

Allegato D)

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

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

PERO

Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Pyrus</i>	Specie: <i>Pyrus communis</i> L.
Nome comune: Pero Nobile		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Baraban (montagne reggiane: Carpineti, Castelnovo ne' Monti)		
Rischio di erosione: medio		

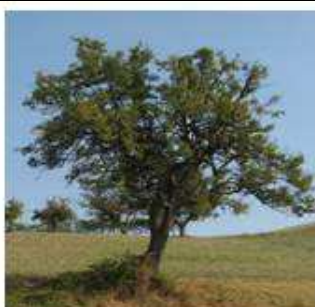
Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda:

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Età delle piante
4) Azienda Cagna (Lentigione-RE)	Circa 200	10/15
5) Azienda Soliani (Lentigione - RE)	1	40
6) Azienda Predieri (Viano)	1	80

Luoghi di conservazione ex situ:

Vivaista incaricato della moltiplicazione:



Pianta

Fiore



Foglie

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il pero Nobile è una varietà antica. Filippo Re, nella sua relazione dei viaggi nelle montagne reggiane (1800), descrivendo le attività agricole di Cavola, elenca le varietà da frutto 'che qui si trovano e di cui fanno attivo commercio

seccandole". Tra le pere 'da autunno e da inverno' cita la Barabana bislunga, giallo rossa, da inverno. Barabana, o Peir Baraban, era il nome che veniva dato alla pera Nobile nelle zone montane del Reggiano, come riportato da Casali che, nel suo elenco dei nomi dialettali delle piante reggiane, utilizza per il pero Nobile i nomi dialettali "Pèir Nobil" e, esclusivamente per le zone montane, Pèir Baraban (Casali, 1915). Tutt'ora, a Carpineti e nelle aree limitrofe, la denominazione Baraban è ancora diffusa.

Gallesio, nei suoi resoconti di viaggio, nel 1821 visitando l'orto del sig. Stocchi, elenca e commenta le varietà di pere che vi osserva; tra queste, il per Nobile 'che pare l'Angelico' (Gallesio, 1839)..

Il 'Per Nobil' è elencato tra le varietà coltivate in provincia di Parma nella relazione sulle condizioni dell'agricoltura in Italia nella seconda metà dell'Ottocento (Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879).

La pera Nobile veniva cotta al forno o nell'acqua con le castagne. E' ingrediente fondamentale del "savurett", per la cui preparazione le pere tagliate a tocchetti vengono aggiunte al sugo di pere Spalér nelle ultime ore della lunga bollitura, per dare consistenza al prodotto. Viene tradizionalmente utilizzata per la preparazione della mostarda.

La pera Baraban, è stata inserita nel disciplinare di produzione del "savurett", prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Province di Parma e Reggio Emilia, nei cui territori è, tra le varietà antiche, la più diffusa, dalla pianura alla montagna, con piante sparse nei campi, in frutteti famigliari e anche in alcuni impianti specializzati.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Re F., 1800, Viaggio agronomico per la montagna reggiana e Dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane; manoscritto edito a cura di Carlo Casali. - Reggio Emilia : Officine grafiche reggiane, 1927. - 92 p
Ministero di agricoltura, industria e commercio, 1879. Relazione intorno alle condizioni dell'agricoltura in Italia. Volume quarto. 712 p.

Casali C., 1915. I nomi delle piante nel dialetto reggiano. Atti del Consorzio di Reggio Emilia n.1. Tipografia Bondavalli. Reggio nell'Emilia. pp. 126

Canovi E., Montecchi A., Valentini G., 2008. Frutta antica nel reggiano; in: I frutti della nostra terra. Guastalla Ambiente. 96 pp.

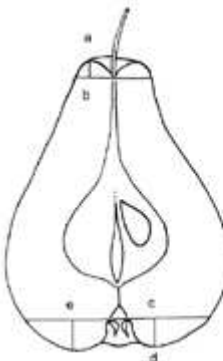
Gallesio G., 1839. I giornali dei viaggi. A cura di E. Baldini, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995

NOTE

DESCRIZIONE MORFOLOGICA (DESCRIPTORI UPOV)

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

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

	2 – Crenato X	9	Presenti		5-Media	
	3 – A denti ottusi				7-Grande	
	4 – A denti acuti					
FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)						
FORMA (da CHASSET)						
	1- Sferoidale		7-Doliforme	X	13 – Cidoniforme (Max Red Bartlett, William)	
	2-Turbinato breve		8-Ovoidale		14-Piriforme allungato	
	3-Doliforme breve	X	9 – Turbinato (Decana del Comizio, Butirra duron de au, Eletta Morettini)		15-Calebassiforme	
	4-Cidoniforme breve		10-Turbinato troncato		16-Oblungo	
	5 – Maliforme (Rosada, Verna, Passa Crassana, Decana d'Inverno)		11-Piriforme (Spadona, Dottor Guyot, Bella di Giugno)			
	6-Turbinato appiattito					
37	LUNGHEZZA	38	DIAMETRO MASSIMO	39	RAPPORTO LUNGH./DIAMETRO	
3	Corto (Olivier de Serres)	3	Piccolo (Abate Fetel)	1	Molto piccolo (Olivier de Serres)	
5 X	Medio (Williams' Bon Chretien)	5 X	Medio (Williams' Bon Chretien)	3	Piccolo (Beurrè d'Ahremberg)	
7	Lungo (Abate Fetel)	7	Grande (Giovanna d'Arco)	5 X	Medio	
				7	Grande	
				9	Molto grande	
40	POSIZIONE DEL DIAMETRO MASSIMO	41	TAGLIA			
	1-Al centro	1	Estremamente piccola (P. calleryana)	6	Medio/grossa (Conference, Anjou, William's)	
	2-leggermente verso il calice	2	Molto piccola	7	Grossa (250-300 g; Passa Crassana)	
X	3-decisamente verso il calice	3	Piccola (Moscatellina 100g)	8	Grossa/molto grossa	
		4	4 Medio/piccola (Butirra Giffard)	9	9 Molto grossa (> 300 g; Margarete Marillat)	
		5 X	Media (100-250 g; Favorita di Clapp, Dottor Guyot)			
43	PROFILO LATERALE	44	COLORE DI FONDO DELLA BUCCIA	46	SOVRACOLORE	
	1- Concavo (Abate Fetel)	1	Non visibile	1	Arancio	
	2 – Dritto (Beurrè Giffard)	2	Verde	2	Arancio-rosso	
	3 – Convesso (Oliver de Serres)	3 X	Giallo-verde	3 X	Rosa-rosso	
		4	giallo	4	Rosso chiaro	
				5	Rosso scuro	
47	AREA RUGGINOSA IN PROSSIMITÀ DELL'OCCHIO	50	LUNGHEZZA DEL PEDUNCOLO	51	GROSSEZZA DEL PEDUNCOLO	
X	1 – Assente o molto piccola	3	Corto (< 20 mm; Butirra d'Anjou)	3	Sottile	
	3- Piccola	5	Medio (21-35 mm; Butirra Hardy)	5 X	Medio (Butirra Hardy)	
	5 – Media (Packham's Triumph)	7 X	Lungo (> 35 mm; Curato)	7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)	
	7 – Grande (Conference)					
	9 – Molto grande (Generale Leclerc)					
53	PORTAMENTO DEL PEDUNCOLO IN RAPPORTO ALL'ASSE DEL FRUTTO		 <p>ab = depth of stalk cavity (characteristic 54)</p> <p>cd = depth of eye basin (characteristic 57)</p> <p>ce = width of eye basin (characteristic 58)</p>			
1	Dritto					
2 X	Obliquo					
3	Ad angolo retto (Conference)					
54	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ	55	PORTAMENTO DEI SEPALI A RACCOLTA	57	PROFONDITÀ DELLA CAVITÀ STILARE	

	PEDUNCOLARE				
1 X	Assente o poco profonda (Conference)		1 - convergenti	3 X	Poco profonda
3	Poco profonda		2 - Eretti (Conference, Passa Crassana)	5	Media (Butirra Hardy)
5	Media		3 - Divergenti (Curato)	7	Profonda (Passa Crassana)
7	Profonda (Passa Crassana)			7	Grosso (Butirra d'Anjou, Favorita di Clapp)
58	LARGHEZZA DELLA CAVITÀ STILARE	63	PERIODO DI INIZIO FIORITURA	64	PERIODO DELLA MATURAZIONE DI CONSUMO
3	stretta	1	Molto precoce	1	Molto precoce (Mirandino rosso)
5 X	Media (Butirra Hardy)	3	Precoce	3	Precoce
7	Larga (Passa Crassana)	5	Medio	5	Medio (Coscia)
		7	tardivo	7	Tardivo (Giovanna d'Arco, Butirra hardy)
		9	Molto tardivo	9 X	Molto tardivo

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

Peso medio, minimo e massimo su un campione di 10 frutti: 120, 100, 140 g (O)

Fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli (A, O) ed ha buona produttività (A).

OSSERVAZIONI E RISCONTRI 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)

E' tollerante alle principali avversità, ma ha manifestato sensibilità al colpo di fuoco batterico (A).

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

La pera Nobile ha polpa compatta e poco sugosa ed è idonea soprattutto alla cottura; viene consumata fresca solo a piena maturazione. Veniva cotta al forno o nell'acqua con le castagne. Anche attualmente i frutti vengono venduti per la cottura al forno ed altri usi gastronomici, descritti in numerose ricette tradizionali o recenti.

Nelle montagne reggiane, e in particolare a Carpineti, è ingrediente fondamentale del "savurett", per la cui preparazione le pere tagliate a tocchetti vengono aggiunte al sugo di pere Spalér nelle ultime ore della lunga bollitura, per dare consistenza al prodotto. Per questo motivo la pera Baraban è stata inserita nel disciplinare di produzione del "savurett", prodotto agroalimentare tradizionale dell'Emilia Romagna riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. La pera Nobile viene tradizionalmente utilizzata per la preparazione della mostarda.