



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

SANGUIGNA RER V065

PESCO		
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	Genere: <i>Prunus</i>	Specie: <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch
Nome comune: SANGUINEA		
Sinonimi accertati: Sanguigna, Sanguinella		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>): Pèrsogh Sanguiggna (<i>Parmense</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 ITAS "F. Bocchialini" di Parma	3	2003
2)		
3)		
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: ITAS "F. Bocchialini" di Parma		
Vivaista incaricato della moltiplicazione:		
		
<i>Pianta</i>	<i>Fiore</i>	



Foglia

Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Varietà di origine incerta. Da secoli presente nel territorio emiliano e soprattutto nella provincia di Parma, dove alcuni attribuiscono a Maria Luigia il merito di averla introdotta. Il pesco non è una pianta longeva, pertanto i pochi esemplari di Sanguinea ancora presenti si sono mantenuti grazie alla passione di hobbisti e agricoltori che hanno continuato a coltivarla nel tempo. Alcuni rari esemplari sono stati reperiti nella media collina parmense. Con il termine Sanguinea, Sanguinella, Sanguigna, si indicano accessioni differenti accomunate dal colore della polpa. Si tratta quindi di un gruppo varietale o di varietà differenti che potranno essere distinte solo attraverso approfondimenti di tipo genetico.

Questa accessione proviene dall'areale Parmense.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Parmense.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Anonimo (1884) - Frutticoltura: varietà di peschi. L'Italia Agricola n. 1: pp 12-13.

Anonimo piacentino (1813) - Dell'agricoltura nel circondario di Piacenza, dipartimento del Taro, impero francese. Memoria di un anonimo in risposta ai quesiti proposti dal compilatore Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia. Tomo XVII pp. 264-280 e Tomo XVIII pp. 3-34. Presso Giovanni Silvestri, Milano.

Baldini Enrico (2003) - Gli inediti trattati del pesco e del ciliegio: complementi scientifici della Pomona italiana di Giorgio Gallesio. Firenze.

Farneti R. (1892) - Frutti Freschi e secchi. Ortaggi. Dumolard, Milano.

Majoli C. (1790-1810) - Plantarum Collectio. Manoscritto Tomo XXIV, Forlì.


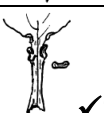
Molon G. (1924) - Le varietà piante da frutto raccomandabili per l'Alta Italia. Relazione al Congresso Pomologico di Trento.

Morettini A. (1977) - Frutticoltura generale e speciale. REDA, Roma.



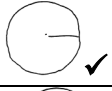









NOTE

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

Pianta di vigoria medio-bassa, semi-compatta e con tipico portamento assurgente. In genere fiorisce tra la seconda e la terza decade di marzo e matura tra la seconda e la terza decade di settembre. La fioritura è media come pure l'allegagione, mentre bassa è la cascola posta allegagione. La produzione è media e abbastanza costante. Risulta poco resistente alle manipolazioni. I frutti sono piccoli e hanno un peso medio che si attesta intorno agli 80 grammi (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)

La forte tomentosità sembra proteggerla meglio, rispetto ad altre varietà, dagli attacchi degli insetti (O).

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

In fruttajo si conserva alcuni giorni. Se raccolta un po' acerba tende a conservarsi un po' più a lungo.

In genere veniva consumata fresca, tagliata a spicchi e immersa in vino o vino e zucchero.

Dal punto di vista sensoriale si contraddistingue per profumo ed aroma spiccati e, al gusto, per delicatezza e dolcezza (O, A).