

LISTE VARIETALI DEI FRUTTIFERI 2004

Albicocco

S. Pellegrino, F. Capocasa, C. Mennone, R. Guerriero

Le attese e le preferenze dei consumatori

I consumatori mediterranei, cui è prevalentemente destinata la produzione italiana, apprezzano l'albicocca per il sapore, in particolare dolcezza, succosità e aroma. Le varietà tradizionali hanno finora assolto tale funzione, almeno per le «filieri corte» dove la raccolta coincide con la maturità fisiologica e il consumo segue di pochi giorni, quando non di ore. Guai dunque a diffondere varietà che deludano tali aspettative! Si danneggerebbe l'immagine dell'albicocca italiana proprio nel punto che più sta a cuore al consumatore. I grandi canali distributivi, la cui importanza cresce di anno in anno, pongono in primo piano una nuova esigenza: la lenta maturazione, che consenta di posizionare la raccol-

ta al momento ottimale senza temere il rapido deterioramento del frutto. Le cultivar più recenti sono valutate anche in funzione della maggior consistenza della polpa, della serbevolezza e della *shelf life*, per far sì che sulla mensa del consumatore giungano frutti nel pieno della qualità organolettica.

Si segnala un altro punto di forza, di percezione meno immediata o rimossa, ma di non minor impatto: l'albicocca è amata per l'aspetto sensuale, dalla forma, simbolicamente femminile, alla colorazione intensa, con sfumature e sfaccettature che ne accentuano l'attrattività. Molte delle nuove cultivar presentano queste caratteristiche e il riscontro di gradimento è evidente e immediato.

Le cultivar condivise a livello nazionale

Le cultivar che rispondono, in parte o appieno, a tali requisiti e che, grazie alla sperimentazione svolta nell'ambito del Progetto Liste varietali (*tabella 1*), hanno mostrato ampia adattabilità ai vari ambienti pedoclimatici, dalle favorevoli condizioni mediterranee a quelle più selettive dell'Italia settentrionale, sono, in ordine di maturazione, Ninfa, Antonio Errani, Bella d'Imola, Vitillo, San Castrese, Portici e Pisana.

Ninfa*. Apre la stagione di raccolta (25-28 gg prima di San Castrese). È apprezzata particolarmente al Sud, che ne valorizza la precocità, ma riscuote interesse sia al Centro sia sull'Appennino romagnolo. È una cultivar dall'a-

Dislocazione dei campi sperimentali



spetto tradizionale, le cui buone caratteristiche organolettiche inducono a utilizzarla per la definitiva sostituzione di Tyrinthos, la cui permanenza residua in apertura di stagione danneggia l'immagine dell'albicocca.

Antonio Errani. Occorrono altri 15-16 giorni per trovare quest'altra cultivar condivisa da tutti gli areali albicocchicoli nazionali. Il frutto è apprezzato per aspetto e sapore, mentre non è del tutto soddisfacente la produttività, condizionata da autofertilità soltanto parziale.

Bella d'Imola. Nel periodo medio-precocità resta la cultivar di riferimento sia nella sua terra di origine, quanto al Centro e al Sud.

San Castrese e Vitillo. In piena stagione queste cultivar vesuviane assumono un ruolo di riferimento. Maturano pressoché insieme, con una curiosa inversione: al Sud Vitillo matura 1-2 giorni prima di San Castrese, mentre al Nord la situazione si inverte. Vitillo è superiore sotto il profilo gustativo, ma la tenuta di maturazione ne limita la destinazione a «filieri corte».

Foto: Isf FO



Ninfa: cultivar precocissima, idonea per gli ambienti meridionali, richiede un forte e precoce diradamento

Foto: Dcdsl - Pisa



Antonio Errani, il frutto è apprezzato a livello nazionale per aspetto e sapore, mentre non dovunque è soddisfacente la produttività

Foto: Saprov AN



Bella d'Imola: varietà medio-precocità ottimamente ambientata in quasi tutta la Penisola

Tabella 1 - Principali caratteristiche delle cultivar di albicocco in osservazione presso le Unità operative

Varietà	Anni produzione (min.-max)	Maturazione (gg da San Castrese)	Epoca di fioritura (°)	Intensità diradamento (0-5)	Peso frutto (g)	Produzione (°)			Consistenza della polpa (0-5)			Aspetto (0-5)			Sapore (0-5)	
						Nord	Centro	Sud	Nord	Centro	Sud	Nord	Centro	Sud	Nord	Centro
Aurora*	3-8	-29/-20	M	0-3	50-60	M	M-S	S-ME	2	2	2	3	4	3-5	4	3
Ninfa*	1-8	-29/-17	P-M	4-5	40-62	ME-MoE	ME	S-MoE	2-3	1-3	2-3	3	1	2-3	2-4	1-3
Sayeb Beliana°	2-12	-26/-15	P	3	49-56			M-E			2-5			2-4		
Castelbrite	4-12	-19/-14	MP	3	55-63			S-E			3-5			3-5		
Perla	2-8	-18/-12	P-M	0-3	49-77		MS-E	S-E		1-2	1-4		2	2-3		2
Tyrinthos	10-16	-13	P	3	62-65			E-MoE			4-5			4		
Antonio Errani	4-12	-15/-9	MP-M	0-1	60-85	M-S	M	MS-M	2-3	3	3-5	3	4	3-4	4	4-5
Giada	3-8	-17/-5	MP-M	0-5	58-67			M-MoE			2-4			2-3		
Maria Matilde	4-12	-10/-6	P-M	3	60-74			S-E			2-3			2-3		
Orange Red° Bhart*	3-12	-11/-4	M-T	0-3	46-70	MS-M	S	S-ME	3-4	4	3-5	5	5	4-5	3-5	3
Caldesi 2	4	-7	MP	3	60-81			M-S			2			3		
Monaco Bello	5-16	-11/-2	P-M	3	56-81		E	MoE		3	3-4		3	3-4		2
Bella d'Imola	3-8	-8/-2	M-MT	0-5	65-95	MoE	E-MoE	M-E-E	4	3	2-4	2	4	3-4	3-4	2-4
Ceccona	5-12	-9/-2	P-M	3	55-70		M	S-E		2	3-4		2	3-4		2
Harcot	10-12	-4/-5	T	3	72-85		E	M		4	5		5	4		4
Harogem	2-8	-4	MT	1-3	53-61			MS-E			4-5			3-4		
Amabile Vecchioni	8	-3	M	3	45-75			E						3		
Giulia	4-10	-6/1	MP	0-3	51-78		M-S	S-MoE		3	2-4		3	2-5		3
Goldrich	3-10	-7/3	P-M	1-3	68-95	M-ME	M-MS	S	3-5	3-4	4	4	4	4	2-4	2
Ivonne Liverani	5/16	-3/-3	M	3	60-92	S		M	2		3-4			3	3	
Vitillo	3-16	-7/6	P-M	3	56-129	E	E-MoE	ME-E	2	3	3-4	3	4	3-4	3	2
San Castrese	2-16	16-25 giugno	P	2-3	48-58	MoE	E-MoE	S-ME	3	3-4	3-4	2	3	2-5	3	2-3
Sortilege° Avilara*	3-6	-3/3	MP-T	0	42-72	MoS	MoS-M		2	2			2		3	1-2
Laycot*	2-8	-1/7	MP-M	1-3	55-70	E		MoS-M	3		3-5			2-4	5	
Palummella	5-12	-1/5	P-M	3-4	55-70	MoE	MS	E-MoE	3	2	3-4	2	3	3	3	2
Alba	4-8	1/4	MP-M	2-3	69-90			M			4-5			3-4		
Comedie° Avilor*	1-6	2/7	M-MT	3	67-77	M-E	M-MS		1	3			2		3	2
Portici	3-16	1/10	3-26 marzo	3-5	50-85	MoE	MoE	M-MoE	3	2	3-4	3	4	2-5	4	3-5
Hargrand	6	4/8	M	1	68	E			3					5		
Noemi	6-8	6/10	M-MT	0-3	35-55		S	E-MoE		3	2-4		3	1-4		2
Fracasso	5-16	8/17	M-MT	3	50-62		E	MoE		3	1-4		3	3		3
Pellecchiella	4-16	12	M-T	0-3	50-60		MS	ME-MoE		3	3-5		3	3-5		2
Tonda di Costigliole	10	12	M	3	42	E			1					5		
Dulcinea	3-10	8/17	M-T	3-4	45-60		E	M-MoE		3	3-5		2	2-4		5
Bergeron	1-10	12/15	T	0-1	50-70	M-E	S-E	S	3	3-4	4		2-3	4	3	2-3
Boccuccia Spinosa	5-12	8/20	M-MT	3	57-65		E	MoE		3	3-4		3	4-5		3
Fantasma° Avikour*	1-6	12/16	M-T	0-1	47-63	M-E	S-E	S	2	2-4	3-4		3	4	3	2-3
Boccuccia Liscia	5-12	11/18	M-T	3	55-70		E	MoE		3-4	3-4		4	3		3-4
Pisana	3-8	8/22	M-T	0-3	52-85	S-ME	S-E	M-S	2-3	4	2-4	4	4	2-5	4-5	5
Tardif de Tain*	2-8	9/21	M-T	1-3	54-70	ME		S-E			2-3			2-4	2-3	
Helena du Roussillon° Aviera*	1-6	13/18	MT-T	1	56-60		S	S		3	4		3	4		3
Mandorlon	2-3	14/22	T	1	50-65			S			2-3			3-4		
Tardif de Bordaneil	2-8	15/25	M-T	1-3	37-70			MS-E			2-4			3-4		

Il simbolo ° indica «marchio registrato», il simbolo * indica che la cultivar è protetta. (°) Fioritura (rispetto a Portici): P = precoce; M = intermedia; T = tardiva. (°) Produzione: MoS = molto scarsa; S = scarsa; M = media; E = Cultivar scartate dalle Unità operative dell'area. ■ Cultivar in corso di valutazione presso le Unità operative dell'area.

Portici. La forbice che separa la sua maturazione da San Castrese si accentua da Sud (+2 gg) a Nord (+4 gg); in queste ultime regioni va così a occupare il segmento di mercato medio-tardivo. È tenuta in considerazione sia per il sapore sia per l'aspetto (colorazione attraente, forma regolare, pezzatura omogenea ed elevata). La consistenza della polpa la rende sensibile al cracking, motivo per cui al Nord non è indicata nelle aree pedemontane, soggette a piovosità nel periodo della raccolta.

Pisana. Chiude la stagione. Il suo profilo gustativo si è dimostrato di tutto rilievo. La produttività è più affidabile in ambienti caldi, i quali ne accentua-

Pisana: i frutti sono particolarmente attraenti, di grossa pezzatura e ottime caratteristiche organolettiche; la produttività non è soddisfacente in tutti gli ambienti

Foto: Archivio IA



	RSR (°Brix)			Acidità (meq/100 g)			
	Sud	Nord	Centro	Sud	Nord	Centro	Sud
5	12,1	15,5-16,5	11	38,8	25		20
2-3	10,3	11,9-14,4	8,9-14	19,6	15,9-28,9		16
			11,3-12,8				26
2-3			9,2-10				21
3-4		10,4-14	10,3-13,8		17,9-31,5		25
1-2			10				
4-5		13,5-15,5	14,6-15,9		19,1-22		18
3-4			10,4-12,8				25
4			16				
4-5	13,2	15,5	14,6-15	11,3	20,8		12
3							
3-4			14-17,7				30,8
2-4		12,6-15,6	13-16,2		19,5-32		29
3		15,2	12-14,8				36,8
3			16				
2-4			13-15,4				18
3			17				
3-5		13,5-16	11-16		27,6		28
3	12,9	13-16,9	14	32,07	21,8-31,8		
2-3	11		14	26,5			
3-5		11,6-13	11,4-17,2		17,7-24,6	23-27,4	
3-4	14	12,4-16,4	13,4-16	20,5	24,2-27,6	18-26,9	
	11,6	12,8-14,5		27,7	24,8-26		
3-5	14		14,7	21,4			21
3-4		15,6	13,3-15				29,7
2-3			11,9-16				38
	11,9	13-14,9		16,9	20,6-23,1		
2-5	15	13,8-18,6	14,9-18	18,8	14,3-15,7		29
	18,2						
2-4		15,7-16,6	13-15,4		32,3		
3-4		14-18	15,2-16,4		15,5-17,6	22,0	
4-5			14,8-16,6		15,3	14-18,9	
	15,9			18,6			
4-5		14,8-21	12,8-16,6		13,1	20	
3	13,3	14,5-16,9	14	24,9	15-16,2		
3-4		13,5-16,3	15-17		16,3	21,9	
1-3	13,3	16,8	15,2-16,2	19,5	20,1		
4		13,6-18,7	14-15,9		19	24,5	
4-5	12,8	13,9-21,3	15,5	16,4	8,1-18	12	
2-3	12,3-14,5		14-14,8	17,5-18,9		16	
4		17,5-19,8	14,2		16,9		
4			16,6			7	
2-4			13-18,2			9	

e elevata; MoE = molto elevata.

no il ritardo di maturazione: 16 giorni dopo San Castrese al Sud contro soli 8 giorni al Nord.

Le specificità del Nord

Nella intelaiatura generale sopra descritta rimangono ampi spazi, sia temporali per completare il calendario di raccolta, sia merceologici per cogliere livelli qualitativi di eccellenza, in cui inserire cultivar con adattabilità meno ampia delle precedenti. Negli ambienti settentrionali risultano produttive cultivar con fabbisogno in freddo medio-elevato, improponibili altrove.

Aurora*. Precocissima che al Nord consente un anticipo di 5-6 giorni rispetto a Ninfa. Si è diffusa per la colorazione aranciata intensa e il buon sapore, supportato da adeguata componente aromatica. I suoi limiti sono la rapida evoluzione della maturazione e la sensibilità della pianta ai cancri da *Pseudomonas* spp.

Orange Red® Bhart*. Nell'epoca di Antonio Errani il Nord ha la possibilità di optare per questa cultivar alternativa, che prosegue la tipologia merceologica iniziata con Aurora. In campo anche questa pone problemi di costanza produttiva, dovuti sia all'autoincompatibilità che all'habitus produttivo.

Laycot e Hargrand**. Nell'epoca di San Castrese, ma solo negli ambienti pedemontani (Piemonte e Veneto), queste cultivar di origine canadese ottengono produttività soddisfacenti. Laycot è di presentazione e sapore eccellenti, mentre Hargrand è rustica e un po' meno attraente, ma di ottime caratteristiche organolettiche.

Le integrazioni per il Centro

Gli ambienti caratteristici delle regioni del Centro si prestano alla coltivazione delle cultivar di interesse nazionale sopra ricordate, ma per alcune peculiarità pedoclimatiche a queste se ne possono aggiungere altre, che ne

completano il panorama varietale.

Perla. Nel periodo medio-precoco la cultivar è risultata interessante per Marche e Lazio, in quanto associa una produttività elevata e costante a una scarsa sensibilità allo spacco. Il sapore è leggermente inferiore ad Antonio Errani, di pari epoca di maturazione.

Goldrich. Nel periodo di Bella d'Imola, la cultivar (sinonimo di Sungiant) risulta migliore per pezzatura e consistenza del frutto, mantenendo buone caratteristiche qualitative. I suoi limiti riguardano l'auto-incompatibilità e la produttività medio-scarso.

Monaco Bello, Palummella e Boccuccia Liscia. Per le regioni Toscana e Lazio trovano spazio queste cultivar di origine campana, ritenute valide per le loro caratteristiche di affidabilità produttiva e qualità del frutto.

Dulcinea. Nel periodo tardivo risulta interessante per le elevate caratteristiche produttive e organolettiche (sapore e aroma) che la rendono adatta, oltre che per il consumo fresco, anche alla trasformazione in puree e all'essiccazione. I limiti riguardano lo scarso sovraccolore del frutto, la presenza di spaccature e a volte di rugginosità.

Le opportunità in più per il Sud

Il clima meridionale esalta in generale le caratteristiche agronomiche e qualitative della maggior parte delle cultivar di albicocco, come dimostra l'elevato numero di giudizi positivi espressi dalle Unità operative meridionali. I giudizi appaiono talvolta tra loro discordanti, in ragione della grande sensibilità del comportamento della specie alle condizioni microclimatiche.

Le cv precoci. La produzione delle albicocche si apre al Sud ai primi di maggio con Ninfa in coltura protetta, con tuttavia ampi periodi vuoti tra fine maggio e inizi giugno in cui non vi sono varietà affidabili. Le nuove introduzioni, infatti, o non sono state ancora del tutto valutate per gli ultimi fenomeni climatici avversi (gelate), oppure hanno mostrato fabbisogni in freddo elevati, di difficile soddisfacimento negli ambienti meridionali. Queste particolari esigenze termiche interferiscono pesantemente con le necessità di impollinazione incrociata (tabella 3).

Le cv medio-tardive. Nello specifico, rispetto alle considerazioni di carattere generale, al Sud trovano condizioni ottimali di sviluppo e produzione le cultivar di origine campana. Nel periodo tardivo c'è Portici, di buona produttività e ottime caratteristiche organolettiche, contemporanea di Palummella che conferma le ottime performance produttive e di qualità, ma ne

Aurora: cultivar precocissima, autoincompatibile, non si adatta agli ambienti meridionali a causa dell'elevato fabbisogno in freddo

Foto: Cresco CN



Tabella 2 - Cultivar giudicate negativamente da tutte le Unità di Nord e Centro

Cultivar	Centro	Nord
Alba	X	X
Amabile Vecchioni	X	X
Boccuccia Liscia		X
Boccuccia Spinosa		X
Caldesi 2	X	X
Castelbrite	X	X
Dulcinea		X
Fracasso		X
Giada		X
Giulia		X
Hargrand	X	
Harogem	X	X
Helena du Roussillon® Aviera*		X
Ivonne Liverani	X	X
Laycot*	X	
Mandorlon		X
Maria Matilde	X	X
Monaco Bello		X
Noemi		X
Pellecchiella		X
Perla		X
Sayeb Beliana*	X	X
Tadeo	X	X
Tardif de Bordaneil	X	X
Tyrinthos	X	X
Veecot	X	X

In rosso le cultivar scartate nell'ultimo anno.

cessita di intenso diradamento. Sempre nella fase tardiva si distinguono Fracasso, di buon sapore e a duplice attitudine, Pellecchiella, Boccuccia Liscia e Boccuccia Spinosa, ottime per pezzatura, sapore e produttività. Anche il Sud condivide con il Centro un certo interesse per Dulcinea.

Le cv tardive. Il calendario di raccolta è chiuso da alcune varietà francesi caratterizzate da frutti attraenti, ma di pezzatura piccola e forma irregolare (Tardif de Tain) o con produttività incostante (Fantasme e Helena de Roussillon).

Prospettive dell'innovazione varietale

Le cultivar fin qui esaminate dal Progetto Liste varietali e proposte alla filiera albicocco rispondono solo in parte alle attese della distribuzione e del consumo. D'altro canto le prospettive del miglioramento genetico di questa specie, che può contare su un'ampia piattaforma genetica, consentono di prevedere prospettive di innovazione impensabili fino a pochi anni fa. Le cultivar in osservazione o in fase di introduzione nel Progetto sono oltre una ventina (tabella 4) e lasciano intravedere possibilità di ampliamento del calendario di raccolta, in particolare nella direzione dell'epoca tardiva (fino a tutto agosto e settembre).

Tabella 3 - Impollinatori consigliati per le cultivar autoincompatibili

Impollinatori	Cultivar autosterili (richiedono impollinazione incrociata)								
	Ceccona	Goldrich	Laycot®*	Aurora*	Pinkcot® Copty*	Robada*	Veecot	Hargrand	Orangered® Bhart*
Ninfa	PI								
San Castrese	PI	PI, Crpv, Creso	Creso		Creso	Creso	Creso	Creso	Creso
Precoce d'Imola	PI			PI					
Boccuccia	CA								
Vitillo	CA	PI, Creso	PI, Creso	PI	Creso	Creso	Creso	Creso	Creso
Monaco Bello		PI	PI	PI					
Palummella	PI	PI, Creso	PI, Creso		Creso	Creso	PI		
Sabbatani			Crpv	Crpv					
Ivonne Liverani		Creso	PI, Creso				PI, Creso	Creso	Creso
Laycot*		Creso							
Noemi							Creso		
Bella d'Imola		Creso, Crpv	Creso, Crpv	Crpv			PI		
Pisana					Creso		PI, Creso	PI	PI
Portici	CA	Creso	Creso	CE, PI, Crpv	Creso	Creso	Creso	Creso	Creso
Hargrand									PI, Crpv, Creso
Helena du Roussillon® Aviera*							Creso		
Tonda di Costigliole					Creso		Creso	Creso	Creso
Harogem									Creso
Milady Marietta*								PI	PI
Boccuccia Liscia		CE						PI	PI
Fantasme® Avikour*			CE					PI	PI
Orangered® Bhart*								Creso	
Dulcinea				CE				PI	PI
Fracasso		CE							
Tardif de Tain®				CE					CE

Le cultivar sono elencate secondo l'epoca di fioritura. All'interno della tabella vengono indicate le combinazioni che sono state sperimentalmente accertate come possibili e l'Unità operativa che ha fornito l'informazione. È evidente come il numero delle cultivar segnalate come ad antesi contemporanea è maggiore nelle aree più settentrionali, dove l'arco di fioritura è, per ragioni climatiche, più stretto, mentre nelle aree centrali o meridionali le cultivar tendono a fiorire in epoche molto lontane tra loro.

Brevi profili delle cv in Lista

Di seguito per ciascuna delle cultivar presentate in tabella 1 si delineano i punti forti e i punti deboli. Le cultivar sono elencate in ordine alfabetico.

Alba.

- ☺ Pezzatura.
- ☹ Aspetto frutti, scarso colore, acidità elevata, scarso sapore.

Amabile Vecchioni.

- ☺ Aromatica e dolce (Sud).
- ☹ Pezzatura piccola.

Antonio Errani.

- ☺ Precocità, buon sapore, bell'aspetto.
- ☹ Produzione scarsa, suscettibile a spaccature, difficile adattamento.

Aurora*.

- ☺ Precocità, aspetto attraente, sapore buono.
- ☹ Consistenza scarsa, autoincompatibile, elevato fabbisogno in freddo.

Bella d'Imola.

- ☺ Produttività, sapore, pezzatura.
- ☹ Consistenza scarsa (Sud), cascola pre-raccolta, elevata acidità del frutto.

Bergeron.

- ☺ Pezzatura.
- ☹ Elevato fabbisogno in freddo, sapore scarso, acidità elevata.

Boccuccia Liscia.

- ☺ Sapore, pezzatura, aspetto dei frutti, produttività.
- ☹ Poco adatta al Nord, semispicca (Sardegna), consistenza.

Boccuccia Spinosa.

Foto: Creso Cuneo



Tardif de Tain: è una delle cultivar a maturazione più tardiva; non fornisce tuttavia buoni risultati negli ambienti a inverno mite dell'Italia meridionale

- ☺ Sapore, produttività, aspetto dei frutti.

- ☹ Poco adatta al Nord, colorazione dei frutti.

Castelbrite.

- ☺ Pezzatura in rapporto all'epoca di maturazione, precocità.
- ☹ Scarsa consistenza, alternante, acida, scarso sapore (Centro e Nord)

Ceccona.

- ☺ Pezzatura.
- ☹ Autoincompatibile, consistenza scarsa, poco colore, difficile adattamento.

Comedie® Avilor.

- ☺ Pezzatura elevata.
- ☹ Consistenza scarsa, aspetto dei frutti, disformità tra gli stessi, buccia acidula.

Tabella 4 - Cultivar in corso di valutazione

Bergarouge [®] Avirine*	Opal
Bergeron	Pinkcot [®] Copty*
Carmen Top [®] Carmen Pop*	Polonais
Dany	Robada*
Frenesie [®]	Rouge de Fournes
Karpatin	Royal Roussillon
Kompacta	Sylver Cot [®] Versyl*
Kyoto*	Sylred*
Lady Elena*	Tardicot*
Lady Rosa*	Valievka
Laura	Venturina
Marietta [®] Milady*	

Dulcinea.

- ☺ Molto dolce, aromatica, produttività, bassa acidità, adatta per puree.
- ☹ Scarsa pezzatura e colorazione.

Fracasso.

- ☺ Sapore, pezzatura, duplice attitudine.
- ☹ Inadatta al Nord.

Giada.

- ☺ Produttività, caratteristiche organolettiche (Sud).

- ☹ Spaccature, modesta pezzatura, aspetto frutti.

Giulia.

- ☺ Pezzatura, produttività (Sardegna, Caserta).

- ☹ Incostanza produttiva, semispicca, acidità elevata, medio sovraccolore, scarsa consistenza.

Goldrich.

- ☺ Pezzatura e consistenza elevate, buona tenuta.

- ☹ Parzialmente autocompatibile, sapore medio, elevata acidità.

Harcot.

- ☺ Sapore, pezzatura, attrattività.

- ☹ Autoincompatibile.

Hargrand.

- ☺ Pezzatura buona, ottimo sapore.

- ☹ Autoincompatibile, scartata in Romagna.

Helena du Roussillon[®] Aviera*.

- ☺ Buon sovraccolore.

- ☹ Elevato fabbisogno in freddo, produzione irregolare, maturazione disomogenea, sapore medio.

Ivonne Liverani.

- ☹ Scarsa suscettibilità a monilia.

- ☹ Acidità elevata, produttività irregolare.

Laycot*.

- ☺ Dolce, bell'aspetto, pezzatura.

- ☹ Autoincompatibile, produce solo in aree limitate.

Mandorlon.

- ☺ Sapore.

- ☹ Elevato fabbisogno in freddo, produzione irregolare, aspetto.

Maria Matilde.

- ☺ Pezzatura.

- ☹ Aspetto frutti, acidità elevata (Centro-nord).

Monaco Bello.

- ☺ Buon sapore, produttività, pezzatura medio-grossa, uniformità di maturazione.

Tabella 5 - Vivaisti autorizzati a moltiplicare cultivar protette

Cultivar	Brevetto italiano (n.)	Brevetto europeo (n.)	Titolare brevetto	Vivaista autorizzato (*)
Aurora*	2024		Coop. Ansaloni, Bologna	13, 17, 38
Bergarouge [®] Avirine*		11478	Cep Innovation, Francia	
Bora [®] *		2003/0301	Crpv, Diegaro di Cesena	70, 72, 73, 77, 78
Carmen Top [®] Carmen Pop*		1998/1329	Ipp - Vivai Battistini G., Cesena	7, 17, 25, 64
Florilege*		12329	Cep Innovation, Francia	
Kyoto*		1999/1644	Vivai Escande, Francia	
Lady Elena*	1026NV/96		Gasparri & Figli	15, 34
Lady Rosa [®] *		1999/1489	Ipp - Vivai Battistini G., Cesena	7, 17, 25
Laycot*	1791		Gie Star Fruits, Francia	11
Marietta [®] Milady*		1999/1391	Crpv, Diegaro di Cesena	6, 17, 18, 27, 31, 35, 60
Ninfa*	2100		Crpv, Diegaro di Cesena	6, 7, 13, 17, 19, 20, 26, 35, 67
Orangered [®] Bhart*	1792		Gie Star Fruits, Francia	11
Pinkcot [®] Copty*		1997/0229	Vivai Escande - Ipp	7, 25, 64
Robada*		10209	Gie Star Fruits, Francia	11
Sylred*		1998/1352	Vivai Escande, Francia	7, 64

(*) Per i riferimenti si rimanda alla tabella pubblicata a pag. 7.

- ☹ Scarso sovraccolore, sensibile manipolazioni, piccola pezzatura (Bari).

Ninfa*.

- ☺ Precocità, discreto sapore, elevata produttività, bell'aspetto, adatta coltura protetta (Caserta).

- ☹ Scarsa consistenza, piccola pezzatura, scarsa tenuta.

Noemi.

- ☺ Sapore.

- ☹ Elevata acidità, non spicca, tendenza a spaccature

Orange Red[®] Bhart*.

- ☺ Bell'aspetto dei frutti.

- ☹ Elevato fabbisogno in freddo, autoincompatibile, produzione insoddisfacente (Centro).

Palummella.

- ☺ Produttività buona e regolare, rusticità.

- ☹ Sapore medio, sembra meno plastica, come adattamento, di San Castrese a cui somiglia (Caserta).

Pellechiella.

- ☺ Sapore dolce, pezzatura ottima, produttività (Sud).

- ☹ Scarsa produttività (Centro-nord), inadatta al Nord, soggetta a spaccature.

Perla.

- ☺ Produttività costante, resistente a spaccature.

- ☹ Sapore e sovraccolore scarso, cascata elevata, alta acidità, consistenza e pezzatura scarse.

Pisana.

- ☺ Grossa pezzatura, bel colore, ottimo sapore, maturazione tardiva.

- ☹ Lenta messa a frutto, produttività media.

Portici.

- ☺ Sapore dolce, aromatica, pezzatura, produttività, larga adattabilità.

- ☹ Suscettibile a spaccature.

Sayeb Beliana[®].

- ☺ Sapore, precocità di maturazione, produttività regolare (Caserta).

- ☹ Scarsa consistenza, pezzatura pic-

cola, senza sovraccolore.

San Castrese.

- ☺ Produttività elevata e costante, larga adattabilità, utilizzo anche industriale.

- ☹ Sapore e aspetto medio-scarsi.

Sortilege[®] Avilara*.

- ☹ Autoincompatibile, sapore medio, buccia acidula, pezzatura scarsa.

Tardif de Bordaneil.

- ☺ Sapore dolce (Calabria).

- ☹ Maturazione irregolare, produttività insoddisfacente in molte regioni.

Tardif de Tain*.

- ☺ Epoca di maturazione, sapore dolce.

- ☹ Semispicca, media pezzatura, aspetto frutti, produttività insoddisfacente forse per elevato fabbisogno in freddo.

Tonda di Costigliole.

- ☺ Ottimo sapore.

- ☹ Piccola e poco attraente, diffusa solo in Piemonte.

Vitillo.

- ☺ Ottima pezzatura, produttività elevata e regolare.

- ☹ Sapore discreto, aspetto mediocre, scarsa tenuta, semispicca.

Silvio Pellegrino

Consorzio di ricerca e sperimentazione per l'ortofruitticoltura piemontese
Cuneo

Franco Capocasa

Dipartimento di scienze ambientali e delle produzioni vegetali
Università politecnica delle Marche

Carmelo Mennone

Azienda Pantanello, Metaponto (Matera)
Alsia - Regione Basilicata
cmennone@tiscalinet.it

Rolando Guerriero

Dipartimento di coltivazione e difesa delle specie legnose
Università di Pisa