


SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

CAROTA RER V064

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: PESCA CAROTA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
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 Marzeno di Brisighella (RA)	3	2002
2) Azienda CRA Magliano (FC)	3	2002
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: Azienda Marzeno di Brisighella (RA) e Azienda CRA Magliano (FC)		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
	<i>Foto fiore</i>	
Pianta	Fiore	



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Nella *Descriptio Plantarum* del Majoli (religioso forlivese dell'ordine dei Gerolimini, di fine Settecento, scienziato, fisico e botanico) si rinviene un'immagine di una pesca denominata "Pesca carota", con caratteristiche rispondenti a quelle delle numerose testimonianze orali, reperite in Romagna.

Targioni Tozzetti (1809), nel suo Dizionario botanico, alle voci riferite al pesco cita anche un "*Amygdalus persica, succo quasi sanguineo. Pesca carota. Pesca di sugo rosso. Pesca sanguigna*". Da questa elencazione sorge il dubbio che esistesse una moltitudine di varietà accomunate dalla sola caratteristica del succo molto colorato, che venivano denominate a seconda delle aree in modo differente pur essendo la stessa varietà o indicate con lo stesso nome pur essendo varietà diverse.

Qualche decennio più tardi, nella "Pomona" del Galesio (1817-1839) si trova la descrizione e l'immagine di una pesca "sanguigna", che egli chiama "Pesca carota": "*La pianta nulla ha che la distingue dalle altre varietà, sia nelle foglie, sia nei fiori; ma il suo frutto ha un colore così diverso da quello delle altre Pesche, che fissa l'attenzione anche dei più indifferenti. La Pesca Carota è grossa, tondeggiante, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima. La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia. La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa. Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacché pare che sia costante nella riproduzione. È facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il qual colore è più o meno sviluppato secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una Spiccagnola a polpa bianca. È vero che il bianco non vi si distingue, perché è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo*".

Dalla breve descrizione riportata si evince che la "Pesca carota" del Galesio non è la "Pesca carota" diffusa in passato in Romagna, poiché quest'ultima è una pesca a polpa gialla e non a polpa bianca.

Più probabile che si trattasse di una "sanguinella" o "sanguinea", ovvero di una delle varietà che compongono la popolazione delle pesche a polpa rossa diffuse in varie aree d'Italia e che in passato erano spesso moltiplicate da seme.

Il Molon (1901), studioso e pomologo di assoluto rilievo, segnala che in Meridione esistevano delle popolazioni di pesche a polpa gialla anch'esse chiamate "pesca carota".

Tradizionalmente veniva consumata fresca, tagliata a spicchi che venivano poi immersi in un bicchiere di vino rosso.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Romagna.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO



- AA.VV. (1982) – Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico. CNR, Firenze.
- Gallesio G. (1817-1839) – *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004.
- Majoli C. (1790-1810) – *Plantarum Collectio*. Manoscritto Tomo XXIV, Forlì.
- Marani M. (1930) – *La peschicoltura in Romagna*. Tip. Fed. It. Cons. Agr., Piacenza.
- Molon G. (1901) – *Pomologia*. Hoepli, Milano.
- Montanelli A. (1912) – *Il pesco e la sua cultura*. Tip. Moderna, Roma.
- Targioni Tozzetti O. (1809) – *Dizionario botanico italiano che comprende i nomi volgari italiani, specialmente toscani, e vernacoli delle piante raccolti da diversi autori, e dalla gente di campagna, col corrispondente latino linneano*. Presso Guglielmo Piatti, Firenze.

NOTE













Scheda realizzata in collaborazione con CRA-Unità di ricerca per la frutticoltura di Forlì (Progetto MIPAF RGV-FAO)





DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA (Osservazioni possibilmente su più piante)

TAGLIA DELLA PIANTA (UPOV 1)		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)	
1	Molto piccola	3	Debole (J.H. Hale)	1	Eretto
3	Piccola	5✓	Media	3	Semi-Eretto
5✓	Media	7	Forte (Springtime)	5✓	Aperto
7	Grande (Redhaven)			7	Espanso
9	Molto grande			9	Pendolo
TIPO DI FIORE (UPOV 10; GENRES 061)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31; GENRES 061)		TIPO DI FRUTTO (GENRES 061) = TOMENTOSITÀ (UPOV 45)	
✓	1 – Campanulaceo		1 – Assenti	1 / 9✓	Pesca / Presente
	2 – Rosaceo		2 – Globose	2 / 1	Nettarina / Assente
		 ✓?	3 – Reniformi		

FRUTTO (Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati)

FORMA DEL FRUTTO (UPOV 34)		FORMA FRUTTI (GENRES 061)		SIMMETRIA FRUTTI (UPOV 36)	
	1 – Piatta		1 – Piatta (Platina)		1 – Simmetrica
	2 – Oblata		3 – Oblata (Robin, Sun red)	 ✓	2 – Asimmetrica
 ✓	3 – Rotonda	 ✓	5 – Rotonda (Spring red)		
	4 – Ovale		7 – Ovata (Armking)		
	5 – Ellittica		9 – Ellittica (Caldesi 2000)		
COLORE EPIDERMIDE (UPOV 40)		SOVRACOLORE (UPOV 42)		TIPO DI SOVRACOLORE (UPOV 43)	
1	Verdastro	1	Rosso-arancio	1	Continuo (Flavorcrest)
2	Biancastro	2	Rosa	2	A strisce
3	Giallo-verde	3	Rosa-rosso	3✓	Screziato
4✓	Giallo	4✓	Rosso chiaro (Redtop)	4	Marmorizzato
5	Aranciato	5	Rosso medio		
		6	Rosso scuro		

DENSITÀ DEL TOMENTO (UPOV 46)		COLORE POLPA (UPOV 50; GENRES 061)		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Molto rado	1	Bianco-verde (Amsden)	1	Assente o molto debole (Redhaven)
3	Rado	2	Bianco (Springtime)		
5✓	Medio	3	Bianco crema (Maria Bianca)	2	Debole
7	Fitto	4	Giallo-verde (Vesuvio)	3✓	Forte
9	Molto fitto	5✓	Giallo (Redhaven)	TIPO DI POLPA (GENRES 061)	
		6	Giallo-arancio (Baby gold 6)	1	Fondente
		7	Giallo-rosso	2	Non fondente
		8	Rosso (Sanguigna)		
TESSITURA POLPA		DIMENSIONE NOCCIOLO RISPETTO AL FRUTTO (UPOV 57)		ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 62)	
1	Fine	1	Piccolo	1	Aderente
2	Media	2✓	Medio	2	Semiaderente
3✓	Grossolana	3	Grande	3✓	Non aderente
FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)		EPOCA DI MATURAZIONE (GENRES 061)			
 ✓	1 – Oblato	1	Estremamente precoce (prima di Early Crest/May Belle)		
		2	Molto precoce (Early Crest / May Belle)		
	2 – Rotondo	3	Precoce (Springcrest / Armking)		
		4	Precoce/Mezza stagione (Royal Gem / May Grand, Snow Queen)		
	3 – Ellittico	5	Intermedia (Redhaven / Bigtop)		
		6✓	Tardiva/ intermedia (Suncrest / Flavortop)		
		7	Tardiva (Fayette / Venus)		
	4 - Obovato	8	Molto tardiva (Fairtime / Fairlane)		
		9	Estremamente tardiva (dopo Fairtime / Fairlane)		
OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
Fiorisce tra fine marzo e la prima decade di aprile e matura dopo ferragosto, senza andare incontro a cascola pre-raccolta. Pianta di media vigoria, poco produttiva che fornisce frutti di buon sapore, media consistenza e bella pezzatura (peso medio dei frutti 200-220 g). Presenta una leggera disformità di maturazione (O).					
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)					
OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)					
In genere la Pesca carota veniva consumata fresca, tagliata a spicchi e immersa in un bicchiere di vino rosso (A).					