

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

PESCA NOCE COTOGNA SPICCAGNOLA DI ROMAGNA RER V0117

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: Pesca noce cotogna spiccagnola di Romagna		
Sinonimi accertati: nettarina-percoca a buccia gialla		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Alberges (Romagna)		
Data inserimento nel repertorio:		Ultimo aggiornamento scheda:
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
Azienda in Massalombarda (Ra)	2	1998

Luoghi di conservazione *ex situ*:



Pianta



Fiore



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Le pesche noce cotogne sono varietà che si contraddistinguono per la buccia glabra di colore giallo completamente o quasi depigmentata, senza sovracolori. È Galesio che le descrisse per la prima volta nella Pomona (1817). Le chiamava anche pesche noci della Vagaloggia poiché, pensava che, in origine, provenissero dai giardini medicei della Vagaloggia a Firenze. Le pesche noci oggi sono chiamate nettarine. Sebbene il termine nettarina sembri sia nato in Inghilterra a metà del 1500, in Italia rimase in uso la denominazione pesca noce fino agli anni '50 del secolo scorso quando furono introdotte le nuove cultivar dagli Stati Uniti. La denominazione cotogna corrisponde, invece, all'attuale percocha. Galesio le definisce cotogne "per il giallo della buccia e della sua polpa la quale la rassomiglia a una mela che porta questo nome". Le pesche noci descritte da Galesio sono numerose. Le Pesche Noci Cotogne sono due: la Duracina e la Spiccagnola Gialla, ambedue le chiama anche Vagaloggia.

Nella descrizione della Duracina evidenzia come fosse diffusa oltre che in Toscana anche in Romagna con il nome di Alberges, a Ferrara e a Bologna. Il nome Alberges denotava un'origine spagnola. In Spagna, afferma, il termine albergidos era usato per indicare le pesche noci. D'altra parte non aveva mai trovato questo tipo di pesca in quel paese. I frutti della Duracina erano di dimensioni variabile, di forma sferoidale, depresso, buccia giallo paglierina spaccata da una sfumatura di rosso. Ne esistevano anche dei tipi a buccia completamente gialla ma alcuni le consideravano una varietà distinta. La polpa era gialla sugosa e delicata, dolce e profumata. La maturazione cadeva in agosto. Si moltiplicava bene anche per seme senza variazione sensibile; ma talvolta degenerava e raramente migliorava e perciò consigliava di innestarla. Ne esisteva anche una razza spicca che era comune a Pisa. Anche in Lombardia aveva trovato pesche molto simili alla duracina ma spiccagnole.

La Pesca Noce Spiccagnola, o Vagaloggia Spiccagnola, la descrive con frutti sferici, leggera sfumatura rossa, senza sutura evidente se non nella zona del picciolo. L'apice presentava una specie di punta dovuta alla parte residuale del pistillo. La polpa butirrosa come le Maddalene ma più zuccherina, senza acidità e molto profumata. All'assaggio emanava un tipico aroma intenso e proprio per questo era "uno dei frutti più squisiti che possono ornare un pometo". La maturazione cadeva a metà agosto come la precedente. Si riproduceva bene anche questa per seme. Principalmente diffusa in Toscana anche se l'aveva vista un po' ovunque.

Galesio parla anche di una pesca noce che chiama Alberges ma a polpa bianca non però classificata tra le pesche noce cotogne anche se aveva la stessa denominazione attribuita talvolta alla Gialla Duracina.

Successivamente, anche Tamaro, nel 1929, illustra e descrive le pesche noci cotogne di cui aveva già fatto menzione già nel 1913. La descrizione ricalca quasi totalmente quella del Galesio senza aggiungere niente di nuovo. Solo per quanto riguarda la Pesca Noce Spiccagnola a Buccia Paonazza, che Galesio non considerava una cotogna, secondo Tamaro era molto simile alle Vagaloggia solamente con un sovracolori rosso più esteso.

Occorre ricordare che la polpa aderente o meno al nocciolo è nel pesco un carattere mendeliano ed è perciò possibile, considerando i diversi casi cui Galesio fa cenno, che le due Pesche Noci Cotogne fossero una popolazione in equilibrio nella quale i genotipi eterozigoti, quando riprodotti per seme, manifestavano l'allele recessivo.

La pesca noce cotogna spiccagnola individuata a Massalombarda ha caratteristiche piuttosto simili alla varietà descritta da Gallesio. Si distingue comunque per le dimensioni dei frutti e soprattutto per il tipo di fiore che è rosaceo mentre la pesca noce cotogna di Gallesio ha fiori campanulacei, come poi conferma anche Tamaro successivamente.

E' probabile che proprio le ripetute moltiplicazione per seme abbiano portato nel tempo, alla comparsa dei geni recessivi che in questo caso hanno prevalso sul carattere originario. Si può inoltre pensare che il tipo spicco sia sopravvissuto rispetto alla duracina per la maggiore facilità d'uso anche nella preparazione dei frutti sciroppati cui questa varietà è particolarmente predisposta.

Le due piante dell'az. Martini a Massalombarda sono le sole cui si è attualmente a conoscenza.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

ROmagna, ferrara, bologna

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO






- AA.VV. (2013) – Altri ritrovamenti. In: il Progetto Buco incavato. Ed Comune Massalombarda
- Gallesio G. (1817-34) - Pomona italiana, ossia trattato degli alberi da frutto
- Tamaro D. (1913) – Frutticoltura. Ed. Hoepli, Milano
- Tamaro D.(1929) - Frutta di grande reddito. Ed. Hoepli, Milano

NOTE

Scheda a cura di C. Buscaroli

DESCRIZIONE MORFOLOGICA I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV e IBPGR 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)

TAGLIA della PIANTA (UPOV 1)*		VIGORIA (UPOV 2)		PORTAMENTO (UPOV 3)*	
1	Molto piccola (Bonanza)	3	Debole (J.H. Hale) ✓	1	Colonnare (Pillar, Alice-up)
3	Piccola (Compact Redhaven) ✓			2	Assurgente/Eretto (Rich-Lady) ✓
5	Media (Spring Lady) ✓	5	Media ✓	3	Semieretto/Globoso (Redhaven)
7	Grande (Redhaven)	7	Forte (Springtime)	4	Espanso (Albertina)
9	Molto grande (Babygold 5)			5	Pendulo/Ricadente
				6	Piangente (Biancopedulo)
FABBISOGNO IN FREDDO (IBPGR 6.1.3)*		EPOCA DI INIZIO FIORITURA (UPOV 65)*		TIPO DI FIORE (UPOV 10)*	
1	Molto scarso: < 450h (Flordastar)	1	Molto precoce (Flordastar)		1 – Campanulaceo (Redhaven)
2	Scarso: 450-650 h (Springtime)	3	Precoce (Royal Glory)		
3	Medio: 650-850 h (Springerest)	5	Intermedia (Elegant Lady) ✓		2 – Rosaceo (Rome Star; Royal Glory) ✓
4	Alto: 850-1.050 h (Redhaven)	7	Tardiva (Maria Laura)		
5	Molto alto: > 1.050 h (Mayflower)	9	Molto tardiva (Fairlane)		
POLLINE (IBPGR 6.2.2)		GLANDOLE FOGLIA (UPOV 31)*		EPOCA INIZIO MATURAZIONE (UPOV 67)*	
1	Assente (Flaminia)		1 – Assenti (Tejon)	1	Molto precoce (Flordastar)
			2 – Globose (Springcrest)	3	Precoce (Springcrest)
9	Presente (Redhaven) ✓		3 – Reniformi (Redhaven) ✓	5	Intermedia (Rome Star) ✓
				7	Tardiva (Red Star) ✓
				9	Molto tardiva (Percoco di Tursi)

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

PUBESCENZA FRUTTO (UPOV 45)*		DIMENSIONE FRUTTO (UPOV 33)*		FORMA DEL FRUTTO IN PROIEZIONE LONGITUDINALE (UPOV 34)*	
1	Assente (Big Top) ✓	1	Molto piccolo (Maybelle)		1 – Piatta/Platicarpa (Stark Saturn, UFO)
		3	Piccolo (Françoise) ✓		2 – Oblata (Crimson Lady)
		5	Medio (Redhaven)		3 – Rotonda (Springbelle) ✓
9	Presente (Redhaven)	7	Grande (Orion)		4 – Ellittica (O'Henry)
		9	Molto grande (Babygold 5)		5 – Ovata (Flavortop)

COLORE DI FONDO DEL FRUTTO (UPOV 40)*		SOVRACCOLORE BUCCIA (UPOV 42)*		TIPO DI SOVRACCOLORE (UPOV 43)*	
1	Verde chiaro (Carman)	0	Assente (Ghiaccio) ✓		1 – Uniforme (Rome Star)
2	Bianco crema (Michelini)	1	Rosa (Yumyeong)		
3	Giallo chiaro (Fuzalode)	2	Rosso chiaro (Glohaven) ✓		2 – Striato (Babygold 7)
4	Giallo (Redhaven) ✓				
5	Arancione chiaro (Red Top)	3	Rosso (Crimson Lady)		3 – Marezzato (Regina Bianca)
6	Arancione (Kakamas)	4	Rosso intenso (Rich Lady)		
ESTENSIONE DEL SOVRACCOLORE DEL FRUTTO (UPOV 44)*		COLORE POLPA (UPOV 50)*		PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLA POLPA (UPOV 52)	
1	Assente (Ghiaccio) ✓	1	Bianco-verdastro (Grezzano)	1	Assente o molto debole (Redhaven) ✓
2	< 25% (Romea) ✓	2	Bianco (Rosa del West)		
3	26-50% (Maria Marta)	3	Bianco crema (Ghiaccio)	2	Debole
4	51-75% (Redhaven)	4	Giallo chiaro (Sunhaven)	3	Forte
5	> 75% (Rich Lady)	5	Giallo (Orion)	TIPO DI POLPA (IBPGR 6.2.11)*	
		6	Giallo intenso (Red Moon) ✓	1	Fondente (Rome Star)
		7	Aranciato chiaro (Keimoes)	2	Non fondente (Romea) ✓
		8	Rosso (Sanguigna)	3	“Stony hard” (Ghiaccio)
CONSISTENZA POLPA (UPOV 49)*		DOLCEZZA DELLA POLPA Brix (UPOV 55)*		ACIDITÀ DELLA POLPA meq/100 ml (UPOV 56)*	
1	Molto soffice (S. Anna Balducci)	1	Molto bassa: < 8 (Flordastar)	1	Molto bassa: < 5 (Royal Glory)
3	Soffice (Maria Rosa)	2	Bassa: 8,1-10,0 (Springbelle)	2	Bassa: 5-8 (Big Top) ✓
5	Media (Redhaven) ✓	3	Media: 10,1-12,0 (Rome Star)	3	Media: 8,1-10 (Rich Lady)
7	Soda (Rome Star)	4	Alta: 12,1-14,0 (Big Top)	4	Alta: 10,1-13 (Armking)
9	Molto soda (Ghiaccio)	5	Molto alta: > 14 (Ghiaccio, Maria Dolce) ✓	5	Molto alta: > 13 (Ambra)
ADERENZA POLPA AL NOCCIOLO (UPOV 63)*		DIMENSIONE NOCCIOLO (UPOV 57)*		FORMA DEL NOCCIOLO (UPOV 58)	
1	Spicca (Rome Star) ✓	1	Piccolo: < 5g (Springtime)		1 – Oblato
					2 – Rotondo ✓
2	Semiaderente (Springcrest)	2	Medio: 5-12 g (Redhaven) ✓		3 – Ellittico
3	Aderente (Romea)	3	Grande: > 12 g (Dixiland)		4 - Obovato
GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A BOLLA <i>Taphrina deformans</i> (IBPGR 8.2.8)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A OIDIO <i>Sphaeroteca pannosa</i> (IBPGR 8.2.2)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ AD AFIDE VERDE <i>Myzus persicae</i> (IBPGR 8.1.4)	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso
3	Scarso	3	Scarso	3	Scarso
5	Medio ✓	5	Medio ✓	5	Medio ✓
7	Alto	7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto
GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A CIDIA <i>Cydia molesta</i> (IBPGR 8.1.3)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A MONILIA <i>Monilinia laxa</i> (IBPGR 8.2.1)		GRADO DI SUSCETTIBILITÀ A SHARKA <i>Plum Pox Virus</i>	
0	Resistente	0	Resistente	0	Resistente (Maria Dolce)
1	Molto scarso	1	Molto scarso	1	Molto scarso (Nectaross, Tastared)
3	Scarso ✓	3	Scarso	3	Scarso (Venus)
5	Medio	5	Medio ✓	5	Medio

7	Alto	7	Alto	7	Alto
9	Molto alto	9	Molto alto	9	Molto alto (Romestar, Big Ben)

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

I frutti alla maturazione, che cade nella seconda metà di agosto, hanno aroma molto intenso e un contenuto in zuccheri decisamente elevato (RSR 18° Brix). Tendono però a macchiarsi facilmente dopo le piogge formando poi aree necrotiche scure che in taluni casi si spaccano. Le piante in osservazione sono state analizzate mediante test immunologici e sono risultate esenti dai patogeni virali PPV, PDV, PNRV.

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)

I frutti sono utilizzati oltre che per il consumo fresco anche per ottenere frutti sciroppati. Vengono messi nei vasi di vetro senza asportare la buccia che, essendo gialla non colora il liquido, così da mantenere in modo più accentuato l'aroma tipico.

I frutti vengono aperti asportando semplicemente il nocciolo e direttamente invasati. E' in uso anche la conservazione del frutto intero non tagliato.

