





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

COCOMERO "LUNGA ROMAGNOLA DA MARPELLATA" RER V202

COCOMERO		
Famiglia: Cucurbitaceae	Genere: <i>Citrullus</i>	Specie: <i>Citrullus amarus</i> Schrad.
Nome comune: COCOMERO "LUNGA ROMAGNOLA DA MARPELLATA"		
Sinonimi accertati: Cocomera da marmellata, Cocomero da Marmellata		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (indicare la località): <i>Gömbar da marmelèda (Bassa Romagna), Cómra</i>		
Rischio di erosione: Medio		
Data inserimento nel repertorio: 18/10/2023		Ultimo aggiornamento scheda: settembre 2023
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda		
1) Fontana Domenico, Bagnacavallo (RA)		
2) Staffa Rita e Clementina Mazzotti, Longastrino (FE)		
3) Battista Toselli, Mirabello di Vigarano Mainarda (FE)		
Luoghi di conservazione ex situ: Banca dei semi Università di Pavia		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>		<i>Foglia</i>
		
<i>Frutto</i>		<i>Foto semi maturi e secchi</i> <i>Semi</i>

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Cocomero o Cocomera? In effetti alcuni si riferiscono al cocomero bianco da marmellata con il sostantivo femminile. Si tratta probabilmente di una distinzione recente, poiché nel primo vocabolario “romagnolo-italiano”, quello del Morri (1840) si trova solamente il termine al maschile “*Comar*”, con rimando a “*Gömbar*”, tradotto con “*Cocomero, Anguria. Frutto notissimo d’una pianta detta da Linn. Cucurbita citrullus*”.

Nel più recente vocabolario di Ercolani (1960), invece, compare la distinzione tra “*Comar*”, sostantivo maschile che indica sia la pianta che il frutto del cocomero, di derivazione dal latino medievale (*cucumer*, cocomero), e “*Cómra*”, sostantivo femminile che si riferisce ad un cocomero a forma un po' allungata, ovale. Quindi, essendo il cocomero da marmellata a forma allungata è possibile sentirlo chiamare “cocomera”. Comunque la si chiami, questa Cucurbitacea è piuttosto particolare e ha una tradizione di coltivazione e trasformazione tipicamente legate alla Bassa Romagna, perché in altre zone padane (Reggio Emilia, Parma, Cremona) l’anguria bianca era tradizionalmente impiegata per la produzione di mostarde.

La produzione di marmellata a partire dall’anguria bianca è comunque attestata almeno da fine Ottocento: infatti Farneti (1892), a proposito dei cocomeri, riporta che “*alcune varietà, a polpa un po' consistente, servono anche per farne marmellate e confetture*”.

Ivan Rossi, qualche anno fa, ha dato alle stampe uno spaccato della vita contadina di metà Novecento in Bassa Romagna, così come l’ha vissuta in prima persona, e uno stralcio sulla predisposizione dell’orto da parte della famiglia protagonista mostra chiaramente come i “cocomeri bianchi” fossero una coltura importante per le povere famiglie contadine del tempo: “*Le produzioni di quell’appezzamento (ndr: orto) di terreno erano fondamentali, occorreva perciò prepararlo e suddividerlo in strisce per coltivare zucchine, insalata, cardi, ma soprattutto patate perché conservabili a lungo. C’erano i prodotti subito commestibili, ma anche quelli trasformabili in conserve o marmellate: era il caso dei pomodori e dei cocomeri di polpa bianca coltivati in proprio, ma anche di frutti che Lisa e Lino spigolavano nei poderi della zona. Il pomodoro maturo per la conservazione andava pigiato dentro uno straccio che ne filtrava solo il sugo da bollire. La frutta invece, sbucciata e liberata dai semi, veniva tagliata a pezzettini, messa a bollire con aggiunta di limone e molto zucchero, infine versata in vasi di vetro richiusi ermeticamente*” (Rossi, 2010).

Il cocomero da marmellata ha bisogno di spazio per distendere le sue “catene”, per questo sovente, un po' come succedeva anche per le zucche, venivano piantati fuori dall’orto, in pezzetti di terra marginali, magari vicino ai fossi o tra le viti delle Piantate o delle Pergolette romagnole. Le sistemazioni idraulico agrarie del passato prevedevano campi di seminativi separati da filari di viti a pergola sotto cui poteva crescere un’altra coltura, spesso ortiva, come ad esempio ceci, fagioli, zucche e cocomeri.

La “marmellata di cocomero” è ritornata in auge in anni recenti, ma con il boom economico era diventata un elemento da rigettare perché troppo legata alle condizioni disagiate delle famiglie di origine che spesso facevano fatica a mettere insieme il pranzo con la cena.

Alcune famiglie contadine della Bassa Romagna, però, hanno mantenuto negli anni questa coltura tradizionale, utilizzando sempre la loro semente: negli anni 80-90 i semi o le piantine del cocomero da marmellata erano pressoché introvabili presso i rivenditori (*Fontana Domenico di Bagnacavallo e Rita Staffa di Longastrino, comunicazioni personali*).

Una situazione analoga si era verificata anche negli Stati Uniti (Bush, 1978), dove sul finire degli anni '70 Ava Bush lamentava la scomparsa di alcune specie a seguito dei mutati stili di vita: le donne lavoravano di più fuori casa, dedicando meno tempo alla cucina, così in Texas si era persa l’abitudine a fare le marmellate con il cosiddetto “cocomero cedrato” (*Citrullus lanatus* var. *citroides*), ovvero un cocomero da marmellata simile a quelli riscontrati anche in Emilia-Romagna. In Africa, Nord America e pochi altri paesi, il tipo più comune di cocomero cedrato è molto simile al cocomero selvatico: i frutti sono rotondi e un po' amari da crudi. In Europa, invece, i cocomeri cedrati hanno frutti molto più grandi e più dolci, come conseguenza della selezione da parte degli orticoltori nel corso dei secoli. Alcune varietà hanno semi rossastri, da qui il nome comune in certe zone di cocomero o “anguria a semi rossi”.

Recenti studi genetici (Chomicki e Renner, 2015; Chomicki et al., 2020) hanno permesso di collocare l’areale d’origine di *Citrullus amarus* (= *C. lanatus* var. *citroides*), comunemente chiamato tsamma o cocomero cedro nel Namib-Regione del Kalahari. La sua forma coltivata, il cocomero da conserva, era utilizzato per fare marmellate almeno dal XV secolo, secondo alcuni autori (Bailey, 1930).

Studi su *Citrullus amarus* hanno evidenziato anche una certa tolleranza alla siccità (Guzzon et al., 2017), pertanto queste vecchie accessioni di cocomero da marmellata potrebbero essere utilmente impiegate in

programmi di ibridazione o anche come portinnesto per cocomeri più sensibili alla carenza idrica.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna, con particolare riferimento alla Bassa Romagna, e Ferrarese

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Bailey L.H. (1930) - Three discussions in Cucurbitaceae. *Gentes Herbarum*, 2, 175-186.

Bush A. (1978) – Citron melon for cash and condiment. *Econ. Bot.* **32**, 182–184.

<https://doi.org/10.1007/BF02866871>

Chomicki G., Renner S.S. (2015) – Watermelon origin solved with molecular phylogenetics including Linnaean material: another example of museomics. *New Phytologist*, 205(2), 526-532.

Chomicki G., Schaefer H., Renner S.S. (2020) – Origin and domestication of Cucurbitaceae crops: insights from phylogenies, genomics and archaeology. *New Phytologist*, 226(5), 1240-1255.

Ercolani L. (1960) - Vocabolario romagnolo-italiano italiano-romagnolo. Monte di Ravenna.

Farneti R. (1892) – Frutti freschi e secchi. Ortaggi. Fratelli Dumolard Editori, Milano.

Guzzon F., Müller J.V., Do Nascimento Araujo M., Cauzzi P., Orsenigo S., Mondoni A., Abeli, T. (2017) – Drought avoidance adaptive traits in seed germination and seedling growth of *Citrullus amarus* landraces. *South African Journal of Botany*, 113, 382-388.







Morri A. (1840) – Vocabolario romagnolo-italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollo, Faenza.







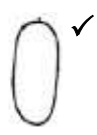
Rossi I. (2010) – D’là da Po. Racconti di vita quotidiana di una famiglia romagnola che emigra dalla collina forlivese ad Anita, in terra d’Humana. Walberti edizioni, Lugo di Romagna.



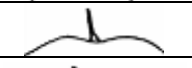



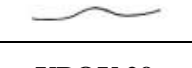
NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA. I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e i descrittori UPOV obbligatori per l'iscrizione al Catalogo delle varietà da conservazione sono segnalati da un pallino (●) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.






PIANTA. Osservazioni su almeno 10 piante. Le osservazioni sui cotiledoni vanno eseguite quando completamente sviluppati e appena prima dello sviluppo della prima foglia. In assenza di ulteriori indicazioni, le valutazioni relative al lembo fogliare devono essere effettuate su foglie completamente sviluppate, tra il 10° e 15° nodo della catena principale, all'allegazione, prima dello sviluppo dei frutti.

UPOV 1*	PLOIDIA	UPOV 2	COTILEDONI: FORMA
2	Diploide (Sugar baby, Yamato 3)		1 – Ellittica stretta (Kahô, Topgun)
3	Triploide (Kimiwa Red seedless, Kôyô seedless, Pepsin)		2 – Ellittica (Crimson sweet, Farao, Napsugâr, Sweet favorite, Yamato)
			3 – Ellittica larga (Kanro, Oasis, Rubin, Scarlet trio)
UPOV 3	COTILEDONI: TAGLIA	UPOV 4	COTILEDONI: INTENSITÀ COLORE VERDE
3	Piccola (Crimson glory, Kanro, Rapid, Rocio)	3	Chiaro (A graine rouge à confire à chaire verte, Shin Kurobe 7)
5	Media (Granit, Crisby, Panni, Sugar Suika, Yamato3)	5	Medio (Yamato 3)
7	Grande (Candida, Farao, Kurobe, Royal flesh hybrid)	7	Scuro (Kahô)
UPOV 5	COTILEDONI: CHIAZZE	UPOV 6	PIANTA: LUNGHEZZA DEGLI INTERNODI
1	Assenti (Yamato 3)	3	Corti (Fumin, Tsurunashi Asahi)
9	Presenti (Okan)	5	Medi (Crimstar, Panonia, Yamato 3)
		7	Lunghi (Charleston gray, Crimson sweet, Kanro)
UPOV 7	LEMBO FOGLIARE: LUNGHEZZA (terza foglia completamente sviluppata)	UPOV 8	LEMBO FOGLIARE: LARGHEZZA (terza foglia completamente sviluppata)
3	Corto (Kanro 3)	3	Stretto (Ogon, Striped Blue Limber)
5	Medio (Sugar baby, Yamato)	5	Medio (Candida, Sugar baby, Yamato 3)
7	Lungo (A graine rouge à confire à chaire verte, Sweet siberian)	7	Largo (Fabiola, Sanpaku)
UPOV 9	LEMBO FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA	UPOV 10	LEMBO FOGLIARE: COLORE
3	Basso (Kanro)	1	Verde giallastro (Baby Fun, Okan)
5	Medio (Sugar baby, Yamato 3)	2	Verde (Yamato 3)
7	Alto (Kurobe)	3✓	Verde grigiastro (Candida, Sugar Baby)
UPOV 11	LEMBO FOGLIARE: INTENSITÀ COLORE	UPOV 12*	LEMBO FOGLIARE: GRADO DELLA LOBATURA PRIMARIA (terza foglia dello stelo principale completamente sviluppata)
3	Chiaro (Giant Flesh)		3 – Debole (Rapid)
5	Medio (Yamato 3)		5 – Media (Fumin)
7✓	Scuro (Kurobe)		7 – Forte (Panonia, Panni)

UPOV 13	LEMBO FOGLIARE: GRADO DELLA LOBATURA SECONDARIA (foglia più grande presente tra 15° e 16° nodo dello stelo principale)	UPOV 14	LEMBO FOGLIARE: BOLLOSITÀ (dalla 10° alla 15° foglia)
	3 – Debole (Daisen)	3	Debole (Tabata)
6 ✓		5 ✓	Media (Yamato 3)
		7	Forte (Klondike striped II)
UPOV 15*	LEMBO FOGLIARE: MAREZZATURE	UPOV 16	PEZIOLO: LUNGHEZZA
1 ✓	Assenti o molto deboli (Sugar baby, Yamato 3)	3	Corto (Sugar baby, Yamato 3)
2	Medie (Okan, Taiyô)	5 ✓	Medio (Kahô, Panonia)
3	Forti	7 ✓	Lungo (Charleston gray, Kurobe)
FIORE. Osservazioni da realizzare all'epoca della piena fioritura			
UPOV 17	OVARIO: TAGLIA	UPOV 18	OVARIO: PUBESCENZA
3	Piccolo (Kahô)	3	Debole (Rapid)
5	Medio (Fumin)	5	Media (Panonia, Yamato 3)
7	Grande (Ogon)	7	Forte (Kahô)
FRUTTO. In assenza di ulteriori indicazioni, tutte le valutazioni sul frutto devono essere effettuate sul primo frutto completamente sviluppato e maturo.			
UPOV 19*●	FRUTTO: PESO (primo frutto maturo)	UPOV 20*●	FRUTTO: FORMA IN SEZIONE LONGITUDINALE
1	Molto basso (Colocynthis)		1 – Tondeggiante (Kanro, Sugar baby)
2	Da molto basso a basso (Mini)		
3	Basso (Angela)		2 – Ellittica larga (Fumin, Gray Belle, Yellow Baby, Zorba)
4	Da basso a medio (Pasiòn)		
5	Medio (Boston, Sugar baby)		3 – Ellittica (Congo, Kurobe, Picnic)
6	Da medio ad alto (Panonia)		
7	Alto (Fabiola)		4 – Ellittica allungata (Charleston gray)
8 ✓	Da alto a molto alto (Crimson sweet)		
9	Molto alto (Florida giant)		
UPOV 21*●	FRUTTO: COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE (è il colore più chiaro, mentre le striature sono quello più scuro)	UPOV 22*	FRUTTO: INTENSITÀ COLORE DI FONDO DELL'EPIDERMIDE
1	Giallo (Okan, Taiyô)	1	Molto chiaro (Fumin)
2	Verde (Fabiola, Sugar baby, Sugar belle)	2 ✓	Da molto chiaro a chiaro (Crimson sweet)
UPOV 23	FRUTTO: CEROSITÀ	3	Chiaro (Estella rocha, Sweet favorite, Yamato 3)
		4	Da chiaro a medio
1	Assente o molto lieve (Betica)	5	Medio (Asahi Yamato, Lucky sweet, Rodeo)
3	Lieve (Dimara)	6	Da medio a scuro (Sweet marvel)
5	Media (Sugar baby)	7	Scuro (Benimusume, Resistant)
7 ✓	Forte (Red star)	8	Da scuro a molto scuro (Sugar baby, Panni)
9 ✓	Molto forte	9	Molto scuro (Rocio, Tabor 5)

UPOV 24	FRUTTO: TAGLIA DELL'INSERZIONE DEL PEDUNCOLO	UPOV 25*	FRUTTO: DEPRESSIONE DELLA BASE
	✓3 – Piccola (Charleston gray, Sugar bush)		3 – Superficiale (Kahô, Yellow baby)
	5 – Media (Fumin, Picnic)		5 – Media (Tripple sweet, Yamato 3)
	7 – Grande (Dixie queen, Kanro)		7 – Profonda (A graine rouge à confire à chaire verte, Kanro)
UPOV 26*	FRUTTO: FORMA DELLA ZONA APICALE	UPOV 27*	FRUTTO: DEPRESSIONE DELL'APICE
1	Appiattita (Cream Sinka, Kanro)		3 – Superficiale (Burpee hybrid, Kahô)
2✓	Da appiattita a tonda		
3	Tondeggiante (Glory, Sugar baby, Toro, Yamato 3)		5 – Media (Asahi Miyako, Fumin)
4	Da tonda a conica		7 – Profonda
5	Conica (Kahô)		
UPOV 28	FRUTTO: TAGLIA DELLA CICATRICE PISTILLARE	UPOV 29	FRUTTO: DISTRIBUZIONE DEI SOLCHI
3✓	Piccola (Charleston gray, Daisen)	1✓	Assenti (Sugar baby, Yamato)
5	Media (Yamato 3)	2	Sulla metà basale
7	Grande (Kanro)	3	Sulla metà apicale
		4	Su tutto il frutto (Kurobe, Tabata)
UPOV 30*	FRUTTO: INTENSITÀ DEI SOLCHI	UPOV 31●	FRUTTO: STRIATURE (vedi car. 21)
3	Deboli (Rapid Kanro)	1✓	Assenti (Marsowszky, Sugar baby)
5	Medi (Miyako, Asahi)	9	Presenti (Kanro, Yellow baby)
7	Forti (Napsugár, Marsowszky, Panni)		
UPOV 32*	FRUTTO: TIPO DI STRIATURE	UPOV 33*	FRUTTO: INTENSITÀ DEL COLORE DELLE STRIATURE
1	Diffuse (Fumin, Asahiyamato)	1	Molto chiaro
		3	Chiaro
2	Chiaramente definite (Kanro, Miyako, Crimson sweet)	5	Medio (Kurobe)
		7	Scuro (Crimson sweet, Miyako 3)
		9	Molto scuro (Tabata)
UPOV 34●	FRUTTO: LARGHEZZA STRIATURE	UPOV 35*	FRUTTO: INTENSITÀ MAREZZATURE
1	Molto strette (Napsugár)	1✓	Assenti o molto deboli (Napsugár)
3	Strette (Festival queen, Yamato cream 2)	3	Deboli (Fumin)
5	Medie	5	Medie (Panni, Yamato 3)
7	Larghe (Crimson sweet, Kurobe, Sweet heart)	7	Forti (Kurobe)
9	Molto larghe (Sangria)	9	Molto forti (Rapid)
UPOV 36*	FRUTTO: SPESSORE PERICARPO	UPOV 37●	FRUTTO: COLORE PRINCIPALE POLPA
3	Fine (A graine rouge à confire à chair verte, Beni-kodama, Kahô)	1✓	1 – Bianco (Yamato Cream 3)
		2	Giallo (Yamato Cream 1, Napsugár)
5✓	Medio (Panonia, Sugar baby, Sugar belle, Yamato 3)	3	Arancio (Kahô)
		4	Rosa (Sadur)
7	Spesso (Charleston Gray, Crimson sweet, Kurobe, Triple sweet)	5	Rosa rossastro (Bingo, Crimson sweet)
		6	Rosso Asahi Yamato, Sugar baby)
UPOV 38	FRUTTO: INTENSITÀ COLORE PRINCIPALE DELLA POLPA	UPOV 39	FRUTTO: NUMERO SEMI
3✓	Chiaro	1	Nulla o molto basso (Tanenashi Kôyô)
5	Medio	2✓	Medio (Miyako 3)
7	Scuro	3	Alto (Fumin)

SEME. Le valutazioni devono essere effettuate su semi completamente sviluppati, maturi e secchi.

UPOV 40*	SEME: TAGLIA	UPOV 41●	SEME: COLORE DI FONDO DEL TEGUMENTO
1	Molto piccola (Urimi)		1 – Bianco (Sanpaku)
3	Piccola (Panonia, Tabata)	 2	2 – Crema (Kurobe)
5	Media (Sugar baby)	 ✓	3 – Verde (Green citron)
7✓	Grande (Charleston gray, Kurobe)		4 – Rosso (Red citron)
9	Molto grande (Malali)		Bruno rossastro (Kahô)
			Bruno (Otome, Sugar baby)
			Nero (Yamato cream)
UPOV 42	SEME: COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO	UPOV 43	SEME: DISTRIBUZIONE DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO
1✓	Assente (Kahô)		1 – Solo a punti (Charleston Gray, Excel)
9	Presente (Charleston gray)		2 – A punti e chiazze (Lady, Yamato 3)
			3 – Solo a chiazze (Kurobe, Rattle snake)
UPOV 44	SEME: AREA DEL COLORE SECONDARIO DEL TEGUMENTO	UPOV 45	SEME: CHIAZZE SULL' ILO
	3 – Piccola (Early star)		1 – Assenti (Daisen, Kahô)
	5 – Media (Crimson sweet)		9 – Presenti (Kurobe, Rattle snake, Yamato 3)
	7 – Grande (Resistant)		
UPOV 46	EPOCA DI FIORITURA FEMMINILE (50% di piante con almeno 1 fiore)		
3	Precoce		
5	Media (Sugar baby, Yamato 3)		
7	Tardiva (Kurobe)		

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

Epoca di fioritura femminile
 Epoca di fioritura maschile
 Epoca di maturazione: in genere si staccano a settembre e si aspetta almeno fino a fine ottobre prima di procedere alla preparazione delle marmellate.
 Peso medio del frutto (media di 10 frutti): da 5-6 (quelli più piccoli) a 12-15 kg.

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)

Pianta piuttosto rustica, non presenta particolari sensibilità.

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

Si impiega esclusivamente per fare marmellate.