

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**

**COCOMERINA PRECOCE RER V081 (Aggiornata)**

<b>PERO</b>		
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i>	<b>Specie:</b> <i>Pyrus communis</i> L.
<b>Nome comune:</b> COCOMERINA PRECOCE		
<b>Sinonimi accertati:</b> Briaca (precoce), Sanguigna, Cocomero, Anguria		
<b>Sinonimie errate:</b>		
<b>Denominazioni dialettali locali</b> ( <i>indicare la località</i> ): Per Ingurien o Pèr Angurien ( <i>Parmense</i> )		
<b>Rischio di erosione:</b> Alto		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
<b>Accessioni valutate per la realizzazione della scheda</b>		
	<b>N. piante presenti</b>	<b>Anno d'impianto</b>
1) Azienda, Loc. Pianelli, Verghereto (FC)	3+8	1975, 2000
2) Censimento delle piante a cura di Associazione Pro Ville (Ville di Montecoronaro, Verghereto (FC)		
3) Azienda Agraria Università di Bologna, Cadriano (BO)	3	2012
<b>Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>:</b> Giardino della biodiversità c/o Parco agro ambientale di Casa Cervi, Gattatico (RE); CREA – Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (FO); Azienda Agraria Università di Bologna, Cadriano (BO) Campo catalogo RER.		



**Pianta**



**Fiore**



## CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Non è semplice stabilire l'origine di questa varietà, che con ogni probabilità deve il suo nome alla particolare colorazione della polpa, che a piena maturazione, a seconda dell'ambiente di coltivazione, si presenta con diverse intensità di rosso (pera Cocomero, Sanguigna, Sanguinello, Vinata, Pera del Sangue, ecc.).

Le prime citazioni di varietà con questa caratteristica si hanno in Francia nel 1675 e in seguito in Germania nel 1684 (AA.VV., 2011).

Ulysses P. Hedrick, direttore della stazione sperimentale di agricoltura di Geneva agli inizi del 1900 e storico dell'agricoltura ("fruit books"), nel suo volume dedicato alle pere ovunque coltivate fino a quel momento (Hedrick, 1921), distingue una "Sanguinole o Sanguine de France" da una "Sanguine d'Italie", importata in Francia all'inizio del 1800 e meno diffusa della precedente. Se si leggono le descrizioni, riprese dallo studioso francese André Leroy, la Sanguigna francese presenta maggiore variabilità nella forma dei frutti (turbinata-ottusa, globosa, bombata) e dimensioni più piccole rispetto a quella italiana (turbinata e regolare), inoltre la polpa è più uniformemente rossa, più profumata (più o meno moscata) e più succosa, e per questo viene considerata di "seconda qualità". Sanguine d'Italie ha la polpa di colore giallo opaco venata di rosso, in particolare vicino al torsolo, e viene classificata di "terza qualità".

Più generosa, e forse più vicina a quella degli esemplari reperiti sull'Appennino cesenate, è la descrizione del frutto Sanguine d'Italie realizzata da Alphonse Mas, che ci prospetta frutti piccoli o quasi medi, "turbinato-sferici" o "turbinato-piriformi", a volte col contorno leggermente rilevato. La buccia è spessa, un po' ruvida al tatto, di colore verde opaco con puntini grigi che a maturazione (fine agosto-settembre) si muta in un giallo pallido con macchie rosse sul lato esposto al sole. La polpa è rosata e di un rosa vivo sotto la buccia, grossolana, semi-fondente, succosa, zuccherina e profumata, che fa classificare il frutto come di "seconda qualità" (Mas, 1872-1883).

Riguardo all'epoca di maturazione, Mas dà indicazioni leggermente differenti da quelle di Leroy, che riporta i primi giorni di agosto per Sanguine d'Italie, mentre sarebbe la Sanguine de France a maturare da metà agosto ai primi di settembre. Nell'affrontare, poi, il problema dell'origine e storia della Sanguine d'Italie, Leroy si dice perplesso perché era normale che in Francia non fosse mai stata descritta dai pomologi, se non dal Noisette nel 1839, visto che era arrivata all'inizio dell'Ottocento, ma era strano il fatto che non ce ne fosse traccia nella Pomona italiana e neppure nel "Catalogue (1862) du Jardin fruitier de Florence", nonostante il nome lasciasse supporre un'appartenenza antica e importante alla nostra Penisola, se non l'origine (Leroy, 1867-'79).

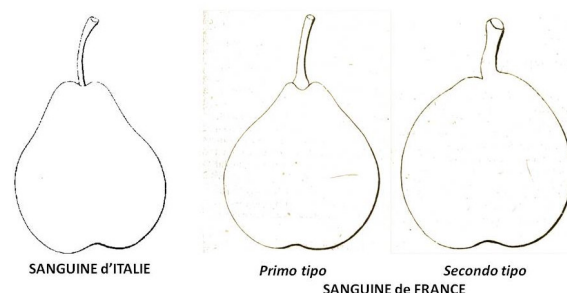
In effetti, la prima citazione italiana di una pera "Sanguignola" a maturazione estiva (luglio) ci viene da Pier Antonio Micheli, tra la fine del 1600 e l'inizio del 1700 (Micheli, s.d.), e non si tratta di un testo di pomologia vero e proprio, bensì di un manoscritto di appunti dello studioso toscano. La descrizione non è sufficiente a definire bene il frutto, di cui, a differenza di altri, non ci è pervenuta alcuna rappresentazione grafica a cura del Bimbi, il pittore della Corte Medicea con cui il Micheli ebbe una fruttuosa collaborazione (Baldini, 2004; AA.VV. 1982).

Nel 1813, durante un viaggio a Pontremoli, Galesio dedica alcune righe del suo diario a un pero che ritiene più una rarità botanica che altro: "*Fra quelle che non sono da noi si può far caso del Pero Sanguinolento, frutto prezziabile per la curiosità ma non per il gusto: ha la forma del Pero Reale, il colore esterno di un grigio oscuro e l'interno di un sanguigno molto carico*" (Baldini, 1995).

In un viaggio successivo nel Lombardo-Veneto (1821), Galesio vede sul mercato di Verona il "*pero del Sangue, detto ancora Languriotto, che è verde fuori e sanguigno dentro e che si pretende assai buono*" (Baldini, 1995).

Negli anni successivi, Ottaviano Targioni Tozzetti, nel suo Dizionario Botanico Italiano elenca due pere sanguigne. La prima è collocata nell'elenco delle varietà principali e le annotazioni che la riguardano rimandano alla "*Pyra Garzignola Patavina*" di Ulisse Aldrovandi (Fрати et al., 1907): "*Pyrus communis, sativa, Garzignola, seu patavina - Pera Cedrona. Pera Cedrone. Pera Sanguigna*" (Targioni Tozzetti, 1858). La seconda viene semplicemente citata alla voce "*Pyrus cummunis, cujus varietates non bene notae - .....Pera Sanguignola. Pera Sangia sanguignola*" (Targioni Tozzetti, 1858).

Agli inizi del '900, Molon inserisce il pero Sanguignolo nella sua Pomologia ed anche lavori successivi: "*Il frutto matura a metà agosto*" (Molon, 1901; Molon, 1925).



da: Dictionnaire de Pomologie, A. Leroy (1867-1879)

Negli anni che seguono è sempre più difficile trovare riferimenti bibliografici relativi alle pere Sanguignole (AA.VV., 1994), per poi arrivare ad un rinnovato interesse negli anni 2000, in cui sono stati avviati studi, ricognizioni e azioni di valorizzazione relativamente a questi frutti. In particolare si fa riferimento agli studi realizzati tra Toscana e Romagna nell'area del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi (Quadretti, 2001; Quadretti, 2002; Martinelli *et al.*, 2008; Biscotti *et al.*, 2010; AA.VV., 2011) e nel Parmense (Melegari, 2001; AA.VV., 2004; Melegari, 2010). Nell'areale romagnolo, la maggiore concentrazione di questi peri a polpa rossa si trova in comune di Verghereto, in particolare a Ville di Montecoronaro, e localmente sono detti pero Cocomera o Cocomerina. Già da diversi anni è iniziato un processo di recupero e valorizzazione della coltura (Associazione Pro Ville, [www.peracocomerina.it](http://www.peracocomerina.it)) che ha portato la pera Cocomerina a diventare presidio Slow Food nel 2003. La scarsa conservabilità del frutto fa sì che buona parte del prodotto venga trasformato in marmellate e distillati.

Qualche pianta sparsa, comunque, si trova anche in altre aree appenniniche romagnole, ma occorre ricordare che esistono sostanzialmente due tipologie di Pera Cocomerina: quella "precoce", che matura ad agosto ed è oggetto del presidio Slow Food, e quella "d'inverno", meno profumata, meno succosa e sostanzialmente edibile solo cotta, che matura a fine ottobre ed oltre.

Sul versante toscano del Parco delle Foreste Casentinesi, questa varietà di pero è più spesso chiamata Sanguinello o Briaco e recenti lavori di indagine morfologica e molecolare hanno messo in evidenza che anche le varie accessioni reperite in Casentino sono riferibili a due gruppi distinti (Martinelli *et al.*, 2008).

### ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna, con particolare riferimento all'Alta Valle del Savio (località Ville di Montecoronaro e altre aree dei comuni di Verghereto e Bagno di Romagna - FC), dove è stato creato il presidio Slow Food della Pera cocomerina. Altra zona con una certa concentrazione di piante è il Parmense, dove è nota come "Pèr Angurien" (Pera Anguria).

### BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA. VV. (1982). Agrumi, frutta e uva nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore Mediceo. CNR Firenze.
- AA.VV. (1994). Elenco delle cultivar autoctone italiane. CNR. Carlo Delfino Ed., Roma.
- AA.VV. (2004). Il catalogo delle varietà. Frutta antica nei parchi, Parco del Taro, Parco dei Boschi di Carrega, Parco dello Stirone.
- AA.VV. (2006). Frutta e buoi ... Quaderno della Biodiversità Agricola Parmense. Provincia di Parma.
- AA.VV. (2011). La frutta antica dell'oasi di biodiversità di Galbusera Bianca. Catalogo delle piante madri. <http://www.galbuserabianca.com/LaFruttaAntica/tabid/175/Default.aspx>
- AA.VV. (2011). Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino. Recupero, caratterizzazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agro-alimentare. A cura di: Camangi F. e Segantini L.. Press Service srl, Sesto Fiorentino (FI).
- Baldini E. (1995). Giorgio Gallesio. I giornali dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini. Firenze, Nuova stamperia Parenti.
- Baldini E. (2004). Cinque secoli di pomologia italiana. Tipolito Tamari snc, Bologna.
- Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B. (2010). Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Quaderni. Natura e Biodiversità n. 1. ISPRA, Roma.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. (1997). Archelogia Arborea: diario di due cercatori di piante. Ed. Ali & No, Perugia.
- Fрати L., Chigi A., Sorbelli A. (1907). Catalogo dei manoscritti di Ulisse Aldrovandi. Tavole vol. 004 Piante. Fondo Ulisse Aldrovandi, Università di Bologna. <http://moro.imss.fi.it/aldrovandi/>
- Hedrick U.P. (1921). The pears of New York. J.B. Lyon Company, Printers, Albany (New York).
- Leroy A. (1867-79). Dictionnaire de pomologie contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés. Tome 2 [Poires D-Z]. Pubblicato dall'Autore, Angers 1869.
- Mas A. (1872-1883). Pomologie générale. Librairie de G. Masson, Parigi. Volume 7.
- Melegari E. (2001). Raccolta delle antiche varietà locali di e rustiche di melo e pero. Istituto Tecnico Agrario Bocchialini, Parma.
- Melegari E. (2010). La frutta antica della campagna parmense. Profumi, sapori, ricette. Gazzetta di Parma editore, Parma.

Micheli P.A. (s.d.). Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all'anno sono poste alla mensa dell'A.R. e del Ser.<sup>mo</sup> Gran Duca di Toscana. Manoscritto presso la Biblioteca del Dip. di Botanica. Università di Firenze.

Molon G. (1901). Pomologia. Hoepli, Milano

Molon G. (1925). Le varietà di piante da frutto raccomandabili per l'alta Italia. Tip. Terragni e Calegari, Milano.

Quadretti R. (2001). Varietà da frutto nelle aree protette romagnole. Rivista della Federazione Italiana Parchi e Risorse Naturali n. 32, Febbraio.

Quadretti R. (2002). Le antiche cultivar da frutto nel parco nazionale della Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna. I quaderni del parco, serie Paesaggio Agricoltura. Edizioni Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

Targioni Tozzetti O. (1858). Dizionario botanico italiano. Firenze.

#### **NOTE**

Scheda realizzata con la collaborazione del dott. S. Guidi, ARPA Emilia-Romagna

Ultimo aggiornamento scheda a cura di Vincenzo Ancarani/Luca Dondini, Università degli Studi di Bologna









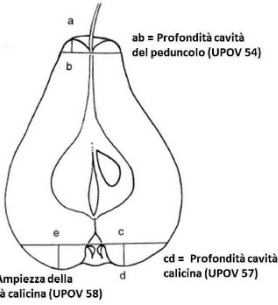
**DESCRIZIONE MORFOLOGICA** I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPRG sono segnalati con un asterisco (\*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità.

**PIANTA.** Osservazioni possibilmente su più piante

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

FIORE						
UPOV30	FIORE: POSIZIONE DEI MARGINI DEI PETALI*	UPOV33	FIORE: FORMA DEI PETALI*	UPOV31	FIORE: POSIZIONE DELLO STIGMA RISPETTO AGLI STAMI*	
1	Separati (Kaiser)	1 ✓	Circolare (Comtesse de Paris)	1	Sotto (Jeanne d'Arc)	
2 ✓	Che si toccano (Jeanne d'Arc)	2	Ampiamente ovata (Beurré Hardy)	2 ✓	Stesso livello (Beurré Hardy)	
3	Sovrapposti (Conference)	3	Ovata (Kaiser)	3	Sopra (Beurré d'Amanlis)	
UPOV13	LAMINA FOGLIARE: POSIZIONE RISPETTO AL RAMO*	UPOV16	LAMINA FOGLIARE: RAPPORTO LUNGHEZZA/LARGHEZZA*	UPOV17	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE*	
 ✓	1 – Ascendente (Precoce di Trevoux)	1	Molto piccolo (Curé)		1 – Acuta (Beurré Giffard)	
	2 – Orizzontale (Decana del Comizio)	3	Piccolo (President Drouard)		2 – Ad angolo retto (Santa Maria, Grand Champion)	
		5 ✓	Medio (Conference)	 ✓	3 – Ottusa (General Leclerc)	
	3 – Discendente (Beurré Giffard)	7	Grande (Trionphe de Vienne)		4 – Troncata (Decana del Comizio)	
		9	Molto grande (Beurré Lebrun)		5 – Cordata (President Drouard)	
UPOV18	LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE*	UPOV20	DENTATURA DEL MARGINE FOGLIARE (metà superiore)*	UPOV22	LAMINA FOGLIARE: CURVATURA DELL'ASSE LONGITUDINALE*	
	1 – Acuta (Conference)		1 – Assente (Beurré Giffard)	3 ✓	Debole (Precoce di Trevoux)	
	2 – Ad angolo retto (Williams')		2 – Crenato (Beurré d'Amanlis)			
 ✓	3 – Ottusa (Beurré Clairgeau)		 ✓	3 – Decisamente serrato (Alexandrine Douillard)	5	Media (Beurré Giffard)
	4 – Arrotondata (Curato)			4 – Nettamente seghettato (General Leclerc)	7	Forte (Comtesse de Paris)
UPOV23	PICCIOLO: LUNGHEZZA*	UPOV24	PICCIOLO: PRESENZA DI STIPULE	UPOV25	PICCIOLO: DISTANZA DELLE STIPULE DALLA BASE*	
3	Corto (Epine du Mas)	1	Assenti	 ✓	3 – Breve (Decana del Comizio)	
5 ✓	Medio (Beurré Hardy)				5 – Media (Beurré Bosc)	
7	Lungo (Trionfo di Vienna)	9 ✓	Presenti		7 – Grande (Conference)	

**FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati**

IBPRG 6.2.10	FORMA*			UPOV41 IBPRG6.2.8	DIMENSIONE*
 √	1 – Sferoidale		9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)	1	Molto piccolo (Garofalo)
	2 – Turbinato breve		11 – Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di giugno)	3 √	Piccolo (Doyenne de Juliet, Moscatellina)
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d’Inverno)		13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, Williams’)	5	Medio (Dr. Guyot)
				7	Grande (Decana del Comizio, Passa Crassana)
	7 – Doliforme		15 – Calebassiforme	9	Molto grande (Margarete Marillant)
UPOV44 IBPRG6.2.12	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA*	UPOV45	ESTENSIONE AREA DI SOVRACCOLORE*	UPOV46	TONALITÀ DI SOVRACCOLORE*
1	Non visibile (Grand Champion, Uta)	1	Assente o molto piccola (Passa Crassana)	1	Arancione (Precoce di Trevoux)
2	Verde (Nouveau Poiteau)	3 √	Piccola (Precoce di Trevoux)	2	Rosso arancione (Duchesse Elsa)
3	Verde giallastro (Burrè Giffard, Burrè Hardy)	5 √	Media (Nordhäuser Winterforelle)	3	Rosso rosato (Belle Angevine)
		7	Estesa (Beurrè Clageau)	4 √	Rosso chiaro (Nordhäuser Winterforelle)
4	Giallo (President Drouard)	9	Molto estesa o intera superficie (Starkrimson)	5	Rosso scuro (Starkrimson)
UPOV50 IBPRG6.2.11	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO*	UPOV53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL’ASSE DEL FRUTTO*
3	Corto (< 20 mm; Beurrè d’Anjou)	3 √	Sottile (Concorde)	1 √	Dritto (Bonne de Beugny)
5 √	Medio (21-35 mm; Beurrè Hardy)	5 √	Medio (Beurrè Hardy)	2	Obliquo (Decana del Comizio)
7	Lungo (> 35 mm; Kaiser, Curato)	7	Grosso (Beurrè d’Anjou, Favorita di Clapp)	3	Ad angolo retto (Abate Fetel)
		UPOV54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ PEDUNCOLARE*	UPOV57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ CALICINA*
		1	Assente o poco profonda (Conference)	1	Assente (Eparene)
		3 √	Poco profonda (Buona Luisa d’Avanches)	3 √	Poco profonda (Precoce di Trevoux)
		5	Media (Precoce di Trevoux)	5	Media (Beurrè Hardy, Beurrè Giffard)
		7	Profonda (Passa Crassana)		
		9	Molto profonda (Oliver de Serres)	7	Profonda (Passa Crassana)
UPOV58	AMPIEZZA DELLA CAVITÀ CALICINA*	UPOV60	TESSITURA DELLA POLPA	UPOV61	CONSISTENZA DELLA POLPA
3	Stretta (Williams’)	3	Fine (Beurrè Hardy)	3 √	Tenera (Jeanne d’Arc)
5	Media (Beurrè Hardy)	5 √	Media (Kaiser)	5	Media (Beurrè Hardy)
7	Larga (Passa Crassana)	7	Grossolana (Curato)	7	Soda (Comtesse de Paris)
UPOV62	SUCCOSITÀ DELLA POLPA	UPOV63	SEME: FORMA*	UPOV65 IBPRG6.2.15	PERIODO DI MATURAZIONE DI CONSUMO*
3 √	Asciutta (Mirandino rosso)	1	Rotondo (Jeanne d’Arc)	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5	Media (Williams’)	2	Ovato (Beurrè Giffard)	3	Precoce (Precoce di Trevoux)
				5 √	Medio (Coscia)
7	Succosa (Conference)	3	Ellittico (Alexandrine Douillard)	7	Tardivo (Jeanne d’Arc, Beurrè Hardy)
9	Molto succosa (Decana del Comizio)	4	Ellittico stretto (Dr. Guyot, Curè)	9	Molto tardivo (President Drouard)

IBPRG 6.1.3	AFFINITÀ CON IL COTOGNO	IBPRG 8.1.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A PSILLA ( <i>Psylla pyri</i> )	IBPRG 8.3.1	GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AL FUOCO BATTERICO ( <i>Erwinia amylovora</i> )
0	Non affine ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> )	0	Resistente ( <i>P. ussuriensis</i> ; Old Home)
1	Molto scarsa (Kaiser)	1	Scarsa (Old Home)	1	Scarsa (Spinacarpì)
3	Scarsa (Dr. Guyot)	3	Medio scarsa (Kleffer)	3	Medio scarsa (Honeysweet)
5	Intermedia (Williams')	5	Media (Anjou)	5	Media (Kaiser)
7	Buona (Curato)	7	Medio elevata (Williams')	7	Medio elevata (Williams')
9	Eccellente (Passa Crassana, Decana del Comizio)	9	Elevata (Aurora)	9	Elevata (Passa Crassana)

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

Pianta di media vigoria, che va soggetta ad alternanza di produzione (O, A). Fiorisce a maggio e i frutti maturano a fine agosto. Il peso medio del frutto oscilla tra 25 e 50 grammi. Le foglie sono molto tomentose sulla pagina inferiore (O). La polpa, nelle aree tipiche di coltivazione e quando raccolta al giusto grado di maturazione, presenta una colorazione rossa piuttosto spiccata, maggiore in prossimità della buccia e vicino al torsolo.

**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)

Non mostra particolari sensibilità alle principali malattie del pero, mentre si osservano di frequente danni da uccelli e da calabroni (O, A).

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

I frutti vengono impiegati in parte per il consumo fresco ma, considerata la scarsa conservabilità, vengono anche trasformati in marmellate, confetture e liquori.  
Dal 2003 è presidio Slow Food.

#### PROFILO MOLECOLARE DELLA VARIETÀ: COCOMERINA PRECOCE

In tabella sono indicate le dimensioni alleliche di 12 marcatori microsatelliti con relativo fluoroforo utilizzato per le analisi. Le dimensioni alleliche di 'Cocomerina Precoce' sono confrontate con quelle di due cultivar di riferimento (Abate Fetel e William). Le analisi sono state effettuate con un sequenziatore ABI PRISM 3730 DNA analyzer. I campioni di 'Cocomerina Precoce' dell'Azienda La Casa, Loc. Pianelli, Verghereto (FC), delle Ville di Montecoronaro e dell'Azienda Agraria dell'Università di Bologna non hanno presentato differenze sotto il profilo molecolare.

	CH01d09 fam		CH5c06 vic		CH01F07a fam		CH02b10 vic		EMPC11 fam		CH03d12 vic	
<b>Cocomerina Precoce</b>	<b>128</b>	<b>151</b>	<b>87</b>	<b>92</b>	<b>183</b>	<b>206</b>	<b>128</b>	<b>135</b>	<b>139</b>	<b>149</b>	<b>108</b>	
Abate	149	151	87	92	181	189	124		143	149	108	112
William	147	155	87	92	176	183	118	124	139	149	108	124
	EMPC117 fam		CH04e03 vic		GD147 fam		GD96 vic		CH01d08 fam		CH03g07 pet	
<b>Cocomerina Precoce</b>	<b>83</b>	<b>112</b>	<b>178</b>		<b>117</b>	<b>155</b>	<b>150</b>		<b>276</b>	<b>286</b>	<b>248</b>	<b>258</b>
Abate	114	116	178	197	117		141	150	286	294	244	248
William	89	114	178	203	117		173		240	276	228	244

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