



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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

TONDA DI TOSSIGNANO RER V079

ALBICOCCO

Famiglia: <i>Rosaceae</i>			Genere: <i>Prunus</i>			Specie: <i>Prunus armeniaca</i> L.		
Nome comune: TONDA DI TOSSIGNANO								
Sinonimi accertati: Tondina, Tondina di Tossignano								
Sinonimie errate:								
Denominazioni dialettali locali (indicare la località):								
Rischio di erosione: molto elevato								
Data inserimento nel repertorio:					Ultimo aggiornamento scheda:			
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda						N. piante presenti		Anno d'impianto
1) Azienda via delle Larghe – Faenza, RA						3		2007
2) Frutteto del Palazzino, Villa Ghigi – Bologna (BO)						1		2010
3)								
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Faenza (RA) – Frutteto del Palazzino di Villa Ghigi, Bologna (BO)								
Vivaista incaricato della moltiplicazione:								
								



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La situazione della coltivazione dell'Albicocco in Italia, negli anni '60, ci viene offerta dal prof. Scaramuzzi (Scaramuzzi, 1962), che a proposito della provincia di Bologna riferisce che la specie è coltivata soprattutto nei comuni del Circondario Imolese (Castel del Rio, Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola e Dozza). In quegli anni si calcolava che la coltura specializzata dell'albicocco si estendesse su circa 175 ettari, con una produzione di circa 8-10.000 quintali di frutti maturi nel periodo tra metà giugno e metà luglio. Il panorama varietale veniva così descritto: *“La principale varietà coltivata è la «Reale di Imola», di probabile origine locale, conosciuta anche con il nome di «Mandorlona». Circa l'85% della produzione di tutta la provincia è costituito appunto da questa varietà che matura nell'ultima decade di giugno e nella prima decade di luglio. Seguono, in ordine di importanza, altre varietà locali come la «Tonda di Tossignano» (conosciuta anche con il nome di «Tondina») per circa il 10% della produzione complessiva, la «Brusca» per circa il 2%, la «Grana» (conosciuta anche con il nome di «Reginella di Spagna») per il 2%; merita di essere segnalata anche la varietà locale «Precoce Cremonini» o «Precoce di Imola» la quale, sebbene oggi non alimenti più dell'1% della produzione, merita interesse per le buone caratteristiche dimostrate”* (Scaramuzzi, 1962).

Gli anni '60 segnano già il declino della Tonda di Tossignano a favore di Reale di Imola, comunque buona e di migliore pezzatura, e del suo semenzale Precoce Cremonini, di cui si stava testando la validità e per la quale Tonda di Tossignano era ancora indicata con buon impollinatore (Baldini e Branzanti, 1961).

Sulle caratteristiche di Tonda di Tossignano di viene incontro Branzanti: *“Una cv. che pure avendo una ristretta area di diffusione presenta un certo interesse, è la «Tonda di Tossignano», estesa nella zona di Borgo Tossignano. È più precoce della «Reale di Imola», più rustica e più produttiva. Matura 6-7 giorni prima, ma fiorisce contemporaneamente. Ha un frutto più sferico, più zuccherino ma pezzatura ridotta. Per i succhi è preferita alla «Reale di Imola»”* (Branzanti, 1960).

La leggera precocità di maturazione di Tonda di Tossignano rispetto a Reale d'Imola è confermata anche da Casini e Neri, che la elencano tra le varietà della Romagna (Casini e Neri, 1964).

Al momento esistono solo rarissime piante, rimaste nelle aziende per affezione.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE






















Collina Imolese


















BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- Baldini E., Branzanti E.C. (1961) – Attività sperimentale per il miglioramento della coltura della fragola e dell'albicocco nell'Imolese. Atti del Convegno di studi tenutosi a Imola in occasione della IV Sagra del Fragolone. Imola, 4 giugno 1961.
- Branzanti E.C. (1960) – Due colture caratteristiche dell'Imolese: albicocco e fragolone. Frutticoltura n. 5. Gruppo giornalistico dell'Edagricole, Bologna.
- Scaramuzzi F. (1962) – Situazione attuale e prospettive della coltura dell'Albicocco in Italia. Frutticoltura n. 1. Gruppo giornalistico dell'Edagricole, Bologna.
- Branzanti E.C., Dall'Olio D. (1961) – Contributo allo studio delle cultivar di albicocco dell'Imolese. Rivista della Ortoflorofrutticoltura Italiana n. 5.
- Casini E., Neri M. (1964) – L'albicocco. Edagricole, Bologna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

VIGORIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		PORTAMENTO (UPOV 2)		GRADO DI RAMIFICAZIONE (UPOV 3)	
1	Molto debole (Sub-zero)		1 – Fastigiato (Japan's Early)	3✓	Debole (Roxana)
3	Debole (Ninfa)		2 – Eretto (Reale d'Imola)	5✓	Medio (San Castrese)
5✓	Media (Canino)		3 – Da eretto ad aperto (Tyrinthos)	7	Elevato (Veecot)
7	Elevata (Portici)		4 – Aperto (Canino)		
9	Molto elevata (Monaco bello)		5 – Pendente (Pisana)		
			6 – Piangente		
FOGLIA: FORMA DELLA BASE (UPOV 12)		FOGLIA: ANGOLO DELL'APICE (UPOV 13)		FOGLIA: INCISIONI DEL MARGINE (UPOV 15)	
	1 – Acuta (San Francesco)		1 – Acuto (San Castrese)		1 – Crenato (Canino, San Castrese)
	2 – Ottusa (Portici)		2 – Retto (Canino)		2 – Bi-crenato (Ninfa)
	3 – Tronca (Canino)		3 – Moderatamente ottuso (Portici)		3 – Seghettato (Vitillo)
	4 – Cordata (Moniqui)		4 – Molto ottuso (Moniqui)		4 – Bi-segheggiato (San Francesco)
PICCIOLO: NUMERO DI NETTARI (UPOV 22)		FIORE: DIAMETRO (UPOV 24)		FIORE: FORMA DEI PETALI (UPOV 26)	
1✓	Nessuno o uno (Sant' Ambrogio)	3✓	Piccolo (Portici)		1 – Ellittico largo (Sant' Ambrogio)
2✓ talora 2	Due o tre (Cafona, Veecot)	5✓	Medio (Reale d'Imola)		2 – Rotondo (Luizet)
3	Più di tre (Canino, Moniqui, Pisana)	7	Grande (San Castrese)		3 – Oblato (Canino, Vitillo)

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)					
FORMA DEL FRUTTO IN VISIONE VENTRALE (UPOV 30)				FORMA DELL'APICE DEL FRUTTO (UPOV 39)	
	1 – Triangolare (Luizet)		5 – Rotonda (Ninfa)		1 – Acuto (Reale d'Imola)
	2 – Ovata (Pisana)		6 – Oblata (Nugget, Patriarca Temprano)		2 – Arrotondato (Luizet, Portici)
	3 – Oblunga (Portici)		7 – Obovata (Harcot)		3 – Tronco (Bella d'Imola)
	4 – Ellittica (Precoce d'Imola)		8 – Obliquo rombica (Canino)		4 – Infossato (San Castrese)
COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (UPOV 44)		COLORE DELLA POLPA (UPOV 49)		NOCCILO: FORMA IN VISIONE LATERALE (UPOV 54)	
1	Non visibile	1	Verde biancastra (Amban)		1 – Ovale (Portici)
2	Bianco (San Nicola)	2	Bianca (Cibo del paradiso)		2 – Oblunga (Bella d'Imola)
3	Giallastro (Vitulo)	3	Crema (Moniqui, Patriarca Temprano)		3 – Ellittica (Vitulo)
4	Giallo-verde	4	Arancione chiaro (Canino, San Castrese)		4 – Rotonda (Canino, Monaco bello)
5	Arancione chiaro (Canino, Portici)	5✓	Arancione medio (Pisana)		5 – Obovale (Harcot)
6✓	Arancione medio (Luizet, Pisana, Veecot)	6	Arancione scuro (Harcot)		
7	Arancione scuro (Harcot)				
OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Peso medio di 10 frutti:					
Indicazioni su epoca di fioritura e maturazione: matura dopo Precoce Cremonini e prima di Reale d'Imola (L, A).					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
OSSERVAZIONI E RICONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Ottima per la trasformazione. In passato era consigliata per la produzione di succhi, anche se localmente veniva largamente impiegata per il consumo fresco (L, A).					