ceppi sembrano presentare sintomi di disaffinità se innestati su cotogno.



Pér Moscatèl (Pera Moscatella)

### Sinonimi:

Moscatello, Moscato, Sorbetto, Petit Muscat, Petite Muscadelle, Moscarella, Moscadella, di S. Anna.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.)

### Origine:

molto antica. Le sue origini risalirebbero all'epoca romana. Sembra che questa varietà corrisponda al "Pyrus superba" descritta da Plinio il Vecchio (I sec. d. C.). Nel 1530 viene descritta dal francese Estienne e nel 1650 dal giardiniere Boneford con il nome di "Sette in bocca", riferendosi alle sue piccole dimensioni. Nel 1812 compare nella più autorevole citazione pomologica del Regno Unito: "Pomona Britannica". In Italia viene rappresentata in alcune tele da Bartolomeo Bimbi e Giovanna Garzoni alla corte medicea alla fine del 1600 e successivamente descritta da numerosi ed autorevoli autori (es. Gallesio e Molon). Nel parmense si trova citata già nel XVII secolo come "pero Moscardino: lunghetto, verde e rossetto, pelle sottile, dura, di poco sugo, gustoso".

### Zona di coltivazione:

cultivar che si adatta abbastanza bene in vari ambienti. Sono stati censiti alcuni esemplari anche nella zona di Bedonia (500 m s.l.m.).

### Situazione attuale:

varietà non ad immediato rischio di estinzione in quanto presente in tutto il territorio nazionale, anche se molto trascurata. Nel parmense, però, la sua presenza è molto scarsa.

### Usi tradizionali:

l'impiego di questa pera è prevalentemente per il consumo fresco, in quanto si conserva pochissimo. La maturazione, infatti, come per altre cultivar estive (es. S. Giovanni), si concentra nell'arco di pochi giorni, dopo i quali il frutto comincia ad imbrunire dall'interno (fa il pulcino), deteriorandosi rapidamente. Il suo consumo era consueto degli agricoltori che in quel periodo svolgevano mansioni agricole (es. sfalcio del prato) che traevano un poco di sollievo dissetandosi con questo frutto. Considerata la sua scarsa conservabilità anche per effetto della scarsa resistenza alle manipolazioni a cui è soggetta, era spesso impiegata come ingrediente in marmellate e confetture alle quali conferiva questo aroma molto particolare. In certi territori del Trentino viene anche impiegata per produrre sidro o distillati.

### Pere sciroppate

#### Ingredienti:

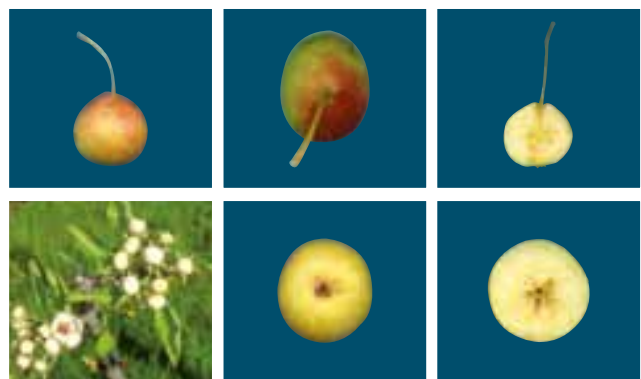
500 gr di pere sbucciate, 50 gr di zucchero, cannella, chiodi di garofano, scorza di limone.

#### Preparazione:

le pere più indicate per essere sciroppate sono le pere Bergamotte (che non debbono però essere troppo mature ma già succose) e le pere Moscatelle. Le pere piccole si lasciano intere, le grandi si dividono a metà o in quattro parti, si sbucciano e si mettono a cuocere a fuoco moderato con acqua e zucchero (500 gr di pere pulite, 125 gr di zucchero). Quando sono tenere, ma hanno ancora la loro forma, si levano dal fuoco, si aggiungono al succo 375 gr di zucchero, si "fa bollire un po'", quindi si versa sulle pere messe in una terrina. Il giorno seguente si cola il succo, si aggiunge un poco di cannella, qualche chiodo di garofano, un po' di scorza di limone e si mette al fuoco per far condensare, si aggiungono le pere e si fanno cuocere per 10 minuti. Si levano le pere e si dispongono nei vasi; se è necessario si fa condensare ancora un poco lo sciroppo e lo si versa ancora caldo su di esse.

## Albero

Vigoria: medio-elevata su portinnesto franco, tuttavia si può coltivare senza troppi problemi in un frutteto familiare se innestato su portinnesti deboli. Portamento: mediamente espanso.



### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	Il decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde. I frutti sono riuniti in grappoli.
<b>Epoca di raccolta:</b>	III decade di giugno - II di luglio.
<b>Produzione:</b>	buona e costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	molto breve (pochi giorni).
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante, anche perché precoce, alle principali crittogame. Si segnala elevata resistenza alla ticchiolatura ed all'oidio, un po' meno alla carpocapsa.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	50-60 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 3-4 cm, larghezza 4-4,5 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	si.
<b>Peduncolo:</b>	lungo e di medio spessore, con portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo giallo con sfumature rossastre nel lato esposto al sole. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa. Assenza di rugginosità, anche se diffusamente cosparsa di piccole lenticelle.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro o gialla. Tenera o mediamente soda. Molto succosa. Dalla tessitura medio-fine. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera molto profumata e saporita. Il profumo e il gusto ricordano il moscato. Si consiglia di consumarla fresca dalla pianta.

**Note:** Il nome di questa varietà fa riferimento alla sensazione che richiama al profumo ed al gusto di uva Moscato, anche se Giacomo Castelvetro, nel 1614 ed altri autori indicano che il nome derivi dal forte aroma di muschio che emana "...i peri Muscardini, che pur nascon in questo reame, se ben non così per tempo ci maturiscano; e quantunque sia molto picciol frutto, è nondimeno a tutti gli uomini graditissimo, e ha l'odor del muschio e perciò moscardini o moscatelli vengon appellati". È così dolce che viene chiamata anche Moscarella, in quanto attrattrice di mosche. Un tempo queste pere si definivano anche "superbe" perché, pur piccole, "vogliono essere le prime a comparire mature sulle tavole".

Questa gradita nota sensoriale è talmente forte e spiccata che in tutte le zone in cui ha trovato diffusione ha assunto una denominazione che la ricordasse.



Pér Nigrér (Pera Nigrér)

<b>Sinonimi:</b>	Nigràr, Negrét, Martino, Martén.
<b>Specie:</b>	<i>Pyrus communis</i> (L.).
<b>Origine:</b>	molto antica. Pera tipico e probabilmente originario della provincia di Parma. Già indicato in una bibliografia del 1700, dove si legge: "verde scuro, tondo, pelle grossa, ruvida, sugoso, brusco". Il dott. Lavezzini nel 1937 lo descrive così: "frutto piccolo, a campanella, colorito in verdognolo, molto conservabile e indicatissimo per la fabbricazione della mostarda".
<b>Zona di coltivazione:</b>	prevalentemente collina e montagna parmense. Non si conosce una diffusione di questa cultivar al di fuori del territorio parmense. Si adatta molto bene alle zone fredde.
<b>Situazione attuale:</b>	varietà in pericolo di estinzione perché la maggior parte degli individui conosciuti sono vecchi ed abbandonati.

### Usi tradizionali:

particolare importanza assumeva questa pera nella tradizione contadina della nostra montagna dove era, infatti, consumata alla cena della Vigilia di Natale in quanto benaugurate.

### Usi:

l'impiego di questa pera è quasi esclusivamente da cuocere, in quanto da cruda si presenta molto dura. Alla cottura la polpa assume un colorazione rossastra, talvolta anche molto intensa.

Pera dal gusto unico nel suo genere, in quanto non tipicamente dolce, ma dal sapore complesso, pieno, comunque delicato. Ideale da abbinare a secondi oppure contorni. Valida anche da servire con arrosti in salse o intingoli fatti ad hoc.

Si condiscono con olio, aceto e sale le verze crude con pere Nigrèr e bietole rosse cotte in acqua. Le verze è bene tagliarle al mattino per la sera, così "cuociono" un po'. In alcune zone, come in quella di Tizzano, non si usavano le verze.

(Ricetta di Serafina Zambrelli, di Reno di Tizzano)

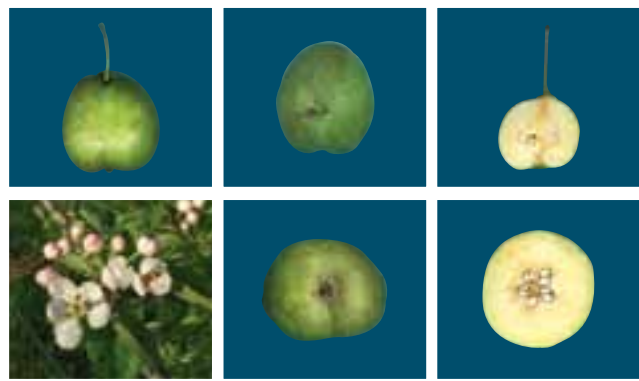
Sbucciare le pere Nigrèr e metterle al fuoco con poca acqua e vino. La polpa si mantiene soda, diventa rossa. Il sugo condensato con l'acqua del frutto forma uno sciroppo rossiccio dolce e dal sapore unico.

(Ricetta tratta da: "Profumi e Sapori", di Enzo Melegari)



## Albero

Vigoria: elevata, soprattutto su portinnesti vigorosi.  
Portamento: assurgente.



## Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	Il decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	da ottobre a novembre.
<b>Produzione:</b>	buona e costante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	fino a febbraio.
<b>Resistenze:</b>	molto tollerante alle principali crittogame.

## Frutto

<b>Peso medio:</b>	85 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4-5 cm, larghezza 5-6 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	lungo e di medio spessore, con portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde che vira verso il giallo-aranciato in gennaio. Quest'ultime sfumature possono presentarsi anche prima sul lato esposto al sole. Al tatto si presenta ruvida ed abbastanza spessa. Rugginosità diffusa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro, molto dura e dalla tessitura granulosa. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	ottima pera da cuocere, dal profumo particolare e dal sapore intenso. È possibile consumarla anche fresca in gennaio quando la polpa diventa più tenera e saporita, soprattutto dopo aver subito conservazione a basse temperature.

**Note:** questa varietà era considerata la pera dei poveri. I più abbienti consumavano invece la pera Nobile (da cui il nome). Non è ben chiara l'etimologia delle parole Martino o Nigrè: quel che è certo è che il primo nome è più diffuso in pianura o collina, mentre il secondo in montagna soprattutto nei comuni di Langhirano, Tizzano, Neviano e Corniglio. Da non confondere con la varietà Martin Secco, da cui si differenzia per numerosi caratteri. Come segno particolare e distintivo si nota, nella maggioranza dei frutti, la presenza di un solco longitudinale ben marcato e non rugginoso tra la cavità calicina e quella peduncolare.



Pér Nòbil (Pera Nobile)

<b>Sinonimi:</b>	<i>Lauro, Làur.</i>
<b>Specie:</b>	<i>Pyrus communis (L.).</i>
<b>Origine:</b>	molto antica. Pera tipica della provincia di Parma. Molto diffusa e rinomata ai tempi di Maria Luigia, anche se già nominata e descritta nel XVIII secolo: "bislungo, zalletto, un poco rossetto, pelle sottile, di sapor delicato".
<b>Zona di coltivazione:</b>	si coltiva indistintamente in tutta la provincia perché molto rustica, anche se predilige terreni fertili e ben drenati.
<b>Situazione attuale:</b>	la pera Nobile è la varietà di pera più conosciuta della nostra provincia per le sue qualità organolettiche. Fortunatamente ancora abbastanza diffusa sia nelle zone collinari che in quelle pianeggianti, anche se gli alberi sono prevalentemente molto vecchi ed abbandonati.

## Usi tradizionali:

pera impiegata in molte ricette tradizionali parmensi (la mostarda è forse la più conosciuta, anche se si usava cuocerla insieme alle castagne). Il suo consumo era prevalentemente appannaggio dei nobili (da cui il nome). I contadini si dovevano accontentare, invece, di consumare solo altre varietà più "povere".

## Pere Nobili con patate

Cuocere le pere Nobili e mescolarle con le patate lesse e le cipolle crude. Condire con olio, aceto e sale. Da mangiare in novembre.

(Ricetta di Romano Schianchi, di Castione Baratti)

## Pere Nobili con vino rosso

Tagliare in 4 le pere Nobili, togliere il torsolo, ma senza sbucciarle. Aggiungere 2 cucchiaini di zucchero o di miele. Ricoprire il tutto con vino rosso e le lasciar bollire per circa 1 ora (fino a che il sugo diventa denso). Servire sia caldo che freddo.

(Ricetta di Franca Piazza, di Reno di Tizzano)

## Mostarda con pere Nobili

Sbucciare le pere Nobili, tagliarle a fettine sottili, cospargerle di zucchero o miele, lasciare riposare per 24 h, quindi scolare e far bollire il liquido ottenuto poi versarlo sulle pere, lasciarle riposare per 24 ore. Questa operazione va ripetuta in tutto 3 volte. Quindi bollire le pere dopo aver aggiunto qualche goccia di olio essenziale di senape ("snava"). La bollitura deve continuare fino a che la consistenza della mostarda sia morbida e di colore scuro. Lasciare intiepidire e travasare in vasetti.

(Ricetta di Adele Pellegri, di Capriglio)

Pere

## Albero

Albero di buona vigoria, dal portamento tipicamente assurgente. Molto longevo.



### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**  
**Rami produttivi:**  
**Epoca di raccolta:**  
**Produzione:**  
**Durata in fruttato:**  
**Resistenze:**

Il decade di aprile.  
lamburde.  
metà ottobre-inizi novembre.  
buona e costante.  
fino a gennaio, poi fa il "polàster" (marcisce dall'interno).  
abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

**Peso medio:**  
**Dimensioni:**  
**Forma:**  
**Simmetria verticale:**  
**Peduncolo:**  
**Cavità peduncolare:**  
**Calice e cavità calicina:**  
**Buccia:**  
**Polpa:**  
**Giudizio organolettico:**

65 g.  
altezza 6 cm, larghezza 4,5-5 cm.  
piriforme troncato (di forma oblunga).  
assente.  
lungo e di medio spessore, con portamento dritto o leggermente ricurvo.  
stretta e poco profonda.  
calice semiaperto e cavità calicina assente o poco pronunciata.  
colore di fondo giallo con sovracoloro rosso sfumato nel lato esposto al sole. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa.  
di colore bianco-giallastro, mediamente soda, dalla tessitura medio-fine. Imbrunisce facilmente.  
ottima pera da cuocere, dal profumo particolare e dal sapore intenso.  
L'impiego di questa pera è prevalentemente da cottura (in acqua, con le castagne o nel vino), quando la polpa assume una colorazione tendente al rosso. Si consuma anche cruda, a maturazione avanzata.

**Note:** il frutto si mantiene sulla pianta a lungo anche in inverno inoltrato.



Pér Pavia (Pera Pavia)

**Sinonimi:**

S. Giacomo, Silva Grande.

**Specie:**

*Pyrus communis* (L.).

**Origine:**

non chiara. L'unica citazione bibliografica ritrovata che la descrive risale al XVIII secolo in un antico manoscritto parmense "Pero detto Pavia: grosso come un ovo, gialletto, di pelle sottile, rosso, tondo". Di questa varietà si sono poi perse le tracce fino a quando non ne sono stati ritrovati, quasi casualmente, pochi esemplari sotto questo nome, i cui frutti rispecchiano a pieno la descrizione di quasi tre secoli or sono.

**Zona di coltivazione:**

gli unici esemplari ritrovati sono stati ritrovati nella zona di Pellegrino Parmense. Un tempo, invece, era molto diffusa anche in altri comuni della provincia.

**Situazione attuale:**

varietà a forte rischio di estinzione in quanto raramente coltivata anche a livello amatoriale.

### Usi tradizionali:

l'impiego principale di questa cultivar era il consumo fresco. A tal proposito si consiglia di raccogliarla anticipatamente per mantenere una certa consistenza della polpa. Data la sua elevata aromaticità, si presta bene nella preparazione di macedonie fresche con frutta di stagione (angurie, pesche, meloni).

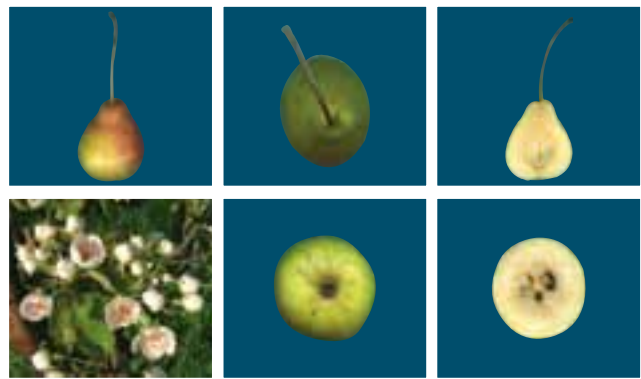
Questa pera si abbina bene anche con i formaggi, consumo questo molto diffuso in passato. Da qui il detto "non far sapere al contadino quanto è buono il formaggio con le pere". Un tempo era consigliato consumare le pere anche a scopo curativo: si è visto che contrastano l'iperacidità gastrica e sono coadiuvanti alle cure disintossicanti.

Pere



## Albero

Vigoria: medio-elevata.  
Portamento: compatto e leggermente assurgente.



Pér San Germàn (Pera S. Germano)

Pere

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I-II decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	prevalentemente lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	II-III decade di luglio in pianura.
<b>Produzione:</b>	molto buona e costante
<b>Durata in fruttajo:</b>	pochi giorni.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante ai principali parassiti.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	40 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4,5-5,5 cm, larghezza 4-5 cm.
<b>Forma:</b>	turbinato-troncato.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	lungo e di medio spessore, dal portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo giallo-verde, con sovracolori rosa sfumato o rosso intenso nel lato esposto al sole. Di solito liscia, con leggera rugginosità nella cavità calicina. Mediamente spessa.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro. Succosa, anche se scarsamente soda. Dalla tessitura grossolana. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo sensoriale:</b>	pera molto profumata ed aromatica. All'olfatto richiama il profumo di moscato con una punta di cannella. Dal sapore ottimo. Gusto prevalentemente dolce e delicato.

**Note:** molte pere a maturazione precoce (estive) sono poco serbevoli. Anche questa cultivar, infatti, similmente alla S. Giovanni, marcisce rapidamente dall'interno facendo il classico "pulcino".

### Sinonimi:

"Coscia di donna" in alcune località del parmense. "S. Germano" da alcuni autori viene considerato sinonimo di "Spadona invernale". Nella nostra provincia, tuttavia, è stata ritrovata come varietà distinta.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

ignota.

### Zona di coltivazione:

gli esemplari censiti si trovano prevalentemente nelle zone collinari dei comuni di Langhirano e Sala Baganza, ma solo in pochissimi esemplari.

### Situazione attuale:

varietà a forte rischio di estinzione. Il trend è in forte diminuzione.

### Usi tradizionali:

le pere S. Germano erano consumate sia fresche che cotte. Venivano però anche tagliate a fette ed essiccate in forno ancora caldo dopo la cottura del pane. Si ottenevano quindi le "flippe" che si potevano conservare a lungo e mangiare per tutto l'inverno. Visto che durante la masticazione davano luogo ad una grande salivazione, venivano anche consumate dalle "rezdore" (casalinghe) durante la filatura della lana, per inumidire le dita e facilitare la lavorazione.

## Albero

Albero di discreta vigoria, dal portamento medio-espanso.



### Caratteri produttivi

**Epoca di fioritura:**  
**Rami produttivi:**  
**Epoca di raccolta:**  
**Produzione:**  
**Durata in fruttajo:**  
**Resistenze:**

Il decade di aprile.  
prevalentemente lamburde.  
dalla II decade di settembre alla metà di ottobre.  
media anche se un po' altalenante.  
fino a Natale.  
abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

**Peso medio:**  
**Dimensioni:**  
**Forma:**  
**Simmetria verticale:**  
**Peduncolo:**  
**Cavità peduncolare:**  
**Calice e cavità calicina:**  
**Buccia:**  
**Polpa:**  
**Profilo organolettico:**

180-200 g.  
altezza 9 cm, larghezza 7 cm.  
cidoniforme breve.  
presente.  
corto o mediamente lungo, ma molto spesso e dal portamento obliquo.  
stretta e poco profonda.  
calice aperto e cavità calicina mediamente pronunciata.  
colore di fondo giallo-verde con sovracoloro rosa nel lato esposto al sole. Superficie liscia, ma bucherellata e sottile. Rugginosità assente.  
di colore bianco, di consistenza soda, dalla tessitura granulosa. Non imbrunisce facilmente.  
pera dal profumo molto intenso a maturità. Giudizio organolettico ottimo per il consumo crudo, dal giusto rapporto dolcezza/acidità. Retrogusto di agrume. Buona anche cotta.

**Note:** in alcuni frutti si nota un piccolo solco longitudinale caratteristico, non rugginoso, tra la cavità peduncolare e quella calicina.



Pér D S. Zvàn (Pera Di S. Giovanni)

### Sinonimi:

Zugin, pera Giugno, San Giuan, Giugnola.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.)

### Origine:

molto antica. Probabilmente già nota ai Romani sotto il nome di pero "Hor-daceus". Viene citata già da Portapuglia nel 1813 tra le varietà di pero presenti nel piacentino. Nel 1946 rappresentava il 4% dell'intera produzione di pere in provincia di Parma.

### Zona di coltivazione:

pero coltivato soprattutto in pianura ed in collina, dove si possono ottenere i migliori risultati. Diffuso anche nelle province limitrofe, soprattutto nel piacentino. È nota anche in altre regioni italiane.

### Situazione attuale:

varietà in forte pericolo di estinzione perché sono pochi gli esemplari giovani di questa cultivar presenti nel territorio parmense. Resistono ancora individui vecchi e spesso abbandonati.

### Usi tradizionali:

l'impiego di questa pera è quasi esclusivamente per il consumo fresco, in quanto si conserva pochissimo. La maturazione, infatti, si concentra nell'arco di una decina di giorni, dopo i quali il frutto comincia ad imbrunire dall'interno (fa il pulcino), deteriorandosi rapidamente. Era la tipica pera che si mangiava durante la mietitura del grano per dissetarsi durante questo faticoso lavoro. Veniva spesso anche donata in cesti a coloro i quali (parenti o amici), durante questo momento, aiutavano la famiglia rurale a raccogliere questo prezioso cereale. Talvolta con la pera S. Giovanni si preparavano marmellate molto aromatiche e profumate. In passato veniva anche commercializzata nei mercati locali, dove poteva spuntare anche prezzi abbastanza elevati, considerando la particolare epoca di maturazione.

### Marmellata di pere e mandorle

#### Ingredienti:

2,2 Kg di pere tagliate a fette,  
1,2 Kg di zucchero,  
succo e scorza grattugiata di 2 limoni,  
1 cucchiaino di zenzero tritato,  
200 g di mandorle tritate.

#### Procedimento:

mettere sul fuoco tutti gli ingredienti, lasciare bollire per un'ora circa finché il composto non si sarà addensato. Invasettare e sterilizzare i barattoli.

(Ricetta tratta da: "Le Marmellate della Nonna", di Enzo Melegari)



## Albero

Vigoria: molto elevata, soprattutto su portinnesti vigorosi. Si conoscono esemplari con altezze superiori ai 10 metri e con circonferenze dei tronchi che non raramente superano il metro. Portamento: eretto e chioma folta.



Pere

## Pér Spadòn (Pera Spadona)

### Sinonimi:

Spadona d'Inverno, Coscia di Donna, Spada, Curato, Decorè. Per alcuni un altro sinonimo è S. Germano, in realtà a Parma si tratta di due varietà distinte. Da non confondere con Spadona Estiva che matura in estate.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.).

### Origine:

fu trovata nel 1760 da M. Leroy, curato di Velliersen-Brenne (Francia) nel bosco di Fromenteau. A Parma la pera Spadona viene già citata in un manoscritto del XVIII secolo come "lungo, grosso, fatto a bottiglia, pelle ruvida e verdeggiante, sugoso". Nel 1880, nelle zone di Borgo San Donnino (oggi Fidenza), si registrava una copiosa produzione di frutti, tra cui anche di questa varietà. Nel 1946 rappresentava ben il 56% della produzione di pere della nostra provincia.

### Zona di coltivazione:

pero coltivato un po' ovunque in Italia: dalla pianura alla montagna. Si adatta molto bene ai nostri ambienti. Il Galesio nel 1800 scrive a proposito di questa pera "...l'Italia ne è piena e si trova in profusione in tutti i mercati...".

### Situazione attuale:

varietà non a rischio di estinzione in quanto presente, anche se solo a livello amatoriale, in altre realtà italiane e non.

### Usi tradizionali:

l'impiego di questa pera era da cuocere in autunno, mentre si consumava cruda in pieno inverno dopo aver subito il processo di post-maturazione. Un tempo veniva raccolta in autunno e messa in cassette con la paglia che erano a loro volta sistemate in granaio o addirittura in camera da letto. Quotidianamente venivano controllate per eliminare i frutti che eventualmente marcivano o quelle che via via maturavano. Le pere buone da cuocere spesso venivano rese più saporite cuocendole col vino rosso, lo zucchero e un poco di cannella. In certe zone si preparavano i tortelli con il ripieno di pera Spadona da consumare per la Vigilia di Natale.

### Tortelli di Pera Spadona

Preparare inizialmente una composta facendo bollire mosto di uva rossa a fuoco lento finché si riduce a un terzo. Successivamente aggiungere le pere Spadona pelate e tagliate a fettine e far bollire ancora per 10'. A questo punto, preparare il ripieno amalgamando il pane grattugiato scottato con questa composta e con l'aggiunta di 2 cucchiaini di Parmigiano. Dopo aver ottenuto la sfoglia tradizionale, si preparano i tortelli, i quali vengono poi cotti e conditi con Parmigiano e burro. Il sapore è tutto particolare... da provare.

(Ricetta di Ernestina Giuffredì, di Pontetato)

## Caratteri produttivi

### Epoca di fioritura:

I decade di aprile.

### Rami produttivi:

lamburde.

### Epoca di raccolta:

III decade di giugno, I di luglio.

### Produzione:

buona e costante.

### Durata in fruttato:

molto breve (pochi giorni).

### Resistenze:

molto tollerante alle principali crittogame ed al freddo.

## Frutto

### Peso medio:

20-40 g.

### Dimensioni:

altezza 3-4 cm, larghezza 3-4 cm.

### Forma:

turbinato-troncato.

### Simmetria verticale:

no.

### Peduncolo:

lungo e di medio spessore, con portamento ricurvo.

### Cavità peduncolare:

stretta e poco profonda.

### Calice e cavità calicina:

calice aperto e cavità calicina assente o poco pronunciata.

### Buccia:

colore di fondo giallo-verde senza sfumature rossastre. Al tatto si presenta liscia e mediamente spessa. Assenza di rugginosità, anche se diffusamente cosparsa di piccole lenticelle non rugginose e poco evidenti.

### Polpa:

di colore bianco-giallastro. Tenera o mediamente soda. Molto succosa. Dalla tessitura abbastanza granulosa. Imbrunisce facilmente.

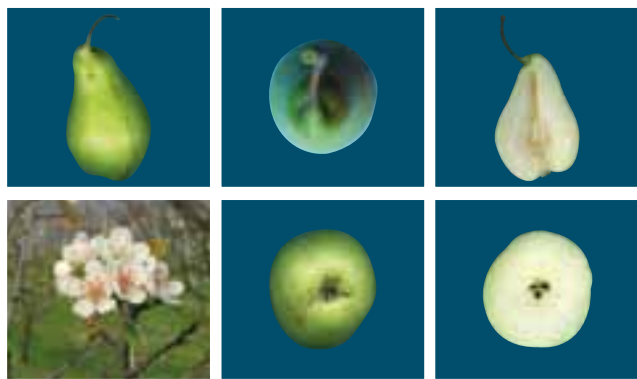
### Profilo sensoriale:

buona pera da consumare fresca. Il profumo è molto intenso. Il gusto è prevalentemente dolce e delicato. L'aroma richiama quello del limone.

**Note:** il nome di questa varietà fa riferimento all'epoca di maturazione (24 giugno). Battezzare varietà di frutta con i nomi dei santi, era in passato un'abitudine molto frequente. Era un modo per associare immediatamente il periodo di raccolta. Ricordiamo, infatti, che un tempo il calendario era sovente scandito dalle ricorrenze dei santi. Sotto questo nome sembrano appartenere, in realtà, numerose varietà distinte, leggermente differenti da quella descritta in questa scheda, che si accomunano per la tipologia del frutto e per epoca di maturazione. È il classico esempio di omonimia: più cultivar raggruppate sotto lo stesso nome. Si innesta con facilità sia su franco che su cotogno. Una pera simile per forma, colore ed epoca di maturazione, è la S. Pietro, la quale spesso viene confusa con quest'ultima anche se leggermente più tardiva come maturazione.

## Albero

Vigoria: elevata, soprattutto se coltivato su portinnesti vigorosi. Sono state censite in provincia esemplari centenari con altezze intorno agli 8-10 metri e circonferenze del tronco intorno ai 150 cm. Portamento: eretto che tende a diradarsi con l'età.



Pér Virgolè (Pera Virgolata)

Pere

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	prevalentemente lamburde, ma anche brindilli e rami misti.
<b>Epoca di raccolta:</b>	ottobre-novembre. Si consiglia di raccogliere tardi.
<b>Produzione:</b>	buona e costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	diversi mesi. Di solito fino a febbraio-marzo.
<b>Resistenze:</b>	molto tollerante ai principali parassiti.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	150 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 9-10 cm, larghezza 6-6.5 cm.
<b>Forma:</b>	piriforme.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	lungo e di medio spessore, con portamento ricurvo o obliquo. Rigonfiamento alla base.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde sfumato di rosa sul lato esposto al sole. Diventa giallo intenso quando matura in post-raccolta. Lenticelle evidenti e diffuse. Al tatto si presenta leggermente ruvida. Spessa. Rugginosità parziale vicino al calice e lungo l'asse.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco-giallastro. Succosa, croccante. Dura al momento della raccolta, ma si rammollisce durante l'inverno diventando addirittura burrosa. Dalla tessitura medio-fine. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo organolettico:</b>	pera poco profumata e saporita appena colta. Dopo alcune settimane assume invece aromi e sapori particolari e molto intensi. Il gusto è dolce, richiama il limone, acquosa e non troppo zuccherina.

**Note:** caratteristica di questa varietà, almeno per la maggior parte dei frutti è la linea rugginosa che, partendo dalla cavità calicina e percorrendo longitudinalmente il frutto, raggiunge il picciolo. Per alcuni autori la varietà Curato e Spadona sono varietà distinte, seppur molto simili. Nella nostra provincia, tuttavia, le differenze osservate tra gli individui censiti non sembrano sostanziali o imputabili a fattori genetici. Spesso sono confuse anche tra gli stessi coltivatori. In attesa di riscontri più precisi di natura genetica, si considera un'unica varietà o gruppo varietale. Si innesta facilmente sia su franco che su cotogno.

### Sinonimi:

Svirgolato, Svirgolo, Virgolosa, Limonina.

### Specie:

*Pyrus communis* (L.)

### Origine:

incerta. Numerosi sono i riferimenti bibliografici nazionali che la citano come Galesio, Molon, etc. Nel 1700 si citava la presenza nella provincia di Parma di un pero denominato Virgolato. In un testo del 1880 lo si annovera tra le più diffuse varietà di pere coltivate nel comprensorio dell'allora Borgo S. Donnino, oggi Fidenza.

### Zona di coltivazione:

cultivar che è stata ritrovata nelle zone collinari della provincia di Parma, anche se trova diffusione anche nel territorio reggiano.

### Situazione attuale:

varietà a forte rischio di estinzione nella nostra provincia. È presente soltanto in pochi campi collezione ed in pochi esemplari.

### Usi tradizionali:

la pera Virgolata è un frutto che si può consumare fresco oppure cotto da solo o in trasformati. Non si sono ritrovate ricette tipiche abbinate a questa particolare pera, anche se era impiegata, assieme ad altre, nella produzione di marmellate, torte o mostarde.

### Torta rustica di pere.

#### Ingredienti:

700 g di pere, 150 g di farina gialla, 200 g di farina bianca, 200 g di zucchero, 4 uova, 150 di frutta secca mista, 20 g di pinoli, un bicchiere di latte, burro, una bustina di lievito, cannella e zenzero in polvere e rhum e 50 g di cedro a dadini.

#### Procedimento:

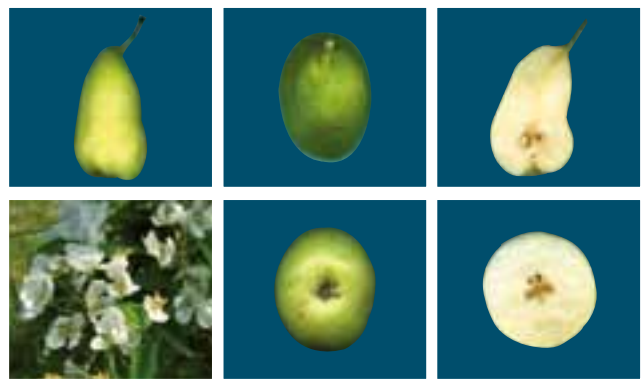
tritare la frutta secca ammorbidita con il rhum, quindi privare le pere dal torsolo e tagliare a fettine. Montare le uova con lo zucchero e unire le 2 farine con il lievito, aggiungere un pizzico di zenzero e un cucchiaino di cannella, mescolando con il latte. Aggiungere quindi la frutta secca. A questo punto foderare una teglia con la pasta, quindi versare all'interno la composta di pere e distribuendo sopra i pinoli ed i fiocchetti di burro. Cuocere in forno a 200° C per un ora circa.

(Ricetta tratta da: "Profumi e Sapori Attraverso Antiche Ricette", di E. Melegari, ITAS "Bocchialini" di Parma).



## Albero

Vigorìa: media, assume dimensioni importanti in esemplari vecchi innestati su portinnesti vigorosi.  
Portamento: di solito medio-espanso.



### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I-II decade di aprile.
<b>Rami produttivi:</b>	prevalentemente lamburde.
<b>Epoca di raccolta:</b>	I-II decade di settembre.
<b>Produzione:</b>	media, a volte alternante.
<b>Durata in fruttaiò:</b>	media, anche un paio di mesi se ben conservata.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza tollerante alle principali crittogame.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	100 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 7,5 cm, larghezza 5,5 cm.
<b>Forma:</b>	piriforme allungata.
<b>Simmetria verticale:</b>	no.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore, con portamento ricurvo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	assente.
<b>Calice e cavità calicina:</b>	calice aperto e cavità calicina mediamente poco pronunciata.
<b>Buccia:</b>	colore di fondo verde con sfumature rosate nel lato piú esposto ai raggi solari. Al tatto si presenta ruvida e mediamente spessa. Assenza completa di rugginosità; presenta tante piccole lenticelle.
<b>Polpa:</b>	di colore bianco, mediamente soda ed abbastanza succosa, ma dalla tessitura grossolana e granulosa. Imbrunisce facilmente.
<b>Profilo organolettico:</b>	pera non particolarmente profumata. Discreta all'assaggio, dove acidità e dolcezza trovano un giusto equilibrio. È possibile consumarla sia da cruda che da cotta.

**Note:** il nome di questa particolare pera, come si può immaginare, è legato alla tipica forma che caratterizza sia il picciolo che il frutto. È particolare, come in passato le denominazioni erano attribuite a connotati particolari di un prodotto che lo caratterizzavano e differenziavano rispetto agli altri.

Per una buona e lunga conservazione del frutto, se ne consiglia una raccolta leggermente anticipata ed una sua conservazione in un luogo fresco, buio, umido, ma ventilato. In queste condizioni, esso completa lentamente i processi di maturazione a suo carico, diventando maturo anche dopo diverse settimane dalla raccolta. Se si vuole, invece, consumarlo subito, conviene lasciarlo maturare sulla pianta e raccoglierlo a piena maturazione.

Non è chiaro se in passato con la denominazione "Virgolato" ci si riferisse anche ad un'altra varietà di pera molto diffusa nel piacentino e conosciuta con il nome di pera "D'la Cua Torta" (dalla Coda Storta), tipica pera da cuocere e dal caratteristico picciolo.



Pèrsogh Sanguìgna (Pesca Sanguinea)

<b>Sinonimi:</b>	Sanguigna, Sanguinella.
<b>Specie:</b>	<i>Persica vulgaris</i> (Mill.).
<b>Origine:</b>	non si conosce quando e per mezzo di chi sia arrivata nel territorio emiliano. Alcuni attribuiscono a Maria Luigia tale merito.
<b>Zona di coltivazione:</b>	i pochi esemplari ritrovati erano situati nella media collina parmense.
<b>Situazione attuale:</b>	pesca a rischio di estinzione.

### Pesche con malvasia dolce

#### Ingredienti per tre persone:

3 pesche Sanguinea fresche,  
malvasia dolce di Parma,  
zucchero.

#### Procedimento:

si tagliano a fettine le pesche e le si mettono in una ciotola. Aggiungere 2-3 bicchieri di malvasia dolce di Parma fresca e mescolare. Cospargere sulla superficie un velo di zucchero e consumare fresca. È l'ideale come dessert o come aperitivo estivo.

(Ricetta di Ancilla Ollari, di S. Vitale Baganza)

## Albero

Albero di vigoria medio-bassa, dal portamento tipicamente assurgente. La forma di allevamento consigliabile per questa specie è la forma a vaso.



Susine

## Baricòcol (Biricoccolo)

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II - III decade di marzo.
<b>Epoca di raccolta:</b>	I-II decade di settembre.
<b>Produzione:</b>	media e abbastanza costante.
<b>Durata in fruttato:</b>	alcuni giorni. Se raccolta un po' immatura si può conservare più a lungo.
<b>Resistenze:</b>	la tomentosità della buccia (peluria) sembra proteggerla maggiormente dagli attacchi degli insetti.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	80 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 5 cm, larghezza 5,5 cm.
<b>Forma:</b>	rotonda.
<b>Simmetria verticale:</b>	presente.
<b>Cavità peduncolare:</b>	abbastanza ampia e profonda.
<b>Linea di sutura del frutto:</b>	mediamente evidente.
<b>Buccia:</b>	tomentosa, di medio spessore e di colore rosso-violaceo.
<b>Nocciolo:</b>	di medio-piccole dimensioni e non aderente alla polpa.
<b>Polpa:</b>	di colore rosso vinoso. È proprio questa la sua particolare caratteristica. In bocca risulta poco consistente. Tende ad ammaccarsi con facilità.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto dallo spiccato profumo ed aroma. Al gusto si presenta saporita e delicata. Nel complesso equilibrato anche se prevale leggermente il dolce.

**Note:** la pianta del pesco non è un albero molto longevo, perciò non si conoscono esemplari secolari di questa specie. Essa, inoltre, non si adatta a tutti i terreni della nostra provincia. Rifugge, infatti, quelli asfittici. I pochi esemplari di pesca Sanguinea ancora esistenti, si sono mantenuti solo grazie alla passione di hobbisti e agricoltori che hanno continuato a coltivarla.

### Sinonimi:

Biricoccolo di Maria Luigia, Susincocco, albicocco nero, Plumcot.

### Specie:

*Prunus dasycarpa* (Ehrh.).

### Origine:

incerta, forse asiatica. A Parma probabilmente importato dalla Francia già nel 1700 ai tempi dei Borbone, in quanto citato in un testo parmense di allora. Un frutto particolare, volto ad arricchire le tavole dei nobili dell'epoca. Era coltivato, infatti, nel frutteto del Parco Ducale a Parma, residenza della Duchessa Maria Luigia nel 1800.

### Situazione attuale:

fino a pochi anni fa a forte rischio di estinzione. Solo da poco, invece, si è rivalutata soprattutto grazie alla sua particolarità che lo ha diffuso significativamente nella frutticoltura amatoriale. Esistono diverse altre varietà di questa specie coltivate in altre regioni italiane (Campania) o all'estero (California).

### Usi tradizionali:

la biricoccola è ottima per confetture. Si utilizza anche per produrre un caratteristico liquore. Non adatto, invece, all'essiccazione.

### Sorbetto di biricoccole

*"Biricoccole saporose e ben mature, pesate col nocciolo grammi 300. Zucchero bianco fine, grammi 200. Acqua, mezzo litro. Un limone di giardino. Fate bollire lo zucchero nell'acqua per 10 minuti, uniteci, quando è diaccio, la polpa delle biricoccole passata dallo staccio e il sugo del limone. Tornate a passare il composto avanti di metterlo nella sorbettiera. Questa è una dose abbondante per 4 persone".*

(Ricetta tratta da "AA.VV. (2004) "Il Catalogo delle Varietà Progetto Frutta Antica", pp. 16 e 30 schede)



## Albero

Albero di vigoria medio-elevata, soprattutto se innestato su mirabolano. Chioma globosa e compatta.



### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	II-III decade di marzo. Fioritura abbondante tanto da rendere la pianta interessante anche dal punto di vista ornamentale.
<b>Epoca di raccolta:</b>	III decade di giugno.
<b>Produzione:</b>	media, anche se non sempre costante. Richiede come impollinanti albicocco o mirabolano.
<b>Durata in fruttua:</b>	brevissima (pochi giorni se mantenuta in frigo). Molto delicata. Va maneggiata con cura.
<b>Resistenze:</b>	molto rustica. Non richiede trattamenti antiparassitari.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	22-25 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 3 cm, larghezza 3 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	leggermente asimmetrica.
<b>Peduncolo:</b>	corto e sottile.
<b>Cavità peduncolare:</b>	ampia e profonda.
<b>Apice:</b>	arrotondato e leggermente incavato.
<b>Base del frutto:</b>	appiattita.
<b>Linea di sutura del frutto:</b>	poco evidente.
<b>Buccia:</b>	vellutata, sottile, di colore rosso intenso nella parte esposta al sole ed aranciato nella restante. Non tende a spaccarsi a maturità.
<b>Polpa:</b>	di colore giallo ambrato. Poco consistente, ma succosa e dalla tessitura fine.
<b>Nocciolo:</b>	di medie dimensioni, aderente alla polpa, di forma arrotondata e globosa. L'apice è arrotondato, mentre la base ottusa.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto particolare, dal profumo ed aroma molto intensi. Il gusto è ottimo, dolce e aromatico. La caratteristica peculiare è il suo gusto intermedio tra susina (iniziale) ed albicocca (terminale).

**Note:** la Biricoccola è un frutto, così come indica il nome, con caratteristiche intermedie tra una susina e l'albicocca. Infatti, all'apparenza assomiglia ad una susina, ma la buccia è vellutata come un'albicocca e il gusto è intermedio. Non è tuttavia il risultato di un innesto tra queste 2 specie, ma probabilmente da un'ibridazione avvenuta naturalmente molti secoli or sono. Data la sua fioritura precoce non è adatta ad essere coltivata in montagna.



Brùgnna Ranlò (Susina Regina Claudia)

<b>Sinonimi:</b>	Green Gage, Claudia dorata, Claudia verde, Claudia, Regina, Verdacchia rotonda, Mammola.
<b>Specie:</b>	<i>Prunus domestica</i> (L.)
<b>Origine:</b>	susina originaria della Siria e forse già conosciuta dai Romani. In Italia è arrivata probabilmente dalla Francia, da cui si è diffusa nelle varie regioni. Galesio nella sua "Pomona Italiana" la descrive come "la regina delle Susine". A Parma viene citata da Carlo Rognoni nel 1897 come varietà che veniva coltivata copiosamente sul territorio collinare. Nel 1946 rappresentava il 10% delle susine coltivate nella provincia.
<b>Zona di coltivazione:</b>	cultivar diffusa un po' in tutta Italia ed in tutta Europa. Galesio cita: "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. Ora è comune in tutta l'Europa". Nella nostra regione è molto diffusa nell'areale romagnolo. A Parma, invece, trovava l'area di massima coltivazione in pianura e nella prima collina.
<b>Situazione attuale:</b>	varietà non a rischio di estinzione ed in alcune zone frutticole ancora coltivata dall'agricoltura tradizionale. Nel parmense si trova solo a livello amatoriale.

### Usi tradizionali:

la Regina Claudia era la tipica susina destinata prevalentemente al consumo fresco. Era lasciato alla Zucchella, invece, l'impiego nei trasformati come marmellate, proprio perché meno succosa. La produzione di Regine Claudie nella nostra provincia non servivano solo a coprire il consumo familiare, ma spesso andavano a sfociare nei mercati locali per la vendita al consumatore. Era la tipica frutta di stagione che si trovava nei banchi dei venditori di allora solo nel periodo appena successivo alla raccolta.

### Crema dorata di Regina Claudia gialla.

#### Ingredienti:

1 Kg di susine, 1/2 litro di vino bianco, 1 cucchiaio di miele di acacia, 1 cucchiaio di crema di riso, un pizzico di spezie.

#### Procedimento:

far bollire il vino aggiungendo le susine e far cuocere per 5'. Scolare e creare una purea e raccogliarla in una casseruola e cuocere a fuoco lento per altri 5'. Aggiungere il miele e scioglierlo nella composta. Quindi, stemperare la crema di riso con qualche cucchiaio di vino in cui è stata cotta la frutta. Aggiungere a questo punto alla composta un pizzico di sale con le spezie e cuocere per una decina di minuti a fuoco lento fino a che la stessa non si sia addensata. Mettere in uno stampo e lasciar raffreddare. È ottima servita da sola o accompagnata con fette di ciambelle (il Busilàn parmigiano).

(Ricetta tratta da: "Marmellate della Nonna", di E. Melegari, ITAS "Bocchialini" di Parma).

## Albero

Albero di vigoria media, dal portamento espanso, a volte leggermente assurgente. Diventa molto produttiva dal 6°-7° anno in poi.



Brùgna Suchéla (Prugna Zucchella)

Susine

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	medio-precoce.
<b>Epoca di raccolta:</b>	I e II decade di agosto.
<b>Produzione:</b>	media, talvolta alternante.
<b>Durata in fruttajo:</b>	breve.
<b>Resistenze:</b>	abbastanza rustica alle principali avversità.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	80 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4,5-5 cm, larghezza 4,5 cm.
<b>Forma:</b>	sferoidale.
<b>Simmetria verticale:</b>	si.
<b>Peduncolo:</b>	di media lunghezza e spessore. Dal portamento ricurvo ed obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	ampia e profonda.
<b>Apice:</b>	incavato.
<b>Base del frutto:</b>	appiattita.
<b>Linea di sutura del frutto:</b>	evidente.
<b>Buccia:</b>	liscia di colore verde-giallastro e sottile. Ricca di pruina bianca in superficie.
<b>Polpa:</b>	di colore verde-giallo con riflessi ambrati. Consistenza scarsamente soda, ma carnosa e dalla tessitura fine.
<b>Nocciolo:</b>	di medie dimensioni, semi-aderente alla polpa, di forma globosa ed arrotondata. L'apice è appuntito, mentre la base ottusa.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto molto profumato e dall'aroma intenso. Il gusto è davvero ottimo, molto dolce e leggermente acidulo se non perfettamente maturo. Buona anche la succosità. Ideale per il consumo fresco.

**Note:** è, dopo la Zucchella, la susina più conosciuta della nostra provincia. Ancora oggi molti agricoltori la ricordano come un'ottima varietà per i suoi caratteri gradevoli.

La Regina Claudia viene denominata volgarmente "Ranclo", dalla parola "Reine Claudie", con cui i francesi identificavano questa varietà. Parallelamente alla cultivar tradizionalmente riconosciuta, ne esistono altre denominate allo stesso modo, molto simili e probabilmente originate da seme per incroci tra la Regina Claudia e altri susini anche selvatici. Esistono anche le Regine Claudie viola (matura II decade agosto) e gialla (matura III decade di luglio), anche se meno famose di quella descritta in questa scheda.

### Sinonimi:

Collenghina, Pollenghina, Mischina, Meschina (termini usati soprattutto nel reggiano e nel piacentino). In particolare, il termine Mischina sembra essere un'espressione vernacolare della "susina Damaschina", che indica l'origine asiatica di questa specie.

### Specie:

*Prunus domestica* (L.).

### Origine:

incerta, ma sicuramente molto antica. Già viene citata a Parma nel XVIII secolo in un antico manoscritto. Varietà che trova nel parmense il suo areale di massima diffusione.

### Zona di coltivazione:

diffusa in tutta la provincia di Parma soprattutto in pianura ed in collina. Una discreta diffusione si registra anche nei territori confinanti reggiani e piacentini. A Ghiare di Noceto, agli inizi del XX secolo, si registrava una produzione di alcune centinaia di quintali destinati all'esportazione.

### Situazione attuale:

varietà non ad immediato rischio di estinzione, anche se diffusa solo a livello amatoriale.

### Usi tradizionali:

La prugna Zucchella era tipicamente consumata cruda o cotta, per ottenere confetture dal gusto davvero eccezionale. Era tradizione, infatti, presso molte famiglie parmigiane farsi la marmellata casalinga utilizzando questo frutto.

### Confettura di Zucchelle

#### Ingredienti:

3 hg di zucchero per ogni Kg di zucchelle precedentemente snocciolate.

#### Procedimento:

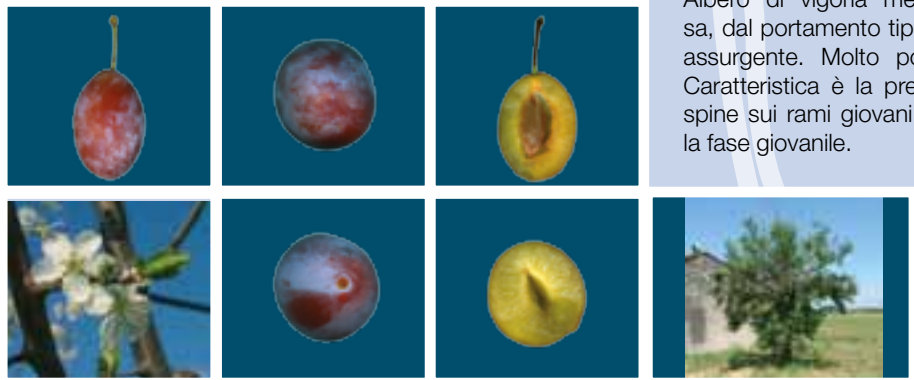
Lasciare cuocere le prugne per molte ore a fuoco molto basso fino a quando la consistenza non è quasi gelatinosa. Verso la fine della cottura aggiungere lo zucchero. Un trucco per vedere se è pronta: versare un cucchiaino di composta su di un piatto inclinato, quando questa rimane compatta senza scivolare, la cottura è terminata. A questo punto si prendono i vasetti puliti e asciutti, si riempiono di marmellata e si capovolgono immediatamente dopo averli chiusi.

(Ricetta di Natalina Lombardi, di Torriale)



## Albero

Albero di vigoria medio-scarso, dal portamento tipicamente assurgente. Molto pollonifera. Caratteristica è la presenza di spine sui rami giovani, durante la fase giovanile.



Ùvva Barzmén (Uva Berzemino)

Uva

### Caratteri produttivi

<b>Epoca di fioritura:</b>	I decade di aprile. Pianta autofertile (non richiede impollinanti).
<b>Epoca di raccolta:</b>	dalla III decade di luglio alla II di agosto.
<b>Produzione:</b>	abbondante, ma alternante (ad un'annata di carica seguono 1-2 annate di scarica).
<b>Durata in fruttato:</b>	breve.
<b>Resistenze:</b>	molto resistente alle principali avversità.

### Frutto

<b>Peso medio:</b>	14-16 g.
<b>Dimensioni:</b>	altezza 4 cm, larghezza 2,5-3 cm.
<b>Forma:</b>	ellissoidale allungata.
<b>Simmetria verticale:</b>	leggermente asimmetrica.
<b>Peduncolo:</b>	medio-lungo e sottile. Dal portamento dritto o obliquo.
<b>Cavità peduncolare:</b>	stretta e poco profonda.
<b>Apice:</b>	subconico.
<b>Base del frutto:</b>	rastremata.
<b>Linea di sutura del frutto:</b>	poco evidente.
<b>Buccia:</b>	liscia di colore viola-rossastro e piuttosto consistente. Ricca di pruina in superficie.
<b>Polpa:</b>	di colore giallo ambrato. Consistenza soda e corposa, dalla tessitura fine.
<b>Nocciolo:</b>	di medie dimensioni, semi-aderente alla polpa, di forma ellittico-allungata, ma appiattita. L'apice è appuntito, mentre la base rastremata.
<b>Profilo sensoriale:</b>	frutto molto profumato, dall'aroma intenso. Il gusto è ottimo, leggermente acidulo se non perfettamente maturo. Ottimo per confetture. Si utilizza anche per produrre susine essiccate e sotto liquore.

**Note:** è sicuramente uno dei frutti più conosciuti della nostra provincia. Nel 1946 rappresentava il 70% della produzione di susine del parmense. Data la sua grande qualità si è in parte diffuso anche in altre province italiane. Caratteristica è la sua grande capacità di emettere polloni radicali da cui si possono ottenere nuove piante dotate di un'elevata rusticità. Esiste anche una varietà a frutto giallo, dalla polpa meno consistente e dalla maturazione leggermente anticipata. Meno pregiata di quella viola.

### Sinonimi:

Marzemino, Marzamino, Balzameno, Balzemino, Balzamè, Balzamèn, Balzamino, Balsamino, Balsamina, Barramina, Belzamino, Berzamino.

### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.).

### Origine:

ignota. Alcuni autori sostengono che fosse giunto in Italia da un villaggio della Carniola, comunità rurale un tempo situata tra la Carinzia e la Slovenia, grazie ai soldati della Repubblica di Venezia. Presente da secoli in Emilia Romagna. Nel parmense era già coltivata nel XVIII secolo. Il famoso Gallesio scrive "... il Parmigiano lo conta anch'esso fra le migliori varietà del suo territorio... dal Parmigiano il Berzemino è passato nel Modenese...". Il Lavezzini a Parma nel 1937 la definisce una varietà "fine e di pregio".

### Zona di coltivazione:

vitigno ritrovato prevalentemente in collina. Contribuiva a comporre le piantate parmigiane nella bassa e media collina della nostra provincia. Diffuso anche in altre province emiliane, soprattutto nel reggiano dove è contemplato dalla DOC Colli di Scandiano e Canossa.

### Situazione attuale:

vitigno non a rischio di estinzione in quanto coltivato diffusamente in altre realtà viticole italiane come il Veneto ed il Trentino. Gli viene addirittura riservata la DOC Trentino Marzemino.

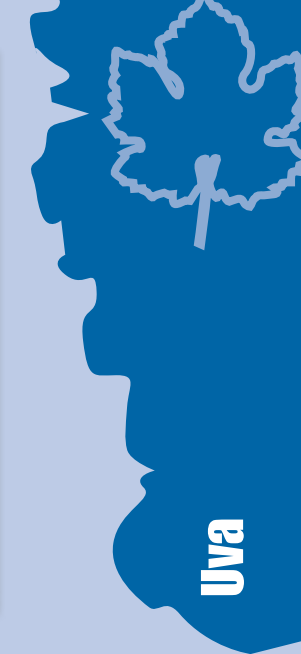
### Usi tradizionali:

vitigno tipico per la produzione di vino. Produce mosti ricchi di colore e zuccheri, con caratteristici profumi. Il frutto era anche utilizzato da tavola in quanto serbevole durante l'inverno. Si consigliava altresì di non coltivarla in campi aperti, in quanto attirava "i ladroni".

### Vèrsa avansa

Si tratta di un piatto povero che utilizza gli avanzi del pasto (polenta, verdura cotta, pane, etc.) che veniva amalgamata ed arrostita in una foglia di verza. Il tutto poi veniva cotto nel vino di Barzmén.

(Ricetta tratta da "Contoni e Verdure", di Enzo Melegari)



Ùvva Besgàn (Uva Besgano)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito tri o pentalobato e leggermente ripiegato a gronda. Il margine, invece, si presenta seghettato con margini rettilinei. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di V. La pagina inferiore presenta una leggera tomentosità. Il picciolo è di colore verde-violaceo.

#### Grappolo:

abbastanza grosso, allungato e piramidale. Porta tipicamente una o due ali. Gli acini sono rotondi ed abbastanza grossi. Di colore blu-violaceo, sono di solito abbastanza raggruppati fra loro e rivestiti da pruina.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno vigoroso e dalla produzione buona e costante. Predilige terreni sciolti ed asciutti e si marita benissimo con l'acero nelle alberate. Matura a cavallo tra la prima e la seconda decade di settembre in collina. Si dimostra leggermente sensibile alle principali crittogame, soprattutto all'oidio. Risultando poco tollerante alle piogge, è soggetto a marciume. Data la dolcezza della sua polpa, inoltre, risulta essere facilmente attaccato dalle vespe. Tollerante invece al freddo ed alla siccità.

Si nota fertilità sulle gemme basali. Predilige, tuttavia, una potatura media o lunga. È delicato alla fioritura, ma fruttifica abbastanza copiosamente. La caduta delle foglie è abbastanza precoce, non altrettanto sono invece il germogliamento e la fioritura.

#### Caratteristiche enologiche:

L'uva di questo vitigno viene vinificata, producendo un vino di colore rosso brillante, discretamente alcolico e di gusto armonico. All'esame olfattivo richiama fragranze di viola mammola, prugna e piccoli frutti rossi. È capace di reggere un breve invecchiamento, anche se nelle nostre zone spesso è vinificato in versione frizzante, secco o dolce, comunque leggero e di pronta beva. Il prof. Tamaro diceva che il vino è ricco di glicerina, vellutato, colorato e resistente. Veniva vinificato anche assieme ad altre uve.

**Note:** vitigno che un tempo veniva coltivato per le sue virtù curative. La sensibilità alle malattie ne ha lentamente ridotto la presenza. Questo vino fu conosciuto da Mozart in Val Lagarina nel 1769 che successivamente lo ricorda nel finale del "Don Giovanni" "... che si versi l'eccellente Marzemino!".

#### Sinonimi:

Bàsgan, Besgana, Besegano, Basgano o Basgana, Bersegano, Bosegan, Persegano, Colombano, Colombano Rosso, Gragnolò, Grisolò, Grugnolo.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.)

#### Origine:

ignota, anche se molto antica. Alcuni autori indicano quest'uva come indigena del piacentino. Già citata come vitigno coltivato nel parmense nel 1700. Molon, nel 1906 scrive: "... la sua coltivazione, come uva da tavola di buon commercio, si può ammettere che sia avvenuta un po' dopo la metà del secolo scorso". Lo stesso autore ne indica la presenza di 3 varietà: il "Nero Gentile", il "Nero Rustico" ed il "Rosso". In passato era diffusa anche nel Veneto e nel Pavese.

#### Zona di coltivazione:

vitigno ritrovato e diffuso prevalentemente nella collina del comune di Salsomaggiore. La sua massima presenza, però, si registra sui colli piacentini, soprattutto a Gropparello, dove, fino a pochi anni or sono trovava importanti sbocchi commerciali. Era spesso coltivata da sola o insieme ad altre uve all'interno di filari.

#### Situazione attuale:

vitigno non ad imminente rischio di estinzione, anche se la sua coltivazione è diminuita fortemente ed ora ne restano solo alcuni "piedi" sparsi in vecchi vigneti.

#### Usi tradizionali:

vitigno tipico per il consumo da tavola sia fresco che conservato. Era impiegato anche nella vinificazione entrando in uvaggi con altri vitigni. È una delle uve che si conservano di più in assoluto, in quanto in passato era tradizione consumarla fresca durante le festività pasquali. Per ottenere questo, si raccoglievano i grappoli o direttamente i tralci e li si ponevano in un luogo fresco e asciutto dove potevano rimanere quasi intatti fino alla primavera successiva. Durante gli anni '30 e '40 gran parte della produzione di Besgano era destinata alla commercializzazione nel meridione o sulle piazze di Milano, Svizzera, Francia, Germania ed Inghilterra. Si commercializzava preparando un cesto in legno, decorato lungo il bordo superiore esterno da una fascia tricolore italiana e riempito da tre-quattro grappoli di questa uva ricoperti da carta velina colorata a protezione. Potevano così sopportare il lungo viaggio a cui erano destinati.

(Informazione fornita da Renzo Gandolfi, di Gropparello, PC).

#### Mosto di Besgano

Pigiare circa 6 grappoli medi e passarli al colino, schiacciando bene le bucce perché liberino il sugo più denso e dolce. A questo punto aggiungere ad ogni bicchiere di mosto un cucchiaino di farina. Stemperare quindi i due ingredienti, portare ad ebollizione e versare nelle ciotole.

(Ricetta di Sonia Gandolfi e Carmen Pellati, di Gropparello, PC).





Ùvva Crova (Uva Crova)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito sette lobata ed a volte pentalobata. Il margine si presenta rettilineo. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di U. La pagina inferiore presenta una tomentosità di tipo lanuginoso. Il picciolo è di colore verdastro.

#### Grappolo:

grosso, allungato, a forma piramidale e mediamente spargolo. Di solito alato. Gli acini sono rotondi e molto grossi. Di colore blu-violaceo, con la buccia abbastanza spessa, sono di solito non eccessivamente raggruppati fra loro e rivestiti da pruina. La polpa è croccante, sugosa e molto zuccherina. Il colore del grappolo a maturazione diventa rossastro.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno vigoroso e dalla produzione buona e costante. Adatto alla potatura lunga. Predilige terreni sciolti, ben esposti, asciutti e calcarei. Matura a fine settembre in collina. Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame ed alla colatura, anche se si segnala una leggera sensibilità all'acqua piovana che, in prossimità della raccolta, può determinarne uno scacco degli acini o comunque uno scadimento della qualità e della conservazione. A tal proposito il Molon scrive: *"allega bene il frutto, e da prodotto abbondante, tanto più pregiato, tanto più la vendemmia fu fatta in tempo asciutto"*.

#### Caratteristiche enologiche:

il Besgàn era impiegato come uva da vino solo in uvaggi con altri vitigni, perché il vino di solo Besgano è *"fiacco, poco colorito e poco serbevole"* (Cavazza, 1914). Alcuni viticoltori di Besgano, tuttavia, lo definiscono un vino chiaro, ma molto saporito.

**Note:** esiste, anche se meno diffuso e conosciuto, un Besgano bianco.

#### Sinonimi:

Crovetta, Croa, Corva, Corbera, Crovet, Crovino, Crova nera, Uva Parma, Sgorbera.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa (L.)*.

#### Origine:

incerta. Forse originatasi da selvatico, anche se già coltivato dai monaci benedettini nel Medioevo. Già citata nella nostra provincia nel 1700 e nel 1880 come una delle uve più coltivate e produttive dell'epoca. Bramieri nel 1818 ne parla come di un'uva *"molto colorita, di grappolo mediocre e nelle grasse terre molto serrato"*.

#### Zona di coltivazione:

collina e prima montagna parmense. Attualmente i ceppi più antichi si sono ritrovati nei comuni di Tizzano e Neviano degli Arduini. Molto diffuso anche nel territorio piacentino, nell'Oltrepo Pavese, ma anche in Lombardia nelle province di Bergamo e Brescia.

#### Situazione attuale:

vitigno a forte rischio di scomparsa nel parmense perché sono rimaste solo poche e vecchie piante.

#### Usi tradizionali:

vitigno tipico da vinificazione, caratterizzato da una buona resa in mosto. Da numerose testimonianze orali, si è appurato che questo vitigno era coltivato ubiquitariamente in quasi tutta la collina della nostra provincia per essere vinificato singolarmente o più spesso mescolato ad altre uve. Probabilmente era tra i vitigni più diffusi del territorio collinare, parallelamente a quanto potevano essere il Lambrusco e la Fortana in pianura.

#### Zuppa di vino e cipolle al parmigiano

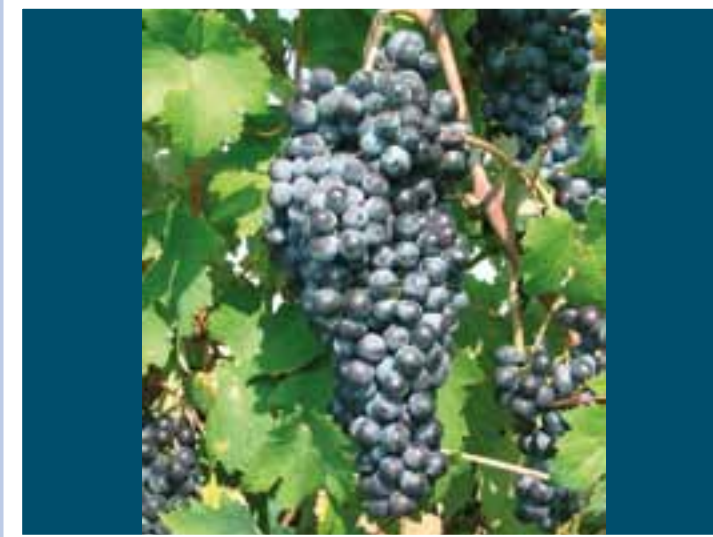
##### Ingredienti:

6 cipolle della varietà Dorata di Parma,  
2 bicchieri di vino,  
250 g di Parmigiano tagliato a scaglie,  
6 fette di pane casereccio,  
50 g di olio, 3 bicchieri di acqua, sale, pepe.

##### Procedimento:

tagliare le cipolle sottili e farle dorare leggermente nell'olio, salare e pepare. Quindi bagnarle con il vino e l'acqua e lasciare bollire per 30'. Disporre il tutto in una teglia ed aggiungere le fette di pane, ricoprirle con le cipolle e le scaglie di parmigiano. Mettere a fuoco caldo e far gratinare.

(Ricetta tratta da: "Ortaggi Locali del Parmense", di Enzo Melegari)



## Ùvva Fortana (Uva Fortana)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

grande, caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito pentalobata. Il margine, invece, si presenta seghettato con margini rettilinei o concavo-convessi. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di lira. La pagina inferiore presenta una tomentosità di tipo lanuginoso. Si riconosce facilmente grazie alle venature rossastre del picciolo e delle nervature fogliari.

#### Grappolo:

di medie dimensioni, allungato e piramidale con ala allungata e pedunculata. Graspò di color rossiccio. Gli acini sono di forma ellittica ed abbastanza grossi con presenza di vinaccioli. Di colore blu-violaceo, sono di solito abbastanza raggruppati fra loro e rivestiti da pruina.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno molto vigoroso e dalla produzione buona e costante e maturazione piuttosto tardiva (dalla terza decade di settembre alla prima di ottobre). Si dimostra discretamente tollerante alla peronospora, anche se sembra manifestare una maggiore sensibilità alla botrite ed all'oidio. I giovani tralci sembrano sensibili ai freddi primaverili ed al vento. Fiorisce precocemente.

#### Caratteristiche enologiche:

vino che sembra essere stato un tempo molto apprezzato per le sue caratteristiche enologiche. Da alcuni era addirittura considerato un vino eccezionale, con un leggero profumo di rosa. Era certamente fresco e poco corposo, adatto per il consumo quotidiano e difficile da conservare. Spesso veniva miscelato al Lambrusco per schiarire un po' quest'ultimo. La loro unione sembra fosse anche molto interessante da un punto di vista organolettico.

**Note:** essendo un vitigno molto vigoroso è bene coltivarlo in terreni poco fertili per contenerne l'eccessivo sviluppo e la rottura degli acini, al fine di aumentarne la qualità del prodotto finito. Il nome sembra derivare da "Corba", nome del cesto che serviva di solito per trasportarla. È presente anche una Crova bianca, però molto meno diffusa e importante di quella nera.

#### Sinonimi:

Fortanina (nella zona di S. Secondo), Fontanella (nella zona di Zibello), Uva d'Oro, Fruttano, Fruttana.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.).

#### Origine:

molto antica. La prima citazione fa riferimento ad un'opera Agostino Gallo nella metà del Cinquecento. Un secolo dopo, il bolognese Tanara la definisce "la regina delle uve negre per far buon vino". A Parma compare per la prima volta citata su un testo nel 1700. I Bollettini del Ministero dell'Agricoltura del 1875 riportavano la Fortana come molto diffusa in Pianura Padana.

#### Zona di coltivazione:

nella pianura parmense i ceppi più antichi si trovano nella zona di S. Secondo Parmense, specialmente in località "Pavarara". La sua diffusione però si estende anche in altre zone della Pianura Padana.

#### Situazione attuale:

vitigno non a rischio di estinzione. Viene coltivato diffusamente in molte realtà viticole del Nord Italia. Da tempo è inserito nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite.

#### Usi tradizionali:

vitigno tipico da vinificazione. Spesso vinificato da solo o con altre uve (es. Lambrusco). In quest'ultimo caso serviva per tagliare ed alleggerire vini più corposi o per aumentarne, dello stesso, la pastosità.

#### Zuppa di Fortana

In una scodella si versava del vino di Fortana aggiungendo pane a volontà. Si poteva consumare a colazione o a merenda al posto del caffèlatte. In alcune zone il vino di Fortana sostituiva il brodo per condire le tagliatelle. Era un piatto particolare che si usava preparare per la cena della Vigilia di Natale.

(Ricetta tratta da: "Profumi e Sapori", di Enzo Melegari)

#### Vin cotto con l'uva Fortana

Scegliere i grappoli più maturi, si sgranano, si schiacciano i chicchi e poi si cola il mosto. Quest'ultimo si mette a bollire in un paiolo togliendo la schiuma. Quando il volume si è ridotto di tre quarti, si cola e si conserva in vasi di terracotta.

(Ricetta tratta da: "I Vecchi Vitigni del Nostro Territorio", di Enzo Melegari e M. Carboni)





### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito tri o pentalobata. Il margine, invece, si presenta seghettato con margini rettilinei. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di U. La pagina inferiore presenta una leggera tomentosità vellutata. In autunno si tinge di un bel colore rosso e cade tardi.

#### Grappolo:

di grosse dimensioni (anche oltre al Kg), allungato e piramidale con ala allungata e pedunculata. Gli acini sono di forma rotonda o troncovoidale ed abbastanza grossi con presenza di vinaccioli. Di colore blu-violaceo, sono di solito abbastanza raggruppati fra loro e rivestiti da pruina.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno vigoroso e dalla produzione abbondante e costante negli anni. La maturazione cade di solito tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre in pianura. Abbastanza rustica, anche se secondo alcuni autori sembra sensibile alla peronospora, all'antracnosi ed al gelo. Richiede potatura lunga.

#### Caratteristiche enologiche:

vino frizzante o secco, di solito dolce, leggero e poco corposo. Il colore è di solito poco intenso (rosso chiaro) ed il grado alcolico medio-basso. Dotato tuttavia di profumo ed aroma molto intensi di frutto maturo, si presta molto bene ad essere consumato come vino da pasto soprattutto d'estate perché dissetante. Gli abbinamenti più azzeccati sono con i salumi, soprattutto con la Spalla Cotta di S. Secondo ed il Culatello di Zibello. A causa della sua scarsa alcolicità, si presta poco alla conservazione. Entra spesso in uvaggi con altri vitigni, dando origine a prodotti enologicamente interessanti.

**Note:** il nome sembra derivare da "Fruttana", ossia "che porta tanto frutto". Anche il sinonimo Uva d'Oro sembra legato alla sua abituale e generosa produzione che la rendeva preziosa come l'oro. La sua coltivazione si concentra soprattutto nei terreni fertili ed irrigui della pianura emiliana, che danno sfogo a tutta la sua vigoria, esaltandone la produzione ed il lussureggiamento, ma a scapito del grado zuccherino. In collina, su suoli poveri e ben drenati, migliora sensibilmente le sue caratteristiche qualitative pur fornendo un prodotto da non invecchiare. Per alcuni autori Fortana e Fortanina sono due vitigni distinti, in realtà sembra che le piccole differenze siano riconducibili prevalentemente a fattori pedoclimatici.

### Lambrüssch (Lambrusco Maestri)

#### Sinonimi:

Lambrusco nero.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa (L.)*.

#### Origine:

il nome lambrusco sembra derivare da "la Brusca", sinonimo di vite selvatica che gli antichi abitanti delle terra-mare della pianura parmense utilizzavano per ottenere una bevanda fermentata. Da allora sono stati selezionati diversi ceppi con caratteristiche simili. Nel XVIII secolo era chiamato "Lambrusco nero". La denominazione "Maestri", invece, fa riferimento a colui che selezionò uno dei cloni più conosciuti: Luigi Maestri, che aveva la sua proprietà in località Baccanelli di Valera (comune di S. Pancrazio), dove presumibilmente questo vitigno venne selezionato all'inizio del XX secolo. Si legge infatti in un articolo della Gazzetta di Parma del 1903: "...barbatelle bellissime, al cento lire 6,00, più piccole di un anno id. lire 5,00. Taiuoli al cento lire 1,00. Recapito in Piazza Garibaldi 33 al primo piano, Parma".

#### Zona di coltivazione:

vitigno coltivato principalmente in pianura, dove trova il massimo della sua espressione agronomica. Molto diffuso anche nel reggiano e nel modenese. Un tempo era il classico vitigno che costituiva le tipiche piantate parmigiane, ossia filari di viti maritate con olmi, aceri o piante da frutto, alternati da campi coltivati a seminativi.

#### Situazione attuale:

Vitigno non a rischio di estinzione, in quanto coltivato diffusamente in Italia.

#### Usi tradizionali:

vitigno tipico da vinificazione, caratterizzato da un mosto brillante ed acidulo. Concorre oggi in alcune D.O.C. reggiane e mantovane. In passato, invece, era tradizione per ogni famiglia contadina farsi il vino in casa, così come il sugo, alimento tipico dei giorni di vendemmia. Nella vinificazione casalinga questo vino veniva imbottigliato in primavera, di solito nella luna calante di marzo e fatto rifermentare in bottiglia. In questo modo il vino faceva il tipico fondo (in dialetto "fiss") che era poi la causa di un precoce deterioramento dello stesso.

#### Sugo di Lambrusco

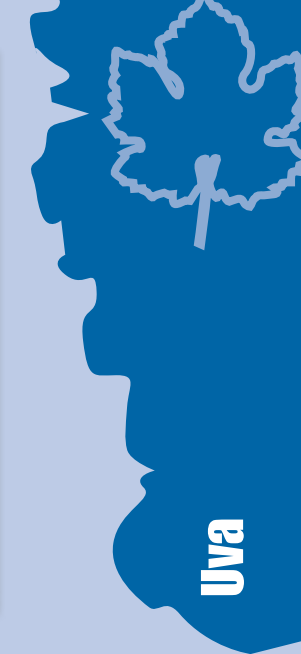
##### Ingredienti:

2 litri di mosto appena pigiato  
340 g di farina  
3 cucchiaini di zucchero.

##### Procedimento:

scaldare a fuoco lento metà del mosto e contemporaneamente mescolare l'altra metà con farina e zucchero. Successivamente, quando il primo avrà raggiunto l'ebollizione aggiungere il resto e far bollire lentamente per 15 minuti.

(Ricetta di Ines Mantovani, di Fognano)



### Caratteri produttivi

#### Foglia:

pentagonale e trilobata, di colore verde scuro. La pagina superiore si presenta glabra, mentre quella inferiore è caratterizzata dall'aver una grande tomentosità.

#### Grappolo:

di media grandezza (peso medio 400 g), allungato e compatto, di forma cilindrico-piramidale allungata, con ala pedunculata. Acino di dimensioni medio-piccole, di colore blu-nero, a forma arrotondata con epicarpo ricco di pruína e molto resistente.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno molto vigoroso e lussureggiante con produzione abbondante e costante. Predilige terreni freschi. Richiede una forma di allevamento e una potatura che diano sfogo a questa vigoria.

#### Epoca maturazione:

medio-tardiva. Nella prima metà di ottobre in pianura.

#### Resistenze:

mediamente tollerante alle principali crittogame.

#### Caratteristiche enologiche:

vino che all'olfatto si presenta fragrante, fruttato e talvolta con spiccate note floreali. Corposo e di colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei. Tannico, di grado alcolico non elevato, ma che si accosta molto bene a molti piatti tradizionali parmigiani, soprattutto salumi. Viene prodotto nelle tipologie frizzante e amabile. Può servire anche da taglio.

### Úvva Jàdga (Uva Lugliatica)

#### Sinonimi:

Luglienga, Lignan, Lugliese, Uglienga, Buona in Casa, S. Anna, Lugliola, S. Giacomo.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa (L.)*.

#### Origine:

sconosciuta. Sembra essere una delle varietà italiane più antiche. Già citata dal modenese Giacomo Castelvetro nel 1614 "...dal nome del mese, si chiama luiatica e, ancor che sia assai buona, pur per esser la prima piace molto e viene non poco stimata...e di lei poco vino si fa, per riuscire assai debole, e ancora per mangiarsi tutta". Non ci è dato sapere quando per la prima volta comparve nella provincia di Parma.

#### Zona di coltivazione:

vitigno diffuso in molte province del Nord Italia, tra cui anche nella nostra. Era coltivato tipicamente negli orti o nei filari di vite vicino a casa, proprio per il suo tipico consumo fresco.

#### Situazione attuale:

vitigno non ad imminente rischio di estinzione in quanto coltivato anche in altre regioni italiane. Nel parmense si trova tuttavia molto raramente nei pochi e vecchi vigneti che ancora sono presenti in collina.

#### Usi tradizionali:

vitigno da tavola. Ha un sapore dolce, dalla polpa abbastanza carnosa, fondente e profumata con un gusto particolare. Il prof. Cavazza nel 1914 la loda come un'uva dal "...sapore speciale, diverso dalle altre uve". Il prof. Tamaro la definisce "...di grande valore per precocità e bontà". Produce un mosto con pregi medio-bassi. Data la particolare epoca di maturazione di quest'uva, è sempre stata apprezzata e coltivata per il consumo fresco. È la vite dei pergolati e delle spalliere delle case. In alcuni casi si produceva uva sotto spirito.

#### Uva sotto spirito

Dopo aver sgranato gli acini (mantenendo il picciolo), si mettono in vasi di vetro. Coprire questi ultimi con alcool ed aggiungere per ogni litro di alcool, 200 g di zucchero, un pezzo di cannella, 2 chiodi di garofano ed un pezzo di buccia di limone. Chiudere i barattoli e lasciare stagionare. Al posto dell'alcool si può utilizzare la grappa.

(Ricetta tratta da: "I Vecchi Vitigni del Nostro Territorio", di E. Melegari e M. Carboni)





### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito trilobato. Il margine si presenta profondamente seghettato con margini rettilinei. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presentano molto aperti e a forma di V. La pagina inferiore presenta una leggera o nulla tomentosità.

#### Grappolo:

di medie dimensioni, di struttura irregolare, abbastanza compatto, allungato e cilindrico. Di solito alato. Gli acini sono rotondi o oblunghi, di color verde trasparente, talora dorato e di medie dimensioni. La buccia si presenta sottile e leggermente pruinosa.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno vigoroso e dalla produzione discretamente buona e costante. Matura a cavallo tra la fine di luglio ed i primi di agosto a seconda degli ambienti di coltivazione. Si conserva per tutto agosto. Si dimostra sensibile all'oidio, alla tignola, al gelo invernale ed ai danni da vespe. I migliori risultati si hanno in terreni fertili, freschi ed in luoghi soleggiati. Si consiglia una potatura lunga (6-8 gemme), in quanto al taglio corto risulta improduttiva.

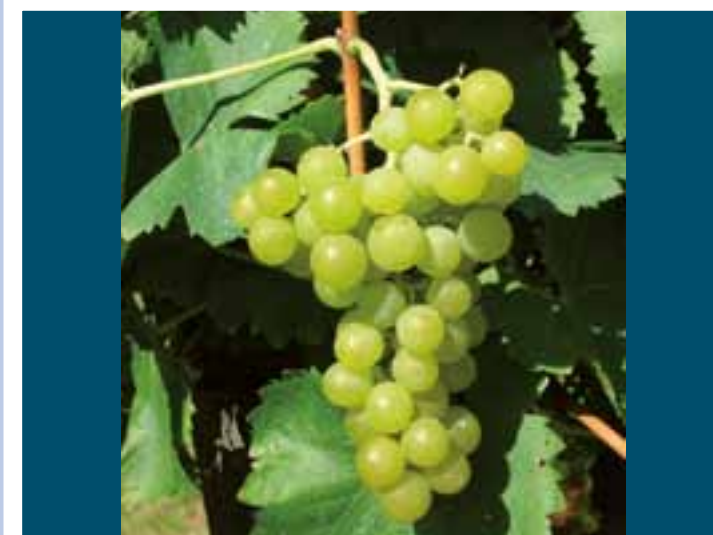
**Note:** varietà che potrebbe essere riproposta anche per il commercio, in quanto si presenta tollerante al trasporto. Il Rivenda, infatti, lamenta che questo vitigno non sia sparso e apprezzato quanto meriti. Alcuni autori citano l'esistenza di una Luglienga nera che però non sembra essere mai stata presente nel territorio emiliano.

### Uva Malvasia 'd Màjateg (Uva Malvasia di Maiatico)

<b>Sinonimi:</b>	Malvasia, Malvasia Nostrana, Malvasia Locale, Malvasia odorosissima.
<b>Specie:</b>	<i>Vitis vinifera sativa</i> (L.)
<b>Origine:</b>	il nome deriva da una città greca del Peloponneso, Monenvasia che significa "una sola entrata", città che per assonanza con il nome greco fu ribattezzata dai Veneziani "Malvasia". Si deve, infatti, ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare prima i vini dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo, poi anche i locali in Venezia nei quali se ne svolgeva il commercio. Questo vitigno, dal Peloponneso è arrivato in Italia dove si è diffuso enormemente, differenziandosi di zona in zona. Nel parmense viene citata la Malvasia di Sala Baganza per la prima volta nel 1463 quando il principe di Parma donò al pittore Benedetto Bembo un barilotto di questo vino, perché aiutasse il pittore a resistere al freddo dell'inverno durante la pittura della Camera d'Oro del castello di Torrechiara che doveva essere terminata entro la primavera. Nel 1700 parte della produzione veniva esportata in Francia per allietare le tavolate dei nobili d'oltralpe di allora. Successivamente anche Garibaldi nell'aprile del 1861 soggiornò qualche giorno a Maiatico per gustarsi questo vino che così descrisse: "non c'è aroma più delizioso, non c'è nettare più delizioso della Malvasia di Maiatico". Si narra che in seguito si portò alcune barbatelle nella sua isola di Caprara, senza però ottenere i risultati sperati. Anche Paolo III Farnese e Giuseppe Verdi si dice fossero profondi ammiratori della Malvasia; infatti, per il compositore si narra che quando si trovava a Busseto amava mangiare un uovo "... che gli scivolava giù, bevuto di volo, con un pizzico di sale disciolto in un gottino di malvasia, così buona quando è buona e così bella nel trasparente colore dell'ambra". Nel 1926 la Malvasia di Maiatico di Adolfo Longhi vinse il primo premio alla fiera campionaria di vini che si organizzò a Roma.
<b>Zona di coltivazione:</b>	la Malvasia è oggi molto coltivata nel territorio collinare parmense, rientrando tra i prodotti d'eccellenza della gastronomia locale, con prodotti anche molto interessanti, anche se il vitigno di partenza è la Malvasia di Candia Aromatica, non più la Malvasia Locale di un tempo, qui descritta in questa scheda. Il tempio della Malvasia Locale era Maiatico (da cui il nome) e Talignano, dove la particolare condizione pedoclimatica rendeva il vino che si otteneva davvero unico. A tal proposito De Marchi, descrivendo della situazione pedologica della zona in esame, critica il fatto che questo terreno sabbioso sia impiegato per produrre laterizi e non per la coltivazione della Malvasia.
<b>Situazione attuale:</b>	vitigno presente solo in pochi e vecchi esemplari. I pochi ceppi ancora viventi sono stati ritrovati a Collecchio nelle vigne di Calzetti e a Basilicogiano da Casalini. Il rischio di estinzione attualmente è elevato, anche se esistono tentativi per una sua salvaguardia, grazie alla Provincia di Parma che sta provvedendo alla sua iscrizione al Registro Nazionale dei vitigni.

#### Usi tradizionali:

il vino di Malvasia Odorosissima era usualmente consumato come vino da tavola o in abbinamento con i dolci. Da alcuni riferimenti bibliografici sembra che nel territorio ducale fosse tradizione abbinare la Malvasia con il bussilano (bussilàn): speciale ciambella dolce.



Ùvva Moscàt Pramzàn (Uva Moscato Parmigiano)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

ampia, di colore verde metallico nella pagina superiore e rivestito da una lieve peluria nella pagina inferiore. Il lembo fogliare è pentagonale e di solito tri o pentalobato. Il margine si presenta rettilineo. La base dei seni laterali è a forma di lira e di quello peziolare si presenta a forma di V o di U. Si nota che la foglia è meno sfrangiata di quella della Malvasia di Candia. Altra differenza riguarda i tralci, più rossicci nella Malvasia di Candia.

#### Grappolo:

medio, di forma piramidale-allungato, spargolo. Di solito alato. Gli acini sono rotondi e di media grossezza, di colore verde ambrato, leggermente meno dorati di quelli della Candia. La buccia è abbastanza spessa e resistente, la polpa succosa. Al gusto appare di un dolce quasi mieloso e molto aromatica, profondamente diversa da quella di Candia; "...assaggiatela a fine settembre e ne riporterete un ricordo incancellabile per tutta la vita" scriveva don Botti nel 1974.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno abbastanza vigoroso e dalla produzione buona e costante. Matura attorno alla I decade di settembre in collina. Mediamente tollerante alle principali crittogame. La forma di allevamento più indicata è il guyot in collina ed il sylvoz in pianura. Si adatta bene alla potatura sia lunga che corta. L'uva si mantiene sana a lungo sulla pianta.

#### Caratteristiche enologiche:

definita dal volume di *Gastronomia Parmense "la regina dei vini del parmense"*. Dalla vinificazione della Malvasia di Maiatico si ottiene un vino che Luigi Veronelli descrive come "squisito ... per il colore giallo-oro, reso più allegro dal vivido gioco bianco della spuma aroma fitto in cui cogli tanti sentori - suadenti, umidi, grassi - come da un coltivo di fiori dopo la tempesta; sapore fresco, dolce, non dolce e lieto; nerbo viperino in cui è stesa una stoffa larga e polputa di irripetibile contadinità". Anche Botti scriveva "... se avete la fortuna di tenere qualche conoscenza in famiglie del luogo - riferendosi a Maiatico - ... è là che troverete l'autentica bottiglia del vino-liquore che tonifica lo stomaco e risveglia la gioia dei buongustai".

**Note:** sempre don Botti, nel 1974 parlando a proposito di questo vitigno descrive che "la Malvasia non ubriaca. Bevuta dopo il pasto agevola la digestione, provocando una dolce ebrietà che induce al sorriso e scioglie la lingua a lieti conversari e alle confidenze".

Lo stesso autore è polemico verso l'abbandono della "vecchia" Malvasia a favore di quella di Candia, quest'ultima più produttiva, ma meno dolce e profumata.

#### Sinonimi:

Biblina, Moscadella bianca, Moscatello, Moscatellone.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.)

#### Origine:

incerta, anche se molto antica. Il nome sembra derivare da "muscum", ossia muschio, per il forte aroma caratteristico che emana. È un vitigno che ha assunto ormai fama a livello mondiale, già noto ai Romani, i quali denominavano "Apiane" le sue uve, perché volentieri visitate dalle api. A Parma, un Moscato locale viene citato per la prima volta nel XVII secolo in un testo di agricoltura locale come uno dei principali vitigni bianchi della collina, anche se non è chiara la sua origine.

#### Zona di coltivazione:

il vitigno identificato come Moscato Parmigiano (differente dagli altri Moscati), è stato ritrovato nella pianura parmense specialmente nella zona di Fontevivo dove grazie alla passione di alcuni agricoltori custodi come Cesare Pelagatti e Sergio Grisenti, non è andato perduto e si è potuto conservare fino ai giorni nostri.

#### Situazione attuale:

vitigno presente solo nel territorio sopra indicato, ad elevato rischio di estinzione, in quanto da tempo sostituito da altri Moscati più diffusi e facilmente reperibili sul mercato.

#### Usi tradizionali:

vitigno molto diffuso e coltivato in passato da solo a tavola e per la vinificazione. A differenza di altri vitigni tipicamente da mensa, i suoi grappoli sono indicati solo per un consumo immediato, in quanto non sono in grado di conservarsi per lunghi periodi di tempo (all'incirca 2 mesi). Per questo motivo veniva coltivato spesso nei pergolati (in dialetto "bersò") delle case coloniche, in quanto facilmente accessibile da parte dei membri della famiglia rurale, ma anche per difenderlo dagli allora "ladri di frutta".

#### Busslàn o Busilàn

##### Ingredienti:

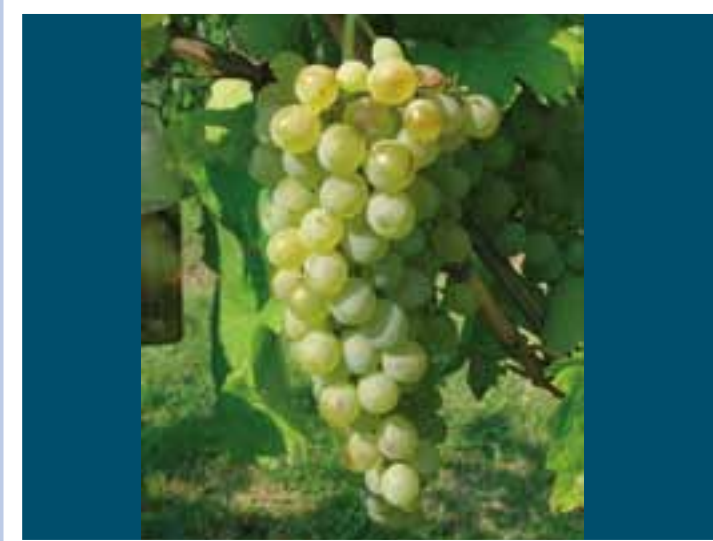
150 g di burro, 150 g di zucchero, 500 g di farina, 3 uova, di cui 1 intero, un pizzico di sale, 1 bustina di lievito, 1 limone, 1 bustina di zucchero in granella, 1/2 bicchiere di latte.

##### Preparazione:

lavorare il burro a temperatura ambiente insieme a farina, zucchero, uova, latte e sale. Aggiungere la scorza grattugiata di limone ed in ultimo il lievito. Posizionare l'impasto, che dovrà risultare molto morbido, in una teglia da ciambella imburrata ed infarinata. Montare leggermente l'albume delle uova rimaste con una forchetta e stenderlo sopra la pasta. Cospargere quindi di zucchero prima di infornare a 180°C per circa 30'.

(Ricetta di Carmen Pellati, di Gropparello, PC).





Ùvva Pisòn'na (Uva Picciona)

**Caratteri produttivi**

**Foglia:**

di media grandezza, tri o penta lobata, quasi glabra anche nella pagina inferiore. La dentellatura è larga, dritta e regolare. Le nervature sono evidenti e di colore biancastro. Il seno peziolare è a forma di lira con base ad "U". In autunno esse diventano di color giallo sporco, rugginose ai margini.

**Grappolo:**

abbastanza grosso (peso medio 250-300 g), cilindro-conico, allungato e di solito alato. Gli acini sono rotondi e di media grossezza con buccia tenera. Non eccessivamente compatti tra loro. Di colore giallo verdastro che diventa ambrato qualora esposto al sole. Spesso questi ultimi, quando investiti dalla radiazione luminosa, si ricoprono di punteggiature scure o macchie color nocciola.

**Caratteristiche agronomiche:**

vitigno di media vigoria e dalla produzione buona e costante. Predilige terreni molto sciolti ed asciutti, anche se si adatta discretamente a quelli argillosi e compatti. Matura nella I metà di settembre in pianura. Mediamente tollerante alle principali crittogame, in particolare alla peronospora. La forma di allevamento più impiegata in pianura è il sylvoz, anche se non si escludono buoni risultati con l'impiego del guyot per i terreni siccitosi e meno fertili.

**Caratteristiche enologiche:**

il vino, secco o dolce, è comunque caratterizzato dall'aroma di Moscato che lo rende inconfondibile al palato. È alquanto versatile, in quanto si può ottenere secco, amabile, dolce, spumante o passito e sempre con ottimi risultati. Alcuni coltivatori di questo antico vitigno ricordano però che facilmente "facesse l'olio", uno dei difetti di origine batterica del vino, oggi denominato in termini enologici "filante", legato all'artigianale metodo di vinificazione di allora. Nella sua versione più classica, "Moscato dolce", in passato si abbinava con il Busilàn, dolce tipico emiliano, nel quale si tingeva prima di consumarlo, così come si fa anche oggi in Toscana con i cantucci ed il Vin Santo.

**Specie:**

*Vitis vinifera sativa (L.)*

**Origine:**

ignota.

**Zona di coltivazione:**

collina parmense.

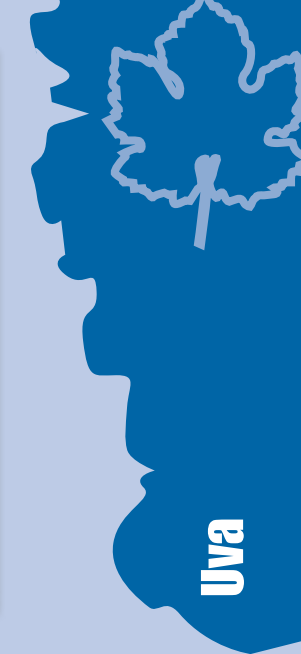
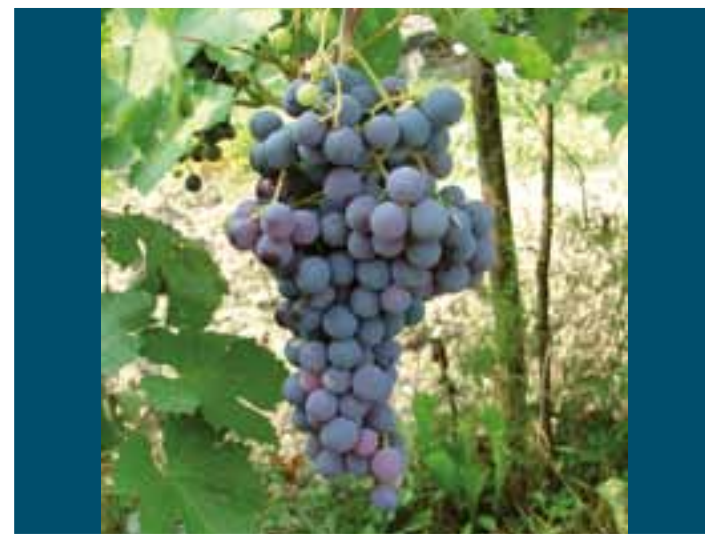
**Situazione attuale:**

molto rara. Ad elevato pericolo di estinzione.

**Usi tradizionali:**

tipico vitigno da tavola. Gli acini, dalla buccia molto dura, ne permettono la conservazione in campo fino a tardo autunno senza particolari problemi. Un tempo si raccoglievano e si conservavano i grappoli come per la Verdea, appesi in soffitta o nel granaio per consumarli nei mesi invernali. La casa contadina, infatti, un tempo era ricca di fragranze ed odori: salumi appesi in camera da letto, frutta sotto il letto o in cantina, farina nella madia in cucina, uva appesa in soffitta, cotogne nei cassetti e negli armadi per odorare i vestiti,...

**Note:** il Moscato non è propriamente un unico vitigno, ma bensì una tribù (così li definisce il Cavazza), tutti caratterizzati dalla speciale fragranza del frutto. Il Moscato Parmigiano sembrerebbe essere un clone appartenente a questa categoria, dalle spiccate sensazioni aromatiche, anche se il condizionale è d'obbligo, in quanto analisi più accurate sono attualmente in corso al fine di escludere la sinonimia con un altro Moscato noto.



Ùvva Rosära (Uva Rossara)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

pentagonale di colore verde non intenso, dai margini rettilinei e ben definiti. Nella pagina inferiore presenta una tomentosità di tipo vellutato.

#### Grappolo:

di medie dimensioni, allungato con ala allungata pedunculata. Acino di forma ellittica e dimensioni medio-grandi, di colore giallo dorato a maturità e rivestito esternamente da uno strato ceroso. Buccia molto resistente.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno di media vigoria che ama terreni sciolti. Produzione media e costante. Si adatta bene alle classiche forme di allevamento e di potatura della vite in collina.

#### Epoca maturazione:

media, tuttavia può resistere sulla pianta fino alle prime gelate.

#### Resistenze:

non presenta particolari resistenze alle crittogame.

#### Sinonimi:

Rossarolo, Rossana, Rossera, Rossanella, Brezzola, Margellana, Verdesi, Tenerone, Rossar e Negra tenera. Secondo Cavazza è identica alla "Margellana" della provincia di Como, alla "Brezzola" di Gattinara, al "Verdesi Grosso" del Canavese e al "Tenerone" della Toscana.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.)

#### Origine:

sconosciuta, anche se sembra probabilmente trentina. Nel parmense viene coltivata sicuramente almeno dal 1700, in quanto si trova citata in un antico testo locale come importante vitigno della zona. Il nome deriva dalla colorazione che assume il grappolo a maturazione.

#### Zona di coltivazione:

vitigno ritrovato prevalentemente nella collina parmense nelle valli del Parma e dell'Enza. Era coltivata da sola o insieme ad altre uve all'interno di filari. In passato diffusa anche nella pianura reggiana, ma anche in altre zone italiane come in Trentino, Lombardia, Toscana e Veneto.

#### Situazione attuale:

vitigno molto poco diffuso ed a forte rischio di estinzione per la sua scarsa presenza nel territorio in esame, se si escludono alcuni vecchi ceppi coltivati in vigneti di piccoli produttori.

#### Usi tradizionali:

usata prevalentemente da solo o insieme ad altre uve, per la vinificazione.

#### Zuppetta di vino

Frantumare il pane secco e aggiungere il vino e lasciare macerare per almeno 2 ore e servire a temperatura ambiente. Questa "minestra", considerata molto nutriente, veniva somministrata anche ai cavalli in occasione di sforzi particolarmente intensi.





Ùvva S. Maria (Uva S. Maria)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito pentalobata. Il margine si presenta rettilineo. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di V. La pagina inferiore presenta una tomentosità di tipo aracnoideo. Il picciolo si presenta di un colore verde-rossiccio. In autunno la foglia si colora di giallo, per la ricchezza di flavoni, similmente alle uve bianche. Defogliazione tardiva.

#### Grappolo:

abbastanza grosso, piramidale, allungato e mediamente compatto. Di solito alato. Gli acini sono rotondi e di media grossezza. Di colore rosso-bluastro, sono di solito abbastanza compatti, caratterizzati da una buccia sottile rivestita da una leggera pruina.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno abbastanza vigoroso e dalla produzione buona e costante. Predilige terreni sciolti ed asciutti, dove esprime tutte le sue migliori caratteristiche enologiche. Matura attorno alla III decade di settembre in collina. Richiede una potatura lunga. Tollerante alla peronospora ed alla botrite, ma sensibile all'oidio ed ai freddi primaverili.

#### Caratteristiche enologiche:

vitigno coltivato per la vinificazione. Generalmente impiegato da solo o in uvaggi con altri vitigni. In passato in Trentino era coltivata a fianco del Teroldego o Negrara, in modo che questi vitigni colorassero maggiormente il vino di risulta. Il vino di sola Rossara, infatti, presenta un colore rosso non eccessivamente intenso (quasi rosato) e dalla gradazione alcolica non elevatissima. Al sapore risulta poco tannico e molto profumato (di mela matura con aromi selvatici), più o meno aspro, sapido e poco serbevole. In passato era prodotto quasi esclusivamente nella versione frizzante. Il Cavazza ne sconsiglia la coltivazione ove non sia assicurata la maturazione dell'uva.

**Note:** in passato il vino di Rossara era un vino molto apprezzato per la popolazione dell'Appennino parmense. Ancora molti agricoltori lo ricordano con un pizzico di nostalgia, in quanto era un vino bevuto per la sua freschezza e leggerezza, che bene si abbinava con i piatti "poveri" del tempo.

#### Sinonimi:

-

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.)

#### Origine:

incerta, anche se molto antica, sembra autoctona del piacentino. Già citata nel XVII secolo in un testo di agricoltura locale come uno dei principali vitigni bianchi della collina. Nel 1768 viene menzionata dal Trinci come un'ottima uva. La sua diffusione si è ridotta enormemente a seguito dell'abbandono delle colline dal II dopoguerra in poi.

#### Zona di coltivazione:

vitigno attualmente molto diffuso nel territorio collinare della valle dello Stivone e dell'Arda, specialmente nella zona di Vigoleno.

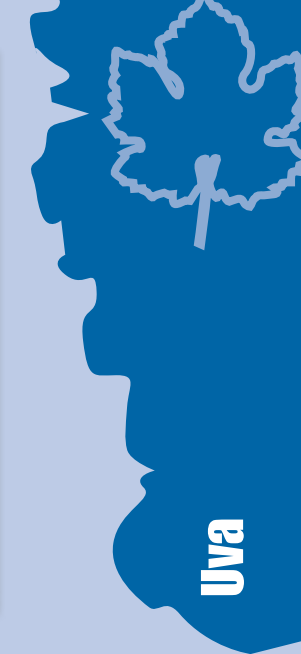
#### Situazione attuale:

uva presente solo nel territorio sopra indicato, ma non per questo ad immediato rischio di estinzione, considerando che rientra nella composizione della Doc "Colli Piacentini" e del Vin Santo di Vigoleno.

#### Usi tradizionali:

vitigno molto diffuso e coltivato in passato da solo o con altre uve, per la produzione di un ottimo vino bianco. Nonostante il rapido ed inesorabile abbandono che esso ha subito negli ultimi decenni, alcuni viticoltori lo stanno riscoprendo e valorizzando nella produzione di un Vin Santo dalle caratteristiche enologiche molto interessanti.

Il Vin Santo, come tutti i passiti, si otteneva raccogliendo i grappoli ancora attaccati ai tralci che venivano appesi in luoghi freschi, ma ben aerati. Dopo qualche mese, una volta che l'acino ha perso gran parte dell'acqua che contiene (concentrando, quindi, lo zucchero), veniva spremuto e lasciato fermentare, ottenendo così, il prelibato nettare.



### Caratteri produttivi

#### Foglia:

piccola, caratterizzata da un lembo fogliare pentagonale e di solito pentalobata. Il margine si presenta rettilineo. La base dei seni laterali e di quello peziolare si presenta a forma di V. La pagina inferiore presenta una tomentosità di tipo lanuginoso.

#### Grappolo:

di dimensione media e di forma allungata. Di solito compatto ed alato. Gli acini sono rotondi o ovoidali, di media grossezza e di colore giallo ambrato. Polpa consistente e sapore neutro.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno abbastanza vigoroso e dalla produzione buona e costante. Predilige terreni molto sciolti ed asciutti, dove sa dare delle caratteristiche al vino davvero uniche. Matura nella I decade di settembre in collina. Mediamente tollerante alle principali crittogame, anche se si segnala una maggiore sensibilità alla botrite. La forma di allevamento più indicata è il guyot. Scarsa tolleranza ai ristagni idrici. Si adatta alla potatura corta.

#### Caratteristiche enologiche:

di solito usato in uvaggi. Dalla vinificazione in purezza si ottiene un vino color giallo paglierino con riflessi verdolini, molto profumato (ad alcuni richiama l'odore della nocciola tostata), fruttato e dal buon grado alcolico. Buona anche l'acidità. Il Trinci scrive: *"l'uva S. Maria è di qualità bianca, comincia a maturare al principio di agosto... fa il vino bianco dolce, delicato, odoroso e sottile, ma di pochissimo spirito, matura presto per le prime beve, non dispiace a bersi solo, anzi è gustoso per le Dame, e mescolato con altre uve per vini bianchi fa buonissima lega, dandogli della dolcezza e dell'odore"*. La produzione di passito, inoltre, enfatizza i caratteri aromatici, rendendolo un vino di elevata qualità.

**Note:** assieme a questo vitigno, esiste anche la S. Maria rossa anche se meno importante e diffusa di quella bianca. Si ricorda che assieme a questa uva in passato si coltivava anche la Melara, uva con caratteri simili anche ampelografici, ma differente come vitigno. Ottimi si registrano i prodotti enologici che si ottengono dall'unione di questi due vitigni.

### Uva Termarèn'na Bianca (Uva Termarina Bianca)

#### Sinonimi:

Uva Passerina, Tremarina, Tramarina, Terra Marina.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa (L.)*

#### Origine:

l'uva Tremarina, sia bianca che nera, era conosciuta e quasi sicuramente diffusa in Emilia Romagna sin dal 1600, valutando ciò che scrive il Tanara. La leggenda vuole che siano stati i crociati a portarla in patria, anche se non esistono testimonianze che attestino tale origine.

Le prime citazioni bibliografiche risalgono al 1700, quando un anonimo agronomo parmense la cita tra i vitigni bianchi presenti nel territorio ducale. Molon, all'inizio del 900, sancisce la sinonimia tra Tramarina e Passerina bianca (n.d.r.: la Passeretta dei Piemontesi), che secondo il Pulliat era un' *"Uva proveniente dalla Grecia, ed ormai diffusa assai in tutte le contrade vitifere d'Europa"*. La coltivazione della Termarina nel Parmense, nei secoli XVIII e XIX, ci viene segnalata anche da Ubaldo Delsante, in un lavoro del 1996: *"Nei secoli passati, nelle colline di Talignano e di Segalara trovava diffusione l'uva tremarina, nelle due varietà rossa e bianca, chiamata anche toscaneamente uva passerina perché ricercata e beccata avidamente dai passeri"*.

Sul Vocabolario Parmigiano-Italiano del Malaspina (1859) troviamo la voce *"Termarèn'na"* a cui l'autore attribuisce il termine italiano di "Passeretta", ma si legge anche il termine *"Uvétta"* a cui corrisponderebbe l'Uva di Corinto. Questo ci attesta che erano presenti sul territorio parmense due differenti tipologie di uva apirena. Ne *"L'Italia agricola"* del 1927 si legge che, in provincia di Parma, *"Per quanto su estensioni limitate si coltiva la tremarina che dà un vino ottimo e ricchissimo di alcool"*. Se ne perdono poi le tracce documentali e intorno al 2000 viene segnalato un esemplare quasi centenario in un pergolato dell'azienda di Angelo Casalini a Basilicogaiano di Montechiarugolo.

#### Zona di coltivazione:

collina parmense.

#### Situazione attuale:

vitigno non ad immediato rischio di estinzione, in quanto sono stati realizzati alcuni vigneti sperimentali. Il trend si prevede in aumento, visto l'interesse di alcuni produttori e l'intenzione della Provincia di Parma ad iscrivere questa varietà nel Registro nazionale delle varietà di vite.

#### Usi tradizionali:

vitigno a duplice attitudine. Caratterizzato da acini con concentrazione zuccherina molto elevata, tanto che nonostante la piccolezza degli stessi, un tempo era considerato un vitigno prevalentemente da mensa.





Uva Termarèn'na Rossa (Uva Termarina rossa)

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da un lembo fogliare cuneiforme e pentalobato, con seno peziolare a V, con lobi sovrapposti. Pagina superiore mediamente bollosa e inferiore poco tomentosa. I denti sono irregolari, a margini convessi e con un evidente mucrone chiaro.

#### Grappolo:

medio o medio-piccolo, compatto, cilindrico, allungato e spesso alato. Gli acini sono molto piccoli ed apireni (senza semi), rotondeggianti, con buccia sottile, pruinosi, di colore giallo-verde che tende a diventare dorata se il grappolo è molto esposto al sole. A differenza della Termarina rossa, non si presentano acini grossi e contenenti vinaccioli.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno abbastanza vigoroso che si adatta molto bene alle condizioni pedoclimatiche della collina parmense. Produzione media e costante e maturazione attorno alla seconda metà di agosto sia in pianura che in collina. Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame, anche se sembra manifestare una maggiore sensibilità alla botrite, probabilmente a causa della compattezza dei grappoli.

#### Caratteristiche enologiche:

vino ad elevata gradazione alcolica, molto profumato e dal sapore delicato. In passato, almeno nella nostra zona non era vinificato in purezza, ma unitamente ad altre uve. Alcune prove sperimentali hanno messo in evidenza una buona attitudine alla vinificazione. L'acidità di buon livello, anche in annate molto calde, lo rende interessante per la produzione di vini frizzanti e spumanti.

**Note:** le piccole dimensioni degli acini possono essere spiegate anche in relazione all'apirenia. Infatti i vinaccioli sono dei produttori di ormoni naturali della crescita, e la loro assenza limita senz'altro un buon accrescimento degli acini.

#### Sinonimi:

Tremarina, Romanino, Armanino, Uva Passerina o Passolina, Uva di Corinto, Regina di Corinto

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa (L.)*

#### Origine:

probabilmente originaria del Peloponneso, se si segue la teoria filologica che fa derivare il nome del vitigno dal latino "ultra + marinus", ovvero "al di là del mare", da cui "Uva d'oltre mare" e, attraverso "Oltremarina", "Tra marina" per arrivare a "Termarina". Il nome però, potrebbe essere collegato anche ad un modo di dire dialettale tipicamente emiliano "la va' in termareina", a significare le difficoltà di allegagione che porta alla presenza di acinellatura nel grappolo. Questa caratteristica ha portato, erroneamente, ad identificare questa varietà con il Corinto nero, che tra i suoi sinonimi annovera anche quello di Marine noir, dalla denominazione data da Plinio di Uva Marina nera. Qualcuno ritiene sia arrivata fino a noi grazie ai Crociati, che l'hanno portata con loro di ritorno dalla Terra Santa. Ne parla Tanara e Gallesio la ricontra in diverse aree dell'Emilia Romagna durante i suoi viaggi. Più tardi Molon (1906) la cita come "Passerina Nera".

Nel corso del XVIII e XIX secolo fu annoverata più volte tra i vitigni di pregio del Parmense. Sulla rivista Panorama, nel 1976, fu pubblicato un articolo del noto esperto di vini italiano Luigi Veronelli, il quale riporta di un vino di Termarina che casualmente gli fu proposto di assaggiare nel corso di una sua visita a Parma: "Un gioiello", così si esprime.

#### Zona di coltivazione:

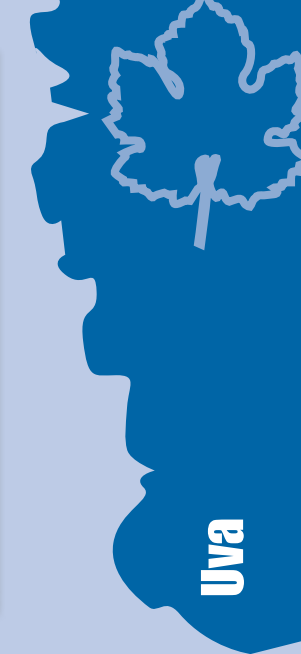
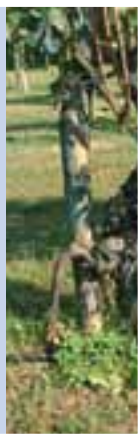
collina parmense. Attualmente i ceppi più antichi si sono ritrovati nei comuni di Sala Baganza, Traversetolo e Montechiarugolo. È diffusa anche nella provincia di Reggio Emilia e sporadicamente in tutta l'Emilia-Romagna.

#### Situazione attuale:

vitigno non ad immediato rischio di estinzione. Il trend si prevede in aumento.

#### Usi tradizionali:

vitigno a duplice attitudine. Caratterizzato da acini con concentrazione zuccherina molto elevata, tanto che nonostante la piccolezza degli stessi, un tempo era considerato un vitigno prevalentemente da mensa. Veniva usato anche dopo appassimento e per fare marmellate. Nella tradizione parmense, il mosto di questo vitigno era fatto cuocere fino a diventare solido, poi era tagliato a cubetti e conservato per mesi. Questa sorta di caramella era tenuta in bocca dalle donne che filavano la lana per aumentare la salivazione, poiché avere i polpastrelli bagnati era una condizione essenziale per svolgere questo antico mestiere.



### Caratteri produttivi

#### Foglia:

caratterizzata da lembo fogliare cuneiforme e pentalobato, con seno peziolare a V aperto o appena chiuso. Pagina superiore liscia e inferiore quasi glabra. I denti sono a margini rettilinei.

#### Grappolo:

medio-piccolo o piccolo, compatto, conico e spesso alato. Gli acini sono rotondi, piccoli, apireni (senza semi) e di colore rosso violaceo. In ogni grappolo si trovano alcuni acini grossi e con i vinaccioli.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno abbastanza vigoroso che si adatta bene alle condizioni pedoclimatiche della collina parmense. Produzione media e costante e maturazione attorno alla prima metà di settembre in collina. Si dimostra mediamente tollerante alle principali crittogame, anche se sembra manifestare una certa sensibilità alla botrite.

#### Caratteristiche enologiche:

vino ad elevata gradazione alcolica, dal colore non carico, ma profumato. Ideale per il passito. Un tempo questo vitigno era coltivato alla testata delle "piantate parmigiane", in modo che aumentasse il grado alcolico del vino prodotto dall'intero filare

**Note:** le piccole dimensioni degli acini possono essere spiegate anche in relazione all'apirenia. Infatti i vinaccioli sono dei produttori di ormoni naturali della crescita, e la loro assenza limita senz'altro un buon accrescimento degli acini.

Esistono tre tipologie di Termarina che si differenziano per il colore della bacca: nera, bianca e rosa.

### Ùvva Terbian nostràn (Uva Trebbiano Nostrana)

#### Sinonimi:

Bianca Nostrana, Trebbiano Parmigiano.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.)

#### Origine:

molto antica: sembra, infatti, corrispondere al "*vinum trebulanum*" citato da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia", ossia vino della Campania prodotto in Agro Trebulanis, nei dintorni di Capua. Il Trebbiano è indicato per identificare un'intera famiglia di vitigni, forse la più grande e differenziata di quelle conosciute. Bacci nel '500 lo indica come originario di Luni, in Etruria. A riguardo dell'origine del nome, alcuni autori lo collegano al fiume Trebbia, vicino a Piacenza, altri a località chiamate Trebbo o Trebbio, diffuse un po' in tutt'Italia. I più noti in assoluto sono: il Trebbiano Toscano, il Trebbiano Modenese ed il Trebbiano Romagnolo, ma sono anche presenti numerosissimi altri "Trebbiani". Uno di questi sembra essere tipico del territorio parmense (oggetto di questa scheda). Infatti, nel 1700 si trova citato tra i principali vitigni coltivati nel territorio ducale, assieme al più famoso "*Trebbiano di Modena*", il "*Trebbiano nostrano*". In un testo emiliano del 1946 si indica quest'ultimo vitigno come una delle "...varietà maggiormente diffuse e che ancora oggi possono convenientemente essere consigliate nella ricostituzione dei nuovi impianti su piede americano... per la provincia di Parma" sia di pianura maritata alle alberate, che di collina.

#### Zona di coltivazione:

molto diffuso era in passato nella Bassa, soprattutto nei comuni di Fontevivo, Fontanellato e S. Secondo. I pochi esemplari ancora rimasti, sono presenti in filari maritati con gli aceri campestri. Le viti più vecchie sono state ritrovate a Pontetaro in quello che resta di un vecchio impianto degli anni '20 e in loc. Pavarara di S. Secondo dove, invece, l'impianto risale agli anni '50.

#### Situazione attuale:

vitigno a fortissimo rischio di estinzione, in quanto solo pochi e vecchi esemplari sono attualmente esistenti. Gli altri Trebbiani, invece, trovano coltivazione in tutta la penisola, soprattutto in Emilia-Romagna, Lazio, Toscana, Marche, Lombardia e Piemonte, ma anche all'estero come in Francia, Bulgaria, Grecia e Russia.

#### Usi tradizionali:

vitigno impiegato in passato da solo o con altre uve, per la produzione di un ottimo vino bianco. In pianura era il principale vitigno a bacca bianca presente. Secondo alcuni autori si conserva facilmente e si può servire anche da tavola. Dalle testimonianze ritrovate, il vino si usava, oltre che per il consumo a pasto, anche nella preparazione degli arrostiti ed accompagnato ai dolci. Altri Trebbiani, invece, in altre zone, entrano nella produzione dell'aceto balsamico e dei migliori brandy.





Uva

### Caratteri produttivi

#### Foglia:

grande, morbida, spesso ondulata ed irregolare. Presenta una forma pentagonale e lembo trilobato o pentalobato con denti acuti e margine degli stessi rettilinei. La base dei seni laterali è a forma di V, mentre quello peziolare si presenta a forma di lira. Se la pagina superiore si presenta glabra (senza peli), quella inferiore è ricca di una peluria a ragnatela. In autunno essa presenta una pigmentazione giallo intenso.

#### Grappolo:

abbastanza grosso (può raggiungere anche i 600 g), allungato a forma tronco-piramidale e compatto. Di solito alato. Gli acini sono rotondi e di media grossezza. Di colore verde giallastro. A maturità, però, sul lato esposto al sole, il grappolo assume un colore tipicamente rosato. La polpa è succosa, il sapore dolce.

#### Caratteristiche agronomiche:

vitigno vigoroso e longevo, dalla produzione elevata e costante. Predilige terreni ricchi, calcarei e non troppo siccitosi. Si adatta quindi molto bene alle condizioni pedoclimatiche di pianura e nelle forme di allevamento espanse. Ama le potature medio-lunghe. Matura nella III decade di settembre in pianura. Sensibile all'oidio. Nelle annate di carica si consiglia il diradamento dei grappoli.

#### Caratteristiche enologiche:

secondo il Cavazza il vino di Trebbiano gode di un'antica rinomanza. Il colore è giallo-dorato di buona gradazione ed acidità. Non molto aromatico, ma piuttosto fragrante. Era principalmente impiegato per tagliare altri vitigni bianchi. Da solo si presta per prodotti frizzanti. Da consumare fresco o dopo brevi invecchiamenti. Non esistono, invece, studi sulle caratteristiche enologiche del Trebbiano nostrano. Dalla degustazione dell'unico vino ritrovato e da testimonianze orali a riguardo, oltre a confermare i caratteri sopra descritti, si segnala un colore verde giallastro, con buona alcolicità, acidità, sapidità ed un leggero fruttato. Il retrogusto è leggermente amarognolo.

**Note:** anche per questo vitigno, oltre che per il Moscato e la Malvasia, sono in atto ricerche per stabilire l'esatta identità di questo vitigno, anche in relazione agli altri tipi di Trebbiano presenti. Secondo Frati Valentino, famoso vivaista locale, il Trebbiano Nostrano è un vitigno che entra in produzione tardi (3-4 anni), con germogliamento leggermente tardivo.

### Uva Verdea (Uva Verdea)

#### Sinonimi:

Doré d'Italie, Colombana bianca, Colombana di Peccioli, S. Colombano, Colombina.

#### Specie:

*Vitis vinifera sativa* (L.).

#### Origine:

le prime origini risalgono al 1300, sotto il nome di Sancolombana. Si narra, infatti, che fu il santo irlandese S. Colombano a diffonderla.

#### Zona di coltivazione:

si trova diffusa in molte regioni italiane, soprattutto in Lombardia, Emilia Romagna e Toscana. Nella nostra regione questo vitigno è più diffuso nella collina piacentina che in quella parmense.

#### Situazione attuale:

oggi la varietà non è coltivata intensivamente, ma si trova principalmente in vigneti vecchi o presso pochi amatori.

#### Usi tradizionali:

vitigno a duplice attitudine, essenzialmente da tavola, ma anche da vinificazione. Si conservava in fruttai appeso ai travi anche 2-3 mesi dopo la raccolta, per essere consumato a tavola durante l'inverno. Tradizione vuole, infatti, che per le festività natalizie si consumi uva come segnale propiziatorio per il nuovo anno. La Verdea era sicuramente uno dei vitigni utilizzati con questo scopo.



### **Caratteri produttivi**

**Foglia:**

pentagonale, tri o pentalobata, dalla tomentosità vellutata sulla pagina inferiore. La pagina superiore, invece, è glabra e di colore verde brillante. I seni laterali sono poco profondi. Lembo boloso e leggermente ripiegato a gronda. Denti laterali rettilinei e di lunghezza media.

**Grappolo:**

di media dimensione (200 g di peso). A forma conica e mediamente spargolo. Alato. L'acino è tondo, di media grossezza. La buccia è spessa, di colore verde-giallastro e dorato al sole. La polpa è consistente, poco succosa e non colorata.

**Caratteristiche agronomiche:**

vitigno di buona vigoria con produzione regolare ed abbondante. Si adatta bene alle forme di allevamento locali. Predilige potature lunghe, anche se non eccessivamente ricche, che ne determinano uno scadimento qualitativo.

**Epoca maturazione:**

maturazione tardiva.

**Resistenze:**

sensibile alla peronospora. Scarsa resistenza alla siccità.

**Caratteristiche enologiche:**

il vino che si produce è secco, ruvido, di scarsa finezza, anche se limpido e dal colore intenso. Non si conserva a lungo. Una volta veniva vinificato assieme ad altre uve.

# *Ortaggi*



## L'orticoltura nel parmense

La coltivazione di svariate specie orticole è da sempre legata ai consumi famigliari, ma nella nostra provincia rappresenta fin dalla fine del 1800 anche un importante settore della produzione agricola vera e propria. In particolare, per quanto riguarda la cipolla e, soprattutto, il pomodoro è anche strettamente connessa alla trasformazione industriale.

Molte sono le varietà di orticole che, largamente presenti nei decenni passati, non vengono più coltivate neppure a livello hobbistico e di cui è rimasto solo il nome e, a volte, la descrizione bibliografica. La perdita della variabilità genetica orticola è stata elevata soprattutto negli anni 60, durante i quali molte vecchie varietà sono state sostituite da altre nuove, spesso di provenienza estera. La raccolta di materiale genetico orticolo ha avuto inizio con ritardo, negli anni 80/90, ritenendo, sia allora, sia in parte ancor oggi, che le varietà orticole fossero meno esposte al rischio di estinzione rispetto alle varietà estensive e che la loro conservazione presso gli agricoltori subisse una minor erosione genetica di quella dei cereali. In realtà, la conservazione del materiale orticolo è strettamente legata alla costanza della coltivazione in campo: infatti, di solito, la capacità di germinare del seme di queste specie diminuisce molto rapidamente anche se la conservazione avviene in maniera ottimale. Il risultato è che le banche del germoplasma internazionali dispongono di raccolte di varietà orticole, ma la presenza di sole 386 accessioni di orticole e industriali di origine italiana fa pensare che vi siano ancora molte lacune. Per quanto riguarda le varietà di ortaggi coltivati in passato nella nostra provincia, oltre a pomodoro e cipolla, erano tradizionalmente presenti la patata (patata di Rusino, quarantina di Borgotaro), le zucche e le angurie (zucca da tortelli, anguria da mostarda), il fagiolo dell'Aquila, il melone Moscatello, il peperone citrigno o piacentino, il finocchio di Parma, i broccoli di Colorno e molte altre. Tuttavia si incontrano notevoli difficoltà sia a reperire il seme di queste varietà sia ad avere la certezza che il materiale a disposizione sia effettivamente corrispondente a quello originario. Quindi la progressiva redazione delle schede descrittive delle varietà orticole avverrà solo per i materiali effettivamente rispondenti alle caratteristiche conosciute e riportate in bibliografia. I dati riportati nelle schede sono in ogni caso frutto delle osservazioni effettuate nel campo collezione presente presso l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard di Parma e di diverse fonti bibliografiche a disposizione dell'autore.

Dott.ssa agr. Cristina Piazza,  
Azienda Agraria Sperimentale Stuard srl



Ingùrria bianca (Anguria rigata da mostarda)

<b>Specie</b>	<i>Cucurbita citrullus</i>
<b>Origine</b>	il cocomero è originario del deserto del Kalahari, in Namibia; nel 5000 a. C. lo si trova coltivato in Egitto. In Europa fu "reimportato" dagli Arabi verso il 1200; nel 1300 è fra le pietanze servite alla corte degli Estensi, ma l'inizio della coltivazione "professionale" risale alla metà del 1800. A Parma la presenza dell'anguria da mostarda (la mostarda era una preparazione nota in Italia fin dal 1300) si è accompagnata a quella della coltivazione dell'anguria a polpa rossa, che aveva una certa consistenza nelle zone al confine con le province di Cremona e Mantova.
<b>Zona di coltivazione</b>	è un ortaggio da sempre presente quasi solo negli orti famigliari, soprattutto nelle zone della Bassa ai confini con le province di Mantova e Cremona. Richiede terreni di medio impasto-franco argillosi ricchi di sostanza organica.
<b>Situazione attuale</b>	l'anguria a Parma, nel 2006, è stata coltivata su una superficie di circa 30 ha, mentre la presenza di anguria da mostarda è praticamente nulla, anche negli orti famigliari. Esistono tipi di anguria da mostarda con buccia a colore uniforme o striata.

### Usi tradizionali:

la mostarda era realizzata in periodo autunnale, spesso con frutta mista di stagione: mele e pere cotogne, pere nobili, anguria o zucca da mostarda, a seconda delle disponibilità. Era un prodotto consumato nel periodo natalizio. L'abbinamento classico è con la Mariola.

### Mostarda di anguria:

Ingredienti: polpa di anguria bianca 1 Kg, zucchero 300 g, 1 limone intero buccia e succo, essenza di senape 3 gocce pro kg o polvere di senape bianca macinata. Tagliare a tocchetti piccoli la polpa di anguria, pesarla e aggiungere lo zucchero. Marinare per 12 ore, quindi scolare lo sciroppo formatosi e farlo bollire per circa 4 minuti. Versare lo sciroppo bollente sulla frutta, mescolare e far riposare per 12 ore. Questa operazione deve essere ripetuta per 3 volte consecutive, finché la frutta comincerà a diventare trasparente. Bollire definitivamente il composto di frutta e sciroppo finché, provando con un cucchiaino di composto su di un piattino, tenderà a rassodare come una marmellata. Spegnerlo, far intiepidire ed aggiungere l'essenza di senape nella quantità indicata, invasare come d'abitudine.

(Ricetta di Laurina Baisi di Castell'Aicardi - S. Secondo)



Anguria (Anguria grigia da mostarda)

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è una pianta annuale, strisciante, vigorosa. I fusti erbacei sono dotati di cirri. Le foglie sono palmato-lobate, ricoperte di peli rigidi, di colore verde intenso. I fiori sono gialli di piccole dimensioni. Il picciolo è a sezione cilindrica, lungo. I semi sono piatti, ellittici, scuri e di piccole dimensioni (6x9 mm). L'impollinazione è entomofila. Per mantenere stabili i caratteri della varietà, bisognerebbe coltivare una sola varietà di anguria e non dovrebbero esserci altre coltivazioni nel raggio di 1,5-2 Km.

**Note colturali:**

La temperatura minima non deve essere inferiore ai 2-3°C; la temperatura ottimale per l'allegagione è di 20°C.

È sconsigliabile far tornare la coltura sullo stesso appezzamento prima di 4 anni. Devono essere evitate le successioni ad altre cucurbitacee. Per controllare meglio le infestanti, di solito la coltura viene pacciata con telo scuro.

L'impianto viene fatto a maggio tramite trapianto, con un sesto di 2,5-3 m fra le file e 1,5-2 m sulla fila. Meno usata è la semina diretta, nel qual caso si devono mettere 5-6 semi per buca e diradare dopo l'emergenza.

L'anguria va innaffiata spesso, ma con quantitativi limitati di acqua; bisogna evitare di bagnare le foglie. Gli apporti di azoto devono essere frazionati e non eccessivi per avere un'allegagione ottimale. La determinazione dell'epoca di raccolta è difficoltosa: la chiazza che resta a contatto con il terreno diventa gialla, il peduncolo diventa più consistente, si ha parziale imbrunimento della foglia attaccata al frutto, minor cerosità dell'epidermide, modificazione del colore delle striature nelle varietà retate, suono più cupo alla percussione ecc. Il peduncolo va lasciato il più lungo possibile.

**Frutto**

**Forma**

sferica. Di grosse dimensioni, dagli 8 ai 10 Kg.

**Colore**

buccia a colore verde scuro striata di chiaro, opaca.

**Conservabilità**

buona, da 2 a 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche**

la polpa è di colore bianco, della normale consistenza delle angurie. Occorre aspettare un paio di mesi dopo la raccolta prima di impiegarla per la preparazione della mostarda.

**Specie**

*Citrullus lanatus*

**Origine**

il cocomero selvatico, a polpa bianca, cresce tuttora abbondantemente nel deserto del Kalahari, in Namibia, dove viene chiamato "tsamma" e fu descritto dall'esploratore David Livingstone. Questo cocomero è molto simile alle nostre angurie da mostarda, che quindi devono considerarsi più antiche di quelle a polpa rossa e dolce. È probabile che la presenza dell'anguria a polpa bianca si sia accompagnata a quella della coltivazione dell'anguria a polpa rossa, che a Parma aveva una certa consistenza nelle zone al confine con le province di Cremona e Mantova. Il nome anguria deriva dal greco tardo angurion (cetriolo), propagatosi attraverso la dominazione bizantina a partire dall'Esarcato di Ravenna.

**Zona di coltivazione**

è un ortaggio da sempre presente quasi solo negli orti famigliari, soprattutto nelle zone della bassa pianura ai confini con le province di Mantova e Cremona, dove è diffusa la coltivazione dell'anguria.

**Situazione attuale**

la diffusione è sporadica anche negli orti famigliari e limitata ai comuni della bassa. C'è qualche coltivazione in più nel cremonese/mantovano. Poiché le angurie bianche sono molto resistenti alle malattie fungine, da decenni vengono impiegate come portinnesti per le angurie a polpa rossa.

**Usi tradizionali:**

la mostarda di anguria bianca e pero nobile era un ingrediente indispensabile per la preparazione del ripieno dei "tortel dols", primo piatto tipico della Bassa Parmense ai tempi di Maria Luigia d'Austria.

**Tortel dols (per 100 tortelli)**

Ripieno: 600 g di mostarda; 400 di pan grattato; 1 l di vino cotto (ricavato facendo bollire lentamente per 24 ore il mosto d'uva affinché di 3 parti ne rimanga 1). Scaldare il vino cotto senza farlo bollire, scottare il pane. Aggiungere la mostarda tritata fine. Amalgamare con un cucchiaino. Il composto deve risultare piuttosto morbido; eventualmente aggiungere altra mostarda. Lasciare riposare un paio di giorni in frigorifero. Per la pasta: 400 g di farina, 4 uova. Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea. Far riposare 20 minuti coprendo con un telo o pellicola. Tirare la sfoglia sottile. Distribuire il ripieno a mucchietti sulla sfoglia e ritagliare dei quadrati di 5-8 cm di lato; chiuderli a rettangolo facendo aderire bene i bordi. Cuocere i tortelli in abbondante acqua bollente salata. Condire con burro fuso e Parmigiano grattugiato. Eventualmente aggiungere un po' di doppio concentrato di pomodoro per avere una colorazione rosata.





Sigòla (Cipolla Borettana)



Cipolle

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

erbacea annuale della famiglia delle Cucurbitacee con portamento strisciante, vigoroso. I fusti erbacei sono dotati di cirri (viticci). Le foglie palmato-lobate hanno colore verde intenso e sono ricoperte di peli rigidi. I fiori hanno piccole dimensioni e corolla gialla. La pianta è monoica, ovvero con fiori femminili e fiori maschili. Il picciolo ha sezione cilindrica, lungo. I semi sono appiattiti, ellittico/clavati, di colore rosso o verde, di piccole dimensioni (7x14 mm). L'impollinazione avviene per opera degli insetti.

#### Note culturali:

L'anguria richiede terreni di medio impasto-franco argillosi con buona-ottima dotazione di sostanza organica. Riesce bene anche nei terreni argillosi, purché senza ristagni. Richiede temperature minime non inferiori ai 2-3°C, anche se al di sopra dei 35°C, lo sviluppo si blocca. La temperatura ottimale per l'allegazione è di 20°C.

È sconsigliabile far tornare la coltura sullo stesso appezzamento prima di 4 anni per avere un adeguato controllo delle malattie. In particolare devono essere evitate le successioni alle altre cucurbitacee. Per controllare meglio le infestanti, di solito la coltura viene pacciamata con telo scuro: ne esistono tipi in mat-b o fotodegradabili poco inquinanti.

L'impianto viene fatto di solito a maggio tramite trapianto, con un sesto di impianto di 2,5-3 m fra le file e 1,5-2 m sulla fila. Meno usata è la semina diretta, nel qual caso si devono mettere 5-6 semi per buca e diradare dopo l'emergenza.

Va innaffiata spesso, ma con quantitativi limitati; gli stress idrici sono da evitare soprattutto nelle fasi di crescita attiva e di sviluppo dei frutti. Bisogna evitare di bagnare le foglie.

#### Frutto

#### Forma

#### Colore

#### Conservabilità

#### Caratteristiche organolettiche

sferica. Di medie dimensioni, 7-8 Kg.

buccia a colore verde chiaro uniforme o con marezza poco evidente, opaca. Polpa bianca, insapore.

buona, da 2 a 6 mesi.

la polpa è di colore bianco, della normale consistenza delle angurie. Il sapore non è dolce. Occorre aspettare un paio di mesi dopo la raccolta prima di impiegarla per la preparazione della mostarda.

#### Specie

Allium cepa

#### Origine

la cipolla è uno degli ortaggi più antichi fra quelli consumati dall'uomo. Proviene dall'Asia occidentale (India, Iran, Turchia) ed era già usata abitualmente nel 3200 a.C. dagli egizi (che la raffigurarono anche nelle loro tombe). In Europa fu introdotta per la prima volta dai greci e successivamente si diffuse ampiamente presso i romani. A partire dal XVII secolo si ha notizia di tipologie di cipolla diverse, a seconda del luogo di provenienza (Cipolla di Spagna, Bianca d'Egitto ecc.). In provincia di Parma la sua coltivazione era già ampiamente diffusa alla fine dell'800. La Borettana fu introdotta a Parma dai fratelli Andemo e Giulio Ferrari che, nel 1920, si trasferirono a Vigatto da Boretto ed iniziarono la coltivazione di questa varietà nel loro podere.

#### Zona di coltivazione

mentre in passato la coltura interessava per lo più i comuni di Collecchio e Sala Baganza, la zona di coltivazione si è progressivamente ampliata fino all'Autostrada A 1 a Nord e alla Pedemontana a Sud della via Emilia, fra i torrenti Enza e Taro.

#### Situazione attuale

al momento è la varietà più diffusa in provincia di Parma, con superfici di 80-100 ettari, cioè la metà circa della superficie provinciale coltivata a cipolla.

#### Usi tradizionali:

tra i pochi cibi presenti sulle tavole anche nei periodi di guerra e carestia, la cipolla è stata considerata per molti secoli, soprattutto in epoca medievale, un cibo povero. Il suo impiego è previsto in moltissimi piatti e viene anche consumata direttamente sia cruda che cotta. Per quanto riguarda la Borettana, la maggior parte dei bulbi, di piccole dimensioni, veniva destinata alla conservazione sott'olio o sott'aceto, mentre quelli di dimensioni più grandi erano destinati al consumo diretto.

#### Cipolline in agrodolce:

Cipolline borettane 1 Kg – Grasso di prosciutto 50 g – Strutto 1 cucchiaino (oppure, Burro 50 g) – Zucchero 2 cucchiaini colmi – Aceto mezzo bicchiere scarso – Sale – Pepe. Levate alle cipolline la pellicola esterna, tagliate la parte da cui spuntano le radici e passatele in una catinella con acqua fresca. Preparate un battutino di grasso di prosciutto e mettetelo in un tegame con lo strutto (o il burro). Fate scaldare e poi aggiungete lo zucchero. Fate sciogliere lo zucchero nel grasso, mescolando, e poi aggiungete l'aceto. Mettete nel tegame le cipolline togliendole dall'acqua, conditele con poco sale e pepe, coprite il tegame e fatele cuocere. (Maria Fochi di Carignano).



Pavesa (Dorata di Parma)

Cipolle

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

la cipolla appartiene alla famiglia delle Liliacee. È una pianta biennale, provvista di bulbo. Ha radici fascicolate, foglie cilindriche, cave all'interno e rigonfie nella parte inferiore. Il bulbo è costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che si ispessiscono e diventano carnose, di colore bianco. Le guaine più esterne si presentano invece sottili, cartacee, di colore paglierino nella Boretana. Trapiantando i bulbi il secondo anno, si ha l'emissione dello scapo florale, cavo internamente e rigonfio alla base. Alla sommità porta un'infiorescenza ad ombrella, globosa, composta da molti fiori bianchi o giallo-verdastri. L'impollinazione è incrociata (allogamia) ed avviene ad opera di insetti pronubi, per lo più api. Il seme è di colore nero, angoloso e appiattito.

#### Note colturali:

preferisce terreni di medio impasto, dove vengono esaltate le caratteristiche aromatiche, o tendenti allo sciolto, fertili, profondi, con buona disponibilità di acqua. È consigliabile un avvicendamento lungo (4-5 anni), poiché è particolarmente sensibile ai marciumi del bulbo dovuti a funghi terricoli (*Fusarium*). La semina della Boretana viene effettuata in pieno campo a febbraio-marzo, su prose con file distanti 14-18 cm l'una dall'altra, impiegando 25-30 kg di seme/ha nel caso di uso di seminatrici meccaniche, mentre nel caso di seminatrici di precisione si scende a 18-20 kg di seme/ha, per avere una densità di bulbi di 200-300 p/m<sup>2</sup> (calibro 3-5 cm). La profondità di semina non deve superare i 2-3 cm. La raccolta viene effettuata a luglio/agosto. Le rese ottenibili si collocano sulle 30 t/ha.

#### Bulbo

#### Forma

fortemente depresso ai poli, con un tipico incavo nella zona da cui fuoriescono le foglie.

#### Dimensioni

quelli più richiesti devono essere piccoli, con diametro 3-5 cm.

#### Colore

tuniche esterne color paglierino, tuniche interne bianche.

#### Conservabilità

buona conservabilità fino a gennaio/febbraio senza ricorso alla frigo-conservazione.

#### Caratteristiche organolettiche

il tipico aroma è dovuto a composti solforati che sono anche responsabili dell'effetto lacrimogeno. L'aroma della Boretana è più delicato rispetto alla cipolla tradizionale. Il bulbo è ricco di fitoestrogeni, antibiotici naturali, sostanze diuretiche (termolabili) e protettivi del fegato. Contribuisce a mantenere basso il livello di glucosio nel sangue.

#### Specie

*Allium cepa*

#### Origine

la Dorata fu importata a Parma da un commerciante di sementi di Pavia nel 1896 (da cui il nome di "Pavesa", con cui era comunemente indicata nelle campagne) e "gli ortolani dei dintorni della città, che ne costatarono gli incomparabili pregi di maggiore produttività, di sapidità e serbevolezza, la sostituirono rapidamente alla vecchia varietà locale a bulbo grosso, piatto, con tuniche color vinoso, facilmente germogliabile e poco conservabile." (Samoggia, 1937). La sua commercializzazione all'estero iniziò nel 1900, con alcuni vagoni di prodotto diretti in Svizzera.

#### Zona di coltivazione

ancora nel recente passato (fine anni '70) costituiva quasi la metà della produzione di cipolle del parmense, adesso la sua coltivazione è molto ridotta anche se diffusa in tutto l'areale di coltivazione locale: dall'Autostrada A 1 a Nord alla Pedemontana a Sud della via Emilia, fra i torrenti Enza e Taro.

#### Situazione attuale

questa varietà è stata oggetto di un intenso lavoro di miglioramento genetico nel corso degli anni '80. Le selezioni che ne sono derivate (Marica, Morgana, Density, Densidor ecc.), hanno una maggior tolleranza alle malattie fungine del bulbo (*Fusarium* spp.) ed una maggior serbevolezza, ma morfologicamente differiscono leggermente dalla tipologia originaria, perché più tondeggianti e per l'assenza della tipica depressione nella zona di fuoriuscita delle foglie.

#### Usi tradizionali:

La Dorata di Parma è una tipica varietà da serbo, destinata per lo più al consumo diretto. Date le buone dimensioni del bulbo, spesso viene farcita con ripieni vari e consumata anche come piatto a sé.

#### Sigoleda:

Cipolle piuttosto grosse 4 – Uova 4 – Parmigiano reggiano g 40 – Sale – Olio. Fate brasare la cipolla affettata sottile nell'olio, salate. In una terrina sbattete le uova con il parmigiano, unite le cipolle. Versate in una padella calda con poco olio, cuocete rimestando.





Scalognà (Scalogno grigio)

Cipolle

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

la cipolla appartiene alla famiglia delle Liliacee. È una pianta biennale, provvista di bulbo. Ha radici fascicolate, foglie cilindriche, cave all'interno e rigonfie nella parte inferiore. Il bulbo è costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che si ispessiscono e diventano carnose, di colore bianco. Le guaine più esterne si presentano invece sottili, cartacee, di colore ramato/dorato nella Dorata di Parma. Il bulbo risulta molto vestito. Trapiantando i bulbi il secondo anno, si ha l'emissione dello scapo florale, cavo internamente e rigonfio alla base. Alla sommità porta un'infiorescenza ad ombrella, globosa, composta di molti fiori bianco-verdastri. L'impollinazione è incrociata (allogama) ed avviene ad opera di insetti pronubi, per lo più api. Il seme è di colore nero, angoloso e appiattito.

#### Note colturali:

La semina della Dorata viene effettuata in pieno campo a febbraio-marzo, su prose con file distanti 20 cm l'una dall'altra e impiegando circa 6-8 Kg di seme/ha per avere una densità di 80/100 bulbi/m<sup>2</sup>. La profondità di semina non deve superare i 2-3 cm. Viene raccolta nel mese di agosto. Molto produttiva (40 – 60 t/ha).

### Bulbo

#### Forma

di forma conica, con depressione centrale nella zona da cui fuoriescono le foglie, ben vestito.

#### Dimensioni

medie/grandi, diametro 5-8 cm.

#### Colore

tuniche esterne color ramato/dorate, tuniche interne bianche, spesse, ben avvolte e consistenti.

#### Conservabilità

ottima conservabilità senza ricorso alla refrigerazione e ottima resistenza agli urti e alle pressioni.

#### Caratteristiche organolettiche

il tipico aroma è dovuto a composti solforati che sono anche responsabili dell'effetto lacrimogeno. La Dorata è di sapore forte. Il bulbo è ricco di fitoestrogeni, antibiotici naturali, sostanze diuretiche (termolabili) e protettive del fegato. Contribuisce a mantenere basso il livello di glucosio nel sangue.

#### Specie

*Allium oschaninii* O. Fedtsch

#### Origine

lo scalogno è una pianta bulbosa della famiglia delle Alliacee, come la cipolla. Fu importato in Europa dai Franchi, dopo l'assedio di Ascalon (da cui deriva il nome), alla fine della 1° crociata. Era considerato cibo da poveri e forse per questo "scalogna" è sinonimo di "sfortuna". Lo scalogno coltivato a Parma è probabilmente l'"échalote grise" francese, una delle varietà più antiche, quasi scomparsa in Francia, ma considerata insostituibile nella preparazione di molti piatti di alta gastronomia. Questo scalogno sembra originario dell'Asia centrale (Afghanistan, Iran).

#### Zona di coltivazione

era onnipresente negli orti famigliari di tutta la provincia fino ad una ventina di anni fa.

#### Situazione attuale

la sua coltivazione è quasi scomparsa per il diffondersi degli scalogni a bulbo più grande e più facili da pelare. La varietà è stata mantenuta da due agricoltori custodi di Parma (Claudio Grossi di Bannone e Vasco Montanari di Faviano) che ne hanno iniziato la produzione anche per il mercato.

#### Usi tradizionali:

in passato era usato nella preparazione del "pist", il battuto di lardo, scalogno, carota e prezzemolo che veniva soffritto per il minestrone. Le foglie, tagliate finemente quando sono ancora verdi, possono essere usate per insaporire insalate di vario tipo, i bulbi crudi o cotti sono impiegati in moltissime preparazioni di carne e pesce, sughi ecc. al posto di cipolla e aglio. Sono un ingrediente indispensabile nella preparazione della Worcestershire Sauce.

#### Burro bianco per pesce

Ingredienti: 6 scalogni grigi pelati e affettati finemente; 250 ml di aceto di vino; 250 g di burro mezzo sale; un pizzicone di pepe bianco. Far fondere lo scalogno nell'aceto, senza che prenda colore, fino a che il liquido si sia ridotto di un terzo. Togliere dal fuoco e passare al setaccio. Quando il tutto è freddo, rimettere su fuoco molto dolce e, con una frusta, incorporare il burro a pezzettini, fino all'ottenimento di una crema. Insaporire con il pepe ed eventualmente con un filo di aceto e dragoncello o prezzemolo tritato. (Ricetta della celebre Mère Michel, Parigi, anni '30).



Scàlognà (Scalognò rosa)

Cipolle

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta perenne, coltivata come annuale. Forma un cespuglio di foglie cilindriche cave alto circa 20-25 cm. Il bulbo si divide in 7-8 bulbilli, non uniti da un involucro comune.

#### Note colturali:

la semina di solito è effettuata in autunno, la raccolta nel luglio dell'anno successivo. I terreni ideali sono abbastanza sciolti, in zona pedecollinare. L'impianto viene effettuato, possibilmente dopo un cereale vernino, seminando i bulbilli più grandi a 15 cm sulla fila e a 30-45 cm di distanza fra le file. Non deve essere apportato letame all'impianto. Le irrigazioni devono essere regolari e vanno interrotte 2-3 settimane prima della raccolta. L'avversità più pericolosa è la peronospora.

### Bulbo

#### Forma

è allungato e arcuato, di forma asimmetrica, con guaina esterna molto spessa.

#### Dimensioni

i bulbilli sono piccoli, a sezione leggermente ovale, con un diametro di circa 3 cm ed un'altezza di 6-6,5 cm. Il peso medio è 16 g circa.

#### Colore

la guaina esterna è grigiastra, molto spessa, l'interno è rosa-violaceo.

#### Conservabilità

i bulbilli ben secchi possono essere conservati in ambiente fresco e asciutto per 6-7 mesi.

#### Caratteristiche organolettiche

di sapore intenso e pungente, ma più dolce della cipolla e dell'aglio. Lo scalognò è una buona fonte di vitamine (la vitamina C è il doppio rispetto alla cipolla) e sali minerali. È utile nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Ha proprietà digestive e non fa puzzare l'alito.

#### Specie

*Allium aggregatum* (A. *ascalonicum*) L.

#### Origine

lo scalognò è una pianta bulbosa della famiglia delle Alliacee, come la cipolla. Fu importato in Europa dai Franchi, dopo l'assedio di Ascalon (da cui deriva il nome), alla fine della 1° crociata.

Nell'antichità i Persiani, gli Egiziani e gli Ebrei lo consideravano un cibo sacro; in tempi più recenti, in Europa, era considerato cibo da poveri e forse per questo "scalognò" è sinonimo di "sfortuna". Anche questo scalognò è probabilmente una vecchia varietà francese, l'échalote de Jersey, detta anche échalote rose.

#### Zona di coltivazione

era onnipresente negli orti famigliari di tutta la provincia fino ad una ventina di anni fa. Particolarmente diffuso nella Bassa Parmense.

#### Situazione attuale

la sua coltivazione è quasi scomparsa per il diffondersi degli scalogni a bulbo più grande. La varietà è stata mantenuta da due agricoltori custodi di Parma (Afro Magnani di Madregolo e Vasco Montanari di Faviano) che ne hanno iniziato la produzione anche per il mercato.

#### Usi tradizionali:

in passato era usato nella preparazione del "pist", il battuto di lardo, scalognò, carota e prezzemolo che veniva soffritto per il minestrone. È tuttora usatissimo nella cucina francese.

#### Scalogni al cartoccio

Scaldare il forno a 180°. Pelare e lavare gli scalogni. Ritagliare 2 fogli di carta di alluminio e metterli uno sopra l'altro. Mettere al centro gli scalogni. Condire con un filo d'olio, sale e pepe. Chiudere ermeticamente. Infornare per 25 minuti circa. Al momento di servire, tagliare il cartoccio nel senso della lunghezza.

Si accompagna con volatili arrosto, saltati o grigliati o filetti di pesce saltati.





Fasò edl' aquila (Fagiolo aquila rossa)

Fagioli

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta perenne, coltivata come annuale. Forma un cespuglio di foglie cilindriche cave alto circa 25-30 cm, di colore simile a quelle della cipolla. Il bulbo si divide in 7-8 bulbilli, riuniti da una base comune.

#### Note colturali:

la semina viene effettuata a febbraio-marzo, la raccolta a partire da luglio. I terreni ideali sono abbastanza sciolti. È sconsigliato apportare letame. L'impianto viene effettuato, possibilmente dopo un cereale vernino, seminando i bulbilli più grandi a 15 cm sulla fila e a 25-30 cm di distanza fra le file. Si devono interrare i bulbilli con la punta in alto per 2/3 della loro altezza. Le irrigazioni devono essere regolari e vanno interrotte 2-3 settimane prima della raccolta. L'avversità più pericolosa è la peronospora.

### Bulbo

#### Forma

corto, quasi sempre di forma irregolare, qualche volta perfettamente tondo, come una cipollina. Guaine esterne rosso-ramate, sottili e fragili.

#### Dimensioni

i bulbilli sono piccoli, tondeggianti, con un diametro di circa 3 cm ed un'altezza di 3,5-4 cm. Il peso medio è 8 g circa.

#### Colore

le guaine esterne sono rosso-ramate, sottili e fragili. L'interno è rosa-violetto, leggermente più pallido dello scalogno grigio.

#### Conservabilità

i bulbilli ben secchi si conservano molto bene, anche oltre i 6-7 mesi e ricacciano tardi in primavera.

#### Caratteristiche organolettiche

il sapore è più delicato rispetto allo scalogno grigio. Lo scalogno è una buona fonte di vitamine (la vitamina C è il doppio rispetto alla cipolla), sali minerali e oligoelementi. Contiene quercetina, come l'aglio, un flavonoide che aiuta a fluidificare il sangue e a ridurre il "colesterolo cattivo". Quattro bulbilli di scalogno coprono il 40% di fabbisogno giornaliero di selenio.

#### Specie

Phaseolus vulgaris L.

#### Origine

il fagiolo è una Leguminosa, come il pisello e l'erba medica. È originario dell'America centrale, dove è stato rinvenuto oltre 4000 anni fa. Fu scoperto da Cristoforo Colombo durante il suo primo viaggio. La diffusione in Europa fu molto rapida e dovuta soprattutto a preti e monaci, che non potevano mangiare carne in molti periodi dell'anno e la sostituirono con i fagioli. Al momento attuale sono state censite 14.000 varietà diverse!

#### Zona di coltivazione

la sua coltivazione negli orti famigliari era diffusa in tutta la provincia almeno dai primi del 1900; ancora all'inizio degli anni '60, veniva commercializzato più di un quintale di seme in tutto il territorio provinciale. A Parma era coltivato anche un Fagiolo aquila nera che è andato del tutto perso.

#### Situazione attuale

il tipo attualmente coltivato da pochi produttori della provincia è proveniente dalla Francia, dove è iscritto al Registro delle Varietà Antiche per Hobbisti con il nome di Saint-Esprit à l'oeil rouge o Nombriil de Bonne Soeur. Differisce leggermente dall'originario solo per il colore dell'ilo, che è più scuro dell'Aquila Rossa locale.

#### Usi tradizionali:

veniva consumato sia fresco che secco.

#### Fagioli con le cotiche

Ingredienti (per 6 persone): 300 g di fagioli secchi; 150 g di cotiche di maiale; 1 cipolla rossa dolce; 1 spicchio d'aglio; 1 carota; un pezzetto di zucca; 1 gambo di sedano; 2 patate di montagna; 1,5 l di brodo vegetale; alloro, rosmarino, salvia e timo; olio extravergine di oliva; sale.

Mettere a bagno i fagioli per una notte. Fare un soffritto con tutte le verdure a pezzetti e gli aromi. Aggiungere i fagioli sciacquati e coprire completamente con il brodo. Cuocere per 2 ore a fuoco bassissimo. Togliere i fagioli interi e il mazzetto degli aromi, frullare il resto e proseguire la cottura per un'altra ora. Sciacquare le cotiche in acqua corrente per 10 minuti e sbollentarle in acqua salata con l'alloro per mezz'ora. Scolarle, tagliarle a striscioline e farle cuocere nel brodo finché non diventano trasparenti. Rimettere nella pentola i fagioli tenuti da parte e servire dopo aver aggiunto qualche goccia di olio extravergine di oliva.

(Ricetta di Paola Fabris - Antica Osteria Il Castello, Sorio di Gambellara - VI)



Fagiolo di Spagna

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è un fagiolo nano; il fusto è angoloso, ramificato, di 40-60 cm di altezza. Le foglie sono trifogliate, verde chiaro; i fiori bianchi sono riuniti in grappoli inseriti all'ascella delle foglie. La fecondazione avviene all'interno dello stesso fiore (autogama) come in tutti i fagioli.

#### Note colturali:

il fagiolo è una specie molto sensibile al freddo e anche alle temperature troppo elevate. Si consiglia di evitare ristoppi e rotazioni inferiori ai 2 anni. Si avvantaggia della successione a colture letamate. La semina deve essere fatta entro la metà di giugno, seminando a fila continua, con una distanza di 6-7 cm sulla fila e 45-50 cm fra le file. Semine precoci favoriscono gli attacchi del tonchio. Gli eventuali concimi fosfopotassici vanno interrati alla preparazione del terreno. Gli apporti di azoto non devono superare i 70 Kg/ha e vanno effettuati quando la coltura ha 4-5 foglie. Molto importante è il controllo delle infestanti nelle prime fasi di crescita e gli apporti idrici regolari, ma moderati, dopo la fase di 4-5 foglie. Le piante, non hanno bisogno di sostegni. La raccolta va effettuata, per il consumo fresco, quando il baccello inizia ad ingiallire, per il consumo secco ad inizio del disseccamento.

### Caratteristiche del baccello

#### Forma

il baccello è ricurvo; di colore prima verde chiaro, diventa giallo pallido a maturità. La lunghezza è di 10 cm, la larghezza 1,3 cm. All'interno sono contenuti mediamente 3-5 semi allungati, leggermente reniformi; le dimensioni sono di circa 17x8 mm. Il colore è bianco, con la tipica macchia a forma di aquila con le ali spiegate di colore rosso più o meno scuro.

#### Conservabilità

il seme conserva la capacità germinativa per un periodo massimo di 3-5 anni; ha un pericolosissimo nemico sia in campo che in magazzino: il tonchio. I semi possono essere disinfestati senza danneggiare germinabilità e sapore anche con metodi non chimici, impiegando polvere di Diatomee o di Zeolite o mettendo i semi a 55°-60° per 30 minuti oppure a -15°-18° per 48 ore.

### Caratteristiche organolettiche

i fagioli forniscono innanzi tutto glucidi e fibre; sono inoltre ricchi di proteine (23% nei semi secchi) e sali minerali. Apportano discrete quantità di alcuni aminoacidi essenziali. L'associazione con i cereali è ideale perché in questi ultimi sono presenti aminoacidi essenziali diversi da quelli dei fagioli. Questo fagiolo è di gusto delicato, la buccia sottile.

#### Specie

Phaseolus coccineus L.

#### Varietà

Fagiolo Bianco e Rosso di Spagna

#### Origine

anche questo fagiolo è di origine americana, più precisamente del Messico, A Parma è arrivato dalla Francia. Troviamo un'accurata descrizione di queste due varietà nel catalogo Vilmorin-Andrieux "Les plantes potagères" del 1904.

#### Zona di coltivazione

il fagiolo è, dopo la soia, la leguminosa per alimentazione umana più importante nel mondo. Questo fagiolo era diffuso negli orti famigliari in tutta Italia, anche nelle zone collinari e montane, fino a 700-800 m di altitudine.

#### Situazione attuale

è tuttora presente negli orti famigliari. Il seme, soprattutto del tipo Bianco, si trova ancora nei cataloghi di seme per hobbisti.

### Usi tradizionali:

è utilizzato sia come seme fresco che secco. I baccelli verdi in Germania e Inghilterra venivano consumati come i fagiolini mangiatutto.

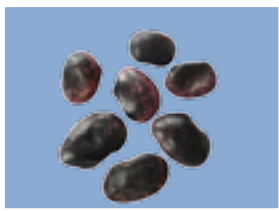
Il fagiolo di Spagna rosso spesso veniva coltivato come pianta ornamentale, soprattutto in Francia, per la velocità di accrescimento e i grappoli di fiori rosso acceso.

### Insalata di fagioli e cipolla

Ingredienti (per 4 persone): 250 g di fagioli secchi; cipolla borettana; olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo tritato.

Mettere a bagno in acqua fredda i fagioli per una notte. Sciacquare e lessare i fagioli per circa 45 minuti in un litro d'acqua con un po' di bicarbonato. Scolarli e farli raffreddare. Affettare finemente la cipolla. Quando i fagioli sono freddi, mescolare con la cipolla, salare e condire con olio extravergine di oliva e prezzemolo tritato. Lasciar riposare una mezz'ora prima di servire.





Fasò dal tarol (Fagiolo mascherino, Burro di Polizzi)

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

contrariamente agli altri fagioli è una pianta perenne, ma solo nei climi caldi. È un rampicante molto vigoroso e può raggiungere e superare i 3 m in poche settimane. I fiori sono riuniti in grappoli inseriti all'ascella delle foglie e sono bianchi nel Bianco e rosso vivo nel Rosso. Il fusto è spigoloso, le foglie sono trifogliate. Il frutto è un baccello largo, molto piatto, contenente non più di 3-4 semi. È una varietà molto produttiva.

**Note colturali:**

i fagioli iniziano a vegetare a 12-14°C, quindi in pianura padana è opportuno seminare la coltura in pieno campo solo a primavera avanzata. Le varietà tardive come queste si adattano particolarmente bene alla coltivazione in alta collina. Si consiglia di evitare ristoppi e rotazioni inferiori ai 2 anni. Si avvantaggia della successione a colture letamate. La semina si effettua mettendo 4-5 semi per buca, con una distanza di 50-60 cm sulla fila e di 80-100 cm fra le file. Semine precoci favoriscono gli attacchi del tonchio. Gli eventuali concimi fosfopotassici vanno interrati alla preparazione del terreno. Gli apporti di azoto non devono superare i 70 Kg/ha e vanno effettuati quando la coltura ha 4-5 foglie. Molto importante è il controllo delle infestanti nelle prime fasi di crescita e gli apporti idrici regolari, ma moderati, dopo la fase di 4-5 foglie. Le piante, rampicanti, vanno sostenute con canne o "frasche", ma si possono usare anche reti o fili di plastica sostenuti da pali. La raccolta va effettuata, per il consumo fresco, quando il baccello inizia ad ingiallire, per il consumo secco ad inizio del disseccamento.

**Caratteristiche del baccello**

**Forma**

il baccello è di elevate dimensioni, piatto, di colore prima verde intenso poi giallognolo. All'interno sono contenuti 3-4 grossi semi, reniformi, appiattiti, di colore bianco intenso anche dopo essiccazione nella varietà Bianco di Spagna; nella varietà Rosso il colore dei semi è vinoso chiaro, macchiato di nero.

**Conservabilità**

il seme non conserva a lungo la capacità germinativa e ha un pericolosissimo nemico sia in campo che in magazzino: il tonchio. I semi possono essere disinfestati.

**Caratteristiche organolettiche**

il fagiolo facilita la diminuzione dell'ipertensione e regola il metabolismo del colesterolo. Il Fagiolo di Spagna ha buccia spessa e l'interno farinoso. Per le dimensioni e la tenuta alla cottura è particolarmente indicato per le insalate.

**Specie**

Phaseolus vulgaris L.

**Origine**

il fagiolo è una Leguminosa, come il pisello e l'erba medica. È originario dell'America centrale, dove è stato rinvenuto oltre 4000 anni fa. In questa zona si è anche sviluppata la consociazione fagiolo-mais-zucca che ha caratterizzato l'agricoltura locale e si è poi diffusa in tutto il mondo. Il fagiolo fu scoperto da Cristoforo Colombo durante il suo primo viaggio. La diffusione in Europa fu molto rapida e dovuta soprattutto a preti e monaci, che non potevano mangiare carne in molti periodi dell'anno e la sostituirono con i fagioli.

**Zona di coltivazione**

la zona di provenienza è probabilmente la Garfagnana, dove è chiamato "Mascherino"; era diffuso nelle zone collinari della Val Parma, dove era coltivato in consociazione al mais per il consumo fresco e secco. Fagioli molto simili si trovano in Sicilia e nelle Marche (Burro di Polizzi e Monachello).

**Situazione attuale**

praticamente non viene più coltivato.

**Usi tradizionali:**

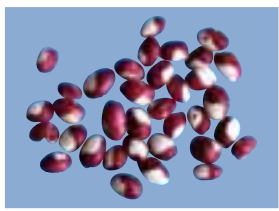
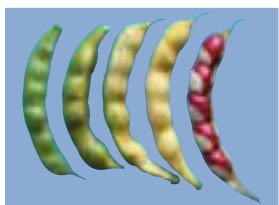
veniva consumato sia fresco che secco. Era coltivato in consociazione al mais, che fungeva da tutore.

**Zuppa di farro e fagioli**

Ingredienti (per 4 persone): 250 g di fagioli secchi; 150 g di farro; 250 g di pomodori pelati; 100 g di prosciutto crudo o pancetta o un osso di prosciutto (facoltativi); 1 spicchio d'aglio; 1 cipolla; 1 gambo di sedano; 4 foglie di salvia; 1 pizzico di maggiorana; 3 cucchiaini d'olio extravergine di oliva; sale; pepe nero.

Mettere a bagno i fagioli e il farro, separatamente, per una notte. Sciacquare e lessare i fagioli per circa 45 minuti in un litro d'acqua. Far soffriggere in un tegame l'olio, il prosciutto tritato, la cipolla, il sedano, la salvia e la maggiorana. Scolare i fagioli e tenerne da parte una tazza, frullare i rimanenti. Aggiungere al soffritto i pomodori a pezzetti e i fagioli frullati, salare. Versare il farro sciacquato nella minestra (eventualmente aggiungere un po' d'acqua) e cuocere a fiamma bassa per circa 1 ora. Prima del termine aggiungere i fagioli interi. Servire con olio extravergine di oliva e pepe nero.

(Ricetta toscana)



Mlon banana (Melone banana)

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è un rampicante a portamento abbastanza vigoroso, il fusto è angoloso, le foglie sono trifogliate; i fiori bianchi sono riuniti in grappoli inseriti all'ascella delle foglie. Il frutto è un legume pendulo costituito da due valve prive di tessuto fibroso interno e di filo di saldatura (mangiatutto).

**Note colturali:**

il fagiolo è una specie molto sensibile al freddo e anche alle temperature troppo elevate. Le varietà tardive come il Fagiolo del tarlo si adattano particolarmente bene alla coltivazione in alta collina. Si consiglia di evitare ristoppi e rotazioni inferiori ai 2 anni. Si avvantaggia della successione a colture letamate. La semina deve essere fatta entro la metà di giugno, seminando 4-5 semi a postarella, con una distanza di 50-60 cm sulla fila e di 80-100 cm fra le file. Semine precoci favoriscono gli attacchi del tonchio. Gli eventuali concimi fosfopotassici vanno interrati alla preparazione del terreno. Gli apporti di azoto non devono superare i 70 Kg/ha e vanno effettuati quando la coltura ha 4-5 foglie. Molto importante è il controllo delle infestanti nelle prime fasi di crescita e gli apporti idrici regolari, ma moderati, dopo la fase di 4-5 foglie. Le piante, rampicanti, vanno sostenute con canne o "frasche", ma si possono usare anche reti o fili di plastica sostenuti da pali. La raccolta va effettuata, per il consumo fresco, quando il baccello inizia ad ingiallire, per il consumo secco ad inizio del disseccamento.

**Caratteristiche del baccello**

**Forma**

il baccello è ricurvo; di colore prima verde, diventa giallo pallido a maturità. La lunghezza è di 6-7 cm, la larghezza 1,2 cm. All'interno sono contenuti 3-4 semi tondeggianti, leggermente ovali; le dimensioni sono piccole (13x9,9 mm), la colorazione per metà bianca e per metà rosso vinaccia scura. Frequentemente ci sono piccole macchie tondeggianti del tutto simili ai fori provocati dal tarlo del fagiolo o tonchio (*Acanthoscelides obtectus*).

**Conservabilità**

il seme non conserva a lungo la capacità germinativa e ha un pericolosissimo nemico sia in campo che in magazzino: il tonchio. I semi possono essere disinfestati senza danneggiare germinabilità e sapore anche con metodi non chimici, impiegando polvere di Diatomee o di Zeolite o mettendo i semi a 55°-60° per 30 minuti oppure a -15°-18° per 48 ore.

**Caratteristiche organolettiche**

i fagioli sono un'ottima fonte di proteine (23% nei semi secchi) e apportano discrete quantità di alcuni aminoacidi essenziali. L'associazione con i cereali è ideale perché in questi ultimi sono presenti aminoacidi essenziali diversi da quelli dei fagioli. Questo fagiolo è molto delicato, a buccia fine e pasta leggermente farinosa. Il brodo di cottura ha un aroma intenso, simile al brodo di carne.

**Specie**

Cucumis melo L. Inodorus

**Origine**

probabilmente la specie originaria è dell'Africa centrale, anche se è coltivata in Asia da tempi remoti. In Europa e in Italia il melone è già conosciuto e coltivato all'inizio dell'Era Cristiana, ma "scompare" nel corso del Medio Evo. La prima citazione del melone d'inverno (melone pane), a pasta bianca, viene fatta da Vincenzo Corrado, credenziere alla corte di Napoli, nella seconda metà del 700.

**Zona di coltivazione**

era coltivato per il consumo familiare nella bassa pianura sia nel parmense sia nelle province limitrofe di Mantova, Cremona e Reggio Emilia.

**Situazione attuale**

la varietà è stata mantenuta presso alcuni agricoltori anche in provincia di Parma. In Lombardia è conservato presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO).

**Usi tradizionali:**

questo melone era raccolto a fine estate e consumato nel corso dell'inverno, fino a Natale.

**Salmone affumicato al melone bianco**

Ingredienti: 300 gr di salmone affumicato; 300 gr di polpa di melone bianco; lattuga; 1 vasetto di yogurt; 1 manciata di foglie di finocchio; sale.

Guarnire un vassoio con la lattuga, poi unire lo yogurt al sale ed alle foglie di finocchio tritate. Tagliare la polpa del melone cubetti o palline; unirle al salmone sul vassoio. Condire con la salsa di yogurt e servire freddo.





**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

il melone Banana è del gruppo degli Inodorus, caratterizzati da un ciclo colturale molto lungo e da una altrettanto lunga capacità di conservazione. La pianta è un'erbacea annuale, vigorosa, con fusto flessibile, strisciante e molto ramificato. Le foglie sono grandi, lobate, di colore verde medio e coperte di peli. I fiori, formati da una corolla gialla a lobi triangolari, hanno i sessi separati (pianta monoica). I fiori maschili compaiono per primi e sono in genere riuniti in gruppi; i fiori femminili invece di solito sono singoli. L'impollinazione avviene per opera di api e bombi, che devono visitare il fiore molte volte (anche 50!) perché si verifichi l'allegagione. Per mantenere stabili i caratteri varietali bisognerebbe coltivare una sola varietà e non dovrebbero esserci altre coltivazioni di melone nel raggio di 1,5-2 Km.

**Note colturali:**

il melone si adatta a tutti i tipi di terreno, purché dotati di buona ritenzione idrica, esenti da rischi di asfissia, fertili e ben dotati di microelementi. La preceSSIONE colturale ideale è un cereale autunno vernino; sconsigliabile la successione a pomodoro o ad altre cucurbitacee. Per la germinazione sono necessari almeno 15° nel terreno per un periodo di 2 settimane circa. La messa a dimora in pieno campo viene effettuata quando la temperatura dell'aria è stabilmente sui 18°. Per aumentare la temperatura del terreno e controllare meglio le infestanti si ricorre alla pacciamatura con telo trasparente o fumé (nero nel caso ci siano stoppione, sorghetta, giavone o portulaca). Le piante sono poste ad una distanza di 1,5-2 m sulla fila e 2-2,5 m fra le file. Sono da evitare gli stress idrici, soprattutto nelle fasi di crescita e di sviluppo dei frutti. Gli apporti di azoto non devono essere eccessivi per avere un'allegagione ottimale dei frutti e devono essere frazionati (almeno 2-3 interventi). Gli apporti di fosforo e potassio devono essere rapportati alla dotazione del terreno. La raccolta va fatta quando il picciolo inizia a distaccarsi dal frutto, preferibilmente il mattino quando si è asciugata la rugiada. I frutti vanno posti in luogo fresco e asciutto il più rapidamente possibile per una miglior conservabilità.

**Mlon moscatel (Melone moscatello)**

<b>Specie</b>	Cucumis melo L. Cantaloupensis
<b>Origine</b>	probabilmente la specie originaria è dell'Africa centrale, anche se è coltivata in Asia da tempi remoti. In Europa e in Italia il melone è già conosciuto e coltivato all'inizio dell'Era Cristiana, ma "scompare" nel corso del Medio Evo. Per quanto riguarda il moscatello, è una varietà presumibilmente molto antica e sembra di riconoscerlo in un quadro del Caravaggio ("Natura morta con lastra di pietra") del 1603.
<b>Zona di coltivazione</b>	era coltivato nella bassa pianura sia nel parmense sia nelle province di Mantova, Cremona e Reggio Emilia.
<b>Situazione attuale</b>	la varietà è stata mantenuta, in maniera indipendente, da 1-2 agricoltori di Colorno e Casalmaggiore. L'accessione lombarda è stata oggetto di selezione conservatrice da parte della Regione Lombardia presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO).

**Caratteristiche del frutto**

**Forma**

il Banana appartiene al gruppo degli Inodorus, caratterizzati da frutto allungato, di grosse dimensioni; il peso è mediamente di 3 kg. La buccia è sottile, leggermente corrugata orizzontalmente; la cavità placentare è ampia, ma la polpa ha comunque uno spessore superiore ai 4,5 cm.

**Colore**

la buccia è verde scuro durante l'accrescimento e diventa gialla a maturità. La polpa è rosa chiaro/bianca.

**Conservabilità**

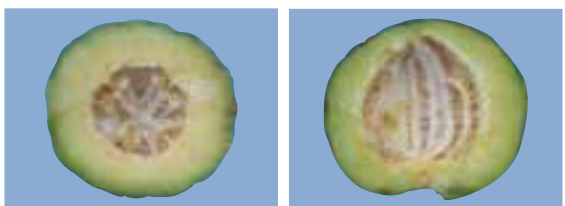
può essere conservato anche alcuni mesi.

**Caratteristiche organolettiche**

la polpa è molto profumata, poco consistente, dolce.

**Usi tradizionali:**  
il consumo era per lo più locale.

**Prosciutto e melone**  
Ingredienti (per 4 persone): un melone e tre etti di prosciutto crudo di Parma.  
Mettere il melone in frigorifero per almeno due ore. Tre quarti d'ora prima di servire in tavola, tagliare il melone a metà per il lungo, asportare i semi ed affettarlo separando ogni fetta dalla buccia. Disporre a raggiera le fette di melone alternandole con 2 fette di prosciutto avvolto a rosetta. Il piatto può essere arricchito con fichi tagliati a quarti. Tenere in fresco sino al momento di servire.



Rospa (Melone rospo, Melone rognoso, Zatta mantovana)

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta erbacea annuale, con fusto flessibile, strisciante e molto ramificato, della famiglia delle Cucurbitacee. Le foglie sono grandi, di colore verde pallido e coperte di peli. I fiori, formati da una corolla gialla a lobi triangolari, hanno i sessi separati (pianta monoica). I fiori maschili compaiono per primi e sono in genere riuniti in gruppi; i fiori femminili invece di solito sono singoli. L'impollinazione avviene per opera di api e bombi. Perché l'allegagione avvenga, occorre che le api compiano numerose visite (anche 50!) ai pistilli per portare granuli pollinici. Per mantenere stabili i caratteri varietali bisognerebbe coltivare una sola varietà e non dovrebbero esserci altre coltivazioni di melone nel raggio di 1,5-2 Km.

#### Note colturali:

il melone si adatta a tutti i tipi di terreno, purché dotati di buona ritenzione idrica, esenti da rischi di asfissia, fertili e ben dotati di microelementi. La preceSSIONE colturale ideale è un cereale autunno vernino; sconsigliabile la successione a pomodoro o ad altre cucurbitacee. Per la germinazione sono necessari almeno 15° nel terreno per un periodo di 2 settimane circa. La messa a dimora in pieno campo viene effettuata quando la temperatura dell'aria è stabilmente sui 18°. Per aumentare la temperatura del terreno e controllare meglio le infestanti si ricorre alla pacciamatura con telo trasparente o fumé (nero nel caso ci siano stoppione, sorghetta, giavone o portulacca). Le piante sono poste ad una distanza di 1,5-2 m sulla fila e 2-2,5 m fra le file. Sono da evitare gli stress idrici, soprattutto nelle fasi di crescita e di sviluppo dei frutti. Gli apporti di azoto non devono essere eccessivi per avere un'allegagione ottimale dei frutti e devono essere frazionati (almeno 2-3 interventi). Gli apporti di fosforo e potassio devono essere rapportati alla dotazione del terreno. La raccolta va fatta quando il picciolo inizia a distaccarsi dal frutto, preferibilmente il mattino allorché si è asciugata la rugiada. I frutti vanno posti in luogo fresco e asciutto il più rapidamente possibile per una miglior conservabilità.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

il Moscatello appartiene al gruppo Cantaloupensis, a frutto di 2-3 kg, sferico, leggermente schiacciato ai poli. La scorza è generalmente liscia. La cavità placentare è molto ampia.

#### Colore

la buccia è verde intenso durante l'accrescimento e diventa giallo-paglierino a maturità. La polpa a maturità è verde chiaro, tendente al giallo chiaro a maturità completa.

#### Conservabilità

scarsissima.

### Caratteristiche organolettiche

la polpa è molto profumata, di scarsa consistenza, dolce. Il 50% degli zuccheri viene accumulato nella settimana che precede la maturazione.

#### Specie

Cucumis melo L. Cantaloupensis.

#### Origine

probabilmente la specie originaria è dell'Africa centrale, anche se è coltivata in Asia da tempi remoti. In Europa e in Italia il melone è già conosciuto e coltivato all'inizio dell'Era Cristiana, ma "scompare" nel corso del Medio Evo. Nel XV secolo il medico padovano Michele Savonarola dedica un buon spazio agli usi terapeutici e cosmetici del melone, molto diffuso alla corte estense di Ferrara presso cui lavorava.

#### Zona di coltivazione

era coltivato nella bassa pianura parmense al confine con la provincia di Reggio Emilia. Era molto diffuso nel mantovano, in provincia di Modena e Bologna.

#### Situazione attuale

la varietà è inserita fra quelle del Repertorio Regionale delle specie da tutelare della Regione Emilia Romagna ed è stata oggetto di selezione conservatrice anche da parte della Regione Lombardia presso l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo (LO). Il recupero di questa varietà è in corso anche in provincia di Reggio Emilia. È stato recentemente messo in commercio un melone ibrido molto simile al Rospa, da cui differisce soltanto perché leggermente meno bitorzolato.

#### Usi tradizionali:

il consumo era per lo più locale.

#### Insalata di melone e pomodori verdi

Ingredienti (per 4 persone): 400 g di pomodori verdi; 350 g di code di gambero lesse; 1/2 melone; basilico; salsa Worcester; tabasco; olio extravergine d'oliva; sale; pepe bianco in grani.

Ridurre a cubetti i pomodori verdi ed il melone, dopo averlo privato della buccia e dei semi. Raccogliere la polpa nel piatto da portata, aggiungere le code di gambero e condire con una emulsione ottenuta frullando, a bassa velocità, 100 g di olio, un ciuffo di basilico, sale, qualche goccia di tabasco e salsa Worcester. Lasciar insaporire l'insalata condita per 10 minuti prima di completarla con una macinata di pepe e servirla.





### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta erbacea annuale, con fusto flessibile, strisciante e molto ramificato, della famiglia delle Cucurbitacee. Le foglie sono grandi, di colore verde pallido e coperte di peli. I fiori, formati da una corolla gialla a lobi triangolari, hanno i sessi separati (pianta monoica). I fiori maschili compaiono per primi e sono in genere riuniti in gruppi; i fiori femminili invece di solito sono singoli. L'impollinazione avviene per opera di api e bombi. Perché ci sia l'allegagione, occorre che le api compiano numerose visite (anche 50!) ai pistilli per portare granuli pollinici. Per mantenere stabili i caratteri varietali bisognerebbe coltivare una sola varietà e non dovrebbero esserci altre coltivazioni di melone nel raggio di 1,5-2 Km.

#### Note colturali:

il melone si adatta a tutti i tipi di terreno, purché dotati di buona ritenzione idrica, esenti da rischi di asfissia, fertili e ben dotati di microelementi. La preceSSIONE colturale ideale è un cereale autunno vernino; sconsigliabile la successione a pomodoro o ad altre cucurbitacee. Per la germinazione sono necessari almeno 15° nel terreno per un periodo di 2 settimane circa. La coltivazione in pieno campo viene effettuata quando la temperatura dell'aria è stabilmente sui 18°. Per aumentare la temperatura del terreno e controllare meglio le infestanti si ricorre alla pacciamatura con telo trasparente o fumé (nero nel caso ci siano stoppione, sorghetta, giavone o portulaca). Le piante sono poste ad una distanza di 1,5-2 m sulla fila e 2-2,5 m fra le file. Sono da evitare gli stress idrici, soprattutto nelle fasi di crescita e di sviluppo dei frutti. Gli apporti di azoto non devono essere eccessivi per avere un'allegagione ottimale dei frutti e devono essere frazionati (almeno 2-3 interventi). Gli apporti di fosforo e potassio devono essere rapportati alla dotazione del terreno. La raccolta va fatta quando il picciolo inizia a distaccarsi dal frutto, preferibilmente il mattino quando si è asciugata la rugiada. I frutti vanno posti in luogo fresco e asciutto il più rapidamente possibile per una miglior conservabilità.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

il frutto è sferico, leggermente schiacciato ai poli. La superficie è molto irregolare e rugosa (da cui il nome di "Rognoso"), settata longitudinalmente. Il peso varia da 1 a 2,5 kg; mediamente è di 1,6 kg.

#### Colore

la buccia è prevalentemente gialla, anche se una parte delle rugosità resta verde anche quando il frutto è maturo. La polpa a maturità è arancio intenso, poco spessa.

#### Conservabilità

discreta.

### Caratteristiche organolettiche

la polpa è molto profumata, anche se il profumo non è molto persistente, consistente, non molto dolce (8°-10° Brix), leggermente piccante.



Brugnon-na, Bleu (Quarantina prugnona, Prugnona)

#### Specie

*Solanum tuberosum*

#### Origine

sono originarie dell'America Latina. Furono portate in Europa verso la fine del 1500, anche se la loro esistenza era nota già da qualche decennio. Furono considerate a lungo specie velenosa. La coltivazione in Italia iniziò fra sette e ottocento; furono portate a Parma da Don Guglielmo Power, governatore di Borgotaro dal 1749 al 1759, ma rimasero a lungo una rarità botanica. Le prime notizie di coltivazione risalgono al 1804 - 1805 nella zona di Tarsogno e S. Maria del Taro (Antonio Boccia, "Viaggio ai monti di tutto lo Stato di Parma e Piacenza"). La Prugnona fu introdotta dopo il 1918, secondo alcuni dai monti di Cuneo, secondo altri da un tale "Angiulin" Guarnicceri di Montarsiccio (Bedonia). È probabilmente una selezione locale dell'inglese Fortyfold, conosciuta dal 1836.

#### Zona di coltivazione

l'areale di coltivazione, in provincia di Parma, era ristretto all'alta Val Taro. Si adatta a terreni di medio impasto-medio impasto argillosi.

#### Situazione attuale

anche per questa varietà il recupero è iniziato nel 1996, come per la Quarantina bianca. In provincia di Parma la Prugnona può avere il marchio del consorzio solo se coltivata nei comuni di Tornolo, Bedonia e Albareto al di sopra dei 700 m.

#### Usi tradizionali:

di buona resistenza alla cottura, è adatta a quasi tutti gli usi, tranne che alla frittura.

#### Torta di patate:

Per la pasta: 300 g di farina, 100 cc di olio, acqua fredda, 1 cucchiaino di sale. Per il ripieno: 2 Kg di patate da lessare con la buccia, 1 porro, 300 g di pancetta, rosmarino, sugo d'arrosto, olio, burro, parmigiano grattugiato, latte, sale. Impastare la farina con il sale, l'olio e l'acqua, lavorando rapidamente l'impasto. Formare un panetto e lasciarlo riposare al fresco per mezzora. Soffriggere la pancetta con il rosmarino tritato e quindi aggiungere il sugo d'arrosto. Pelare le patate e schiacciarle. Mescolare con il sugo preparato precedentemente. Aggiungere il formaggio, il latte e un po' di burro. Salare. Tirare la pasta sottile con la macchina e foderare fondo e bordi di una tortiera sovrapponendo diverse strisce. Stendere il ripieno sulla pasta, rigarlo con la forchetta, rivoltare il bordo e cuocere in forno a 200°C per 30 minuti circa.

(Ricetta tipica di Bedonia e Borgotaro)



Cabanneise, Cabanein-na (Cabannese, Matta, Badaracca)

Patate

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

appartiene alla famiglia delle Solanacee. È una pianta annuale a 2 o più fusti a portamento più o meno eretto, di colore verde. Le foglie sono composte da 5-9 foglioline a lamina aperta. Le parti verdi (anche i tuberi, se inverdiscono) contengono solanina, un alcaloide velenoso. I fiori hanno forma campanulata e sono di color indaco. Dalla parte sotterranea del fusto si dipartono gli stoloni che, ingrossando, formano i tuberi. Questi contengono mediamente il 70-80% di acqua. Quasi tutta la sostanza secca è costituita da amido. La produzione di tuberi da seme deve essere fatta ad un'altezza e in condizioni climatiche tali da escludere la presenza di afidi, portatori di virus che causano la degenerazione delle varietà.

#### Note colturali:

Non ripetere la coltura sullo stesso appezzamento prima di 2-3 anni. Ideale è la successione a frumento o a crucifere. Per l'impianto è meglio usare tuberi piccoli o, se grossi, tagliarli longitudinalmente in 2-4 parti. La patata si avvantaggia della concimazione organica che va effettuata in autunno, prima della lavorazione del terreno. Questo deve essere preparato accuratamente e i solchi predisposti preferibilmente prima dell'inverno. L'impianto viene fatto ad aprile, a file distanti 70-90 cm e 25 cm sulla fila. È necessaria almeno una rincalzatura, dopo l'emergenza, per controllare le infestanti e diminuire i tuberi sottomisura. Indispensabile la concimazione azotata. La raccolta va fatta al disseccamento della pianta o in base alla consistenza della buccia. La Prugnona ha ciclo precoce e produttività medio-bassa.

### Tubero

#### Forma

tondo, globoso, irregolare, con gemme (occhi) di media profondità, di color viola scuro.

#### Colore

buccia bicolore: crema e viola, pasta bianca a tessitura molto fine.

#### Conservabilità

buona. La conservazione deve essere fatta in ambiente buio e fresco.

#### Caratteristiche organolettiche

cotta a vapore, la polpa diventa bianco molto opaco, quasi omogeneo, morbida, di grana abbastanza fine; il sapore è equilibratamente dolce, lievemente sapido, con retrogusto amarognolo. Particolarmente adatta per le insalate, la cottura in forno e come contorno per gli stufati.

#### Specie

*Solanum tuberosum*

#### Origine

sono originarie dell'America Latina. Furono portate in Europa verso la fine del 1500, anche se la loro esistenza era nota già da qualche decennio. Furono considerate a lungo specie velenosa. La coltivazione in Italia iniziò fra sette e ottocento; furono portate a Parma da Don Guglielmo Power, governatore di Borgotaro dal 1749 al 1759, ma rimasero a lungo una rarità botanica. Le prime notizie di coltivazione risalgono al 1804 - 1805 nella zona di Tarsogno e S. Maria del Taro (Antonio Boccia, nel suo "Viaggio ai monti di tutto lo Stato di Parma e Piacenza"). La Cabannese fu portata dall'America fra la fine dell'800 e gli inizi del 900 da un tal Badaracco di Rezzoaglio, divenuto poi un ricco commerciante e soprannominato "o Milion".

#### Zona di coltivazione

la Cabannese ha avuto larga diffusione nelle montagne fra le province di Parma, Piacenza, La Spezia e Genova durante la 2° guerra mondiale, quando servivano patate ad alta resa, anche se qualitativamente scadenti, per i numerosi sfollati dalle città. Si adatta anche a terreni umidi e pesanti.

#### Situazione attuale

passata la guerra, la coltivazione è stata via via abbandonata. In alcune aziende ha continuato ad essere coltivata per l'alimentazione animale. Al momento si sta cercando di reintrodurla e recuperarla in alta Val Taro e Ceno e in Val d'Aveto.

#### Usi tradizionali:

le patate in montagna erano aggiunte all'impasto del pane per risparmiare farina di frumento, sempre poca e costosa.

Il sapore della Cabannese è buono se coltivata sopra i 900 m, altrove viene ricordata di sapore appena passabile. Adatta per puré, focacce e fritta.

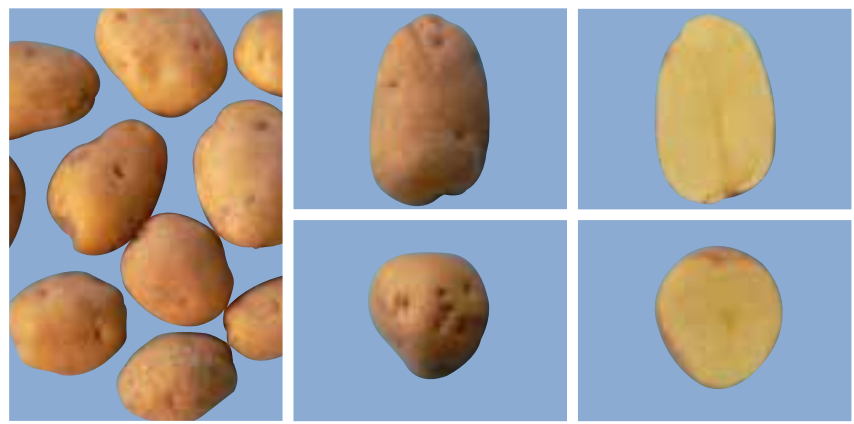
#### Pane di patate:

Ingredienti: 600 g di farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra; 300 g circa di acqua; 12 g di lievito di birra e lievito naturale acido; 12 g di sale; 400 g di patate da lessare.

Amalgamare tutti gli ingredienti e lavorare per 15-30 minuti. Formare un panetto, infarinarlo e metterlo a lievitare in luogo tiepido coperto da un canovaccio inumidito per almeno 40 minuti. Quando, schiacciando il panetto, l'impronta del dito resta sulla forma, la lievitazione è terminata ed è pronto per essere modellato a piacimento. Rimettere a lievitare come prima. Scaldare il forno a 220°C, infornare e abbassare gradatamente la temperatura a 200°C. Cuocere per 40 minuti.

(Elio e Gianni Lusignani - Pellegrino)





Patate

Quaranteinn-a bianca (Quarantina bianca)

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

appartiene alla famiglia delle Solanacee. È una pianta annuale a 2 o più fusti a portamento più o meno eretto, di colore verde. Le foglie sono composte da 5-9 foglioline a lamina aperta. Le parti verdi (anche i tuberi, se inverdiscono) contengono solanina, un alcaloide velenoso. I fiori hanno forma campanulata e sono di colore viola molto chiaro con striature bianche. Dalla parte sotterranea del fusto si dipartono gli stoloni che, ingrossando, formano i tuberi. I tuberi contengono mediamente il 70-80% di acqua. Quasi tutta la sostanza secca è costituita da amido. La produzione di tuberi da seme deve essere fatta ad un'altezza e in condizioni climatiche tali da escludere la presenza di afidi, portatori di virosi che causano la degenerazione delle varietà.

#### Note colturali:

Non ripetere la coltura sullo stesso appezzamento prima di 2-3 anni. Ideale è la successione a frumento o a crucifere (cavolo, verza). Per l'impianto è meglio usare tuberi piccoli o, se grossi, tagliarli longitudinalmente in 2-4 parti. La patata si avvantaggia della concimazione organica che va effettuata in autunno, prima della lavorazione del terreno. Questo deve essere preparato accuratamente e i solchi predisposti preferibilmente prima dell'inverno. L'impianto viene fatto ad aprile, a file distanti 70-90 cm e 25 cm sulla fila. È necessaria almeno una rincalzatura, dopo l'emergenza, per controllare le infestanti e diminuire i tuberi sottomisura. Indispensabile la concimazione azotata. La raccolta va fatta al disseccamento della pianta o in base alla consistenza della buccia. La Cabannese è una varietà semitardiva, molto produttiva, resistente alle malattie.

<b>Specie</b>	<i>Solanum tuberosum</i>
<b>Origine</b>	sono originarie dell'America Latina. Furono portate in Europa verso la fine del 1500, anche se la loro esistenza era nota già da qualche decennio. Furono considerate a lungo specie velenosa. La coltivazione in Italia iniziò fra sette e ottocento; furono portate a Parma da Don Guglielmo Power, governatore di Borgotaro dal 1749 al 1759, ma rimasero a lungo una rarità botanica. Le prime notizie di coltivazione risalgono al 1804 - 1805 nella zona di Tarsogno e S. Maria del Taro (Antonio Boccia, nel suo "Viaggio ai monti di tutto lo Stato di Parma e Piacenza"). Le prime descrizioni di patate corrispondenti alla Quarantina risalgono al 1880.
<b>Zona di coltivazione</b>	è la patata tipica della montagna tra le province di Parma (Val Taro e Val Ceno), La Spezia, Genova e Piacenza. Per questa varietà la zona ideale di coltivazione si colloca sui 300 m, in terreni sabbiosi.
<b>Situazione attuale</b>	il recupero della varietà, iniziato nel 1996, ha portato alla costituzione del Consorzio della Quarantina (2000) e poi alla trasformazione in associazione il 29/10/2006. In provincia di Parma la quarantina può avere il marchio del consorzio solo se coltivata nei comuni di Tornolo, Bedonia e Albareto, sopra i 700 m. Al momento in questi comuni ci sono solo 5 produttori.

### Tubero

#### Forma

tondo ovale, durante la raccolta resta facilmente attaccato alla pianta; ha gemme chiare e superficiali, germoglio bianco con base violacea.

#### Colore

buccia giallastra, ruvida, talvolta scabrosa come a "sfoglie di crusca"; pasta giallo chiaro a granulazione medio-grossa.

#### Conservabilità

molto serbevole. La conservazione deve essere fatta in ambiente buio e fresco.

#### Caratteristiche organolettiche

cotta a vapore, la polpa diventa di colore giallo limone opaco, con uno strato più chiaro ad un cm circa dalla buccia, odore tenue, poco persistente; il sapore ha un retrogusto lievemente vegetale e terroso.

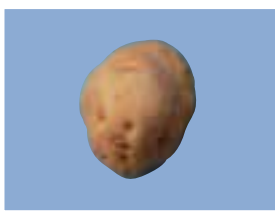
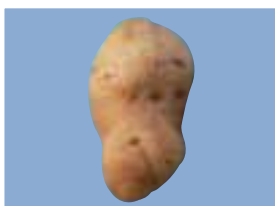
#### Usi tradizionali:

le patate, lessate, erano consumate tal quale o impiegate per fare il pane, la pasta, il formaggio, per lo svezamento dei vitelli e l'alimentazione degli ovini.

#### Baciocca:

Per la pasta: 300 g di farina, 100 cc di olio, acqua fredda, 1 cucchiaino di sale. Per il ripieno: 1 kg di patate quarantine, 3 uova, parmigiano grattugiato, 1 fetta di lardo, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, prezzemolo, olio, burro, sale e pepe. Impastare la farina con il sale, l'olio e l'acqua, lavorando rapidamente l'impasto. Formare un panetto e lasciarlo riposare al fresco per mezz'ora. Affettare le patate finemente, salarle e metterle in uno scolapasta per circa 15 minuti; tritare il lardo, il prezzemolo, l'aglio e la cipolla. Mescolare alle patate. Tirare la pasta sottile con la macchina e foderare fondo e bordi di una tortiera sovrapponendo diverse strisce. Versare il ripieno. Mescolare le uova con il formaggio e versarle sull'impasto. Infornare a 180°C per circa mezz'ora.

(Ricetta tipica di S. Maria del Taro)



Pevron bianc (Peperone piacentino, Peperone mantovano, Peperone citrino)

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

appartiene alla famiglia delle Solanacee. È una pianta annuale a 2 o più fusti a portamento più o meno eretto, di colore verde. Le foglie sono composte da 5-9 foglioline a lamina aperta. Le parti verdi (anche i tuberi, se invertiscono) contengono solanina, un alcaloide velenoso. I fiori hanno forma campanulata; nella Quarantina compaiono abbastanza raramente, l'interno è bianco. Dalla parte sotterranea del fusto si dipartono gli stoloni che, ingrossando, formano i tuberi. I tuberi di Quarantina contengono mediamente l'83-84% di acqua. Quasi tutta la sostanza secca è costituita da amido. La produzione di tuberi da seme deve essere fatta ad un'altezza e in condizioni climatiche tali da escludere la presenza di afidi, portatori di virus che causano la degenerazione delle varietà.

#### Note colturali:

Non ripetere la coltura sullo stesso appezzamento prima di 2-3 anni. Ideale è la successione a frumento o a crucifere. Per l'impianto è meglio usare tuberi piccoli o, se grossi, tagliarli longitudinalmente in 2-4 parti. La patata si avvantaggia della concimazione organica che va effettuata in autunno, prima della lavorazione del terreno. Questo deve essere preparato accuratamente e i solchi predisposti preferibilmente prima dell'inverno. L'impianto viene fatto ad aprile, a file distanti 70-90 cm e 25 cm sulla fila. È necessaria almeno una rincalzatura, poco dopo l'emergenza, per controllare le infestanti e diminuire i tuberi sottomisura. Indispensabile la concimazione azotata. La raccolta va fatta al disseccamento della pianta (in montagna verso metà settembre) o in base alla consistenza della buccia. La Quarantina ha ciclo medio-precoce e produttività media.

### Tubero

#### Forma

da rotonda a rotonda ovale, irregolare, con gemme medio-profonde sfumate di rosa alla base.

#### Colore

buccia liscia giallo chiaro, pasta bianca a tessitura fine e compatta.

#### Conservabilità

media. La conservazione deve essere fatta in ambiente buio e fresco.

#### Caratteristiche organolettiche

lessata, la polpa diventa bianco opaco, con bordo più chiaro, morbida, di grana molto fine. La Quarantina è di medio-buona resistenza alla cottura; è adatta a quasi tutti gli usi, tranne che alla frittura. Particolarmente adatta per gli gnocchi, le insalate e la cottura in forno.

#### Specie

Capsicum annum

#### Origine

il peperone è una pianta originaria delle regioni tropicali e subtropicali dell'America Centrale. Fu importato in Europa dagli Spagnoli, che lo chiamavano "pepe del Brasile" per la sua piccantezza, verso la metà del XVI secolo; si è poi diffuso sino ad arrivare, circa due secoli dopo, in Ungheria, che è oggi uno dei principali produttori.

#### Zona di coltivazione

il peperone piacentino era coltivato negli orti famigliari soprattutto nella zona confinante con la provincia di Piacenza.

#### Situazione attuale

è coltivato soprattutto negli orti famigliari; al momento in provincia di Parma solo un produttore ne commercializza piccoli quantitativi.

#### Usi tradizionali:

particolarmente apprezzato quando è ancora acerbo, di colore quasi bianco; un tempo lo si metteva a marinare in una miscela di vino, aceto e sale, per consumarlo durante l'inverno.

#### Peperoni e cipolle sotto le graspe

Ingredienti: peperone piacentino; cipolle borettane medie; vinacce e graspi freschi, preferibilmente che abbiano già preso una "punta" di aceto; vino di scarto; aceto di vino (10% circa del vino); sale.

Spuntare il picciolo dei peperoni in modo che il taglio fresco permetta l'assorbimento del liquido. In una piccola damigiana a collo largo, disporre prima uno strato di vinacce poi uno di cipolle, uno di vinacce e uno di peperoni. Mettere negli strati inferiori le cipolle di dimensioni maggiori ed i peperoni più sodi. Le verdure devono essere ben pressate. Proseguire fino al riempimento della damigiana. Terminare con uno strato di vinacce. Miscelare l'aceto al vino con un rapporto di 1 a 10 circa, salare con moderazione. Versare il liquido sulle vinacce, dopo aver messo un peso sull'ultimo strato, coprendo a filo. Preparare liquido in abbondanza e rabboccare man mano che il livello del contenuto si abbassa. Consumare non prima di qualche settimana.





Cuore di bue

Pomodori

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

ha portamento eretto, con un'altezza del fusto di circa 60 cm. Le foglie, alterne e glabre, hanno forma ovato-lanceolata; fiorisce da luglio a settembre e presenta fiori bianchi e solitari portati da un peduncolo robusto rivolto verso il basso. Il frutto è una bacca cava, di forma allungata. All'interno si trovano i semi, per la maggior parte localizzati in un tessuto spugnoso bianco, alla base del frutto, sotto il peduncolo. I semi sono rotondo-reniformi e schiacciati.

#### Note colturali:

per limitare i problemi fitosanitari, non impiantare il peperone in appezzamenti che abbiano ospitato la stessa coltura o altre solanacee o cavolfiore nei tre anni precedenti. Concimi fosfatici e potassici, se necessari, devono essere interrati alla preparazione del terreno. Di solito si procede al trapianto delle piantine dopo la 1° settimana di maggio, tenendo una distanza di 70-80 cm fra le file e 40-50 cm sulla fila. Se non si ricorre alla pacciamatura, intervenire con una sarciatura e una rincalzatura a 2-3 settimane dal trapianto. Le irrigazioni devono essere regolari. Gli apporti di azoto (al massimo 150 Kg per una produzione di 50 t/ha) devono essere frazionati in almeno 3 interventi. È necessario asportare il primo frutto allegato per avere un'abbondante fruttificazione successiva. Per la trasformazione in sottaceti il peperone viene raccolto ancora verde.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

la forma è allungata, con la punta tronca; la lunghezza è di 15-16 cm, il diametro di 5-6 cm; il peso medio di 100-150 g. L'esterno si presenta leggermente sinuato. L'interno è suddiviso in 2-3 logge. La polpa è sottile, croccante e la buccia molto resistente.

#### Colore

il colore è giallo pallido, quasi bianco quando è acerbo; diventa rosso chiaro/mattone a maturità.

#### Conservabilità

dopo la raccolta si mantiene a lungo, appassendo appena, ma si presta soprattutto alla conservazione in barattoli.

#### Caratteristiche organolettiche

il peperone è ricchissimo di vitamina C (100 g di prodotto apportano fino al 150% della razione giornaliera raccomandata) e di vitamina A. Apporta solo 24 Kcal/100 g.

#### Specie

Lycopersicon esculentum

#### Origine

è una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate. Esistono numerosi ecotipi locali con caratteristiche leggermente differenti.

#### Zona di coltivazione

era coltivata negli orti famigliari come pomodoro da tavola.

#### Situazione attuale

è coltivata solo negli orti famigliari.

#### Usi tradizionali:

veniva coltivata per il consumo fresco famigliare.

#### Torta rovesciata cuore di bue

Ingredienti: pomodori cuore di bue maturi; una confezione di pasta sfoglia, 20 g di pinoli; uno spicchio d'aglio; olio extravergine di oliva; origano secco; acciughe sott'olio; sale.

Mettere qualche cucchiaino d'olio in una teglia antiaderente e impiegare uno spicchio d'aglio tagliato a metà per spargerlo. Disporvi sopra il pomodoro tagliato a fette sottili e le acciughe a pezzetti. Salare e mettere in forno a 160° per 10 minuti. Quando il pomodoro sarà insaporito, aggiungere i pinoli e l'origano; coprire con la pasta sfoglia. Bucherellare con una forchetta in modo che la pasta non si gonfi e mettere in forno a 200° per circa 20 minuti. Capovolgere la torta quando è tiepida.



Pomodori

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta poco vigorosa, con fogliame non molto denso, a portamento leggermente pendulo; lo sviluppo è indeterminato.

#### Note colturali:

è poco resistente alle malattie; è poco sensibile al marciume apicale, ma tende a spaccarsi in caso di squilibri idrici.

La tecnica di allevamento tradizionale è a fila semplice, con sostegno singolo, o "a canocchia", in cui si fanno convergere in alto i sostegni di 4 piante.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

è tipicamente a cuore, con parte apicale a punta; la buccia è liscia, sottile; la polpa è abbondante, con pochi semi. C'è una notevole disformità fra i frutti per forma e dimensione. I frutti più grandi possono presentare delle costolature.

#### Dimensioni

il peso medio è di 150 g, con notevoli variazioni fra i frutti. Il diametro medio è 5 cm, con un'altezza di 7,5 cm.

#### Colore

la buccia presenta il caratteristico colore rosso-rosato, con tonalità vinoso-violacee. Spesso la zona intorno al picciolo si presenta collettata. Anche la polpa interna, abbondante e senza spazi vuoti (scatolatura), presenta una colorazione rosata.

#### Conservabilità

dopo la raccolta, il frutto deve essere consumato rapidamente, anche se conservato in frigorifero. Per aumentarne la durata, si raccoglievano i frutti verdi, a scapito però del sapore.

#### Caratteristiche organolettiche

la polpa è poco acquosa, il sapore è dolce e la buccia poco consistente.

### Ladino di Pannocchia

#### Specie

Lycopersicon esculentum

#### Origine

la prima tecnica di trasformazione in passata del pomodoro risale agli inizi del 1700 e al 1802 la scoperta della possibilità di conservare in barattoli di vetro i vegetali fatti precedentemente bollire (appertizzazione).

Il Ladino di Pannocchia è una selezione di pomodoro da concentrato dei primi decenni del '900 migliorata dall'Istituto di Allevamento Vegetale di Bologna.

#### Zona di coltivazione

era molto diffusa in tutto il parmense ancora alla fine degli anni '50.

#### Situazione attuale

non è più coltivato. Il germoplasma è stato recuperato dal prof. Ettore Amadio dell'Istituto professionale per l'Agricoltura "Stanga" di Cremona ed è attualmente conservato presso l'Istituto Sperimentale per le Colture Orticole di Montanaso Lombardo (LO).

#### Usi tradizionali:

era coltivato come varietà da concentrato.

#### L'appertizzazione

La nascita delle conserve alimentari è fatta risalire a Nicolas Appert (1749-1841). Questo pasticcere francese arrivò nel 1802, dopo numerosi esperimenti, alla conclusione che i cibi deteriorabili si conservavano a lungo se sigillati all'interno di bottiglie di vetro, immerse successivamente in acqua bollente. I risultati della scoperta, dati alla stampa all'inizio dell'Ottocento come "Art de conserver..." e ripubblicati in seguito col titolo "Livre de tous le ménages...", mettevano in luce che la conservazione degli alimenti doveva rispettare scrupolosamente alcuni passaggi:

- introduzione degli alimenti già lavorati nelle bottiglie e la loro chiusura con tappi di sughero;
- immersione dei contenitori in acqua bollente, per tempi variabili secondo il tipo di alimento e successivo raffreddamento.

Nel 1810 la scoperta gli valse un premio messo in palio da Napoleone per chi avesse risolto il problema della conservazione delle derrate alimentari militari. Purtroppo la caduta dell'Impero segnò la rovina di Appert (mori povero), e la sua idea fu "rubata" dall'inglese Peter Durant che la applicò utilizzando contenitori di latta. Era il 1814, quando una ditta britannica fornì alla Reale Marina Inglese zuppe di verdura e carni conservate in recipienti in lamiera di stagno, dando così il via alla produzione in grandi quantitativi di "cibo in scatola". In Italia fu Francesco Cirio ad aprire nel 1856 la prima fabbrica di piselli in scatola, seguita nel 1875 dal primo impianto campano per la lavorazione industriale del pomodoro.





Piron (Perone, Canestrino, Borsa del castrato)

Pomodori

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è abbastanza vigorosa, a sviluppo indeterminato, con densità fogliare media. Le foglie sono verde chiaro, poco seghettate. I frutti sono a 3-5 per grappolo.

#### Note colturali:

era classificata come varietà "precoce", con 7 raccolte fra il 1° agosto e il 10 ottobre. Non è molto resistente alle malattie, ma non è soggetta né a marciume apicale né a scottature. Le piante erano tradizionalmente allevate a fila semplice, con pali di sostegno a 10 m di distanza tra cui veniva fatto scorrere a circa un metro e mezzo dal suolo un filo zincato a cui venivano legate direttamente le piante o dei sostegni più leggeri.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

i frutti presentano costolature abbastanza evidenti; la forma è molto appiattita, irregolare/rotonda al taglio trasversale. L'interno si presenta con uno o più corpi centrali carnosì, placenta poco sviluppata e pochi semi. La cicatrice apicale, opposta all'attaccatura del picciolo, spesso si presenta aperta. Il picciolo tende a restare attaccato alla bacca.

#### Dimensioni

le bacche sono grandi, di 8-9,5 cm di diametro; il peso medio è sui 250 g.

#### Colore

la buccia è rosso chiaro-aranciato, con collettatura accentuata a maturità; l'interno è rosso, senza tessuto bianco interno.

#### Conservabilità

di consistenza molle, resiste poco allo schiacciamento.

#### Caratteristiche organolettiche

adatta alla produzione di concentrato.

#### Specie

Lycopersicon esculentum

#### Origine

alla forma tipica di questo pomodoro si riconducono molti ecotipi locali di Liguria, Marche e Toscana.

#### Zona di coltivazione

sono diverse le selezioni locali con questa tipologia mantenute da molti decenni presso agricoltori parmensi per il consumo familiare.

#### Situazione attuale

è coltivato solo negli orti familiari.

#### Usi tradizionali:

veniva coltivato per il consumo fresco familiare.

#### Marmellata di pomodori rossi

Ingredienti: pomodori maturi 2 kg; zucchero 1,250 kg; limoni 2; mela 1; grappa ½ bicchiere; vanillina 1 pizzico.

Preparazione: tagliate i pomodori a pezzetti e raccoglieteli in una casseruola.

Cospargeteli di zucchero e di buccia grattugiata di limone, aggiungete anche il succo.

Ponete il recipiente sul fuoco e portate il preparato ad ebollizione.

Lasciate cuocere il tutto fino a quando il pomodoro sarà disfatto. Quindi setacciate il tutto. Rimettete il composto nel recipiente, aggiungete la mela tritata e riprendete la cottura, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungetevi la grappa e la vanillina. Dividete la marmellata in barattoli di vetro a chiusura ermetica.



Pomodori

Tomàca risà (Pomodoro riccio, Pomodoro nostrale, Pomodoro comune)

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta mediamente vigorosa, a sviluppo è indeterminato.

#### Note colturali:

tende a spaccarsi in caso di squilibri idrici, anche se le spaccature cicatrizzano.  
La tecnica di allevamento tradizionale è a fila semplice, con sostegno singolo, o "a canocchia", in cui si fanno convergere in alto i sostegni di 4 piante.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

è tipicamente a pera, più o meno costoluta.

#### Dimensioni

il peso medio della bacca è di 120-130 g. Il diametro medio nel punto più largo è 5,9 cm e l'altezza di 6,5 cm.

#### Colore

la buccia è rosso intenso; l'interno a volte presenta una leggera scatola; la polpa è soda, di colore rosso vivo. La collettatura (aree di colore differente nella zona intorno al picciolo) è evidente solo nei frutti immaturi: a maturità è quasi assente.  
Spesso si ha la presenza di linee longitudinali suberificate in seguito alla cicatrizzazione di spaccature dovute a squilibri idrici.

#### Conservabilità

discreta.

#### Caratteristiche organolettiche

buona colorazione della bacca e buon residuo secco. Il sapore è dolce, la polpa soda e la buccia sottile.

#### Specie

Lycopersicon esculentum

#### Origine

è una varietà di origine italiana e una delle prime coltivate. Era diffusa in Provenza, nella riviera ligure, nel piacentino e nel parmigiano. Secondo quanto riportato da Domenico Tamaro (Ortaggi di grande reddito, 1937) "questa è la varietà più diffusa in Italia negli orti di famiglia".

#### Zona di coltivazione

era coltivata soprattutto come pomodoro da tavola, anche se alcuni testi dei primi anni '60 lo citano anche fra le varietà da concentrato.

#### Situazione attuale

è coltivata solo negli orti familiari da alcuni agricoltori parmigiani. Un tipo molto simile è stato recuperato anche presso l'Istituto Sperimentale per le Colture Orticole di Montanaso Lombardo (LO).

#### Usi tradizionali:

era coltivata per il consumo fresco familiare e da mercato.

#### Pomodori con le uova sode

Far rassodare le uova per 8-10 minuti. Farle raffreddare rapidamente in acqua fredda (così non si forma l'alone scuro intorno al tuorlo); sgusciarle e tagliarle a spicchi. Affettare un pomodoro genovese ben maturo, senza pelarlo, e disporlo in una ciotola. Unire le uova a spicchi. Condire in tavola con una vinaigrette preparata con sale, aceto di vino bianco, olio extravergine di oliva e, volendo, una puntina di senape forte di Digione.





Pomodori

Tomàca 'd Pärma (Riccio o Costoluto di Parma)

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta vigorosa e molto produttiva, a sviluppo indeterminato. I frutti sono a gruppi di 4-6.

#### Note colturali:

il ciclo colturale si prolunga molto rispetto a varietà simili. È abbastanza resistente alle malattie e poco soggetta al marciume apicale. La tecnica di allevamento tradizionale è a fila semplice, con sostegno singolo, o "a canocchia", in cui si fanno convergere in alto i sostegni di 4 piante.

### Caratteristiche del frutto

#### Forma

i frutti presentano quasi sempre costolature molto evidenti; la forma è appiattita, irregolare/rotonda al taglio trasversale. L'interno si presenta con un corpo centrale carnoso, placente molto grosse e pochi semi. La cicatrice apicale, opposta all'attaccatura del picciolo, spesso è aperta.

#### Dimensioni

le bacche sono molto grandi, di dimensioni spesso superiori ai 10 cm di diametro; il peso medio va dai 300 ai 500 g, ma si hanno anche bacche di peso superiore.

#### Colore

il colore della buccia e dell'interno è rosso, senza tessuto bianco interno. La collettatura è spesso presente, ma non accentuata.

#### Conservabilità

dopo la raccolta, il frutto deve essere consumato nel giro di pochi giorni, anche se conservato in frigorifero.

#### Caratteristiche organolettiche

buona colorazione della bacca e buon residuo secco. Il sapore è dolce e la buccia poco consistente.

#### Specie

Lycopersicon esculentum

#### Varietà

Rosso Grosso (Nostrano Grosso, Grosso Rosso Costoluto, Costoluto di Parma)

#### Origine

originaria del sud America, la specie fu introdotta in Europa nel XVI secolo. Ritenuta all'inizio pianta velenosa e coltivata a scopo ornamentale, solo verso la metà del 1700 i suoi frutti cominciarono ad essere apprezzati anche in cucina. L'introduzione della coltivazione estensiva a Parma è dovuta all'agronomo Carlo Rognoni che ne iniziò la coltivazione nel 1876 nel suo podere di Panocchia. Negli anni successivi contribuì alla diffusione della coltivazione proponendola in rotazione con il grano. Fin dall'inizio la coltura del pomodoro fu strettamente legata alla trasformazione industriale e caratterizzata da una progressiva ricerca di nuove linee. Le prime notizie del Rosso Grosso risalgono al 1905, anno in cui il prof. Bernardi-Tolomei, a Pilastro, nel podere dei fratelli Cerdelli, mise a confronto alcune nuove varietà di pomodoro con la varietà Nizzarda, la prima coltivata a Parma. Negli anni successivi il Costoluto di Parma divenne la varietà leader per la produzione di concentrato. Ancora alla fine degli anni '30 era la varietà più coltivata nel Nord e Centro Italia.

#### Zona di coltivazione

alla fine degli anni '30 la Regia Stazione Sperimentale per le Conserve Alimentari ne consigliava la coltivazione nei terreni freschi e profondi della pianura.

#### Situazione attuale

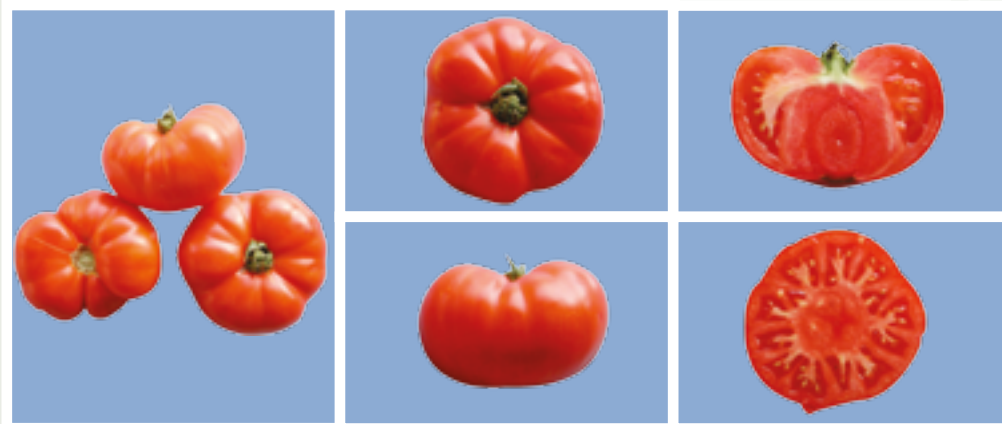
il Nostrano Grosso viene coltivato solo in orti familiari.

#### Usi tradizionali:

veniva coltivato per la trasformazione in concentrato, attualmente viene consumato allo stato fresco.

#### Pomodori farciti al burro:

Si dividono i pomodori per metà e si riempiono di farsa di uovo, parmegiano e prosciutto trito e si friggono e si servono ben stagionati al forno con burro e parmegiano. da "Il Cuoco Galante" di Vincenzo Corrado (1786).



Súcca americana (Violina, Butternut)

Zucche

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

della famiglia delle Solanacee, nei nostri climi è una pianta annuale. Il fusto è cilindrico, con numerosi nodi, legnoso alla base. Il Rosso Grosso presenta una pianta vigorosa, a sviluppo indeterminato. Le foglie sono alterne, lunghe 20-30 cm, picciolate, con fogliame molto largo, verde cupo e odore aromatico caratteristico. Le infiorescenze sono inserite sull'internodo; i singoli fiori, a corolla gialla, sono sostenuti da peduncoli articolati. Il numero dei petali è uguale a quello dei sepal. I fiori sono ermafroditi e l'impollinazione è quasi sempre autogama.

#### Note colturali:

il fattore temperatura è quello che condiziona la diffusione di questa pianta. La temperatura minima per la germinazione è 12°C, per la fioritura 21°C e per la maturazione 23°C. Temperature superiori ai 30-35°C inibiscono l'allegagione e la formazione del licopene, il pigmento responsabile della colorazione rossa dei frutti. Preferisce terreni di medio impasto, profondi e freschi, con una buona disponibilità di elementi nutritivi e sostanza organica. Per terreni mediamente dotati vengono consigliati apporti di 100-120 Kg/ha di azoto e 100 kg/ha di anidride fosforica. Per quanto riguarda il potassio, fondamentale per ottenere buone caratteristiche della bacca, i terreni parmensi ne sono molto ricchi, per cui non è strettamente necessario apportarne (in ogni caso non superare i 100-150 Kg/ha di ossido di potassio). L'impianto tradizionale prevedeva delle prose di 1,5-1,7 m con piantine binate equidistanti 50 cm l'una dall'altra. Le piante erano poi legate a fili di ferro posti a 60-70 cm di altezza, sostenuti da pali collocati a 2 m l'uno dall'altro. La regolare disponibilità di acqua è indispensabile per l'ottenimento di produzioni ottimali per quantità e qualità. La maturazione di questa varietà inizia precocemente ed è scalare. Le rese superavano le 50 t/ha.

#### Frutto

#### Forma

tondeggiante leggermente depresso, con costolature irregolari, carnoso, con picciolo aderente.

#### Dimensioni

di grosse dimensioni, peso medio 152-155 g, diametro 10-12 cm.

#### Colore

rosso scarlatto, brillante.

#### Conservabilità

rispetto alle varietà contemporanee presentava una maggior resistenza alla sovra-maturazione e al trasporto.

#### Caratteristiche organolettiche

buona colorazione della bacca e buon residuo secco.

#### Specie

*Cucurbita moschata*

#### Origine

con molta probabilità, questo tipo di zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 - 6000 a.C. In Nord America la zucca era un alimento base della dieta degli Indiani sin dagli anni precedenti lo sbarco dei pellegrini sulla costa atlantica. La zucca, con patata e pomodoro, è stato uno dei primi ortaggi importati dopo la scoperta dell'America. La sua coltivazione, a differenza delle altre due specie, si è subito diffusa anche in Italia. La Violina è una selezione italiana che a Parma si è diffusa subito dopo la fine della 2° guerra mondiale (1948-49) e ha sostituito in gran parte i tipi locali a turbante.

#### Zona di coltivazione

è un ortaggio da sempre presente quasi solo negli orti famigliari della Bassa, ai confini con le province di Mantova e Cremona.

#### Situazione attuale

da alcuni anni la zucca è tornata ad essere un frutto apprezzato, quindi sono numerose le aziende della Bassa che la coltivano su piccole superfici. La Violina tuttavia non è molto coltivata perché non molto produttiva e di dimensioni superiori a quelle richieste dal mercato. Si stanno quindi diffondendo le Early butternut, una selezione ibrida a frutto più piccolo e di ottima conservabilità. La varietà originaria è coltivata quasi solo a livello famigliare.

#### Usi tradizionali:

la Violina è utilizzata tradizionalmente per fare i tortelli di zucca, che nella Bassa sono il piatto tipico della Vigilia di Natale.

#### Riso e zucca:

Zucca mondata a dadini 400 g, riso 320 g, 1 cipolla, brodo vegetale, mezzo bicchiere di vino bianco, olio, burro, parmigiano reggiano grattugiato, sale. Affettare sottilmente la cipolla; farne soffriggere la metà con 1-2 cucchiaini di olio. Aggiungere i dadini di zucca e farli saltare brevemente, salare e portare a cottura tenendoli un po' al dente. Nel frattempo far soffriggere la cipolla restante con un po' di burro; quando è rosolata tostare il riso; sfumare con il vino bianco. Quando è evaporato, coprire di brodo e chiudere con un coperchio. Aggiungere altro brodo se necessario. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere i dadini di zucca, tenendone da parte un po'. A cottura ultimata, mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Da ultimo, aggiungere la zucca restante, mescolare delicatamente e servire.





Súcca Caplen-na (Berettina, Piacentina)

Zucche

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta annuale, rampicante, vigorosa. I fusti erbacei sono dotati di cirri e hanno sezione angolata. Tutta la pianta è coperta di peli morbidi, che non pungono. Le foglie sono grandi, intere, palmate, con cinque lobi poco marcati. Il colore è verde venato di bianco e l'aspetto vellutato. I fiori sono grandi e gialli, a sessi suddivisi. I semi sono piatti, di colore bianco opaco, di piccole dimensioni (5x15 mm). L'impollinazione avviene per opera degli insetti.

#### Note colturali:

La Violina ha esigenze termiche superiori alle tipologie tonde. È sconsigliabile far tornare la coltura sullo stesso appezzamento prima di 3 anni. Evitare le successioni ad altre Cucurbitacee, a pomodoro, peperone, melanzana e fagiolo. Per controllare meglio le infestanti, di solito la coltura viene pacciamata con telo scuro: ne esistono tipi in mat-b o fotodegradabili poco inquinanti. La semina viene fatta a maggio direttamente in campo, con 5-6 semi per buca a 3-5 cm di profondità. Il sesto di impianto è di 3 m x 2 m. La tecnica di coltivazione è uguale a quella delle altre zucche.

### Frutto

#### Forma

allungata, claviforme, con buccia più o meno rugosa. Il diametro varia dai 10 ai 19 cm, la lunghezza dai 30 ai 45 cm. Il peso va dai 2 ai 4 Kg. A maturità è coperto da una pruina glauca caratteristica. Il picciolo ha sezione angolata e si allarga alla base.

#### Colore

camoscio, beige-rosato.

#### Conservabilità

buona, da 4 a 7 mesi.

#### Caratteristiche organolettiche

la polpa è arancione vivo, spessa, dolce, aromatica, di ottima qualità; se frita assorbe pochissimo olio.

#### Specie

*Cucurbita maxima*

#### Origine

con molta probabilità, la zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 - 6000 a.C. La zucca, con patata e pomodoro, è stato uno dei primi ortaggi importati dopo la scoperta dell'America e si è subito diffusa anche in Italia, come testimoniano numerose nature morte dei primi anni del XVI secolo. Le zucche tonde e piatte, come la Berettina, sono quelle tradizionalmente coltivate nei terreni della bassa, anche se la Berettina è probabilmente una selezione della più antica "Cappello del prete", in cui i frutti hanno una zona apicale molto sporgente, con conseguente scarto elevato al consumo.

#### Zona di coltivazione

è un ortaggio da sempre presente quasi solo negli orti familiari, soprattutto nelle zone della bassa pianura ai confini con le province di Mantova e Cremona, in terreni di medio impasto, ricchi di sostanza organica.

#### Situazione attuale

da alcuni anni la zucca è tornata ad essere un frutto apprezzato, quindi sono numerose le aziende della Bassa che attuano questa coltura su piccole superfici.

#### Usi tradizionali:

la Berettina è utilizzata tradizionalmente per fare i tortelli di zucca che, nella Bassa parmense, sono il piatto tipico della Vigilia di Natale. Un tradizionale metodo di coltivazione della zucca è quello sui cumuli di letame messi a maturare ai bordi dei campi. Questi cumuli, coperti di terra, costituivano l'ambiente ideale, fertile e umido, per far crescere le zucche. In questo modo si sfruttava l'ombreggiamento delle foglie per impedire l'essiccamento eccessivo degli strati superficiali del cumulo. A fine estate, si raccoglievano le zucche e si lasciava seccare la pianta in loco.

#### Tortelli di zucca:

Ingredienti: 400 g di farina, 4 uova, 1 Kg di zucca pulita, 75 g di amaretti tritati (facoltativi), 125 g di parmigiano reggiano grattugiato e una buccia di limone (facoltativa).  
Cuocere in forno la zucca. Quando è cotta amalgamarla agli altri ingredienti. Preparare la sfoglia con la farina e le uova; tirarla sottile. Mettere il ripieno a mucchietti grossi come un tuorlo d'uovo sulla sfoglia; ripiegare e tagliare a rettangoli. Unire bene i bordi della pasta. Cuocere in acqua salata. Scolare bene i tortelli e porli in un piatto fondo, condendo ogni strato con burro fuso e parmigiano grattugiato.

(Baldassarre Molossi, La cucina parmigiana)



Zucche

Súcca Capél da prèt, Caplen-na (Cappello del prete)

**Caratteri produttivi**

**Pianta:**

è una pianta annuale, rampicante, vigorosa. I fusti erbacei sono dotati di cirri e hanno sezione angolata. Tutta la pianta è coperta di peli rigidi, che non pungono. Le foglie sono medio-grandi, intere, palmate. Il colore è verde uniforme. I fiori sono grandi e gialli. Ci sono fiori maschili e femminili. Il picciolo è spugnoso, a sezione cilindrica. I semi sono appiattiti, ellittici, di colore giallo chiaro, di grandi dimensioni (10x22 mm). L'impollinazione avviene per opera degli insetti. Per mantenere stabili le caratteristiche, bisognerebbe coltivare una sola varietà e non dovrebbero esserci altre coltivazioni di zucca nel raggio di 1,5-2 Km.

**Note colturali:**

La temperatura minima non deve scendere sotto i 10°C. È sconsigliabile far tornare la coltura sullo stesso appezzamento prima di 3 anni. Evitare le successioni ad altre Cucurbitacee, Solanacee e fagiolo. Per controllare meglio le infestanti, la coltura viene pacciamata con telo scuro. Si semina a maggio direttamente in campo, con 5-6 semi per buca a 3-5 cm di profondità. Il sesto di impianto è di 3 m x 2 m. Diradare dopo l'emergenza, tenendo una sola pianta per buca. Innaffiare spesso, ma con quantitativi limitati. Gli apporti di azoto devono essere frazionati e non eccessivi per avere un'allegagione ottimale. Raccogliere quando le foglie e il peduncolo sono secchi e i frutti completamente maturi. Per una conservazione ottimale, lo stacco va fatto usando le forbici, lasciando il peduncolo il più lungo possibile. Dopo la raccolta i frutti devono essere fatti asciugare al sole per alcuni giorni e conservati in ambienti areati e con temperature non inferiori a 12°C.

**Frutto**

**Forma**

tonda, appiattita, con zona apicale non sporgente. La buccia presenta solchi longitudinali poco accentuati, con modesta verrucosità. Il diametro è di circa 25 cm, l'altezza 11 cm. Il peso medio supera di poco i 3 Kg. Il picciolo è di grosso diametro, cilindrico.

**Colore**

verde grigio con aree più scure.

**Conservabilità**

buona.

**Caratteristiche organolettiche**

la polpa è arancione opaco, molto spessa, asciutta, dolce. La zucca fornisce pochissime calorie (11-18 calorie/100 g di prodotto crudo), inoltre gli zuccheri forniti vengono assorbiti lentamente. Ha un elevato contenuto in fibre, ed è indicata anche nei casi di diabete, obesità e infiammazioni intestinali.

**Specie**

*Cucurbita maxima*

**Origine**

con molta probabilità, la zucca è originaria dell'America Centrale: i più antichi semi, infatti, sono stati ritrovati in Messico e risalgono al 7000 - 6000 a.C. La zucca, con la patata e il pomodoro, è stato uno dei primi ortaggi importati dopo la scoperta dell'America e si è subito diffusa anche in Italia. Alla corte degli Estensi, nel 1500 si distinguevano già diversi tipi di zucche in base agli usi culinari, alle epoche di coltivazione e conservazione. Le zucche tonde e piatte a turbante sono state tra le prime coltivate nella Bassa Padana, anche se non esistono testimonianze scritte al riguardo, poiché la zucca era considerata un cibo da poveri. La zucca Cappello del Prete deve il suo nome alla protuberanza apicale accentuata che ricorda la forma del cappello ecclesiastico fino alla fine degli anni '50.

**Zona di coltivazione**

è un ortaggio da sempre presente quasi solo negli orti familiari, soprattutto nelle zone della bassa pianura ai confini con le province di Mantova, Cremona e Reggio Emilia. Richiede terreni di medio impasto, ricchi di sostanza organica.

**Situazione attuale**

da alcuni anni la zucca è tornata ad essere un frutto apprezzato, quindi sono numerose le aziende della Bassa che attuano questa coltura su piccole superfici. La zucca Cappello del Prete è oggetto di recupero da parte dell'ITAS Zanelli di Reggio Emilia.

**Usi tradizionali:**

è l'ideale per la preparazione dei tortelli. In alcune località durante e dopo la 2° guerra mondiale per risparmiare la farina di frumento si usava per fare il pane.

**Pane alla zucca:**

Ingredienti: 500 g di biga, 500 g di farina da pane, 20 g di sale, 25 g di lievito di birra, 10 g di zucchero o malto, 250 g di polpa di zucca grattugiata, 200 g circa di acqua . Impastare per 15 minuti. Fare un filone di pasta e tagliare in pezzi di 2-3 cm. Far lievitare per 20 minuti circa coprendo con un telo infarinato. Nel frattempo mettere un recipiente con acqua nel forno e scaldare a 230°C. Infornare e cuocere per 18-20 minuti.





Çedron, Çedar (Cedro, Zucca da mostarda)

Zucche

### Caratteri produttivi

#### Pianta:

è una pianta annuale, rampicante, dal portamento piuttosto vigoroso. I fusti erbacei sono dotati di cirri e hanno sezione angolata. Tutta la pianta è coperta di peli rigidi, che non pungono. Le foglie sono medio-grandi, intere, palmate e di colore verde uniforme. I fiori sono grandi e gialli. Ci sono fiori maschili e femminili. I semi sono appiattiti, ellittici, di colore giallo chiaro, di grandi dimensioni (10x22 mm). L'impollinazione avviene per opera degli insetti.

#### Note colturali:

La temperatura minima non deve scendere sotto i 10°C. Non ripetere la coltura sullo stesso appezzamento prima di 3 anni. Evitare la successione ad altre Cucurbitacee, pomodoro, peperone, melanzana e fagiolo. Per controllare meglio le infestanti, di solito la coltura viene pacciamata con telo scuro. Si semina a maggio direttamente in campo, con 5-6 semi per buca a 3-5 cm di profondità. Il sesto di impianto è di 3 m x 2 m. Diradare dopo l'emergenza, tenendo una sola pianta per buca. Annaffiare spesso, ma con quantitativi limitati. Gli apporti di azoto devono essere frazionati e non eccessivi per avere un'allegagione ottimale. La raccolta va fatta quando le foglie e il peduncolo sono secchi e i frutti completamente maturi, usando le forbici e lasciando il peduncolo il più lungo possibile.

### Frutto

#### Forma

tonda, appiattita, con zona apicale più o meno sporgente. La buccia presenta solchi longitudinali poco accentuati, la superficie è rugosa. Il diametro medio è circa 28 cm, l'altezza 13-14 cm. Il peso medio è superiore ai 4 Kg. Il picciolo è spugnoso, di grosso diametro, cilindrico.

#### Colore

verde grigio con aree più scure. Molta variabilità.

#### Conservabilità

buona.

#### Caratteristiche organolettiche

la polpa è arancione opaco, molto spessa, asciutta, dolce e priva di fibre, di ottima qualità. È molto ricca di Vitamina A che, con la vitamina E contenuta nei semi, ha una forte azione protettiva nei confronti dei tumori della cute e dei polmoni. Grazie al contenuto elevato in acqua (94%) e al bassissimo contenuto in sodio ha effetti diuretici ed è indicata anche per cardiopatici e ipertesi. Favorisce la solubilità dei sali contenuti nelle urine, diminuendo la probabilità di formazione di calcoli.

#### Specie

*Lagenaria vulgaris major*

#### Origine

le Lagenarie sono probabilmente originarie dell'India; da qui si sono diffuse in tutto il mondo, assumendo nel tempo diversissime forme, dimensioni e colori; in Europa sono conosciute come zucche fin dall'epoca romana, quando venivano usate sia a scopo alimentare sia come contenitori per liquidi. Questo genere produce frutti che è un po' improprio chiamare zucche come le intendiamo attualmente: la loro caratteristica peculiare è quella di avere, una volta essiccate, una buccia dura e resistente e al tempo stesso di essere molto leggere; questo ha fatto sì che in passato i tipi a fiasco fossero utilizzati soprattutto come contenitori per liquidi (sono note ad esempio la zucca dei pescatori e la zucca del pellegrino). I tipi più grossi, una volta essiccati, erano invece impiegati come contenitori per i semi degli ortaggi (Platina 1421-1481, nel primo trattato a stampa di cucina) o per il sale.

#### Zona di coltivazione

è un ortaggio presente in alcuni orti famigliari della zona di Noceto fin da prima della fine della 2° guerra mondiale, portato da alcuni emigranti rientrati in patria dalla Francia.

#### Situazione attuale

la sua diffusione è limitata alla presenza in qualche orto famigliare. In Italia questa nostra Zucca da mostarda viene abitualmente consumata immatura come le nostre zucchine. I frutti secchi vengono impiegati anche a scopo decorativo.

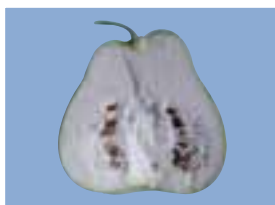
#### Usi tradizionali:

la polpa della Zucca da mostarda veniva impiegata per la preparazione della mostarda che accompagna il tradizionale "lesso". I frutti essiccati e svuotati dei semi erano usati come contenitori per farina e sale.

#### Mostarda di zucca:

Zucca da mostarda mondata 1 Kg, zucchero 500 g, olio di senape o senape in grani. Mettere in una pentola di acciaio la zucca a pezzi con lo zucchero, mescolare e lasciare a riposo per 12 ore, in modo che si formi un po' di liquido. Far bollire fino a raggiungere la consistenza desiderata, tenendo conto del fatto che con la bollitura la zucca tende ad indurirsi progressivamente. Quando la zucca è cotta, invasarla e aggiungere senape in grani o in gocce a piacere.

(Ricetta di Silvana Fori di Costamezzana)



## Caratteri produttivi

### Pianta:

è una Cucurbitacea, come le zucche vere e proprie; è una pianta annuale, rampicante, molto vigorosa; i fusti, di consistenza erbacea, raggiungono i 4 m e sono dotati di viticci con cui si attaccano ad eventuali sostegni. Le foglie sono grandi, intere, solo leggermente lobate, di colore verde chiaro e ricoperte di una leggera peluria. I fiori sono grandi, a cinque petali, di colore bianco. I frutti sono di grandi dimensioni, a forma di pera, con buccia verde chiaro e picciolo sottile. I semi sono marroni, di forma quadrangolare, dotati di 2 uncini caratteristici.

### Note colturali:

Richiede terreni di medio impasto, ben dotati di sostanza organica. La temperatura minima non deve scendere sotto i 10°C. È sconsigliabile far tornare la coltura sullo stesso appezzamento prima di 3 anni. Sono da evitare le successioni ad altre Cucurbitacee, pomodoro, peperone, melanzana e fagiolo. Per controllare meglio le infestanti, la coltura può essere pacciamata con telo scuro: ne esistono tipi in mat-b o fotodegradabili poco inquinanti. Si trapianta a fine aprile-maggio o si semina direttamente in campo, mettendo 3-4 semi per buca a 3-5 cm di profondità. Il sesto di impianto è di 2 m x 3 m. Se si fa la semina diretta, dopo l'emergenza occorre effettuare il diradamento, tenendo una sola pianta per buca. Va annaffiata spesso, ma con quantitativi limitati. Gli apporti di azoto non devono essere eccessivi per avere un'ottimale allegagione dei frutti e devono essere frazionati. La raccolta si esegue quando foglie e peduncolo sono secchi e i frutti completamente maturi. Per una conservazione ottimale, lo stacco va fatto usando le forbici, lasciando il peduncolo il più lungo possibile. Dopo la raccolta i frutti devono essere fatti asciugare al sole per alcuni giorni e conservati in ambienti areati e con temperature non inferiori ai 12°C.

## Frutto

### Forma

obovale, a pera, con buccia liscia, molto dura. Nella parte basale, più ampia, il diametro del frutto è di 30-35 cm, la lunghezza raggiunge i 50-55 cm. Il peso medio è di 9 Kg.

### Colore

verde molto chiaro.

### Conservabilità

buona, da 4 a 7 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

la polpa è bianca, a tessitura compatta, spessa, insapore.





*Animali*

## Mantenimento della biodiversità animale

La materia della riproduzione animale è regolata dalla legge n. 30/91 (modificata con la Legge n. 280/99), dal Decreto Ministeriale n. 403/2000 e n. /2001 e dalla Determinazione n. 7489/2001 che stabiliscono i criteri generali e gli aspetti organizzativi cui devono far riferimento le attività relative alla riproduzione animale per la specie bovina, bufalina, suina, ovina, caprina ed equina.

In particolare sono affidati alle Regioni compiti specifici in materia di rilascio, revoca e sospensione delle autorizzazioni a gestire:

- stazioni di monta pubblica e privata
- centri di produzione sperma
- stazioni di inseminazione artificiale pubblica per equini
- centri di produzione di embrioni
- gruppi di raccolta di embrioni
- recapiti

Sono inoltre compiti delle Regioni:

- la gestione degli elenchi dei veterinari e degli operatori che esercitano la fecondazione artificiale
- la modulistica relativa alla materia
- la raccolta e l'elaborazione dei dati conseguenti

La legge n. 30 istituisce anche la creazione di un libro genealogico per ogni specie animale di interesse zootecnico, basato su appositi disciplinari che devono essere approvati dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, e di registri anagrafici per le specie a diffusione più limitata, nonché lo svolgimento delle valutazioni genetiche dei riproduttori e delle loro attitudini produttive.

Per quanto riguarda specifiche esigenze zootecniche locali, la regione può:

- autorizzare per la riproduzione l'impiego di bufali maschi per la monta naturale di fattrici allevate nella stessa azienda;
- autorizzare per la riproduzione l'impiego in monta naturale di cavalli (ad esclusione di quelli da corsa e per sport equestri) e asini stalloni che rispondano per razza e produzione tipica alle esigenze locali, anche nel caso non ci siano libri genealogici o registri anagrafici;
- autorizzare l'impiego di asini stalloni per l'inseminazione di cavalle nelle zone tipiche di allevamento del mulo;
- prevedere per ovini e caprini l'istituzione di appositi registri di meticci per la registrazione di soggetti ottenuti con incroci di razze diverse.

Segnalazioni, informazioni e interventi ufficiali possono essere richiesti al Servizio Veterinario, via Vasari, 13/a 43100 Parma, tel. 0521 393566; fax 0521 985747.

Dott. Daniele Rizzati, servizio Veterinario AUSL (Pr)



## Premessa

L'allevamento bovino e la produzione di formaggio grana sono da secoli presenti nell'economia agricola provinciale, anche se in passato gli animali erano impiegati spesso per usi diversificati (produzione di latte, carne, lavoro) nell'ambito dell'azienda agricola; allo stesso modo l'allevamento di più specie animali (suini, pollame), anche se non finalizzata al mercato, rappresentava una componente indispensabile della produzione ed integrazione alimentare per le nostre famiglie contadine. E' quindi chiaro che mantenere vecchie razze tradizionali significa, oltre a preservare dei geni forse irripetibili, mantenere l'espressione del patrimonio culturale umano che le razze autoctone conservano in sé; tutto ciò inteso come tradizioni legate al sistema agrozootecnico, testimonianza storica dell'adattamento delle popolazioni umane a realtà peculiari del territorio, ricostruzione storica di contatti e scambi di merci e animali avvenuti con popoli lontani, riconoscimento delle capacità di plasmare attraverso un processo selettivo elementare razze con caratteristiche estremamente pregevoli. Purtroppo, arrivando a parlare di biodiversità della provincia di Parma il triste bilancio vede sparite tutte le 7 razze locali di bovini, seriamente minacciate quelle di ovini, dove la razza Cornigliese rimane relegata ai margini della zootecnia. Completamente scomparsi sono pure le varie razze avicole: Fidentina e Colombo Occhialone di Parma, mentre sopravvive un piccolo nucleo del Tacchino di Parma e Piacenza. Parma ha però fatto molto in questi anni per la biodiversità animale. L'Assessorato Provinciale Agricoltura ha approntato uno specifico progetto sul recupero della razza suina Nera Parmigiana; un altro progetto vede come protagoniste due razze avicole esuli dal loro territorio (Romagnola e Modenese) che sono state con successo moltiplicate e reintrodotte sul nostro territorio provinciale, dimostrando che il rispetto e la voglia di conservare un patrimonio non conosce limiti territoriali. Molto lavoro deve ancora essere fatto per un corretto e remunerativo utilizzo delle risorse genetiche autoctone, ma alcuni felici esempi fanno ben sperare. Uno fra tutti è l'ottimo lavoro fatto sul cavallo Bardigiano che, oltre ad essere allevato nella provincia e regioni limitrofe, trova oggi estimatori anche in altri stati europei (Svizzera, Austria, Germania) che si sono dedicati con impegno al suo allevamento. Risulta importante quindi tessere legami profondi fra i numerosi attori coinvolti nell'azione di recupero partendo dai semplici hobbisti per giungere agli allevatori professionisti fino ad arrivare alle istituzioni che possono avere un'azione di controllo e di aiuto su questi.

Dott. Alessio Zanon,  
Facoltà di Medicina Veterinaria, Dipartimento di Produzione Animale,  
Università di Parma

## **Bovini**

- Nostrana di Parma (riconducibile alla Reggiana) ESTINTA
- Sottorazza Calestanesa (simile alla Reggiana musello a volte ardesia) ESTINTA
- Montanara Bardigiana (simile alla Pontremolese) ESTINTA
- Montanara Valtarese (simile alla Pontremolese) ESTINTA
- Montanara Cornigliese e Boscarina (simile alla Pontremolese) ESTINTA
- Langhiranese grigia ESTINTA

## **Equini**

- Cavallo Bardigiano

## **Ovini e Caprini**

- Cornigliese o razza Mucca
- \*Borgotarese ESTINTA?
- \*Tarina ESTINTA
- \*Valtarese ESTINTA
- \*Nostrana o Nostrale
- Capra Garfagnina
- \* Probabile sinonimo

## **Suini**

- Nera Parmigiana (Maiale nero, Emiliana nera, Reggiana)

Meticcii

- Grigia della Val di Taro ESTINTA
- Borghigiana (Verro LW x Nera Parmigiana)

## **Avicoli**

- Fidentina Perniciata ESTINTA?
- Tacchino Di Parma e Piacenza
- Colombo Occhialone di Parma ESTINTA?



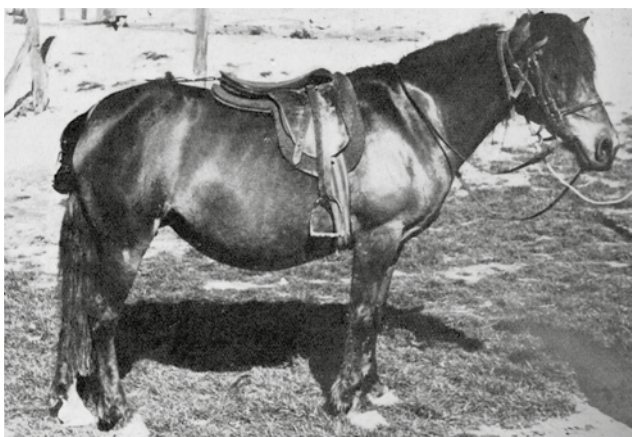


**Cavàl, caval, cavall (Cavallo Bardigiano)**

<b>Specie</b>	Equus caballus.
<b>Origine</b>	i primi cavalli che popolarono le valli del Taro e del Ceno furono portati, secondo quanto ricostruito, dalla Gallia belgica al tempo dei Romani. Nel corso dei secoli la razza si sviluppò come cavallo di montagna; nel XV secolo si tentò di ingentilirla incrociandola con arabi-friulani, giungendo così a un cavallo molto simile a quello attuale. Quasi estinto dopo la prima guerra mondiale, nel 1977 è stato approvato un “Regolamento per la selezione e per il Libro genealogico del cavallo Bardigiano” che fissa i canoni della razza e ha lo scopo di renderla omogenea.
<b>Zona di allevamento</b>	(Italia - Appennino emiliano) Bardi in provincia di Parma. Conosciuto anche come Pony Bardigiano, Montanaro è diffuso dall’Appennino dell’Emilia Occidentale sino alla Lunigiana.
<b>Situazione attuale</b>	a partire dal 1977 la selezione e il Libro Genealogico del Cavallo Bardigiano sono stati affidati all’Associazione Provinciale Allevatori di Parma allo scopo di favorire, la produzione e la selezione di questi soggetti, dotati fra l’altro di “alto potere di assimilazione per lo sfruttamento di tutti i foraggi aziendali e dei pascoli”. Naturalmente la Comunità Montana ha fatto di questa attività motivo di interesse e di potenziamento. Alla metà degli anni ‘70, dopo una serie di rilevamenti allo scopo di individuare e censire la consistenza patrimoniale di questa razza (peraltro presente non soltanto sul proprio territorio) ha organizzato la prima Mostra, seguita da un programma di intervento finanziario, per incentivare la ripresa dell’allevamento, orientare il potenziamento in senso selettivo e recuperare le caratteristiche tipiche della razza. La consistenza è di circa 3.200 capi.

**Usi tradizionali:**

Il cavallo era l’animale più raffinato, esigente ed elegante della fattoria. A lui erano affidati i lavori che esigevano velocità e scatto, come le arature superficiali e l’ercpicatura. Spesso veniva poi impiegato per tirare carri a due ruote, per trasportare frumento al mulino, più comunemente, per trainare calessi e carrozze. Molto spesso il volenteroso Bardigiano veniva utilizzato nel traino dei tronchi e nella movimentazione del legname in genere. In passato era inoltre allevato per la produzione di puledri da macello. Non tutte le famiglie contadine potevano però permettersi questo lusso. Il cavallo è infatti molto esigente nell’alimentazione e nelle cure, e solo le aziende più grandi e ricche potevano servirsene.



### Caratteri morfologici

il Bardigiano è un cavallo di tipo meso-brachiformo, di costituzione e temperamento docile che lo fanno apprezzare a quanti amano praticare il turismo equestre. La testa è leggera, con linea fronto-nasale leggermente concava, occhi grandi, vivaci ed espressivi, preferibilmente coperti da un folto ciuffo cadente.

Incollatura forte convessilinea, con folta criniera, garrese mediamente rilevato, groppa larga con diametri trasversi ben sviluppati. Gli arti hanno ossatura robusta, pastorale corto, piede dalle unghie durissime, ideali per animali che vivono su terreni accidentati.

Il mantello assume colorazione che varia da baio ordinario (marrone con estremità coda e criniera nere) a baio scuro (marrone scuro con focature) fino a morello (nero con riflessi rossastri).

Altezza media al garrese: 1.40 maschio, 1.38 femmina.

### Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

è un cavallino frugale, rustico, resistente a condizioni di siccità, si adatta ai cambiamenti di clima. Si abitua facilmente a qualsiasi tipo di foraggio e di pascolo e viene allevato semi-brado libero sui pascoli per vari mesi all'anno.

Robusto e infaticabile, di costituzione e temperamento docile, in passato è stato utilizzato per i lavori agricoli in terreni accidentati di alta collina e montagna e per la produzione di carne, oggi, per il suo carattere tranquillo, è utilizzato come cavallo da sella per il turismo equestre e da tiro leggero.

**Note:** Ogni anno, il primo week end di agosto presso il Comune di Bardi si svolge la tradizionale rassegna del cavallo Bardigiano che vede nella ormai famosa piana naturale a livello del Ceno, la presenza di bellissimi esemplari, perfettamente collocati in uno spazio opportunamente studiato e attrezzato per dare al pubblico la possibilità di osservare agevolmente i nobili quadrupedi e agli "espositori" il comfort necessario per esaltare le caratteristiche dei loro beniamini.

Patroni legati al cavallo : Sant'Alor, Sant'Antonio abate, Sant'Eligio di Noyon-Tournai, San Giorgio, San Marcello papa, San Martino e San Vincenziano.





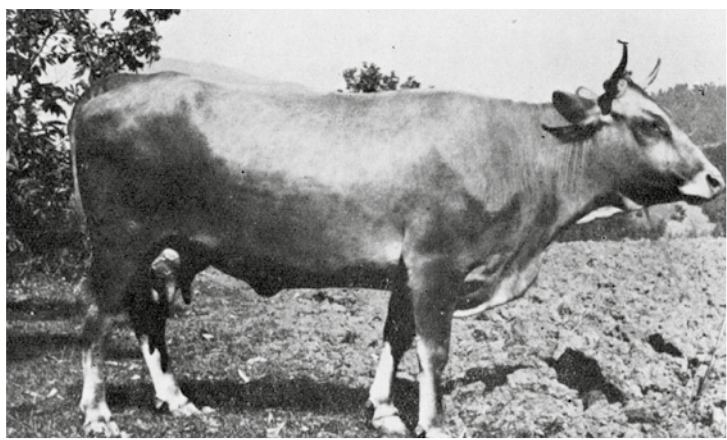
**Bovèn Montanär 'd Pärma (Bovino Montanaro di Parma)**



<b>Specie</b>	<i>Bos primigenius - Bos taurus</i>
<b>Origine</b>	sotto la denominazione di razze Montanare venivano accomunate diverse razze bovine appenniniche e precisamente per quanto riguarda la provincia di Parma: Bardigiana, Valtarese, Cornigliese e Boscarina. Tutte erano accomunate da un'origine prossima che vedeva come fondatori i ceppi iberici e podolici giunti a più riprese in Italia e qui meticciati con il bestiame locale.
<b>Zona di allevamento</b>	Bardigiana: media valle del Ceno nei comuni di Varsi, Bore e Bardi. Valtarese: alta valle del Taro con maggior centro di allevamento in Borgo Val di Taro. Cornigliese: alta valle del Parma e bassa valle del Bratica. Boscarina: nei pressi di Bosco di Corniglio.
<b>Situazione attuale</b>	da un censimento del 1936 risultavano 8.237 capi di Bardigiana, 7.970 capi Valtarese, 4.429 soggetti Cornigliese e Boscarina. In seguito è stata completamente soppressa ogni forma di registrazione e le popolazioni suddette semplicemente registrate come "meticci" sono state incrociate prima con soggetti di bruna alpina, poi con razze francesi da carne (Limousine) perdendo completamente l'identità razziale. In alcuni allevamenti tradizionali tuttora esistenti non è difficile imbattersi in capi dal fenotipo simile alle suddette razze, forse a dimostrazione di un'impronta genetica ancora presente.

**Usi tradizionali:**

i bovini Montanari parmensi avevano nomea di essere ottimi animali da lavoro. Forti e pazienti dotati di grande docilità erano ricercatissimi, venendo commerciati attivamente verso il Piemonte il Genovesano, la Lombardia e la Toscana. I buoi oltre all'utilizzo nella lavorazione dei campi erano sovente attaccati a carri non necessitando di ferratura anche quando percorrevano terreni dissestati o ciottolosi.



### Caratteri morfologici

**Bardigiana:** mantello rosso con gradazioni nere tanto da essere definito “sauro sopra baio”. Musello nero con alone chiaro, corna a lira raccorciata con punta nera, unghie durissime invariabilmente nere (un tempo si riscontravano bovini dal manto grigio brinato).

**Valtarese:** mantello grigio scuro con gradazioni rosse accentuate fino al baio. Musello nero con alone chiaro, corna a lira raccorciata con punta nera, unghie durissime invariabilmente nere.

**Cornigliese e Boscarina:** grigio fromentino con diverse gradazioni. Musello nero con alone chiaro, corna a lira raccorciata con punta nera.

### Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

la produzione latte media annua non superava i 9 quintali, pur tuttavia viste le avversità climatiche e la scarsa cura che si dava alla selezione ed alla alimentazione, questa non era affatto deprecabile.

**Note:** di tutto il gruppo delle razze Montanare Appenniniche non rimangono che pochi esemplari conservati nel versante toscano. La razza bovina Garfagnina conta circa 311 capi ed è quindi a rischio di erosione genetica, la razza Pontremolese, strettamente affine alla nostra Montanara, rischia fortemente l'estinzione contando appena 29 capi (dati APA 2007).

Patroni legati al bovino: San Bovo di Voghera, Santa Brigida di Cill D'ara, San Colmano di Stocerau e San Cornelio papa.





Gallina Fidentina (Galèina Fidentina)

AVICOLI

**Specie**

*Gallus gallus.*

**Origine**

si trattava di una razza primitiva comparabile alle altre mediterranee per forma e dimensione. Era un pollo a cresta semplice, orecchioni bianchi e tarsi giallastri, caratterizzato da una livrea perniciata.

**Zona di allevamento**

si trovava limitatamente distribuita nei comuni di Fidenza, Salsomaggiore, Fontanellato e Soragna.

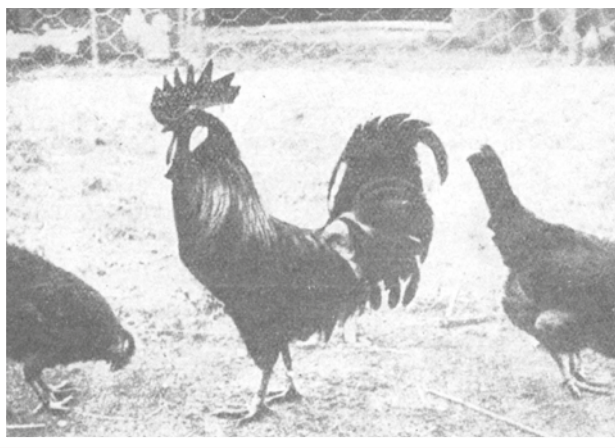
Un certo grado di espansione di questa razza nella provincia di Parma si ebbe ad opera del locale Pollaio Provinciale che ne fece larga distribuzione nell'intento di migliorare le caratteristiche produttive del pollame locale.

**Situazione attuale**

la razza è scomparsa in seguito all'uso continuato di "ibridi commerciali". L'abbandono delle tecniche d'incubazione naturale, un tempo assai diffuse nelle aziende tradizionali e l'acquisto annuale di pulcinotti svezzati, ha completamente snaturato le popolazioni locali a favore di meticci commerciali cosmopoliti.

**Usi tradizionali:**

razza utilizzata principalmente per la produzione di uova dal caratteristico guscio candido. Tipico era pure il cappone che per circa quattro mesi, veniva ingrassato, assumendo aspetti femminei, perdendo aitanza e sviluppando belle e lunghe penne di colore più intenso. Tutto questo, ovviamente, fino a quando non finiva, gloriosamente, in pentola. Non è Natale, in Emilia-Romagna, se il brodo per gli anolini o cappelletti (tortellini in Romagna), non è di cappone.



### Caratteri morfologici

Testa: si presenta di grandezza medio grande, la cresta è sempre semplice di grande sviluppo, eretta nel gallo e ripiegata su un lato della testa nella gallina, esiste un netto stacco del lobo posteriore che non segue la nuca distaccandosene vistosamente, la dentatura è medio grande. La tessitura è media con presenza di fine granulazione. I bargigli sono molto sviluppati e specialmente i galli li presentano di dimensioni superiori alla media. Orecchioni tendenti al bianco giallastro con alcune tracce rosse con classica forma a mandorla allungata. Gli occhi sono grandi e vivaci di colore bruno arancio.

Tronco: di forma cilindrica presenta le caratteristiche tipiche del pollo omeosomo, è pertanto da ascrivere a tutti gli effetti al tipo autoctono mediterraneo.

Collo: di lunghezza medio corto, armonico presenta una folta mantellina.

Spalle e dorso: mediamente larghe e ben arrotondate.

Petto: pur essendo largo e profondo le masse pettorali non sono eccessivamente sviluppate.

Ali e coda: le ali si presentano ben aderenti al corpo, la coda è sviluppata e piuttosto eretta. Le falciformi del gallo sono sviluppate.

Zampe: i tarsi mediamente lunghi sono di conformazione piuttosto sottile con quattro dita. Il colore è invariabilmente giallo intenso.

Pelle: il colore della pelle dalle osservazioni del passato era gialla.

Colorazione della livrea

Perniciata di tono molto scuro.

Il Prof. Fracanzani ricorda che gli animali sottoposti al controllo funzionale presso la Stazione di Pollicoltura di Padova, presentavano spesso difetti di pigmentazione tanto che alcuni galli anziché avere il petto nero potevano presentare un colore fulvo rossastro in questa regione.

### Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

se ne trova menzione su vari testi che sottolineano quale peculiare caratteristica la capacità di deporre uova assai pesanti (70 g e più). Dalla visione di materiale fotografico dell'epoca, la Fidentina risulta inquadrabile fra le razze Mediterranee italiane con prevalente attitudine alla produzione di uova. (Bonadonna T., 1951; Cornoldi G., 1948).

**Note:** comune e ovunque diffusa, la gallina era spesso indicata per fare pronostici di vario genere. Molti, ad esempio, credono che quando canta come un gallo, la gallina annunci la morte di un familiare. Se il suo normale *co-co-de* lo rivolge verso il mare, è segno di rovina, se verso la montagna, di guadagno. Di cattivo auspicio quando due galline si guardano fisse tenendo i becchi vicini, come pure sognarle o sentirle starnazzare. Quando le galline si azzuffano sull'aia, segnalano che il tempo volge al peggio. Andare a *téndar al galén dal pré* (ad attendere le galline del prete), nel parmense significa passare a miglior vita.

Patroni legati all'animale: San Farailde di Gand, San Gallo di Bregenz e San Lamberto di Maastricht-Tongeren.





Gozèn Borghigian (Maiale "Borghigiano")

Suini

**Specie**

Sus scrofa

**Origine**

questa tipologia di suino prende il nome dal suo centro di commercio maggiore, la cittadina di Borgo S. Donnino, attualmente mutato nell'antico nome di Fidenza (Parma). All'origine di questi suini meticci prendevano parte le scrofe di pura razza Nera Parmigiana che venivano accoppiate con verri bianchi Large White inglesi, introdotti dal Prof. Zanelli nella vicina provincia di Reggio Emilia sul finire del 1800. Da documenti ufficiali sembra che il primo vero bianco giunse a Parma nel 1873 con il compito di essere collocato in una stazione di monta posta presso il podere sperimentare del Regio Istituto Tecnico. Tanta era la curiosità di provare la nuova razza che molti contadini decisero di produrre degli incroci con le loro scrofe aziendali, appunto di razza Nera, precorrendo la produzione di suini meticci che avrebbe fatto la fortuna della moderna suinicoltura industriale.

**Zona di allevamento**

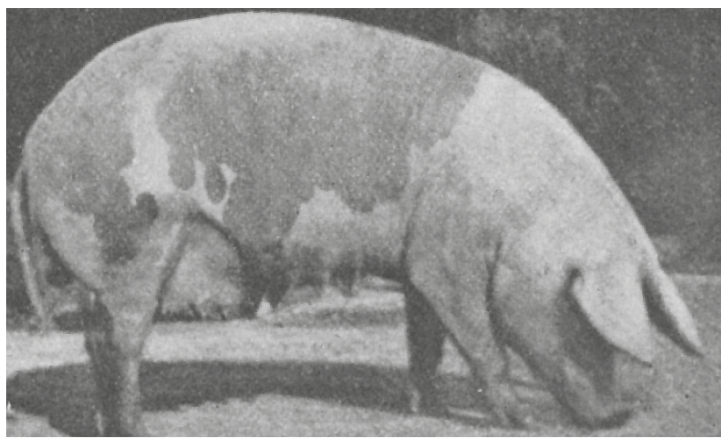
la popolazione suina con caratteristiche abbastanza uniformi, tali da poter essere riferita ad un tipo, si incontrava nei comuni di Fidenza, Salsomaggiore, Fontanellato e Soragna.

**Situazione attuale**

sulla spinta del recupero del Suino Nero di Parma, utilizzando scrofe di questo tipo genetico è stato possibile riottenere suini di questa morfologia che ben si collocano in un razionale utilizzo dell'eterosi nella pratica dell'incrocio. Il maiale Borghigiano è infatti un ottimo utilizzatore dei residuati della lavorazione casearia del Parmigiano Reggiano e ben si adatta alla stabulazione in porcilaie di tipo tradizionale, nell'ottica di produzioni tipiche di qualità.

**Usi tradizionali:**

il casaro acquistava suini (lattonzoli di 60-70 giorni o magroni di 45-50 Kg) in primavera ed alla fine dell'autunno. In seguito vista la grande richiesta di suini che si aveva in ogni stagione dai caseifici, si faceva grande produzione di meticci che risultavano molto più prolifici e precoci delle razze pure. Quando la richiesta di suini superò di molto la possibile offerta, cominciò l'acquisto sui mercati Toscani (Mugello) ed in Romagna (Faenza) e per il rimanente sui mercati del Reggiano. Uso tradizionale dei maiali Borghigiani scelti era la produzione di ottimi salumi come il prosciutto, il salame, lo strolghino, la pancetta, la gola, la bondiola o coppa, il culatello di Zibello e la Spalla di S. Secondo.



### **Caratteri morfologici**

si tratta di un maiale dal caratteristico mantello formato da setole bianche. Possono essere presenti macchie più o meno diffuse di colore grigio ardesia, concentrate nella parte posteriore del corpo e sulla testa. Queste assumono forma rotondeggiante e sono coperte anch'esse di setole ugualmente bianche (questo al contrario del vecchio suino Modenese pezzato che presentava macchie scure coperte di setole della medesima tinta). Complessivamente questo suino si può dire di buon sviluppo scheletrico, con tronco lungo diritto o leggermente convesso, sostenuto da arti di sviluppo medio e piuttosto robusti. La testa presenta orecchie larghe portate in avanti. Il muso è alquanto lungo, rettilineo o leggermente concavo. Era ritenuto carattere essenziale che i suini presentassero una scarsa copertura di setole, indicata dai pratici come sinonimo di rusticità e di predisposizione all'ingrasso.

### **Caratteri produttivi ed impiego zootecnico**

in passato si era soliti dare più valore ai suini che presentavano un equilibrato sviluppo fra spalla e coscia. In questo senso il maiale Borghigiano rispondeva egregiamente alle esigenze della salumeria locale. Per diverso tempo questo incrocio continuò ad essere praticato in provincia di Parma, purtroppo però mano a mano che si assottigliava la popolazione di Nera parmigiana diminuiva inesorabilmente anche la popolazione Borghigiana che riprodotta in consanguineità, nel tentativo di preservarla, perdeva le caratteristiche vantaggiose e finiva per essere assorbita per sostituzione dall'ormai diffusissimo suino Large White Yorkshire inglese.

**Note:** la pratica dell'incrocio interrazziale ha trovato innumerevoli applicazioni nelle aziende zootecniche. Esso sfrutta il noto fenomeno dell'eterosi (termine introdotto nel 1914 da C. H. Schull) o lussureggiamento dei così detti ibridi di prima generazione.

I figli rispetto ai genitori possono pertanto presentare i seguenti vantaggi: maggior vigore e robustezza, maggior numero di suinetti per parto, maggior peso delle figliate allo svezzamento, fecondità più elevata, calori più evidenti, maggior capacità di accrescimento, miglior indice di conversione.

Patroni legati al maiale: Sant'Antonio abate e Santa Gilda di Rhuys.





Gozén (Maiale nero di Parma)

Suini

<b>Specie</b>	Sus scrofa
<b>Origine</b>	l'allevamento suino a Parma rappresenta, dal punto di vista storico, un'attività radicata e documentata già alla fine del 1400. A quel tempo risultavano particolarmente apprezzati i suini a mantello nero, che raggiungevano pesi notevoli. Parisi (1947) cita un documento della seconda metà del secolo XVI secondo il quale un suino "fu veduto in Parma passare il peso di 900 libbre (circa 300 kg) ed era tanto grasso et grosso che, ricoprendogli le zampe la sterminata sua faccia, a fatica calpestava la terra con l'ugne". Dopo la metà del 1700, in corrispondenza della presenza a Parma dei Borbone di Spagna, succeduti ai Farnese, si assistette, probabilmente, ad un afflusso di suini di tipo iberico.
<b>Zona di allevamento</b>	tradizionalmente allevato dalla pianura fino all'alta collina ed alla montagna. Attualmente è maggiormente diffuso nel territorio montano della provincia.
<b>Situazione attuale</b>	una vera e propria riscoperta della razza è avvenuta a partire dalla prima metà degli anni '90, in corrispondenza del crescente interesse verso un tipo di allevamento "outdoor" e/o biologico, rivolto a produzioni qualitativamente superiori, indirizzate a un mercato di nicchia. Attualmente i riproduttori della popolazione in esame sotto la denominazione di " <b>NERO DI PARMA</b> " sono stati opportunamente collocati dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) in un Registro riproduttori ibridi "selezione" mantenuto presso l'APA (Associazione Provinciale Allevatori) di Parma.

### Usi tradizionali:

Produzione di salumi tipici.

Le tecniche di allevamento adottate nella prima metà del secolo scorso differivano a seconda della zona. In pianura e in collina i maiali venivano allevati per lo più all'aperto; la razione era costituita da erbe dei maggesi, radici, frutta selvatica, ghiande e castagne che provenivano dalle piante sempre presenti in ogni podere; alla sera i maiali venivano ricoverati in porcili di fortuna dove venivano alimentati con avanzi di cucina, vegetali, crusca e residui della lavorazione del latte. Nel periodo precedente all'ingrasso gli animali venivano tenuti al chiuso e alimentati con razioni più sostanziose comprendenti granturco, farinacei in genere, ghiande e residui della lavorazione del latte. I pesi raggiunti dagli animali erano anche di 170 Kg a diciotto mesi, ma non era raro osservare animali di 250 kg intorno ai due anni. Nell'allevamento in montagna si prevedeva una stabulazione libera nei boschi per tutto il periodo precedente all'ingrasso senza alcun tipo di integrazione. All'inizio dell'ingrasso si distribuivano residui di cucina, residui della lavorazione del latte, patate e castagne preventivamente cotte, ghiande e una limitata quota di farinacei; l'ingrassamento di questi animali non veniva spinto oltre i 100-150 kg, per la difficoltà poi di condurli al mercato. Nell'allevamento casalingo, invece, l'intero ciclo produttivo veniva condotto in stabulazione; agli animali venivano somministrati crusca, granturco, fave e rifiuti della cucina in una broda calda che si versava nel truogolo. Il pascolo era limitato a poche ore necessarie alla pulizia dei ricoveri e, affinché gli animali non danneggiassero il terreno grufolando, veniva applicato loro un ferro al margine superiore del grifo. Quando iniziava la fase vera e propria d'ingrasso, gli animali venivano nutriti con un'abbondante quantità di ghiande, mais e farinacei, limitando la crusca ad un'esigua quantità.



## Caratteri morfologici

### Tipo:

armonico, scheletro leggero ma robusto con giusto equilibrio tra conformazione della coscia e della spalla, mole medio-grande.

### Mantello e pigmentazione:

cute di colore ardesia scuro. Il mantello è uniforme e formato da setole rade di colore grigio scuro tendente al nero.

### Testa:

ben proporzionata con profilo fronto-nasale rettilineo o leggermente concavo, ciglia e sopracciglia nere, rime palpebrali color ardesia. Orecchie dirette in avanti e in basso relativamente lunghe e leggere, il padiglione auricolare nella sua faccia esterna è solo leggermente ricoperto dalle setole. In alcuni soggetti sono presenti due appendici cutanee di forma cilindrica in corrispondenza del margine posteriore della regione delle guance, sotto la regione parotideale, che si denominano "tettole".

### Collo:

di media lunghezza e muscolosità con passaggio armonico al dorso, al petto e alle spalle.

### Tronco:

lungo, linea dorso-lombare, leggermente convessa; spalle muscolose petto ampio e profondo; fianchi lunghi non discesi; groppa piena, quadrata leggermente inclinata; coda attaccata alta col fiocco ben sviluppato di colore nero ardesia, ventre ben sostenuto; coscia larga, discesa, con profilo posteriore decisamente convesso, muscoloso e non globoso.

### Arti:

di media lunghezza, in perfetto appiombato, articolazioni nette, robuste, pastorali corti con piedi solidi e ben serrati, con unghie pigmentate di colore invariabilmente nero.

## Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

fino al primo dopoguerra il maiale nero parmigiano è stato per le famiglie contadine una fonte di reddito importante: era un componente fondamentale della alimentazione delle nostre zone, entrava sotto forma di "moneta" nei contratti di mezzadria, veniva venduto ai commercianti che battevano le campagne per raccogliere lattonzoli da rivendere, in gruppi più o meno omogenei, ai caseifici, oppure maiali ingrassati pronti per la macellazione.

Ai caseifici, era infatti legato, con un vincolo allora indissolubile, l'allevamento dei suini da ingrasso la cui base alimentare era rappresentata dal siero, sottoprodotto della caseificazione, e dal mais.

**Note:** Patroni legati al suino: Sant'Antonio abate e San Gilda di Rhuys.





Pisón Ocialón 'd Pärma (Occhialone di Parma)

AVICOLI

**Specie**

*Columba livia*

**Origine**

sembra che all'origine di questa particolare razza di colombi abbia concorso l'importazione di colombi "Polacchi". La razza Polacca universalmente nota come una delle più antiche fu introdotta infatti dalla Persia all'Africa settentrionale, per poi giungere alla Spagna, nei Paesi Bassi, in Inghilterra e Germania e formare qui altrettanti centri di allevamento. Molte sono le razze derivate dal colombo "Polacco" tutte molto affini fra loro. Si ricordano infatti il Polacco tedesco o Indiano, il Polacco inglese o Barbo, il Barbo Spagnolo o Flamenquilla e l'Ojo de fresa detto anche Ull de Maduixa. Sembra proprio che quest'ultima razza grazie all'interessamento della Duchessa Maria Amalia d'Austria giunse in Italia presso Parma nel 1795. Fonti spagnole affermano che il loro Ojo de fresa (Occhio di fragola) si identificava con razze note in Italia come Polacco di Spagna o Colombo della Duchessa Amalia. Alcune fonti bibliografiche italiane affermano il concorso del colombo "Polacco", nella formazione della razza Occhialone di Parma, giudicando plausibile l'intervento di altre razze come il Reggianino e forse il Viaggiatore Belga.

**Zona di allevamento**

la razza veniva assiduamente allevata in tutta la provincia di Parma e nella vicina provincia di Reggio Emilia.

**Situazione attuale**

l'ultima segnalazione di allevamento di Occhialone di Parma risale al 1973 nella zona di S. Polo d'Enza (RE).

**Usi tradizionali:**

razza dotata di ottima attitudine al volo, veniva utilizzata per gare di volo come il Reggianino ed il Triganino Modenese.



### Caratteri morfologici

testa piuttosto grossa, sempre liscia e senza ciuffo, fronte alta, larga, con cranio ben arrotondato, collo abbastanza lungo, becco grosso e di media lunghezza, caruncole oculari larghe circa 6 mm formate da due tre anelli finemente granulati.

Petto largo, ali assai corte, coda che sorpassa le ali di circa 2 cm. Zampe nude rosso rubino, peso 400 grammi circa  
Colorazioni: nero, bianco, sauro e nero macchiato di bianco in modo irregolare.

### Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

si trattava di un colombo appartenente alla categoria "colombi fortirostri brevirostri" (G. C. Giacchetti) e quindi non normalmente impiegato nelle produzioni della carne seppure non trascurabile per questo aspetto.

**Note:** Parma fu sempre molto nota per una lunga tradizione di allevamento di colombi viaggiatori.

Bonizzi nel suo testo "Colombi Domestici" ricorda ben due razze di colombi viaggiatori originarie del parmense e precisamente il Piccolo a testa sferica di Parma ed il Grande a testa piana di Parma.

Giacchetti nella sua monografia Piccioni Domestici riporta interessanti notizie su queste varietà fornitegli da due autorevoli colombofili di Parma (Oreste Cappelletti e Attilio Zecca).

Questi affermano infatti che prima dell'introduzione del Viaggiatore Belga a Parma si utilizzavano le due varietà nostrane.

Piccolo testa sferica (viaggi da 20 a 50 Km).

Della dimensione del torraio ha testa piuttosto grossa, becco corto e grosso ma meno pronunciato che nel V. Belga, occhi grandi con iride nera o marrone circondata da un cerchio palpebrale rosso o nero a seconda del mantello.

Parmense grande a testa piatta (viaggi oltre 50 km).

Più simile ad un piccione mondano, questo colombo ha iride, contorno occhi e becco completamente neri.

Varietà di colore molto comuni in entrambe le razze erano: bianco, bianco nero, nero, azzurro, bianco azzurro, nero azzurro, bianco azzurro e nero ed il tigrino.

Patroni legati al colombo: Santa Colomba di Sens e Santa Caterina d'Alessandria





**Pecora Borgotarese (Pêgra montanara)**



**Ovini**

**Specie**

*Ovis aries - Ovis orientalis.*

**Origine**

l'origine di questo ovino è da ricondurre ad antiche popolazioni autoctone dell'Appennino settentrionale. Rilevante sembra pure l'influsso della pecora Merinos introdotta a più riprese sotto il dominio Borbonico. Un influsso marginale su questa popolazione, pare sia dato da ovini Bergamaschi acclimatati con successo a Borgotaro e Berceto dal Dr. Luigi Torrigiani intorno al 1880 (Spigardi P., 1887). Strette analogie si possono rilevare con ceppi noti in passato come "Nostrana" e "Locale". Tali razze furono individuate dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR, 1983) in seguito ad uno studio conoscitivo sulle popolazioni ovicaprine autoctone italiane e trovano diffusione in areali sovrapposti a quello dell'ovino Borgotarese.

**Zona di allevamento**

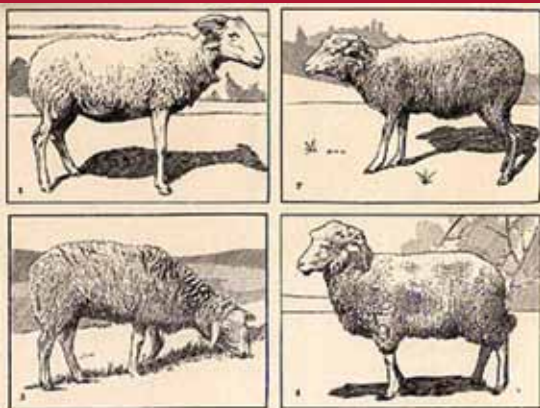
la zona di allevamento è estremamente ridotta e frammentata ed interessa alcuni comuni in prossimità di Borgotaro, Berceto e Bedonia.

**Situazione attuale**

mediante una serie di visite presso gli allevamenti del circondario di Borgotaro e Berceto è stato possibile individuare alcuni allevamenti tradizionali con animali riconducibili al tipo "Borgotarese"; la consistenza stimata è di poche decine di capi. Pur tuttavia non si esclude la presenza di animali di analoga origine nella vicina provincia di Piacenza come pure nelle zone limitrofe toscane (Zanon, 2008).

**Usi tradizionali:**

razza tipicamente a triplice attitudine veniva sfruttata per la produzione di lana da materassi, latte e carne, proveniente dagli agnelli leggeri e dagli animali a fine carriera.



*I quattro tipi morfologici maggiormente riscontrabili nell'Appennino settentrionale.*

## Caratteri morfologici

è una pecora di taglia medio-piccola.

Vello e cute: il vello è bianco, aperto o semiaperto. La pelle e le mucose sono rosee. Comune la parziale presenza di ciuffo in fronte, presenza di lana nella parte ventrale del collo, nel basso ventre e nelle parti prossimali degli arti, in alternativa parte ventrale del collo, basso ventre e arti privi di lana.

Testa: la testa è acorne, non eccessivamente pesante, con profilo rettilineo o leggermente arcato; le orecchie sono di media lunghezza, portate orizzontali o leggermente pendenti. E' tollerato un profilo leggermente montonino sia nei maschi che nelle femmine, mentre non sono ammessi un profilo decisamente montonino, orecchie troppo lunghe e pendenti e corna seppure accennate sia nei maschi che nelle femmine (Zanon A., 2008).

Collo: il collo è di media lunghezza, armonico e bene attaccato.

Tronco: il tronco è relativamente lungo con altezza al garrese quasi pari a quella della groppa; il petto è largo; la groppa ha un buono sviluppo sia in larghezza che in lunghezza.

Arti: gli arti sono solidi e relativamente lunghi.

Dati biometrici	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (cm)	70	65
Lunghezza del tronco (cm)	79	73
Circonferenza toracica (cm)	87	80
Peso (kg)	65	50

Rilievo eseguito su 10 maschi e 25 femmine. (Zanon A. 2008)

## Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

Attualmente la razza è priva di un vero e proprio impiego zootecnico e viene allevata per autoconsumo nell'ambito di attività zootecniche hobbistiche.

Non esistono ad oggi iniziative di tutela valide tanto che si teme per l'effettiva sopravvivenza di questa razza.

**Note:** la tosatura si esegua sempre in luna crescente, affinché la lana ricrescesse più rapidamente.

Patroni legati alle pecore: San Pasquale Baylón e Beata Vergine Maria di Lourdes.





**Pêgra (Pecora Cornigliese)**



**Ovini**

<b>Specie</b>	Ovis aries - Ovis orientalis.
<b>Origine</b>	la pecora Cornigliese (o del Corniglio) è originaria dell'alto Appennino parmense (Emilia-Romagna), fu ottenuta alla metà del '700 dai Borboni, che governavano a Parma, mediante incroci fra pecore locali e la pregiata razza Merinos spagnola, allo scopo di migliorare la qualità della lana. Agli inizi del '900 un diverso orientamento nelle produzioni indusse a migliorare la razza per l'attitudine carne attraverso incroci con arieti Bergamaschi.
<b>Zona di allevamento</b>	originariamente diffusa nel solo Appennino Parmense (zona di Corniglio, 1500 metri slm), trova attualmente diffusione anche nelle zone calanchiche dell'Appennino Bolognese (grazie ad un piano di tutela condotto privatamente da alcuni allevatori) ed è diffusa, seppur in modo più limitato, anche nelle province di Reggio Emilia e Ravenna.
<b>Situazione attuale</b>	da ricerche effettuate nel 1994 (FAO) risultavano censiti non più di 50 capi della razza Corniglio. La consistenza attuale della razza in provincia di Parma è intorno alle 700 unità (dati APA, 2006). Nonostante ciò è attualmente considerata a rischio di estinzione secondo la griglia FAO.

### **Usi tradizionali:**

L'allevamento viene tradizionalmente condotto in greggi transumanti, che si spostano nelle zone più alte dell'Appennino nel periodo estivo, spostandosi nel periodo invernale in pascoli più accessibili e riparati.

Greggi di questa razza sono solitamente costituiti da un centinaio di capi ciascuno, a volte frammisti a capre.

L'attitudine della razza comprendeva l'uso della lana (materassi), della carne (agnellone e castrato) e del latte (formaggi pecorini e misto con latte vaccino).



### **Caratteri morfologici**

è una razza di grande mole (montone 100-110 kg; pecora 75 kg). La testa è priva di corna in entrambi i sessi, con profilo marcatamente montonino, le orecchie sono lunghe, larghe e pendenti. Il tronco è lungo, con petto e groppa larghi, l'altezza al garrese è di circa 95 cm nel montone, 85 cm nella pecora. La testa e l'estremità degli arti sono fortemente picchiettati e/o macchiati di nero in modo irregolare. Il vello bianco (a volte macchiato) ricopre anche il ventre, la parte superiore degli arti e, parzialmente, la parte frontale della testa.

La razza è tendenzialmente assai longeva potendo avere una carriera produttiva di una decina d'anni.

Si tratta di una razza prolifica e feconda in cui i parti gemellari più che essere l'eccezione sono la regola.

### **Caratteri produttivi ed impiego zootecnico**

si tratta di una razza a triplice attitudine, in cui attualmente prevale quella per la produzione della carne; vista la grande mole, le masse muscolari compatte e la scarsa adiposità, si presta alla produzione di agnelloni e castrati.

La produzione di latte in 180 giorni di lattazione si aggira sui 160 litri con 8% di grasso e 6,50% di proteine (dati AIA).

Dalla tosa di un montone adulto si possono ottenere 6,5 kg di lana, 4-4,5 kg da una pecora. La lana presenta qualità tessili non trascurabili, quali un elevato tenore di cistina+cisteina, che potrebbero essere opportunamente valorizzate.

La lana all'apparenza è di tessitura semifine e si presenta compatta.

L'età media al primo parto è di 15 mesi con circa 3 parti in due anni.

**Note:** La pecora Cornigliese è conosciuta anche col sinonimo di pecora Mucca (per la buona produzione di latte e per l'abbondante giogaia).

E' molto importante aumentarne la numerosità, visto il limitato numero di allevatori e la relativa concentrazione dei capi.

Risulta inoltre importantissimo evitare con ogni cura i possibili incroci con altre razze che finirebbero per snaturare completamente le buone caratteristiche produttive della razza.

La razza Cornigliese è iscritta al registro nazionale delle popolazioni ovi-caprine autoctone (regolamenti UE 2078/92 e 1257/99) e gode in questo senso di incentivazioni economiche, che variano da provincia a provincia, nell'ambito della regione Emilia Romagna.

Patroni legati al mondo pastorale : San Pasquale Baylón e Beata Vergine Maria di Lourdes.





Pit (Tacchino di Parma e Piacenza)

Avicoli

<b>Specie</b>	Meleagris gallopavo
<b>Origine</b>	<p>sembra plausibile un'origine da animali importati dalla Spagna durante la dominazione Borbonica.</p> <p>Descrizione molto precisa di questa razza proviene da una ricca raccolta iconografica del pittore Gaetano Chierici (1838-1920) e da documenti della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Parma.</p> <p>Sono inoltre presenti esemplari impagliati presso la collezione del Museo di Storia Naturale di Parma .</p> <p>Trattando questa popolazione diversi autori parlano di una taglia alquanto più grossa rispetto agli altri tacchini locali, ad un piumaggio perlopiù grigiastro, privo dei riflessi cangianti e quindi non suscettibile ad essere confuso con un tacchino di colorazione Bronzata.</p>
<b>Zona di allevamento</b>	<p>si trovava assai diffuso nel comprensorio del Ducato di Parma e Piacenza. Costituiva un fiorente allevamento che andava ben oltre la diffusione locale. Molto apprezzati erano i tacchini per le festività natalizie, inviati tramite ferrovia alle grandi città come Milano e Bologna.</p>
<b>Situazione attuale</b>	<p>popolazione allo stato di reliquia.</p> <p>L'intera popolazione è costituita da poche centinaia di capi per lo più diffusi nella sola provincia di Parma.</p>

**Usi tradizionali:**

Il tacchino oltre che per la produzione di carne ed uova (assai grosse) era tradizionalmente usato come una vera e propria incubatrice, le tacchine infatti oltre a poter incubare un buon numero di uova sono ottime madri anche di pulcini di altre specie( faraone, oche, anatre, galline).

Un uso molto particolare e remunerativo era quello della produzione di piume (marabù) usate nell'industria della moda.



## Caratteri morfologici

### Maschio:

la testa e la giogaia di colore rosso che varia in bianco bluastrò. Il becco è color corno; gli occhi sono di colore bruno. Nel collo, parte delle penne non in vista nere, la superficie in vista di ogni penna grigio acciaio che si avvicina al bianco e termina con una stretta banda nera che aumenta in larghezza avvicinandosi al dorso. Il dorso è nero metallico intenso, assolutamente senza tracce di riflessi bronzee; sella nera, ogni penna termina con una larga banda grigio acciaio che si avvicina al bianco; la banda chiara aumenta in larghezza avvicinandosi alle copritrici della coda. Spalle e piccole copritrici grigio acciaio chiaro, che terminano con una stretta banda nera; le grandi copritrici grigio acciaio chiaro con alla fine una netta banda nera; ad ala chiusa si forma una larga banda attraverso l'ala che, come un nastro, le separa dalle remiganti secondarie. Tutte le remiganti primarie, in tutta la loro lunghezza, sono disegnate con nette barre parallele alternativamente nere e bianche di uguale larghezza. Anche nelle remiganti secondarie presentano nette barre parallele, bianche e nere, che si alternano; nelle penne più alte e più corte la barra nera prende riflessi grigio acciaio chiaro e la barra bianca diventa meno netta (esistono soggetti con remiganti a barratura imprecisa o con ala nera). Nella coda, le timoniere e le grandi e piccole copritrici sono nero opaco, ogni penna regolarmente disegnata con linee parallele marrone rossiccio, vicino alla fine della penna una larga banda nero metallico, assolutamente senza sfumature bronzee termina in una larga orlatura grigio acciaio che si avvicina al bianco. Nel petto, la superficie del piumaggio non in vista è nera, ogni penna termina con una larga banda grigio argento chiaro che diventa più scuro verso il ventre; alla gola ogni penna termina con una netta, stretta banda nera e si allarga gradatamente scendendo verso il basso. Parte dietro le cosce nero opaco, ogni penna termina con una netta banda bianca. Ventre nero che termina con bianco. Le cosce sono di colore nero intenso con orlo grigio acciaio; i tarsi e le dita nei soggetti maturi sono color salmone intenso; nei soggetti giovani sono scuri tendenti al salmone. Il piumino è color ardesia molto scuro.

### Femmina:

il piumaggio è uguale a quello del maschio in tutte le parti eccetto che sul dorso, dove l'orlatura nera finirà in corrispondenza della mantellina; da lì le penne dovrebbero iniziare a terminare con un netto orlo bianco di larghezza media. L'orlatura del petto cambia gradatamente verso il bianco e gradualmente, verso il ventre, si allarga.

### Pesi:

• Tacchino: Adulto Kg. 12,0 • Tacchina: - Adulta Kg. 6,5

### Pulcini:

piumino bruno variegato, tendenzialmente più chiaro rispetto al pulcino Bronzato. I tacchinotti sono grigio scuro.

## Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

Attualmente non esiste un vero e proprio impiego zootecnico essendo prioritario l'aumento numerico per scongiurare l'estinzione della razza.

**Note:** La pelle del tacchino di Parma e Piacenza è di colore bianco intenso, tanto che una volta macellati e spennati, venivano facilmente distinti dai tacchini di Romagna, dotati spesso di pelle giallastra poco gradita dai consumatori del passato (Vecchi A., 1944; Cornoldi G., 1965).

La colorazione della livrea è pressoché identica a quella del tacchino di razza Narragansett (razza pesante di origine USA). Patroni legati al tacchino: Faralde di Gand e Santa Brigida di Cill D'ara.





Vaca Nostrana o Pramzàna (Nostrana o Parmigiana)

Bovini

**Specie**

*Bos primigenius - Bos taurus*

**Origine**

secondo il Pucci le origini di questa razza sarebbero comuni a quelle del bovino Reggiano e Modenese. Autorevoli autori parlano di intervento di numerosi ceppi di origine straniera fra cui spiccano il ceppo jurassico, alpino, podolico e iberico. Senza dubbio è da notare che anticamente era comunque diffuso un ceppo italico che sembra fosse di manto rossiccio.

**Zona di allevamento**

la razza detta anche Parmigiana di pianura trovava diffusione in tutto il territorio provinciale avendo come centro di allevamento le zone collinari dall'Enza allo Stirone. Zone di allevamento del migliore bestiame erano i comuni di Neviano Arduini, Lesignano Bagni e Langhirano (da notare a Langhirano la presenza di una sotta razza detta Langhiranese Grigia con prevalenza di sangue podolico).

**Situazione attuale**

un censimento del 1936 contava 36.827 capi di nostrana ed un migliaio di capi della sotta razza Calestanese oggi del tutto scomparsi e sostituiti dalle cosmopolite Frisona e Bruna.

**Usi tradizionali:**

col latte proveniente dalle vacche Parmigiane, Reggiane e Modenesi, si fabbricava il "cacio", detto Parmigiano, e conosciuto sotto il nome di Grana oltre ad una buona quantità di burro.

Quasi tutti i buoi che al tempo tiravano l'aratro, o il carro, si chiamavano Bi e Ro; rispettivamente il bue di sinistra e di destra del giogo. L'origine dei nomi è antichissima e deriva dalla consuetudine di abbinare al giogo buoi con mantelli di colore diverso. Ro è infatti la versione dialettale di "rubius" (rosso), mentre Bi o Bunin, di "bonellus" (rossiccio, fulvo). Al posto di Bi, si usava spesso Gi, maschile di "Gèla" - nome della mucca di sinistra - adattamento dialettale del volgare "gilia", la creta per vasi, anch'essa di un colore tendente al rossiccio. Tali nomi erano così comuni che in Romagna, quando tutto andava in malora, si diceva: "A j'avem pers e' Ro e e' Bunin" (Abbiamo perso il bue di destra e quello di sinistra - cioè tutto).



## Caratteri morfologici

### Parmigiana nostrana

Statura media 150-160 cm al garrese. Forma gentile e svelta, scheletro sviluppato, testa quadrata munita di corna robuste, corte, lucide e nere in punta, profilo rettilineo, occhi neri, orecchie grosse e pelose, musello largo risplendente, nero, color carnicino o variamente mazzato, collo lungo e grosso con pagliolaia (giogaia) ricca e pendente, dorso e lombi in direzione quasi rettilinea, ventre ampio, torace stretto specialmente nella sua parte anteriore, bacino largo, stinchi sottili e corti, unghioni non molto duri, appiombi quasi sempre perfetti. Il mantello veniva descritto originariamente di tinta rosso carica (brasato) in seguito prevalsero i mantelli fromentini sovente molto chiari (slavati) con presenza di tonalità più chiare o più scure (vaiuolate). Si osservavano spesso soggetti con peli neri all'orlo del padiglione auricolare, sul muso e sulla coda (magnanature).

### Sottorazza Nostrana Calestanesa (Calestano e Terenzo).

Statura media 130-140 cm al garrese.

Mantello: formentino più o meno chiaro, il muffolo, le occhiaie, il fiocco della coda ed il pisciolare sono scuri, peli neri si riscontrano pure sul collo sul muso ai margini delle labbra e nell'interno del padiglione auricolare. Le vacche pesano circa 4,5 quintali mentre i tori di almeno due anni raggiungono i 6 quintali.

## Caratteri produttivi ed impiego zootecnico

da sempre le vacche parmigiane furono utilizzate per le tre attitudini: lavoro, latte, carne.

Da alcuni controlli funzionali sembra che nel 1936 le produzioni individuali si attestassero sui 14 quintali di latte per anno per le Parmigiane mentre le Calestanesi si limitavano ad 11,5 quintali anno.

Il bue Parmigiano arrivato al quinto sesto anno di età manifestava un'ottima predisposizione ad ingrassare, veniva quindi messo al riposo dai lavori agricoli per 3-6 mesi raggiungendo pesi medi di 8-10 quintali.

Così ingrassato esso dava mediamente una resa oscillante fra il 60 ed il 65%

**Note:** attualmente il ritrovato interesse sulle razze autoctone ha permesso un discreto sviluppo dell'allevamento di bovini Reggiani, nell'ambito del territorio parmense, restituendo seppure solo in parte il prezioso patrimonio genetico alla base dei nostri meravigliosi prodotti caseari.

Patroni legati al bovino: San Bovo di Voghera, Santa Brigida di Cill D'ara, San Colmano di Stokerau e San Cornelio papa.





*Schede  
Nutrizionali*

## Aspetti nutrizionali della biodiversità

### La carne e gli alimenti di origine animale

Un'alimentazione equilibrata e variata è alla base del corretto sviluppo dell'organismo, del suo funzionamento fisiologico ottimale e del mantenimento dello stato di benessere e salute. Questo è scientificamente dimostrato e noto da tempo, mentre rimane forse più oscuro il significato degli aggettivi "equilibrata" e "variata" che sono imprescindibili ai fini di una dieta corretta.

Una dieta è equilibrata quando apporta nelle giuste quantità tutti i nutrienti, siano essi calorici (proteine, lipidi, carboidrati) o acalorici (acqua, vitamine e minerali). Il concetto di equilibrio nutrizionale, infatti, è a prescindere dal contenuto energetico della dieta: anche ad una dieta ipocalorica si richiede di essere equilibrata nel contenuto di nutrienti. I nutrienti sono le molecole che compongono gli alimenti. Ogni alimento ha una precisa composizione in nutrienti, che lo caratterizzano per quantità e qualità. Dato il grande numero di alimenti esistente, essi sono stati suddivisi da un punto di vista nutrizionale in sette gruppi, sulla base dei principali nutrienti che contengono e che li caratterizzano. Di questi sette gruppi, i primi due sono caratterizzati dal contenere elevate quantità di **proteine ad alto valore biologico**, ossia proteine che contengono tutti gli aminoacidi essenziali in quantità idonea a soddisfare i fabbisogni dell'essere umano. Questi aminoacidi (9 nel bambino e 8 nell'adulto) sono particolarmente importanti perché, a differenza degli aminoacidi non essenziali, l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, e se non vengono introdotti con gli alimenti si rischia una carenza.

Gli alimenti che rientrano nel primo gruppo sono la carne, il pesce e le uova, mentre nel secondo gruppo troviamo il latte ed i derivati del latte. La differenza tra i due gruppi è data da un altro nutriente caratteristico, che è il ferro per il primo gruppo ed il calcio per il secondo.

È quindi evidente che per avere un giusto apporto di aminoacidi essenziali, la nostra alimentazione deve contenere alimenti di origine animale. Questo non significa che si debba forzatamente e giornalmente introdurre carne: alimenti di origine animale sono anche il pesce, le uova, il latte ed i latticini. Pertanto i vegetariani, che non mangiano carne ma utilizzano altri alimenti di origine animale, non hanno problemi di carenza di aminoacidi essenziali; diverso il discorso per i vegani, che introducono solo alimenti di origine vegetale. Questi soggetti devono porre particolare attenzione alla loro alimentazione, combinando in maniera opportuna cereali e legumi al fine di raggiungere una complementarietà delle proteine presenti, e quindi coprire il fabbisogno di aminoacidi essenziali. Non semplice, ma certamente possibile.

Il problema maggiore in chi non assume alimenti di origine animale è la carenza di un altro nutriente: la **vitamina B12** (o cobalamina). Per sfatare il mito che vede come fonte di vitamine solo gli alimenti vegetali, occorre sottolineare che alcuni di questi micronutrienti sono ubiquitari, e quindi presenti sia negli alimenti animali che vegetali, altri sono tipici dei vegetali (ad esempio la vitamina C), ed altri ancora, come la vitamina B12, dei prodotti di origine animale. Quindi un'alimentazione basata sui soli prodotti vegetali può portare ad un apporto insufficiente di questa vitamina, e quindi all'instaurarsi di una carenza. Questa, nella sua forma conclamata, provoca la comparsa di anemia perniziosa, malattia caratterizzata da anemia megaloblastica e disturbi del sistema nervoso. I bambini allattati da donne che seguono una dieta vegana sono particolarmente a rischio di andare incontro a carenza di vitamina B12 entro pochi mesi dalla nascita, con conseguenze severe sullo sviluppo fisico e neurologico.

Nelle diete che non contemplano la carne spesso risulta deficitario anche un altro nutriente: il **ferro**. In realtà, il ferro è presente anche negli alimenti vegetali (chi non ricorda





## Gli Animali

### Introduzione nutritiva all'alimento

Le carni ovine in Italia sono tipicamente consumate in occasione di particolari ricorrenze (Pasqua, Natale), mentre sarebbe auspicabile una loro maggiore diffusione anche in altri periodi dell'anno, in virtù delle loro pregevoli caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Il consumatore italiano preferisce, in genere, carni ovine provenienti da animali giovani (agnello da latte), piuttosto che da agnelloni o adulti. Ciò favorisce, da un lato, le razze precoci (da latte), ma penalizza, dall'altro, le razze medio-tardive o tardive (da carne).

### Caratteristiche intrinseche del prodotto



I soggetti di razza Cornigliese presentano un accrescimento e uno sviluppo particolarmente tardivi. A causa di ciò l'età di macellazione, rispetto ad altre razze ovine, deve necessariamente aumentare, almeno fino a circa un anno di vita. Ne consegue che, in questa razza, la categoria dell'agnello da latte, tipica di razze più precoci, non risulta commercialmente praticabile e le carcasse risultano particolarmente pesanti (fra 17 e 55 kg, vedi figura). La copertura adiposa, presente sulle carcasse, le preserva dalla disidratazione nel corso della frollatura e viene tuttavia rimossa durante la sezionatura. Le carni quindi si presentano particolarmente magre.

La carne ovina consumata nel nostro Paese è per lo più rappresentata dall'agnello da latte o abbacchio, macellato a 25-30 giorni di età, e dalla nascita alla mattazione alimentato solo con latte materno. Rappresenta la carne ovina più costosa, ma è certamente di valore nutritivo inferiore alle altre carni ovine per il minor contenuto percentuale di proteine e il maggiore contenuto di grasso. Le preferenze del consumatore italiano non risultano quindi giustificate, e sarebbe importante indirizzarlo verso altre abitudini, più economiche e nutrizionalmente vantaggiose.

Dalle indagini da noi condotte risulta poi evidente che nella razza Cornigliese i soggetti adulti mantengono nel tempo una buona attitudine alla produzione della carne, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

**Caratteristiche fisico-chimiche della carne:** le femmine hanno mostrato carni più scure e di un colore meno puro dei maschi (valori più bassi di luminosità e di tinta).

**Caratteristiche nutrizionali.** I valori di composizione della carne del muscolo L.dorsi della razza ovina Cornigliese (soggetti maschi e femmine) sono stati messi a confronto con i dati della banca dati INRAN relativi all'agnello ed alla pecora. Come osservabile in tabella 2, il contenuto in proteine è paragonabile, mentre il contenuto in lipidi è maggiore nella carne della razza ovina Cornigliese e, all'interno di questa, sempre superiore nella carne dei soggetti femmina rispetto ai maschi di pari età.

Tabella n.1 - Caratteristiche fisiche della carne del muscolo L.dorsi nella razza ovina Cornigliese.

	Maschi		Femmine	
	< 1 anno	> 1 anno	< 1 anno	> 1 anno
pH	5,8	6,3	6,2	5,8
Luminosità	42,74	41,57	37,34	39,37
Indice del rosso (a*)	22,86	21,03	21,90	21,75
Indice del giallo (b*)	13,33	13,01	10,05	11,46
Tinta	0,53	0,55	0,43	0,48
Croma	26,41	24,74	24,18	24,62

gli spinaci di Braccio di Ferro?), ma purtroppo in una forma chimica che ne ostacola l'assorbimento a livello del nostro intestino. Al contrario, il ferro presente nella carne (e nel pesce) viene assorbito abbastanza facilmente. Il ferro di origine vegetale viene assorbito per meno del 5% della quantità introdotta con l'alimento; un piccolo trucco per aumentarne un po' la disponibilità è condire i vegetali con succo di limone, perché la vitamina C in esso presente determina una trasformazione chimica del ferro che ne facilita l'assorbimento.

Chiaramente i prodotti di origine animale contengono anche altri importanti nutrienti, ma in particolare quelli sopra citati sono alla base dell'affermazione che una dieta equilibrata deve contenere anche alimenti di origine animale, e tra questi deve essere presente la carne (ed il pesce).

E poiché la dieta deve essere anche variata, è bene che la carne sia di diversa derivazione. Perché le differenze tra i tipi di carne, anche se non enormi, possono essere importanti: il livello di colesterolo, ad esempio, o di grassi saturi è assai variabile. Ma diversa è la concentrazione anche di altri micronutrienti quali zinco, selenio, niacina, ecc. Il consumo di carni in Italia è stato caratterizzato da un incremento particolarmente vistoso nel periodo compreso fra gli anni '50 e gli anni '70; successivamente ha mostrato ritmi di aumento più contenuti, ed una tendenza ad orientare sempre più le scelte su tipi di carne diversi da quella bovina. Il consumo medio italiano di carne rimane comunque quantitativamente inferiore a quello di molti altri Paesi.

Nonostante la crisi economica mondiale il consumatore italiano non ha ancora del tutto abbandonato la sua caratteristica abitudine di ricercare i tagli ed i tipi di carne più costosi, trascurandone altri che sono di costo minore ed equivalenti dal punto di vista nutritivo. La conoscenza delle caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di carne, in particolari quelle alternative e le produzioni tipiche, è un importante passo avanti nell'educazione alimentare del consumatore, che si risolve in vantaggi non solo economici, ma anche di scoperte organolettiche senza assolutamente rinunciare ai vantaggi dietetici.

#### Composizione chimica del muscolo scheletrico di mammifero adulto dopo il rigor mortis (da Lawrie)

	g/100
Acqua	75,00
Sostanze azotate	20,65
-proteine	19,00
-composti non proteici solubili	1,65
Lipidi	2,50
Carboidrati	1,20
Minerali	0,65
Vitamine	tracce

Alessandra Bordoni,  
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari,  
Alma Mater Studiorum Università di Bologna

**Tabella n.2 - Composizione chimica centesimale della carne del muscolo l.dorsi nella razza ovina Cornigliese.**

		Maschi		Femmine		INRAN	
		< 1 anno	> 1 anno	< 1 anno	> 1 anno	Agnello	Pecora
<b>Umidità</b>	g/100 g p.e.	70,14	74,26	66,90	72,53	70,1	-
<b>Ceneri</b>	g/100 g p.e.	1,11	0,99	1,11	1,00	-	-
<b>Proteine</b>	g/100 g p.e.	19,62	19,69	20,50	19,30	20,0	-
<b>Lipidi</b>	g/100 g p.e.	9,13	5,06	11,49	7,17	8,8	3,1

I dati sono espressi in g/100 g di parte edibile (p.e.)

Nella ripartizione delle diverse classi di acidi grassi (tabella 3), si può osservare come, nei soggetti di razza Cornigliese sia maschi che femmine, il contenuto percentuale in acidi grassi saturi diminuisca con l'età dell'animale. Ciò è accompagnato da un aumento del contenuto percentuale di grassi polinsaturi, mentre i monoinsaturi hanno un andamento diverso nei maschi e nelle femmine. In generale, il rapporto tra grassi insaturi e grassi saturi migliora con l'età, così come accade nel confronto tra i valori medi dell'agnello e della pecora.

**Tabella n.3 - Contenuto in acidi grassi della carne del muscolo l.dorsi nella razza ovina Cornigliese, e in media nella carne di agnello e di pecora.**

		Maschi		Femmine		INRAN	
		< 1 anno	> 1 anno	< 1 anno	> 1 anno	Agnello	Pecora
<b>Acidi grassi saturi (%)</b>		56,48	55,74	59,24	51,30	53,30	43,82
<b>Acidi grassi monoinsaturi (%)</b>		39,97	37,55	39,31	43,77	41,47	44,62
<b>Acidi grassi polinsaturi (%)</b>		3,79	6,72	2,28	4,95	5,23	11,50
<b>Rapporto I/S(1)</b>		0,78	0,79	0,70	0,95	0,88	1,28

(1) Rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi (I/S)

I dati sono espressi come percentuale del contenuto totale in acidi grassi.

## Significato nutrizionale

I consumi di specie di carni alternative a quelle tradizionali, quali la carne ovina, caprina, ed equina è modesto in Italia, seppur con un lieve aumento nel corso degli anni. Questi progressivi cambiamenti nelle scelte del consumatore italiano, con una maggiore apertura nei confronti delle carni alternative, sono dipesi sia dal prezzo dei vari prodotti che da una migliore conoscenza dell'equivalenza nutritiva dei vari tipi di carne.

La carne contiene una elevata percentuale di proteine ad alto valore biologico, cioè tali da contenere in buone quantità e in proporzione bilanciata tutti gli aminoacidi indispensabili alla formazione, all'accrescimento e al mantenimento del nostro organismo, compresi alcuni (lisina, triptofano, aminoacidi solforati, ecc.) che in genere sono presenti in quantitativi insufficienti nelle proteine di origine vegetale. Delle proteine intracellulari la miosina è la più importante mentre il collagene, che dà gelatina dopo cottura in acqua, forma la parte proteica extracellulare. La carne della razza ovina Cornigliese, indipendentemente dal sesso e dall'età dell'animale, appare un'ottima fonte proteica avendo un contenuto paragonabile non solo a quello della carne ovina in generale, ma anche a quello della carne bovina o suina.

Paragonata a quella dell'agnello, la carne della razza ovina Cornigliese appare lievemente più grassa, in particolare nei soggetti di sesso femminile. Il contenuto di lipidi si riduce nei soggetti più anziani, sebbene rimanga a livelli più elevati di quello della pecora.

Le carni della razza ovina Cornigliese, sia negli animali più giovani che in quelli di età superiore, appaiono contenere anche una maggiore percentuale di grassi saturi ed una minore percentuale di grassi insaturi se confrontati all'agnello ed alla pecora, rispettivamente. Il rapporto grassi insaturi/saturi (I/S) appare quindi un po' meno favorevole, anche se nei soggetti femmine con più di un anno esso è migliore di quello dell'agnello. Tale rapporto è un indice nutrizionale legato alla concentrazione di questi due tipi di acidi grassi in un prodotto alimentare. Dato il diverso significato fisiologico dei grassi saturi e di quelli insaturi, ed i diversi livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana (LARN 2012), questo rapporto è considerato importante ai fini della prevenzione. Poiché è raccomandato di limitare l'introduzione di grassi saturi, un elevato rapporto I/S è considerato un tratto positivo di un alimento. Il rapporto I/S, pur essendo nella razza ovina Cornigliese più alto rispetto alla media della carne fresca, è comunque inferiore rispetto a quello di altre tipologie di alimenti come i formaggi (ad esempio, il rapporto è pari a 0.6 nel gorgonzola).

## Introduzione nutritiva all'alimento

Le carni avicole in generale sono caratterizzate da un buon valore nutritivo, un alto tasso proteico ed un ridotto contenuto di grassi. In particolare, questi ultimi sono concentrati soprattutto nel sottocute, per cui l'asportazione della pelle al momento del consumo riduce ulteriormente l'apporto lipidico. Nei tacchini è molto evidente il dimorfismo sessuale, per cui i maschi raggiungono pesi notevolmente più alti delle femmine. Dal punto di vista commerciale i maschi sono quindi di norma venduti a porzioni, mentre le femmine possono essere anche commercializzate intere. Parlando della carne di tacchino, ci si riferisce in genere a quella del petto, che rappresenta il taglio di gran lunga più importante della carcassa. Nelle razze di tacchino utilizzate negli allevamenti intensivi (i c.d. ibridi commerciali) la selezione ha portato nel tempo ad un particolare sviluppo dei muscoli pettorali, che arrivano a pesare anche 3-4 kg, contro 1 kg scarso nel tacchino di Parma e Piacenza (maschio).

## Caratteristiche intrinseche del prodotto

I dati sotto riportati sono relativi a tacchini di Parma e Piacenza maschi dell'età di 9-10 mesi, allevati a terra ed alimentati con mangimi in granaglie integrati con pascolo. Nelle tabelle i nostri dati, ottenuti dall'analisi di carne di petto senza pelle, sono messi a confronto con quelli riportati dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, <http://www.inran.it/>) e relativi alla carne di petto senza pelle, ottenuta da soggetti di razze commerciali provenienti da allevamenti intensivi (età alla macellazione circa 5 mesi).

**Caratteristiche fisico-chimiche della carne:** la carne di tacchino appartiene alla categoria delle c.d. carni bianche, che sono tali indipendentemente dal loro contenuto di ferro, che risulta infatti in linea con quello delle altre carni. Sono carni molto digeribili, in virtù di un basso contenuto di collagene, dovuto alla brevità del ciclo produttivo. Nel tacchino di Parma e Piacenza, caratterizzato da ritmi di crescita più contenuti (e quindi da un ciclo di allevamento più lungo) e dalla presenza costante del pascolo (e quindi del movimento), le carni sono tendenzialmente più scure e meno tenere di quelle dei tacchini da allevamento intensivo. Il confronto con i dati dell'INRAN permette di mettere in evidenza un lieve maggior contenuto di lipidi nella carne di petto senza pelle del tacchino di Parma e Piacenza, legato al fatto che si tratta di soggetti di età maggiore rispetto a quelli normalmente commercializzati. Anche la ripartizione delle classi di acidi grassi risulta diversa. In particolare il tacchino di Parma e Piacenza ha un maggior contenuto di acidi grassi saturi e monoinsaturi ed un più ridotto contenuto di polinsaturi. Ne deriva un rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi lievemente più basso: va tuttavia considerato che tali variazioni hanno un significato nutrizionale limitato, stante il basso contenuto lipidico della carne.

**Tabella n.1 - Composizione chimica della carne di petto senza pelle del Tacchino di Parma e Piacenza.**

		Tacchino di PR-PC	INRAN
		<b>Umidità</b>	g/100 g p.e.
<b>Ceneri</b>	g/100 g p.e.	1.05	0.9 (*)
<b>Proteine</b>	g/100 g p.e.	24.45	24.0
<b>Lipidi</b>	g/100 g p.e.	1.82	1.2

(\*) : calcolato

I dati sono espressi in g/100 g di parte edibile (p.e.)



Tabella n.2 – Contenuto in acidi grassi della carne di petto del Tacchino di Parma e Piacenza.

	Tacchino Parma e Piacenza Petto senza pelle	Tacchino (banca dati INRAN) Petto senza pelle
Acidi grassi saturi (%)	39,72	36,89
Acidi grassi monoinsaturi (%)	39,64	30,10
Acidi grassi polinsaturi (%)	20,66	33,01
Rapporto I/S(1)	1,52	1,71

(1) Rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi (I/S)

I dati sono espressi in g/100 g di parte edibile (p.e.)

## Significato nutrizionale

La produzione zootecnica nazionale copre quasi al 100% la domanda di carni avicunole, mentre non è in grado di soddisfare le richieste di carni bovine e suine per cui l'Italia è in parte dipendente dall'importazione. L'allevamento del pollame e di altri volatili (tacchino, oca, anitra, piccione) ha avuto, negli ultimi tempi, un potenziamento notevole in seguito al sorgere di allevamenti a carattere industriale ed anche familiare. Ciò ha portato ad un notevole incremento del consumo di queste carni, che tra l'altro ben si prestano anche alla trasformazione industriale. È quindi importante una conoscenza approfondita e comparativa di questi prodotti, al fine di evidenziarne la validità nutrizionale, paragonabile a quella della più conosciuta carne bovina. Ed all'interno del comparto avicolo, è importante la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.

È noto che la composizione delle carni fresche varia a seconda della specie, dell'età, del sesso, dello stato fisiologico e della alimentazione dell'animale: i costituenti che variano maggiormente sono l'acqua ed i grassi.

La carne avicola è una buona fonte di proteine di elevata qualità. Nel caso del tacchino il contenuto di proteine in 100 g di parte edibile (p.e.) è lievemente superiore a quello del petto di pollo (23.3g/100 g p.e.) e della sottofesa o del lombo di bovino (22.0 e 21.8 g/100 g p.e., rispettivamente). Tale contenuto proteico si è rivelato lievemente superiore rispetto alla media nel petto del tacchino di Parma e Piacenza. Questo, ovviamente, è legato anche al minor contenuto di umidità della carne di questi animali, caratteristica sicuramente legata anche alle modalità di allevamento ed all'età di macellazione.

Il minore contenuto di acqua comporta anche un contenuto di grassi superiore nel tacchino di Parma e Piacenza rispetto a quello del tacchino in generale. Occorre ricordare che il contenuto di lipidi nella carne di tacchino è comunque molto basso, meno di un quarto di quello di una bistecca di maiale leggero (8 g/100 g p.e.), ed inferiore anche a quello del girello di vitellone (2.8 g/100 g p.e.).

Osservando la composizione dei grassi presenti, è rilevabile che sebbene nel tacchino di Parma e Piacenza sia superiore la presenza di grassi saturi ed inferiore quella di grassi polinsaturi, è decisamente più elevato il contenuto di monoinsaturi: questo determina un rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi (rapporto I/S) abbastanza simile tra i due tipi di tacchino. Il rapporto I/S è un indice nutrizionale utilizzato per valutare il tipo di grassi contenuti in un alimento. Infatti la corretta alimentazione prevede non solo di limitare la quantità di lipidi introdotta, ma anche di verificarne la tipologia, riducendo il consumo di grassi saturi a valori inferiori al 10% del contenuto energetico totale della dieta. Pertanto un valore elevato del rapporto I/S è considerato un indice positivo della tipologia dei lipidi di un alimento, fermo restando la necessità di non eccedere in questo tipo di nutrienti.

## I Vegetali

I vegetali comprendono la frutta e gli ortaggi. Sono alimenti fondamentali della nostra dieta in quanto garantiscono l'assunzione della maggior parte delle sostanze nutritive di cui il nostro organismo ha bisogno.

La **frutta** è caratterizzata da una elevata quantità di acqua e da un minimo contenuto di proteine e grassi. I nutrienti tipici sono: gli zuccheri semplici (glucosio, fruttosio e saccarosio), la fibra, tra cui la pectina, la cellulosa e l'emicellulosa, gli acidi organici (citrico, malico, tartarico), le vitamine e i sali minerali.

Non trascurabile il contenuto di polifenoli, metaboliti secondari di origine vegetale che rivestono un ruolo fondamentale nella formazione del colore e del sapore dei frutti. La struttura chimica dei polifenoli conferisce a questi composti proprietà antiossidanti. Ad essi è attribuita l'azione preventiva nei confronti di patologie degenerative, come alcuni tumori.

Le principali **vitamine** presenti nella frutta sono la Vitamina C e la Vitamina A, nel suo precursore  $\beta$ -carotene.

- La **Vitamina C**, o acido L-ascorbico, è una vitamina idrosolubile ad azione antiossidante. La maggior parte degli animali e le piante possono produrla autonomamente direttamente a partire dal glucosio; l'uomo deve invece introdurla con la dieta. La vitamina C viene assorbita principalmente a livello intestinale e immagazzinata in organi come fegato, surrene, cervello, ipofisi, rene e cuore. Essa esplica molteplici funzioni nell'organismo umano: interviene nel metabolismo del collagene, potenzia e modula la risposta immunitaria, esercita una azione disintossicante favorendo la degradazione delle sostanze esogene e dei farmaci, protegge l'organismo dall'azione lesiva dei radicali liberi. Svolge, infine, un ruolo protettivo contro il cancro dello stomaco e dell'esofago inibendo la formazione delle nitrosammine a partire dai nitriti presenti nella dieta e, più in generale, salvaguardando le strutture cellulari dalle ossidazioni e rafforzando le difese immunitarie.
- Il  **$\beta$ -carotene** o provitamina A, è un composto che viene trasformato in vitamina all'interno dell'organismo animale. La trasformazione avviene nella mucosa intestinale e nel fegato. Ha azione antiossidante.

I principali **sali minerali** contenuti nella frutta sono potassio, calcio, magnesio e fosforo. Il potassio regola l'eccitabilità neuromuscolare, la ritenzione idrica e la pressione osmotica. Calcio, magnesio e fosforo sono costituenti del tessuto osseo. Il calcio determina, inoltre, la contrazione muscolare, la coagulazione del sangue e regola l'attività di numerosi enzimi. Il fosforo è il costituente di enzimi, fosfolipidi e nucleotidi. Il magnesio è il costituente degli enzimi ATP-dipendenti e regola l'eccitabilità neuro-muscolare.

La **fibra** è quella frazione degli alimenti vegetali resistente all'attacco degli enzimi digestivi. La fibra alimentare è composta da una frazione insolubile costituita da cellulosa e lignina e da una frazione solubile rappresentata principalmente dalle pectine. Nell'organismo umano la fibra regolarizza il transito intestinale, previene l'iperalimentazione dando un precoce senso di sazietà e modula l'assorbimento dei nutrienti. Ha azione prebiotica ossia aiuta a mantenere a giusti livelli la flora batterica intestinale.

I **polifenoli** sono un gruppo eterogeneo di composti che differiscono per struttura e peso molecolare. Dal punto di vista chimico sono caratterizzati dalla presenza di molteplici gruppi fenolici associati in strutture più o meno complesse.

Possono essere suddivisi in due categorie:

- acidi fenolici (derivati dell'acido benzoico e cinnamico)
- flavonoidi (antociani, flavanoli, flavoni, isoflavoni, flavanoli e proantocianidine)

L'attività salutistica dei polifenoli è legata alla loro capacità di neutralizzare le specie

reattive all'ossigeno. Sono anche in grado di modulare l'attività di una vasta gamma di enzimi e recettori cellulari. Le caratteristiche chimiche e le attività biologiche di questi composti, contenuti in frutta e ortaggi, determinano le loro proprietà di promozione della salute.

La composizione chimica degli **ortaggi**, invece, varia a seconda della parte edibile: gli ortaggi a foglia sono in genere più ricchi di  $\beta$ -carotene, ferro, vitamina C e vitamine del gruppo B; nei tuberi si trovano quantità rilevanti di amido, nei legumi discrete quantità di amido, proteine, ferro e vitamine del gruppo B.

Il componente principale è l'acqua, il cui contenuto varia dal 95% (cetrioli) all'80% (aglio). Irrilevante il contenuto lipidico, basso il contenuto di proteine (escludendo i legumi) e di carboidrati (escludendo tuberi e legumi). Discreto il contenuto di fibra, costituita principalmente da cellulosa.

Il valore nutrizionale degli ortaggi è sostanzialmente legato alla presenza di sali minerali e vitamine.

I principali **sali minerali** contenuti negli ortaggi sono potassio, calcio, magnesio, fosforo e ferro.

Il ferro è indispensabile nei processi di respirazione cellulare, oltre che nella sintesi del collagene e nel metabolismo degli acidi nucleici. Negli ortaggi è presente sotto forma inorganica e viene assorbito con maggiore difficoltà. La vitamina C ne incrementa l'assorbimento.

Le principali **vitamine** presenti negli ortaggi sono la Vitamina C, la Vitamina A, nel suo precursore  $\beta$ -carotene e le vitamine del gruppo B (tiamina, riboflavina, niacina in particolare).

Carote, peperoni, zucca gialla e spinaci sono ricchi di  $\beta$ -carotene; patate, cavoli, broccoli di vitamina PP; prezzemolo, spinaci, cavolini di Bruxelles e pomodori di vitamina C.

Emanuela Cocconi,  
SSICA di Parma

## Caratteristiche intrinseche del prodotto

“Una mela al giorno leva il medico di turno”, un vecchio detto che ha però un reale risvolto scientifico.

La mela è caratterizzata da un basso potere calorico ed un elevato tenore in fibre. La pectina, fibra solubile presente nella buccia e nella polpa, regolando il passaggio del glucosio dall'intestino al sangue, contribuisce a tenere sotto controllo il livello di glicemia e ne assicura un lento ma continuo assorbimento evitando bruschi innalzamenti.

Gli zuccheri costituiscono circa l'80% della sostanza secca. Lo zucchero principale è il fruttosio, zucchero a basso indice glicemico indicato nelle diete dei diabetici. Il sorbitolo, polialcol derivante dal glucosio, favorisce la digestione.

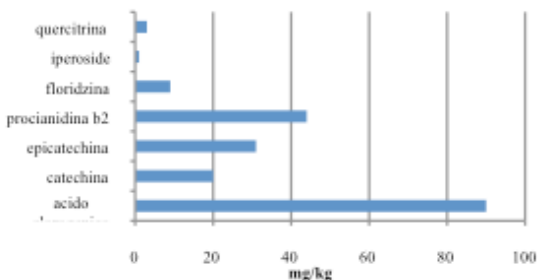
Le mele, rispetto ad altri frutti, hanno bassa acidità; l'acido organico principale è l'acido malico. Contengono minime quantità di vitamina C ed hanno un discreto contenuto di sali minerali come potassio fosforo, calcio e magnesio.

Sono anche una buona fonte di polifenoli, sostanze in grado contrastare gli effetti dei radicali liberi sulle cellule dell'organismo umano. Questi composti si ritrovano sia nella polpa sia nella buccia.

Acido clorogenico, epicatechina, procianidina B2 e floridzina sono i principali composti fenolici presenti in questi frutti. In minori quantità si ritrovano la catechina e i glicosidi della quercetina iperoside e quercitrina.

La presenza di questi antiossidanti naturali fa sì che alla mela vengono attribuite proprietà benefiche sulla salute come la riduzione del rischio di patologie a carico dell'intestino come la diverticolosi del colon, delle vene, le varici e altre patologie degenerative, come alcuni tipi di tumori.

Contenuto di polifenoli in mela Golden - dati SSICA



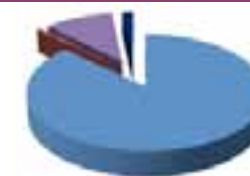
## Confronto tra alcune varietà di frutta antica con altre tipologie commerciali

Nel nostro paese la produzione di mele è abbondante e di ottima qualità.

Le principali varietà commerciali sono:

- **Golden Delicious:** è la varietà più diffusa al mondo. È caratterizzata da una buccia giallorosa e da una polpa dolce e profumata.

Mela GOLDEN - Composizione chimica per 100 g di parte edibile  
Fonte INRAN



Mela



## Caratteristiche intrinseche del prodotto

La pera è un frutto estremamente digeribile e apprezzato per il suo contenuto zuccherino. Non è particolarmente ricca di vitamine ma contiene buone quantità di sali minerali. Molto elevato anche il contenuto di fibre. La pera è caratterizzata da un basso potere calorico ed un elevato tenore in fibre, utili per il buon funzionamento dell'intestino. Gli zuccheri costituiscono circa l'80% della sostanza secca. Lo zucchero principale è il fruttosio, zucchero a basso indice glicemico indicato nelle diete dei diabetici.

Il sorbitolo, in essa presente, favorisce la digestione. Le pere hanno bassa acidità; l'acido organico principale è l'acido malico. Contengono discrete quantità di vitamina C e buone quantità di sali minerali, potassio e fosforo in particolare. Sono una buona fonte di polifenoli, sostanze in grado di contrastare gli effetti dei radicali liberi sulle cellule dell'organismo umano. I principali composti fenolici presenti nella pera sono l'acido clorogenico, e l'arbutina. In quantità minori ma non trascurabili troviamo l'epicatechina, la procianidina B2 e la rutina. Presente in tracce l'iperoside. I polifenoli sono presenti sia nella polpa che nella buccia.

## Confronto tra alcune varietà di frutta antica con altre tipologie commerciali

Le principali varietà commerciali sono:

- **William:** ha un caratteristico colore verde chiaro, una polpa chiara e succosa e un caratteristico aroma moscato.
- **Kaiser:** è caratterizzata da una buccia di colore marrone; la polpa è consistente, granulosa ed acidula.
- **Conference:** è una pera dolce, acidula e succosa. Ha una tipica colorazione gialla ed è rugginosa lungo il calice.
- **Abate:** ha forma allungata, buccia rugginosa e polpa bianca.

Le varietà autoctone del territorio parmense più conosciute e diffuse sono:

- **Pera nobile:** è una varietà a bassa acidità, con discreto contenuto di zuccheri, principalmente fruttosio che rappresenta il 60-65% del totale. Elevato il contenuto di pectine e fosforo.
- **Pera limone:** è una pera caratterizzata da un elevato contenuto di fruttosio, leggermente acida, discreto il contenuto di pectine.
- **Pera carletto:** è una varietà a bassa acidità, con discreto contenuto di zuccheri.
- **Pera anguria:** è una pera a bassa acidità e ad elevato contenuto di zuccheri, costituiti esclusivamente da glucosio e fruttosio. Molto elevato, anche, il contenuto di sorbitolo e pectine.
- **Pera nigrer:** è una varietà molto ricca di pectine e con contenuti elevati di fosforo.

- **Royal Gala:** è caratterizzata da una buccia di colore giallo-rosso e da una polpa fine. Presenta un gusto leggermente acidulo.
- **Fujii:** ha tipico colore rosso acceso; ha una polpa consistente, croccante e leggermente acidula.
- **Granny Smith:** ha un tipico colore verde acceso; rispetto alle altre varietà ha un minor contenuto di zuccheri.

Le varietà autoctone della provincia di Parma più diffuse sono:

- **Mela Rosa:** è una mela dal gusto leggermente acidulo, dovuto all'elevato contenuto di acido malico. Il contenuto e la distribuzione degli zuccheri è in linea con quanto riportato in letteratura per la mela. È ricca di polifenoli. Discreto il contenuto di pectine.
- **Mela Musona:** è una mela caratterizzata da bassa acidità e contenuto di zuccheri elevato. È ricca di polifenoli. Discreto il contenuto di pectine.

Nel triennio 2010-2013 è iniziato un lavoro di collaborazione con la Stazione Sperimentale di Parma volto a valorizzare, dal punto di vista compositivo, varietà frutticole antiche del territorio parmense. Nello specifico è stato determinato il contenuto in macro e micronutrienti delle varietà autoctone mela Rosa e mela Musona. I risultati ottenuti sono stati confrontati con dati presenti in letteratura e nelle tabelle di composizione degli alimenti per la mela.

I campioni sono stati prelevati da alberi di frutta presenti nel territorio provinciale sia secolari che presenti in campi collezione.

In tabella 1 sono riportati i risultati della caratterizzazione nutrizionale delle varietà di mela Rosa e Musona.

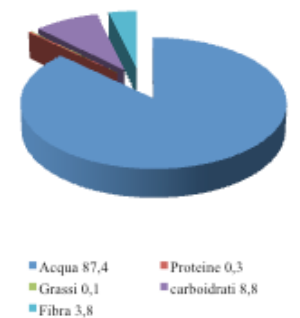
**Tabella 1: Composizione nutrizionale della mela: confronto fra varietà antiche della Provincia di Parma e valori medi riportati nelle tabelle di composizione degli alimenti (Fonte Souci)**

Prove svolte	Unità di misura	Mela Rosa	Mela Musona	Mele Fonte Souci
<b>Solidi solubili</b>	g/100g	14,30	19,20	12,60
<b>Glucosio</b>	g/100g	1,36	2,61	1,73
<b>Fruttosio</b>	g/100g	6,81	8,52	5,91
<b>Saccarosio</b>	g/100g	3,30	4,45	2,58
<b>Zuccheri totali</b>	g/100g	11,47	15,58	10,80
<b>Sorbitolo</b>	g/100g	0,70	0,92	0,58
<b>Acidità totale come acido citrico anidro</b>	g/kg	5,91	4,46	6,50
<b>Acido citrico anidro</b>	g/kg	0,10	0,17	0,16
<b>Acido L-malico</b>	g/kg	7,68	6,44	5,50
<b>Numero di formolo</b>	ml NaOH 0,1N/100 g	3,36	4,10	-
<b>Ceneri</b>	g/100g	0,19	0,25	0,32
<b>Fosforo</b>	mg/kg	65	93	120
<b>Pectine idrosolubili</b>	mg/kg	1717	1607	-
<b>Pectine solubili in soda</b>	mg/kg	1325	3016	-
<b>Pectine totali</b>	mg/kg	3042	5240	7800
<b>Polifenoli totali come catechina</b>		1315	1469	-

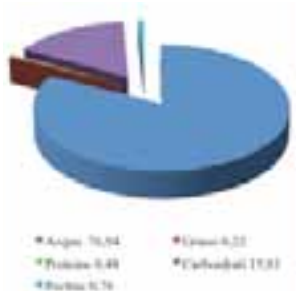
Le varietà antiche esaminate mostrano un contenuto di zuccheri, in particolare il fruttosio, nettamente superiore a quanto riportato in letteratura per la mela. Anche il sorbitolo e l'acido L-malico sono presenti in quantitativi più elevati. Discreto il contenuto di pectine e di polifenoli totali.

Pera

**Composizione chimica per 100 g di parte edibile - Fonte INRAN**



**Pera nobile raccolta 2009  
Composizione chimica per 100 g di parte edibile - dati SSICA**



Nel triennio 2010-2013 è iniziato un lavoro di collaborazione con la Stazione Sperimentale di Parma volto a valorizzare, dal punto di vista compositivo, varietà frutticole antiche del territorio parmense. Nello specifico è stato determinato il contenuto in macro e micronutrienti delle varietà di pera autoctone più conosciute e diffuse nel territorio parmense; i risultati ottenuti sono stati confrontati con dati presenti in letteratura e nelle tabelle di composizione degli alimenti per la pera.

I campioni sono stati prelevati da alberi di frutta presenti nel territorio provinciale sia secolari che presenti in campi collezione.

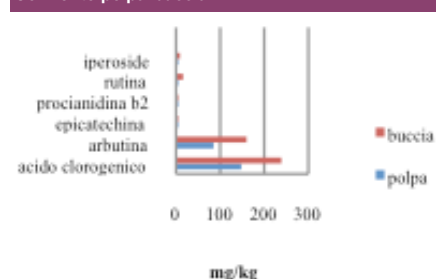
**Tabella 1: Caratterizzazione nutrizionale di varietà antiche della Provincia di Parma: confronto con dati di letteratura**

Prove svolte	Unità di misura	Pera Nobile*	Pera Limone	Pera Nigrer	Pera Anguria	Pera Carletto	Pera Fonte Souci
<b>Solidi solubili</b>	g/100 g	16,92	18,57	20,2	23,34	15,65	12,80
<b>Glucosio</b>	g/100 g	2,18	2,00	1,64	5,30	3,08	2,30
<b>Fruttosio</b>	g/100 g	7,76	7,86	6,85	7,31	5,70	2,50
<b>Saccarosio</b>	g/100 g	2,04	1,00	2,58	<0,1	3,17	3,50
<b>Zuccheri totali</b>	g/100 g	11,98	10,86	11,07	12,61	11,95	8,3
<b>Sorbitolo</b>	g/100 g	2,48	3,98	3,04	6,69	0,97	1,40
<b>Acidità totale come acido citrico anidro</b>	g/kg	1,54	1,86	1,89	0,97	1,48	-
<b>Acido citrico anidro</b>	g/kg	0,10	0,06	0,05	0,07	0,10	1,40
<b>Acido L-malico</b>	g/kg	3,22	4,03	3,60	2,38	3,06	1,70
<b>Ceneri</b>	g/100 g	0,33	0,28	0,46	0,33	0,35	0,33
<b>Fosforo</b>	mg/kg	163	115	213	157	135	150
<b>Pectine totali</b>	mg/kg	6174	5543	7499	6520	5751	5300

\*valori medi relativi alle annate 2009, 2010 e 2012

Le varietà di pera esaminate mostrano un contenuto di solidi solubili, fruttosio e sorbitolo nettamente superiore a quanto riportato nelle tabelle di composizione degli alimenti per la pera. Anche l'acido L-malico, fatta eccezione per la varietà Anguria, è due volte superiore ai valori medi riportati. Particolarmente elevato il contenuto di pectine totali nelle varietà Nigrer, Anguria e Nobile.

**Contenuto di polifenoli in pera nobile - raccolta 2009  
Confronto polpa-buccia**



**Tabella 2: Contenuto di polifenoli totali e singoli polifenoli in purea di pera: confronto tra varietà autoctone della Provincia di Parma e pere destinate alla trasformazione industriale - raccolta 2005**

Prove svolte	Unità di misura	Pera Nobile*	Pera Limone	Pera Nigrer	Pera Anguria	Pera Carletto	SSICA *
<b>Polifenoli totali come catechina</b>	g/100 g	16,92	18,57	20,2	23,34	15,65	12,80
<b>Arbutina</b>	g/100 g	2,18	2,00	1,64	5,30	3,08	2,30
<b>Acido clorogenico</b>	g/100 g	7,76	7,86	6,85	7,31	5,70	2,50
<b>Epicatechina</b>	g/100 g	2,04	1,00	2,58	<0,1	3,17	3,50
<b>Procianidina B2</b>	g/100 g	11,98	10,86	11,07	12,61	11,95	8,3
<b>Rutina</b>	g/100 g	2,48	3,98	3,04	6,69	0,97	1,40
<b>Iperoside</b>	g/kg	1,54	1,86	1,89	0,97	1,48	-

\*Valori medi relativi a 35 campioni di purea di pera forniti dalle principali aziende italiane produttrici di succhi e nettari di frutta (campagna 2005)

## Caratteristiche intrinseche del prodotto

Le susine, a seconda delle varietà, hanno forma, dimensione, consistenza della polpa e colore diverso: possono essere tonde od ovali, grandi o piccole, con polpa croccante o succosa, di colore viola, giallo, verdastra o rossa, con sapore più o meno dolce e acidulo.

Le susine sono caratterizzate da una elevata quantità di acqua e da un minimo contenuto di proteine e grassi.

I costituenti principali sono gli zuccheri semplici (glucosio, fruttosio e saccarosio) e la fibra, utile per il buon funzionamento dell'intestino. Il contenuto e la distribuzione degli zuccheri varia a seconda della varietà e sono presenti anche discrete quantità di sorbitolo.

Questa tipologia di frutto è acidulo, l'acido organico principale è l'acido malico. Contiene minime quantità di vitamine C, e un elevato contenuto di sali minerali, potassio e fosforo in particolare. È ricca di polifenoli.

## Confronto tra alcune varietà di frutta antica con altre tipologie commerciali

Nel triennio 2010-2013 è stata indagata la composizione chimica di campioni di susine prelevati da alberi di frutta presenti nel territorio provinciale sia secolari che presenti in campi collezione. I risultati ottenuti sono stati confrontati con i valori medi riportati nelle tabelle di composizione degli alimenti per la susina.

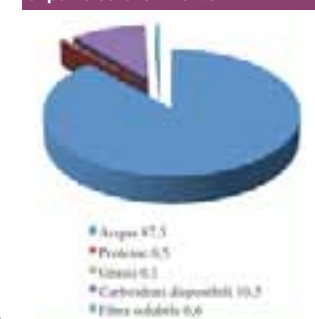
Varietà commerciali:

- **Goccia d'oro:** prugna di forma tondeggiante a buccia e polpa gialla. È dolce e succosa.
- **Santa Rosa:** i frutti sono di grosse dimensioni e di color porpora scuro.
- **Black Amber:** i frutti sono di colore viola scuro-nero lucente. La polpa è ambrata, zuccherina e gradevolmente acidula.
- **Regina Claudia gialla:** ha grossi frutti rotondi, gialli, sfumati di rosso. La polpa è fine, succosa e dolce.
- **Stanley:** ha frutti ovoidali di colore viola intenso con polpa profumata molto soda.
- **President:** ha frutti grossi o molto grossi, di colore viola-rossastro. La polpa è gialla, poco dolce e molto soda.

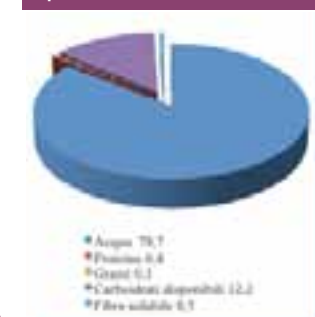
La varietà autoctona della provincia di Parma più conosciuta e diffusa è la:

- **Zucchella:** è caratterizzata da una buccia di colore viola piuttosto consistente. La polpa di colore giallo è soda e corposa. È una prugna zuccherina e dal caratteristico gusto acidulo, dovuto all'elevato contenuto di acido malico. Lo zucchero principale è il glucosio. L'elevato tenore di pectine la rende ideale alla preparazione di confetture.

**Prugna  
Composizione chimica per 100 g  
di parte edibile - Fonte INRAN**



**Prugna zucchella  
Composizione chimica per 100 g  
di parte edibile - Fonte SSICA**





## Caratteristiche intrinseche del prodotto

Il pomodoro appartiene alla specie *Solanum lycopersicum* della famiglia delle Solanacee. Il frutto è una bacca di forma e dimensioni molto variabili. A seconda della varietà la bacca può essere tonda o allungata, globosa, appiattita, ovoidale o piriforme. La superficie della bacca può essere liscia, costoluta o semicostoluta. Il pomodoro può essere consumato fresco o trasformato in passata, polpa, concentrato. I frutti zuccherini e leggermente aciduli sono ricchi di vitamine, sali minerali e composti ad azione antiossidante. Il pomodoro è caratterizzato da un elevato contenuto di acqua, da un basso contenuto di grassi e da discrete quantità di proteine. I costituenti principali sono gli zuccheri semplici, glucosio e fruttosio, che rappresentano il 50% circa della sostanza secca. Il saccarosio è presente in tracce.

L'acidità del pomodoro è dovuta principalmente all'acido citrico. Discreto il contenuto di fibra e sali minerali.

Fra le vitamine contenute nelle bacche, la vitamina C è quella maggiormente presente. Il pomodoro contiene anche quantità apprezzabili di  $\beta$ -carotene (provitamina A), nicotinammide, tiamina, riboflavina, acido pantotenico e vitamina E. Durante la maturazione il pomodoro passa dal colore verde ad un colore rosso intenso. La comparsa della colorazione rosso-arancio sempre più intensa si accompagna con lo sviluppo dei carotenoidi, composti ad azione antiossidante. Nei frutti maturi il principale responsabile del colore rosso intenso è il licopene, che rappresenta circa l'85% dei carotenoidi totali.

Il pomodoro è una buona fonte di polifenoli, sostanze in grado contrastare gli effetti dei radicali liberi sulle cellule dell'organismo umano. Questi composti si ritrovano sia nella polpa sia nella buccia.

Rutina, naringenina e acido clorogenico sono i principali composti fenolici presenti in questi frutti.

La presenza di antiossidanti naturali fa sì che al pomodoro vengono attribuite proprietà benefiche sulla salute come la riduzione del rischio di patologie cardiovascolari e la prevenzione di alcuni tumori, quali il tumore alla prostata e all'esofago.

Composizione chimica per 100 g di parte edibile - Fonte INRAN

Prove svolte		Pomodori maturi	Pomodori da insalata	Pomodori pelati in scatola
Valore energetico	Kcal	19	17	21
Acqua	g	94,0	94,2	94,7
Proteine	g	1,0	1,2	1,2
Lipidi	g	0,2	0,2	0,5
Zuccheri	g	3,5	2,8	3,0
Amido	g	0	0	0
Fibra	g	1,0	1,1	0,9
Sodio	mg	6	3	9
Potassio	mg	297	290	230
Ferro	mg	0,3	0,4	0,2
Calcio	mg	9	11	9
Fosforo	mg	25	26	24
Tiamina	mg	0,02	0,03	tracce
Riboflavina	mg	tracce	0,03	tracce
Vitamina A	ug	135	42	80
Vitamina C	mg	25	21	18

Varietà antiche del territorio parmense meno conosciute:

- **Cuore:** ha caratteristico gusto acidulo e un discreto contenuto di zuccheri: il saccarosio costituisce il 50% degli zuccheri disponibili, glucosio e fruttosio sono presenti in ugual misura.
- **Biricoccolo:** ha buccia di colore rosso-arancio e polpa di colore giallo, poco consistente ma succosa. È una varietà ad elevata acidità: oltre all'acido malico è presente un discreto contenuto di acido citrico. Ha un discreto contenuto di zuccheri: il saccarosio è lo zucchero principale, basso il contenuto di fruttosio. Elevato il contenuto di pectine.

Nelle tabelle 1 e 2 sono riportati i risultati relativi alla caratterizzazione chimica delle varietà zucchella, cuore e biricoccolo.

Tabella 1: Composizione nutrizionale della prugna zucchella (valori medi relativi alle annate 2010 e 2011)-Fonte SSICA: confronto con valori medi riportati per la prugna nelle tabelle di composizione degli alimenti (Fonte Souci)

Prove svolte	Unità di misura	Zucchella	Fonte Souci
Solidi solubili	g/100g	18,36	14,50
ph		3,27	-
Glucosio	g/100g	7,26	2,74
Fruttosio	g/100g	3,47	2,06
Saccarosio	g/100g	1,86	2,78
Sorbitolo	g/100g	2,36	3,10
Zuccheri totali	g/100g	12,59	10,60
Acidità totale come acido citrico anidro	g/kg	11,27	13,60
Acido citrico anidro	g/kg	0,07	0,03
Acido L-malico	g/kg	12,78	12,20
Numero di formolo	MI NaOH 0,1n/100g	17,93	-
Ceneri	g/100g	0,49	0,49
Fosforo	mg/kg	197	180
Acido L-ascorbico	mg/kg	<1	54
Pectine totali	mg/kg	5668	7600
Polifenoli totali come catechina	mg/kg	2013	-

La varietà zucchella ha un contenuto di zuccheri superiore a quanto riportato nelle tabelle di composizione degli alimenti per la susina.

Lo zucchero principale è il glucosio, che rappresenta circa il 60% del totale.

Tabella 2: Composizione nutrizionale delle varietà cuore e biricoccolo-Fonte SSICA

Prove svolte	Unità di misura	Biricoccolo	Cuore
Solidi solubili		17,30	12,30
Glucosio	g/100g	2,37	1,75
Fruttosio	g/100g	0,61	1,42
Saccarosio	g/100g	5,12	4,84
Sorbitolo	g/100g	2,21	0,30
Zuccheri totali	g/100g	8,10	8,01
Acidità totale come acido citrico anidro	g/kg	29,50	20,74
Acido citrico anidro	g/kg	6,29	0,56
Acido L-malico	g/kg	25,02	21,38
Numero di formolo	MI NaOH 0,1n/100g	32,0	14,20
Ceneri	g/100g	0,55	0,26
Fosforo	mg/kg	311	165
Acido L-ascorbico	mg/kg	44	34
Pectine totali	mg/kg	6002	4107
Polifenoli totali come catechina	mg/kg	2097	1997

## Confronto con altre tipologie più commerciali

Varietà commerciali più conosciute e diffuse:

- **Pomodoro tipo costoluto**, adatto per il consumo fresco. Il frutto, di grosse dimensioni, è leggermente schiacciato e contrassegnato da evidenti costolature. La bacca presenta una polpa morbida e il sapore risulta piacevolmente aromatico.
- **Pomodoro tondo liscio**, adatto per il consumo fresco e per la cottura al forno. Il frutto ha forma sferica ed è molto compatto e resistente. La polpa è consistente e il sapore è leggermente acidulo.
- **Pomodoro tondo rosso a grappolo**, adatto per la preparazione di sughi. È caratterizzato da grappoli di 5-8 frutti, con pezzatura media di 100-150 grammi e tipica forma tonda. Il gusto ha un giusto equilibrio tra acidi e zuccheri. La raccolta inizia quando tutti i frutti del grappolo hanno virato al rosso.
- **Pomodoro tipo ciliegino**, adatto per la preparazione di sughi ma anche per il consumo fresco. I frutti, a grappolo, sono piccoli e di forma sferica, la buccia è spessa e la polpa consistente. Il gusto ha un giusto equilibrio tra acidi e zuccheri.
- **Pomodoro tipo San Marzano**, utilizzato per la preparazione dei pelati. I frutti, medio grossi, hanno forma allungata del peso di 50-70 grammi, buccia spessa e gusto dolce.

Varietà antiche della provincia di Parma più conosciute e diffuse:

- **Pomodoro riccio**, era coltivato per il consumo fresco. I frutti, dalla caratteristica forma appiattita, irregolare/rotonda, sono di grosse dimensioni e hanno buccia e polpa di colore rosso. Il sapore è dolce.
- **Pomodoro cuore di bue**, era coltivato per il consumo fresco. La buccia, liscia e sottile, ha caratteristico colore rosso-rosato e la polpa ha colorazione rosata. La polpa ha una consistenza farinosa ed ha un sapore gradevolmente aromatico.
- **Ladino di Pannocchia**, era coltivato come varietà da concentrato. I frutti, dalla caratteristica forma appiattita, irregolare/rotonda, sono di grosse dimensioni, hanno buccia di colore rosso-arancio e polpa di colore rosso intenso. Il sapore è dolce.
- **Angiolo Pescini**, era coltivato per il consumo fresco. I frutti hanno caratteristica forma a pera. La buccia, di colore rosso intenso, è sottile e la polpa soda e dolce. Per l'elevato tenore in pectine è ideale per la preparazione di confetture.

Nel triennio 2010-2013 è iniziato un lavoro di collaborazione con la Stazione Sperimentale di Parma volto a valorizzare, dal punto di vista compositivo, varietà orticole antiche del territorio parmense. Nello specifico è stato determinato il contenuto in macro e micronutrienti di varietà di pomodoro autoctone.

I campioni sono stati forniti dalla Azienda Sperimentale Stuard.

In tabella 1 è riportata la composizione in macronutrienti di due varietà di pomodoro tipiche del territorio parmense.

**Tabella 1: Caratterizzazione nutrizionale del pomodoro Ladino di Pannocchia e Angiolo Pescini - Raccolta 2012**

Prove svolte	Unità di misura	Ladino di Pannocchia	Angiolo Pescini	Succo di pomodoro Raccolta 2003 Fonte SSICA	Succo di pomodoro Raccolta 2006 Fonte SSICA
Solidi solubili	g/100g	6,30	5,08	5,09	4,88
ph		4,23	4,24	4,27	4,32
Proteine	g/100g	1,1	1,0	-	-
Grassi	g/100g	0,10	0,10	-	-
Acidità totale come acido citrico monoidrato	g/100g	0,35	0,30	0,36	0,32
Glucosio	g/100g	1,86	1,44	1,44	1,24
Fruttosio	g/100g	2,10	1,64	1,57	1,38
Saccarosio	g/100g	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
Zuccheri totali		3,96	3,08	3,01	2,62
Pectine idrosolubili	mg/kg	500	613	-	-
Pectine solubili in ossalato	mg/kg	830	1285	-	-
Pectine solubili in soda	mg/kg	495	340	-	-
Pectine totali	mg/kg	1825	2238	-	-

## Caratteristiche intrinseche del prodotto

Il frutto del melone può essere di forma ovale o tondeggiante. La buccia, liscia o rugosa, ha un colore che varia dal giallo pallido ai toni del verde; la polpa può avere tipico colore giallo-arancio o essere bianca o giallo-verde. La polpa zuccherina è ricca di vitamine e sali minerali.

Il melone è caratterizzato da un elevato contenuto di acqua e da un minimo contenuto di proteine e lipidi. Gli zuccheri costituiscono circa l'80% della sostanza secca. Lo zucchero principale è il saccarosio.

Il melone ha bassa acidità e contiene discrete quantità di pectine e sali minerali come potassio fosforo, calcio e ferro.

La polpa è ricca di vitamina C, dalle note proprietà antiossidanti.

Nel melone ritroviamo anche vitamine del gruppo B, tra cui tiamina, riboflavina e niacina, e, nelle varietà a polpa giallo-arancio, discrete quantità di  $\beta$ -carotene, antiossidante naturale che previene la formazione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare.

## Confronto con altre tipologie più commerciali e indicazioni nutrizionali sulle differenze

Le varietà di melone si suddividono in due grandi gruppi: l'inodorus o melone invernale e le varietà estive retate o lisce.

La varietà Inodorus è detta invernale per la grande conservabilità che consente di protrarre il suo consumo fino in inverno inoltrato.

Il melone dolce estivo invece matura più velocemente ed è molto profumato.

I meloni estivi si distinguono in varietà lisce e retate: entrambe hanno ottime caratteristiche di dolcezza e sapore.

**Melone var. Reticulatus e Cantalupensis**  
Composizione chimica per 100g di parte edibile  
Fonte INRAN

Acqua (g)	90,1
Proteine (g)	0,8
Lipidi (g)	0,2
Zuccheri disponibili (g)	7,4
Fibra (g)	0,7
Tiamina (mg)	0,05
Riboflavina (mg)	0,04
Niacina (mg)	0,6
Vitamina C (mg)	32
Vitamina A (ug)	189



Le varietà autoctone della provincia di Parma più diffuse sono:

- **Melone Banana:** appartiene al gruppo degli Inodorus; i frutti, di grosse dimensioni e dalla caratteristica forma allungata, hanno buccia leggermente corrugata di colore verde-giallo e polpa rosa chiaro/bianca. Sono caratterizzati da bassa acidità ed elevato contenuto di zuccheri, saccarosio in particolare. Molto elevato il contenuto di acido L-ascorbico.
- **Melone Moscatello:** appartiene al gruppo Cantaloupensis; i frutti, di grosse dimensioni e forma sferica, hanno buccia liscia di colore verde intenso durante l'accrescimento e giallo-paglierino a maturità. La polpa, di colore giallo chiaro, è caratterizzata da bassa acidità e discreto contenuto di zuccheri. Elevato il contenuto di acido L-ascorbico. Discreto il contenuto di pectine e sali minerali.

#### Composizione nutrizionale del melone Banana e Moscatello

Prove svolte	Unità di misura	Melone moscatello	Melone banana
Solidi solubili	g/100g	9,10	13,38
Glucosio	g/100g	1,26	1,10
Fruttosio	g/100g	1,58	1,37
Saccarosio	g/100g	4,04	8,75
Zuccheri totali	g/100g	6,88	11,22
Acidità totale come acido citrico anidro	g/kg	0,46	0,93
Acido L-malico	g/kg	0,38	0,18
Numero di formolo	MI NaOH 0,1N/100 g	36,71	41,36
Ceneri	g/100g	0,45	0,41
Fosforo	mg/kg	148	121
Acido L-ascorbico	mg/kg	272	321
Pectine idrosolubili	mg/kg	572	554
Pectine solubili in soda	mg/kg	908	635
Pectine totali	mg/kg	1480	1189
Polifenoli totali	mg/kg	409	418

## Caratteristiche intrinseche del prodotto

La zucca è caratterizzata da un alto contenuto di acqua, da un basso contenuto di grassi e da discrete quantità di proteine. L'amido è presente in tracce e gli zuccheri rappresentano il 50% circa della sostanza secca. Il saccarosio è lo zucchero principale.

È una buona fonte di fibra, Vitamina C,  $\beta$ -carotene e sali minerali come potassio, fosforo e calcio. Non trascurabile il contenuto di polifenoli totali.

## Confronto con altre tipologie più commerciali e indicazioni nutrizionali sulle differenze

Le varietà di zucca coltivate sono tante e si differenziano per forma, colore, gusto della polpa, grandezza del frutto e del seme.

Le varietà più comuni appartengono ai generi *Cucurbita maxima* e *C. moschata*.

*Cucurbita moschata* si distingue da *C. maxima* per avere un frutto allungato, oblungo o cilindrico, più o meno curvato all'apice, con polpa consistente di colore giallo-arancione, sapore dolce e aroma caratteristico.

Varietà antiche della provincia di Parma più conosciute e diffuse:

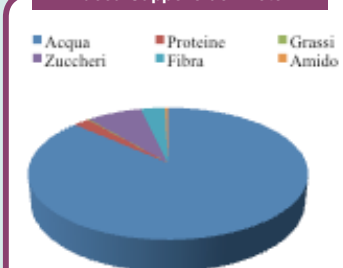
- **Zucca Cappello del prete:** ha forma tonda, appiattita; la buccia è di colore verde, la polpa soda, dolce e saporita. È ideale per la preparazione di gnocchi e tortelli.
- **Zucca Berettina:** ha polpa asciutta e zuccherina. Il colore arancione si deve all'elevato contenuto di  $\beta$ -carotene.
- **Zucca Violina:** ha caratteristica forma allungata, buccia arancione più o meno bitorzoluta. La polpa, dolce e pastosa, è di colore arancione intenso. Ricca di  $\beta$ -carotene e vitamina C.

Nel triennio 2010-2013 è iniziato un lavoro di collaborazione con la Stazione Sperimentale di Parma volto a valorizzare, dal punto di vista compositivo, varietà orticole antiche del territorio parmense.

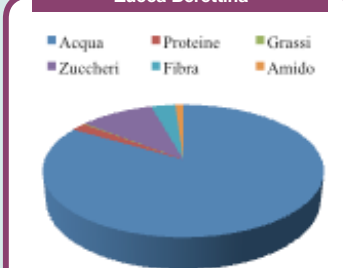
Nello specifico è stato determinato il contenuto in macro e micronutrienti delle varietà di zucca più conosciute e diffuse nel territorio provinciale; i risultati ottenuti sono stati confrontati con i valori medi riportati nelle tabelle di composizione degli alimenti per la zucca.

I campioni sono stati forniti dall'Azienda Agraria Stuard.

### Zucca Cappello del Prete



### Zucca Berettina



### Zucca Violina



**Composizione nutrizionale della zucca: confronto fra orticole autoctone della Provincia di Parma e valori medi riportati nelle tabelle di composizione degli alimenti del INRAN per la zucca gialla**

Prove svolte	Unità di misura	Violina	Berettina	Cappello del prete	Zucca gialla Fonte INRAN
Sostanza secca	g/100g	15,09	19,24	15,44	6,40
Proteine	g/100g	1,78	1,88	2,10	1,10
Grassi	g/100g	0,20	0,20	0,20	0,10
Glucosio	g/100g	0,11	0,37	0,72	3,5
Fruttosio	g/100g	0,51	0,86	0,76	
Saccarosio	g/100g	9,10	8,50	5,81	
Zuccheri totali	g/100g	9,72	9,73	7,29	
Amido	g/100g	<0,10	1,04	0,40	0,90
Fibra dietetica totale	g/100g	2,97	3,19	3,21	-
Acido L-ascorbico	mg/kg	153	219	150	90
B-carotene	mg/kg	96	51	28	36
Polifenoli totali come catechina	mg/kg	620	620	660	-

Le varietà esaminate mostrano un contenuto di proteine e zuccheri più elevato rispetto ai valori medi riportati nelle tabelle di composizione degli alimenti dell'INRAN per la zucca. Lo zucchero principale è il saccarosio che rappresenta il 50-60% della sostanza secca. Le varietà violina e berettina sono particolarmente ricche di  $\beta$ -carotene, antiossidante naturale che previene la formazione dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento cellulare. Molto elevato anche il contenuto di acido ascorbico.