REGIONE PIEMONTE

Antiche cultivar di melo in Piemonte

agricoltura & *ricerca*

REGIONE PIEMONTE

Antiche cultivar di melo in Piemonte

Assessorato Agricoltura,
Tutela della Flora e della Fauna
Direzione Sviluppo dell'Agricoltura

Coordinamento editoriale:
Teodora Trevisan

Coordinamento tecnico:
Luisa Ricci

È vietata la riproduzione dei testi e dei materiali iconografici senza autorizzazione e citazione della fonte

Stampa:
L'Artistica Savigliano

Tiratura:
2.000 copie – ottobre 2006

Supplemento al n. 52 dei
"Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura"
Direttore responsabile: Teodora Trevisan
Redazione presso Regione Piemonte
Assessorato Agricoltura - Corso Stati Uniti 21, 10128 Torino
tel. 011/432.4722 - 011/432.4320 – Fax 011/537726
E-mail: agricoltura@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte.it/agri

Coordinamento scientifico:
Giancarlo Bounous, Dipartimento di Colture Arboree,
Università degli Studi di Torino

Realizzazione della ricerca:
- Giancarlo Bounous* ha impostato e diretto la ricerca, curato l'indagine, la stesura del testo, la redazione delle schede pomologiche e la ricerca storico-bibliografica
- Gabriele Loris Beccaro* ha collaborato al reperimento delle accessioni, alla redazione delle schede pomologiche, ha effettuato le analisi chimiche e nutraceutiche
- Maria Gabriella Mellano* ha collaborato alla stesura del testo relativo a composizione e valore nutrizionale ed ha effettuato le analisi chimiche e nutraceutiche

Collaborazioni:
Paolo Boccacci*, Manuela Cavanna*

Rilievi in campo e contributi nelle determinazioni chimico-analitiche:
Giulio Re**: coordinatore
Dario Possetto**, Anna Bosio** e
Sandra Del Forno**

Crediti fotografici:
Gabriele Loris Beccaro*, Giancarlo Bounous*

Per la parte di testo ripresa dal volume *Germoplasma Ortofrutticolo del Piemonte*, Suppl. a Quaderni anni 1995 e 1997, hanno collaborato Cristiana Peano e Giovanna Giacalone del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino e Dario Martina della Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (TO).

Si ringraziano il Dr. Mauro Caviglione per la collaborazione nel reperimento delle accessioni ed i tecnici Giulio Gaiotti e Marco D'Oria per la cura delle collezioni del Dipartimento di Colture Arboree.

* *Dipartimento di Colture Arboree, Università degli Studi di Torino*
** *Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (TO)*

ANTICHE CULTIVAR DI MELO

in Piemonte

ANTICHE
CULTIVAR DI MELO
in Piemonte

REGIONE
PIEMONTE

La Regione Piemonte è da sempre impegnata per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio varietale e zootecnico locale, puntando l'attenzione su tutti i settori agricoli: la cerealicoltura, la floricoltura, la frutticoltura, l'orticoltura, la viticoltura e la zootecnia.

La Regione Piemonte, dopo aver sostenuto una prima ricerca sulla biodiversità del melo, sfociata in una pubblicazione a schede dei risultati ottenuti, ha continuato la sperimentazione su questa importante specie grazie all'attività svolta dal dipartimento di Colture Arboree dell'Università degli Studi di Torino e dalla Scuola Malva Arnaldi di Bibiana.

L'intento è quello di conservare, descrivere e caratterizzare il patrimonio varietale locale, nonché le cultivar che nel tempo hanno assunto importanza commerciale consolidata.

La finalità è sia quella di preservare le varietà locali endemiche dal rischio di erosione, sia quella di reintrodurre in coltura specializzata le varietà migliori.

Lo studio, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, è importante per favorire uno sviluppo sostenibile dell'agricoltura locale e il recupero di prodotti tradizionali, testimonianza preziosa della nostra civiltà rurale.

Si è quindi ritenuto utile raccogliere, in una nuova pubblicazione, le informazioni sulle principali cultivar di melo raccolte presso le collezioni varietali di Chieri e di Bibiana, descrivendo le caratteristiche morfologiche delle piante e i parametri analitici ed organolettici dei frutti.

Il nostro intento è che possa essere una fonte di utili informazioni per tutti coloro che, a vario titolo, si occupano di frutticoltura e puntano verso un'agricoltura di qualità consapevole delle proprie risorse genetiche, parte integrante della nostra cultura e delle nostre tradizioni.

Mino Taricco
Assessore regionale all'Agricoltura
Tutela della fauna e della flora

Introduzione

Giancarlo Bounous
Ordinario di Arboricoltura Generale
Dipartimento di Colture Arboree, Università di Torino

Uno dei capisaldi dell'attività agricola del Piemonte è costituito da tempo dalla melicoltura, che caratterizza i sistemi frutticoli di molte zone della Regione. Fino alla metà del Novecento la piattaforma varietale del melo risultava particolarmente ampia e ricca di entità di pregio ma, a partire dagli anni Sessanta, con l'avvento della frutticoltura specializzata, le numerose cultivar autoctone sono state gradualmente sostituite da quelle commerciali e il panorama varietale piemontese, come del resto quello nazionale, ha subito un forte ridimensionamento. Proprio per evitare la perdita di questo prezioso germoplasma negli anni seguenti è iniziata un'opera di reperimento, descrizione e tutela delle risorse genetiche e la successiva salvaguardia *ex situ* in campi collezione, arricchitisi nel corso degli anni di nuove accessioni.

Il problema della perdita della variabilità genetica è sentito, com'è noto, non soltanto a livello locale ma, fortunatamente, la consapevolezza della

gravità della perdita delle risorse genetiche è ormai acquisita a livello internazionale.

L'impoverimento ed il restringimento della base genetica dei viventi ha assunto negli anni dimensione planetaria e del problema hanno preso lentamente coscienza governi ed organismi internazionali. Dagli anni '70 del Novecento la comunità scientifica iniziò ad interessarsi delle risorse genetiche mondiali e, con la dichiarazione di Stoccolma del 1972, l'ONU presentò una risoluzione per la costituzione di banche per la raccolta e la salvaguardia del materiale genetico delle specie animali e vegetali.

Successivamente, la Convenzione sulla diversità biologica, sottoscritta a Rio de Janeiro nel 1992 da 153 Paesi, sancì l'importanza della conservazione del patrimonio biologico della Terra riconoscendone il valore, espresso sinteticamente con il termine biodiversità.

Le ragioni di essere, le finalità della conservazione della variabilità genetica sono molteplici. Oltre al valore produttivo immediato dei genotipi e al valore etico dell'esistenza dei viventi, la diversità genetica è un prezioso serbatoio di geni da utilizzare nei programmi di miglioramento genetico.

In questo quadro si inserisce la presente monografia, volta a descrivere un patrimonio di inestimabile valore quale è il germoplasma del melo in Piemonte.

Il lavoro che presentiamo, riprendendo nelle linee essenziali l'impianto scientifico e la metodologia di lavoro concordata a livello internazionale, si propone di offrire uno studio del germoplasma del melo presente in Piemonte, la cui variabilità genetica è conservata presso i campi collezione del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino e della Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (Torino). Le 129 schede pomologiche della monografia sono il frutto di numerosi anni di lavoro, di ricerche bibliografiche, interviste a frutticoltori e tecnici, osservazioni di campo ed analisi di laboratorio, inclusa la valutazione delle caratteristiche nutraceutiche delle cultivar più significative. La ricerca, finanziata dall'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte, ha permesso di studiare, qualificare e valorizzare il germoplasma locale quale espressione dell'interazione tra risorse genetiche e territorio. La Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Torino ha finanziato una borsa di studio che ha permesso di integrare i risultati della ricerca con ulteriori informazioni sul valore nutrizionale dei frutti delle antiche varietà.

Auspichiamo che il lavoro possa essere un valido strumento a disposizione non solo degli studiosi ma anche degli operatori che intendono proporre ai consumatori frutti con sapori, profumi e peculiarità biologiche (ad esempio l'elevata capacità antiossidante) e produttive. Ben lungi dal ritenere che il germoplasma autoctono possa avere una diffusione competitiva con le altre varietà coltivate intensivamente, a livello locale le cultivar antiche hanno buone possibilità di sviluppo e interessanti prospettive di integrazione di reddito, se inserite in comparti economici particolari, con il recupero di usi tradizionali e l'individuazione di prodotti innovativi. Infatti, riunendo molte tipicità, è possibile fare massa critica: sono ormai numerosi in diversi contesti gli "itinerari della biodiversità" e le "associazioni produttori della frutta antica" che propongono ai consumatori queste varietà.

La salvaguardia attiva della biodiversità, che consiste nella sua utilizzazione economica e paesaggistica , mettendo in luce peculiarità e qualità dei raccolti, può far sì che le vecchie cultivar di melo tornino a caratterizzare il tessuto della frutticoltura di aziende situate in zone particolari, specialmente di collina e bassa montagna, consentendone la sopravvivenza.

Indice

Introduzione . . . . . pag. 7

La melicoltura in Piemonte
Origine ed evoluzione . . . . . » 11
Situazione attuale . . . . . » 16

Individuazione, conservazione e descrizione del germoplasma di melo in Piemonte
Scopo e metodologia del lavoro . . . . . » 19

Campi collezione . . . . . » 28

L'analisi del DNA . . . . . » 30

Composizione e valore nutrizionale delle mele . . . . . » 31

Bibliografia . . . . . » 35

Schede pomologiche . . . . . » 37

La melicoltura in Piemonte

Origine ed evoluzione

La melicoltura, già conosciuta presso i Greci, diventa particolarmente florida nel periodo dell'Impero Romano. Catone, Varrone, Plinio, Palladio, oltre a citare ben 26 varietà di melo, descrivono i luoghi e le cure riservate agli alberi da frutto e sottolineano l'importanza riservata alle mele che, oltre ad essere pagate profumatamente, sono spesso presenti sia nelle opere letterarie che nelle decorazioni pittoriche o scultoree di abitazioni e monumenti dell'Impero (Mattirolo, 1917).

Diversa è la situazione del Piemonte dove, fino al secolo IX, si raccolgono mele, pere, fichi, olive, castagne ed uva da piante spontanee.

Nei Capitolarii di Carlo Magno sono contenuti consigli e raccomandazioni a coltivare meli a frutti dolci, profumati, acidi e di lunga conservazione ma i pochi segni di una vera e propria frutticoltura si ritrovano solo nei vasti giardini di abbazie e conventi.

In Piemonte sono gli ordini monastici cluniacensi prima e cistercensi poi che si dedicano a coltivare e migliorare le varietà del periodo romano sopravvissute alle invasioni barbariche (Mattirolo, l.c.; Gabotto, 1901).

Fino al XIII-XIV secolo i fruttiferi sono considerati alberi ornamentali, di lusso, da porre intorno alle dimore signorili in quanto richiedono per la loro coltivazione grandi spazi, competenze tecnico-agronomiche ancora inesistenti e presentano ampi margini di rischio prima e dopo il raccolto. Di conseguenza la frutta assume il significato per lo più di privilegio, cibo superfluo, riservato alle classi abbienti.

Nel tardo Medioevo però, statuti comunali e rendiconti delle castellanie sabaude fanno menzione di alberi da frutto piantati ai bordi di coltivi, in prati aperti o chiusi, campi a cereali, orti, brolii (orti alberati), giardini, cortili, vigne e si inizia a parlare di planterii o più specificamente di pomerii (Nada Patrone, 1981).

Il melo predomina, con ciliegio, pesco e cotogno, tra i fruttiferi in Piemonte, soprattutto nel Cuneese e nel Canavese e si menzionano piante selvatiche e spontanee, ma produttive, e alberi innestati. La pratica dell'innesto sembra essere l'unica conosciuta e tramandata dall'antichità.

Verso la fine del Quattrocento nell'area pedemontana, parallelamente all'estensione della coltura, i pomi, come altri frutti, cessano di essere cibo di élite e si diffondono presso ampi strati sociali. Il loro valore veniale, deducibile dalle multe imposte per furti, pari a quello di pere, ciliegie, prugne, è inferiore a quello di castagne e mandorle (frutti di più facile e lunga conservazione) ma superiore a quello di fichi e pesche (forse più abbondanti).

La fortuna della coltura, protetta dalle autorità comunali, è attribuibile alla facile adattabilità della specie a differenti pedoclimi, alla possibilità di reperire entità a raccolto estivo oppure autunnale e di poter conservare i frutti per lunghi periodi.

Fig. 1. Adam Lonitzer, Kreuterbuch. Tav. XIX, *Pomus*. Francoforte, 1598. Xilografia acquerellata. Torino, Dipartimento di Biologia vegetale dell'Università.

Le mele sono consumate, crude o cotte (spesso con anice o in acqua di rose), sul luogo di raccolta mentre, quelle in esubero, vengono esportate con l'imposizione di pagamento di un pedaggio come risulta dagli Statuti di Bra (Nada Patrone, l.c.).

Le confetture di frutta, in particolare, continuano ad essere segno di ricercatezza e di lusso sulle mense della nobiltà e della corte dei Savoia dove si ha notizia di confetture preparate dalla duchessa Bianca di Monferrato, moglie di Carlo I (Mattirolo, l.c.).

È con il Rinascimento che si assiste, con il diffondersi della stampa e dei primi trattati di agricoltura, ad un forte impulso della frutticoltura, soprattutto in Toscana dove, similmente a quanto succede in Francia, sorgono, presso la corte medicea e le ville ducali, frutteti con varietà di pregio e condotti con tecniche innovative.

Per il Piemonte, dal XIII al XVII secolo, l'interesse per nuove varietà si limita allo spazio circoscritto dei poderi-modello (Valentino, Regio Parco, Mirafiori, Millefonti) sorti, in prossimità di Torino, per volere di Emanuele Filiberto e Carlo Emanuele I; in essi si coltivano le migliori varietà di fruttiferi per approvvigionare le mense reali (Mattirolo, l.c.).

La frutticoltura piemontese si sviluppa però solo sul finire del 1700 quando vengono introdotti, attraverso la Savoia, i modelli colturali e le varietà di fruttiferi presenti da lungo tempo in Francia (Genesy, 1882).

Un notevole contributo all'espandersi della frutticoltura nascente proviene dall'attività dell'Accademia di Agricoltura, fondata nel 1785 a Torino.

Presso gli Orti della Crocetta ed in seguito del Valentino, dipendenti dall'Accademia, si sperimentano nuove specie, si conservano e si diffondono le migliori varietà di fruttiferi del momento.

Attraverso corsi di frutticoltura vengono divulgate idee e conoscenze scientifiche e tecnologiche e si formano frutticoltori preparati professionalmente.

Le esposizioni agrarie sono l'occasione di presentare al pubblico le migliori varietà di frutta coltivate allora in Piemonte ed i macchinari agricoli utilizzabili.

Importantissimi per la frutticoltura piemontese sono nel 1800 i vivai Burdin, sorti nel 1779 a Chambéry: coi loro cataloghi, oltre a far conoscere l'ampio assortimento varietale di cui dispongono (oltre 800 varietà), i proprietari, i fratelli Burdin, offrono ai coltivatori istruzioni e suggerimenti di tecnica frutticola.

Nei loro stabilimenti viene situato anche il museo pomologico per conservare in una raccolta speciale i modelli di tutti i frutti coltivati nei regi Stati. Il modellatore Garnier Valletti, nato a Giaveno (TO) nel 1808, dopo aver lavorato alla corte austriaca dapprima e presso quella di Russia a San Pietroburgo poi, al suo rientro in Italia, riproduce nella forma, nel peso e nei colori naturali più di 1200 varietà di frutti e 600 di uve.

Di questi, ben 72 varietà di melo sono catalogate e presenti nella collezione presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

L'interesse per la conoscenza di specie e varietà di fruttiferi vede inoltre il fiorire di molte opere, indicate col termine di Pomone, concepite come descrizione organica e dettagliata dei patrimoni frutticoli esistenti, quali quella di Gallesio (1817) in Italia (fig. 2), di Leroy (1867) in Francia, seguite poi negli anni successivi da molte altre. Per ogni varietà vengono fornite descrizioni degli aspetti vegetativi e produttivi, notizie storiche su origine e sinonimi, riferimenti bibliografici, tecniche di coltivazione, disegni illustrati, spesso a colori.

Dopo la metà dell'Ottocento, per le migliorate condizioni economiche e per il progredire dei mezzi di trasporto, la domanda di frutta piemontese si accresce e conseguentemente si espande la coltura (Carlone, 1955).

POMONA
ITALIANA
OSSIA
TRATTATO
DEGLI ALBERI FRUTTIFERI
CONTENENTE LA DESCRIZIONE DELLE MIGLIORI VARIETA' DEI FRUTTI COLTIVATI IN ITALIA, COLLA LORO CLASSIFICAZIONE, LA LORO SINONIMIA E LA LORO COLTURA, ACCOMPAGNATO DI FIGURE DISEGNATE, E COLORITE SUL VERO, E PRECEDUTO DA UN TRATTATO ELEMENTARE DI POMOLOGIA.
OPERA
DI GIORGIO GALLESIO
AUTORE DEL TRATTATO SUL CITRUS, E DELLA TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE
DISPENSA 41
PISA
PRESSO NICCOLÒ CAPURRO
CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI
MDCCCXVII

Fig. 2. Giorgio Gallesio pubblica, tra il 1817 e il 1839, 41 dispense (dal titolo *Pomona Italiana*) corredate da tavole a colori che illustrano cento varietà di fruttiferi.

In seguito all'unificazione nazionale, i venti dell'innovazione raggiungono anche l'agricoltura e molto lavoro manuale viene alleviato con l'impiego di macchine che vanno ad incrementare anche la produttività. L'istruzione diventa pubblica e nel quadro della divulgazione tecnica, dal 1866 si costituiscono i Comizi Agrari, finanziati in parte dagli stessi agricoltori, poi sostituiti dalle Cattedre Ambulanti di Agricoltura e per ultimo dagli Ispettorati Agrari, organizzati a livello regionale e provinciale. La frutticoltura piemontese si espande anche in relazione alle migliorate condizioni economiche e al superamento delle difficoltà di trasporto e conservazione dei cibi.

Con l'inizio del XX secolo, la frutticoltura piemontese appare già avviata in alcuni suoi settori a specializzarsi e ad assumere un importante ruolo nell'economia agricola regionale.

Fino alla prima metà del Novecento la melicoltura continua a diffondersi lungo le vallate alpine, nelle zone pedemontane, collinari, in ambienti favorevoli specialmente in provincia di Cuneo, Torino e Novara (Haussmann, 1931; Breviglieri, 1950; Carlone, 1958). In seguito si espande anche in pianura sostituendosi alle tradizionali colture erbacee (Carlone, l.c.). In tale periodo, e fino agli anni Quaranta, il Piemonte riveste un ruolo di tutto rilievo nel contesto della melicoltura italiana contribuendo per oltre il 20% al totale nazionale. La specializzazione si diffonde sempre di più in Piemonte che, negli anni 1939-1940 conta 7.000 ha a fruttiferi, nonostante la politica nazionalistica del ventennio fascista sia intenta a conquistare l'autosufficienza per i prodotti cerealicoli, penalizzando talvolta gli altri raccolti.

Le zone di maggior produzione all'inizio del secolo scorso (Carlone, l.c.) sono situate in provincia di Cuneo, dove il melo è la specie più importante: da questa coltura pare abbiano preso il nome i paesi di Pomarolo (CN) e Pomerio (CN). Molto importanti sono anche i frutteti di minore estensione in altre province, dai quali però si ottiene frutta di qualità superiore: le mele del Canavese (TO), di Masserano (BI) e di San Marzano Oliveto (AT) (fig. 3).

Nei primi 50 anni del XX secolo il sistema colturale è per lo più promiscuo e pochi sono gli impianti specializzati (Me, 2005). Le piante sono lasciate sviluppare senza interventi cesori (Bottazzi *et al.*, 2004) ed assumono la forma denominata a "pieno vento".

Successivamente le forme di allevamento più utilizzate sono la piramide ed il vaso, ma anche le pergole e il candelabro che, per la loro formazione, richiedono continui accorciamenti dei rami e, di conseguenza, ritardano l'entrata in produzione. I portinnesti utilizzati, in genere il franco, sono molto vigorosi perché la vita della pianta deve superare i 50 anni.

Dai luoghi di produzione, ad esempio da Barge (CN) e Bagnolo (CN), partono treni carichi di mele verso i mercati italiani ed esteri (un vagone corrispondeva a 10t di frutta). I primi carri ferroviari, denominati "isotermici", sono semplicemente coibentati di sughero espanso: i carri refrigerati compaiono dopo la seconda guerra mondiale. La maggior parte della frutta a maturazione invernale è conservata nelle "crote" con temperature basse e costanti e U.R. dell'80% per evitare un'eccessiva traspirazione (Taricco *et al.*, 1989). In alternativa, per quanto riguarda le mele, la conservazione veniva effettuata mediante immersione in grandi recipienti di vetro, colmi d'acqua aromatizzata con chiodi di garofano, e sistemati in "crota" (Me, Gallo, 1993) . Dopo alcuni mesi i frutti "infrollivano" e si conservavano fino al mese di giugno.

Per quanto concerne la piattaforma varietale essa è, alla fine degli anni Venti e Quaranta, assai ampia (Breviglieri, 1950) e comprende numerose entità che sono state recuperate e descritte durante lo svolgimento del presente lavoro (tab. 1).

Tra la fine degli anni Venti e la metà degli anni Sessanta la produzione passa da circa 64.000t a oltre 110.000t/anno, pur registrando un forte calo nell'immediato dopoguerra (tab. 2). Infatti dopo la seconda guerra mondiale, con la ricostruzione delle fabbriche, riprende su larga scala l'attività industriale che attira gran parte della popolazione delle campagne. L'esodo verso le città industrializzate inizia dalle zone montane (Bruno, 1983; Bellonio, 1985; Parisio, 1986) dove l'agricoltura povera rappresenta per i giovani un gradino molto basso della scala sociale. I piccoli frutteti vengono abbandonati e si sviluppa la frutticoltura in pianura dove le colture sono impiantate su terreni più facilmente gestibili e si utilizzano forme d'allevamento che richiedono diversi anni per la formazione delle piante. I portinnesti sono ancora i franchi; tuttavia per il melo iniziano a diffondersi selezioni meno vigorose, quali i dolcini e i paradisi e loro selezioni (M9-M7).

Cambia inoltre il sistema colturale, con il passaggio dall'azienda promiscua a quella intensiva. Nascono in questo periodo le prime associazioni di produttori, tra le quali il CIFOP (Centro Incremento Frutticolo dell'Ovest Piemonte), organismo nato a Cavour nel 1953, finalizzato allo sviluppo della frutticoltura moderna e a sostegno degli agricoltori (Bottazzi, l.c.). Il maggior numero di associazioni e cooperative sorge in provincia di Cuneo e, nel 1970, viene istituita l' "Associazione Produttori Ortofrutticoli Piemonte" (ASPROFRUT).

Fig. 3. Nella prima metà del Novecento la melicoltura piemontese si diffonde negli ambienti favorevoli del Cuneese ma molto importanti sono anche i frutteti di minore estensione in altre province, dai quali si ottiene frutta di qualità elevata. Nell'immagine un frutteto presso San Marzano Oliveto (Asti) (foto R. Paglietta).

Negli anni Sessanta, per istruire ed aggiornare frutticoltori e tecnici, vengono istituiti corsi di formazione organizzati dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Torino e dall'Osservatorio Fitopatologico Regionale. L'introduzione di portinnesti clonali contribuisce all'aumento della densità degli impianti, si predilige la forma a palmetta che migliora la qualità del frutto per la maggiore intercettazione della luce all'interno della chioma e che anticipa la messa a frutto delle piante. Sono questi gli anni in cui la piattaforma varietale subisce un restringimento e scompaiono dai nuovi impianti le vecchie varietà. Con l'aumento dei consumi vengono impiantate unicamente varietà note a livello mondiale, con epoche di fioritura che però spesso mal si conciliano con le condizioni climatiche piemontesi che, a loro volta, hanno subìto un'evoluzione. Come mezzi di lotta si utilizzano prodotti sistemici che controllano efficacemente i parassiti, ma alterano equilibri biologici e accentuano l'inquinamento ambientale e dei frutti.

Tab. 1 - Piattaforma cultivarietale del melo in Piemonte (%) fino alla prima metà del '900.

	1929	*1948*
ALESSANDRIA		
Carla	30	20
Frascona	10	10
Renetta del Canada	40	40
Renetta Monfort		10
Rosa Mantovana	10	10
Altre	10	10
ASTI		
Delicious, Starking		9
Golden Delicious		5
Marcon		20
Morella		1
Renetta del Canada		10
Rosa Mantovana		2
Rosso di S. Marzano		3
Altre		50
CUNEO		
Calville rosse	2	
Carla	1	
Commercio		2
Contesse	5	4
Delicious, Starking		3
Gabiola		3
Gamba fina piatta e simili		4
Golden Delicious		3
Jonathan		1
Lòsa	10	6
Magnana		7
Morella		8
Ren. Champagne	1	3
Ren. Spagna	1	
Renetta del Canada	25	6
Renetta Grigia	15	12
Renetta Verde	7	5
Rosse di Barge	2	
Rossi fini		6
Verdese	5	2
Altre	26	25
NOVARA		
Abbondanza		3
Grafenstein		5
Morgenduft		5
Permain Dorata	10	5
Renetta Champagne		2
Renetta del Canada	5	
Rosa Mantovana		7
Starking		1
Varietà locali	80	70
Altre	5	2
TORINO		
Abbondanza		0,5
Bagnolo	1	0,5
Bouchard	2	
Calvilla	2	
Calville rosse	2	2
Cortipendula	2	
Catlinin	1	0,5
Cattarello	1	1
Champagne		1
Ciocarine	1	
Commercio		1
Composta	1	0,5
Delicious		3
Dolce piatto	1	1
Dominici		1
Firminello	8	6
Furnas	3	
Gamba fina piatta e simili	1	0,5
Giachetta	2	
Gian d'André	3	2
Golden Delicious		1
Grenoble	2	1
Grigia di Torriana	2	4
Liscio di Cumiana	5	3
Lòsa	10	4
Magnana	7	9
Matan	5	4
Morella	10	12
Ravè Verd	1	
Renetta del Canada	9	7
Renetta Chiodo	2	1
Renetta Dorata	2	1
Renetta Ruggine	2	
Risorta		2
Rosso Linot	1	
Rosso Milone	1	
Rosso Ciambrun		4
Ronzé	3	10
Susin	1	
Altre	6	16,5

Fonte: Breviglieri (1950).

Tab. 2 - Andamento della produzione (t) di mele in Piemonte dal 1929 al 2004.

Anni / Provincia	1929	1936-38	1948	1957-61	1964	1982	1994	2004
Alessandria	1.269	2.358	2.121	1.798	2.400	4.622	5.595	1.879
Asti	161	260	1.223	1.012	950	7.329	17.779	7.285
Biella	-	-	-	-	-	-	-	295
Cuneo	47.412	30.999	25.035	66.808	86.520	110.772	72.000	101.002
Novara	2.616	2.985	1.800	2.650	1.840	489	1.185	1.500
Torino	9.749	9.823	3.975	13.714	15.410	13.874	16.985	25.003
Verbania	-	-	-	-	-	-	-	135
Vercelli	2.500	5.679	5.000	12.402	3.950	3.250	585	473
TOTALE	**63.707**	**52.104**	**39.154**	**98.384**	**111.070**	**140.337**	**114.129**	**137.572**

Fonte: Breviglieri (1950); Carlone (1958); Regione Piemonte (1983, 1995, 2004).

Verso la fine degli anni Ottanta, con una maggiore conoscenza della biologia dei patogeni da parte dei produttori e l'introduzione di tecniche di lotta integrata, guidata e biologica, i danni all'ambiente e alla salute dell'uomo iniziano a diminuire.

Le forme d'allevamento vengono progressivamente semplificate in seguito alle più approfondite conoscenze sull'importanza della luce per la produzione di frutti di qualità. Migliorano le condizioni lavorative, si riducono le ore di lavoro per ettaro, poiché ampliandosi la superficie aziendale è possibile l'acquisto di più moderni ed efficienti mezzi meccanici.

Come accennato in precedenza, a partire dagli anni Sessanta-Settanta, proprio nelle aree dove la trasformazione dalla melicoltura tradizionale a quella intensiva, a ristretta gamma varietale, è stata più rapida e massiccia, le varietà autoctone o di antica acquisizione sono state rapidamente sostituite da nuove cultivar soprattutto straniere, impostesi per la loro produttività, per l'aspetto esteriore dei frutti e la migliore adattabilità a modelli frutticoli intensivi.

La spinta al cambiamento è stata accompagnata da una drastica riduzione delle vecchie varietà locali, sicuramente non prive di difetti ma indubbiamente più rustiche e portatrici di caratteri di pregio dei frutti.

Sebbene ogni periodo storico sia caratterizzato dalla perdita di una parte della variabilità genetica e dall'acquisizione di altra proveniente da diverse zone geografiche o attraverso selezioni e mutazioni, negli ultimi trenta-quaranta anni il fenomeno ha assunto caratteri più patologici che fisiologici.

Oggi più che mai il patrimonio genetico locale è soggetto ad erosione, con pericolo di estinguere o ridurre fortemente caratteri di grande importanza scientifica, ma anche applicativa, in tempi relativamente brevi.

Attualmente, per i motivi ricordati, gran parte delle vecchie varietà sono scomparse dalle coltivazioni, tuttavia come alberi isolati, relitti di colture di un tempo, il Piemonte ospita ancora entità di melo potenzialmente interessanti.

Grazie alla diversità dei suoi agroecosistemi, tracce della melicoltura del passato sono fortunatamente ancora presenti in località un tempo intensamente coltivate che per ragioni orografiche, economiche o sociali hanno subito meno intensamente la trasformazione e la specializzazione colturale.

Sono soprattutto le aree montane e collinari, dove lo spopolamento e un più limitato utilizzo delle risorse agricole hanno rallentato la perdita della variabilità genetica, a conservare le tracce della melicoltura del passato, tuttavia esse rischiano di perdersi definitivamente entro pochi anni se non vengono recuperate e salvaguardate. Queste risorse genetiche, risultato di attività produttive e di modalità d'uso del territorio, vanno adeguatamente valorizzate per creare forme di economia integrata mettendo in luce i punti di forza del territorio: ambiente, prodotti tipici e pluriattività (Bounous, 2006).

Situazione attuale

La melicoltura in Piemonte è oggi caratterizzata da una buona base produttiva che ha saputo rinnovare impianti, cultivar e aggiornare le tecniche colturali.

A riprova di questo fatto va rilevata l'elevata incidenza dei meleti "giovani": nel 1994 gli impianti con età compresa tra uno e cinque anni rappresentavano infatti il 26% del totale (tab. 3).

Per quanto riguarda la tipologia degli impianti si può certamente constatare l'adozione diffusa dei portinnesti clonali deboli, densità d'impianto elevate e forme di allevamento consone ad esaltare le potenzialità produttive da un punto di vista quali-quantitativo.

Tab. 3 - Superficie a melo (ha) in Piemonte suddivisa per cultivar.

CULTIVAR	1994			
	Età 1-5	Età > 6	Totale	% sul Totale
Golden Delicious	762	2.379	3.141	55,5
Red Delicious	417	1.533	1.950	34,5
Gala	162	17	179	3,2
Ozark Gold	12	76	88	1,5
Altre estive	5	18	23	0,4
Renette	32	58	90	1,6
Altre autunno-invernali	111	74	185	3,3
TOTALE	**1.501**	**4.155**	**5.656**	**100**

Fonte: Centro operativo ortofrutticolo di Ferrara.

Un ruolo importante nel raggiungimento di questo elevato standard è sicuramente da imputare agli interventi in termini di assistenza tecnica aziendale e di sperimentazione che la Regione ha attuato attraverso gli enti operanti sul territorio ed in particolare Università, CReSO, associazioni di produttori ed organizzazioni professionali. Segno di questo rinnovamento è, ad esempio, la richiesta di riconoscimento IGP per le mele rosse di Cuneo.

La maggiore concentrazione dei meleti in Piemonte è localizzata nell'areale pedemontano delle province di Cuneo e Torino, ambiente di elezione per la coltura.

Negli ultimi anni, mentre in Europa si assiste ad orientamenti varietali della melicoltura basati soprattutto su scelte dettate dal mercato, in Italia ci si basa su qualità del prodotto e continuità della reperibilità, puntando su 4-5 tipologie di mele, in grado di garantire tali requisiti (Di Marco L. *et al.*, 2005). I diversi programmi di miglioramento genetico hanno dato vita a numerose nuove varietà, tuttavia, il rapido susseguirsi di novità può creare dei problemi in un paese come il nostro con diversi areali di produzione. Il progetto finalizzato "Liste di orientamento varietale dei fruttiferi" del MiPAAF, creato da più di un decennio, cerca di risolvere tali inconvenienti. Ogni anno viene fatta una valutazione delle nuove cultivar in unità operative sparse su tutto il territorio nazionale per ottenere valutazioni contemporanee in diverse aree geografiche.

In Italia la melicoltura interessa principalmente le regioni del Nord, dove si concentra più del 90% della produzione nazionale. Il Trentino-Alto Adige vanta la più alta intensità di investimenti; altre aree importanti, seppur con produzioni minori sono Veneto, Emilia-Romagna e Piemonte. Tra le varietà coltivate in queste zone spiccano i gruppi policlonali Gala, Golden Delicious, Red Delicious e Fuji. In ristretti areali, sebbene abbiano minore importanza, sono coltivate piante dei gruppi Jonagold, Braeburn, Stayman Winesap, le Golden-simili e nuove varietà resistenti a ticchiolatura. Nelle regioni centrali e meridionali della Penisola invece la coltura del melo riveste minore importanza rispetto ad altre colture quali olivo, vite ed agrumi.

Attualmente tra le cultivar precoci destano notevole interesse diversi mutanti appartenenti al gruppo Gala, quali Galaxy® (il clone di riferimento del gruppo) ed i più recenti Gala Schnitzer® Schniga, Brookfield® Baigent, Delbard® Gala e Ruby® Gala. Altre mele precoci sono Rubens® Civni e Red Elstar, entrambe adatte a zone montane del Nord.

Il Gruppo Red Delicious invece conferma ancora la sua importanza sul mercato delle varietà autunnali con i cloni spur Red Chief®, Scarlet Spur® Evasni e la più recente Super Chief® Sandidge. In ogni caso, il gruppo principale rimane quello delle Golden Delicious dove, oltre al più conosciuto clone B, si affiancano Smothee® e Reinders®. Tra le proposte italiane la Gold Chief® Gold Pink risulta particolarmente interessante per i suoi requisiti qualitativi. Per chiudere il ventaglio delle cultivar autunnali si possono ancora ricordare i cloni del gruppo Jonagold e Corail® Pinova, che trovano adattabilità solo nelle aree alpine vocate. La produzione della Renetta del Canada è in diminuzione e, sebbene sia scomparsa dalle produzioni di pianura, rimane ancora presente in limitate zone montane e pedemontane di Trentino e Valle d'Aosta, rappresentando un prodotto di nicchia in grado di diversificare l'offerta.

Diverso è il discorso per le varietà invernali, infatti si assiste ad una crisi delle vecchie cultivar (cloni di Stayman Winesap) per lasciare spazio a nuovi gruppi clonali emergenti (Fuji, Braeburn e Pink Lady®).

Di particolare interesse sono le entità ticchiolatura-resistenti che, grazie ai diversi programmi italiani di mi-

Lucas Cranach il Vecchio, *Madonna col bambino sotto un melo*, 1530 circa.

glioramento genetico, destano maggior interesse rispetto al passato. Tali cultivar, in generale, presentano apprezzabili caratteristiche qualitative e un comportamento bioagronomico uniforme in diversi ambienti. Tuttavia esse restano ancora legate al settore "biologico" e all'integrato, tutto da valorizzare. Tra le cultivar resistenti alla ticchiolatura emergono Prime Red e Summerfree, entrambe precoci, mentre tra le autunnali Querina® Florina, Golden Orange e Topaz. Tra le mele invernali sono promettenti Brina, Goldrush® e Catarina.

L'informatizzazione, l'evoluzione nel sistema delle comunicazioni, le sofisticate tecnologie a disposizione, hanno portato anche in melicoltura a ricadute inimmaginabili fino a pochi anni fa. Si sono affinate tecniche di fertilizzazione, sono accessibili sistemi di lotta e di difesa da parassiti e infestanti più adeguati e con molecole meno pericolose. Le ricerche genetiche e biomolecolari, nonché le biotecnologie, consentono anche alla frutticoltura applicazioni su ampi orizzonti (variabilità genetica, differenziazione di popolazioni).

La rapidità di trasferimento di uomini, merci, informazioni, in altre parole la globalizzazione, impone un confronto continuo con altre realtà ed esigenze diverse, alle quali anche la frutticoltura piemontese, che trova nell'esportazione validi sbocchi commerciali, deve trovare risposte adeguate.

In questo quadro generale il Piemonte del nuovo millennio ha, nelle aree più favorevoli e a minor quota altimetrica, una fiorente frutticoltura specializzata, in grado di fornire rese elevate e produzioni di qualità e, nelle aree montane e in quelle collinari, più condizionate dalle condizioni orografiche, economiche e sociali, una frutticoltura marginale, non certo in grado di concorrere con quella intensiva di pianura, ma che spicca per qualità e tipicità dei raccolti.

La salvaguardia del germoplasma locale di melo permette di valorizzare un prezioso patrimonio naturale, altrimenti destinato a scomparire. E proprio le antiche cultivar di melo che si adattano al meglio con l'ambiente ed il paesaggio, sono in grado di riutilizzare terreni abbandonati ma vocati, di offrire frutti di pregio e di svolgere un ruolo "polifunzionale", traducibile in un numero enorme di vantaggi ambientali e sociali. Soprattutto in questi ambienti troveranno crescente spazio cultivar locali che l'intenso rinnovamento della melicoltura piemontese aveva progressivamente relegato ai margini della frutticoltura sino a metterne in pericolo la sopravvivenza. Oggi, infatti, sono ricomparsi alcuni significativi impianti di varietà quali "Ronzé" e "Grigia di Torriana" e di altre antiche cultivar recuperate nell'ambito del progetto di recupero della biodiversità.

Il rinnovato interesse per le varietà di un tempo è legato alla crescente richiesta di prodotti tipici da parte dei consumatori più esigenti che si rivolgono ai circuiti di commercializzazione del mercato locale (aziende agrituristiche, mercatini biologici, fiere e sagre).

In altri termini, si sta delineando, anche per le antiche cultivar di melo, una nicchia di mercato da non sottovalutare.

Individuazione, conservazione e descrizione del germoplasma di melo in Piemonte

Scopo e metodologia del lavoro

Per evitare la perdita della variabilità genetica del melo, fin dall'inizio degli anni Ottanta del Novecento, il territorio piemontese è stato esplorato allo scopo di individuare e descrivere *in situ* le vecchie entità ancora presenti. A partire dal 1984 sono stati costituiti alcuni campi collezione che si arricchiscono annualmente di nuove accessioni e ne raccolgono al momento oltre 400, 129 delle quali sono descritte nella presente monografia in forma di schede pomologiche (tab. 4).

Per la realizzazione del lavoro ci si è avvalsi della collaborazione di differenti istituzioni. Il Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino ha la responsabilità scientifica, definisce i criteri di raccolta, di conservazione del materiale in campo collezione, dei rilievi dei dati e dell'analisi dei risultati in collaborazione con la Scuola Malva-Arnaldi di Bibiana (TO). Al mantenimento dei campi collezione concorrono, oltre a questi enti, l'Assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte e la Provincia di Torino.

L'individuazione, acquisizione, conservazione e descrizione si articola secondo le linee metodologiche rappresentate in fig. 4.

a) *Ricerca bibliografica*

Numerosi lavori sono stati effettuati in tempi passati, anche se in maniera non sempre sistematica ed organica, per sensibilizzare gli addetti ai lavori sui rischi dell'erosione genetica e della perdita di variabilità quando ancora non si parlava di risorse genetiche.

Attingendo alle fonti bibliografiche, a cataloghi che descrivono o menzionano vecchie varietà locali o per lungo tempo coltivate in Piemonte, è stata svolta un'indagine sulla consistenza e sull'evoluzione varietale del melo nel tempo. Ove possibile, per ciascuna accessione è stata posta attenzione alle eventuali omonimie e sinonimie e si sono ipotizzate eventuali translitterazioni delle denominazioni originali con nomi dialettali e di fantasia.

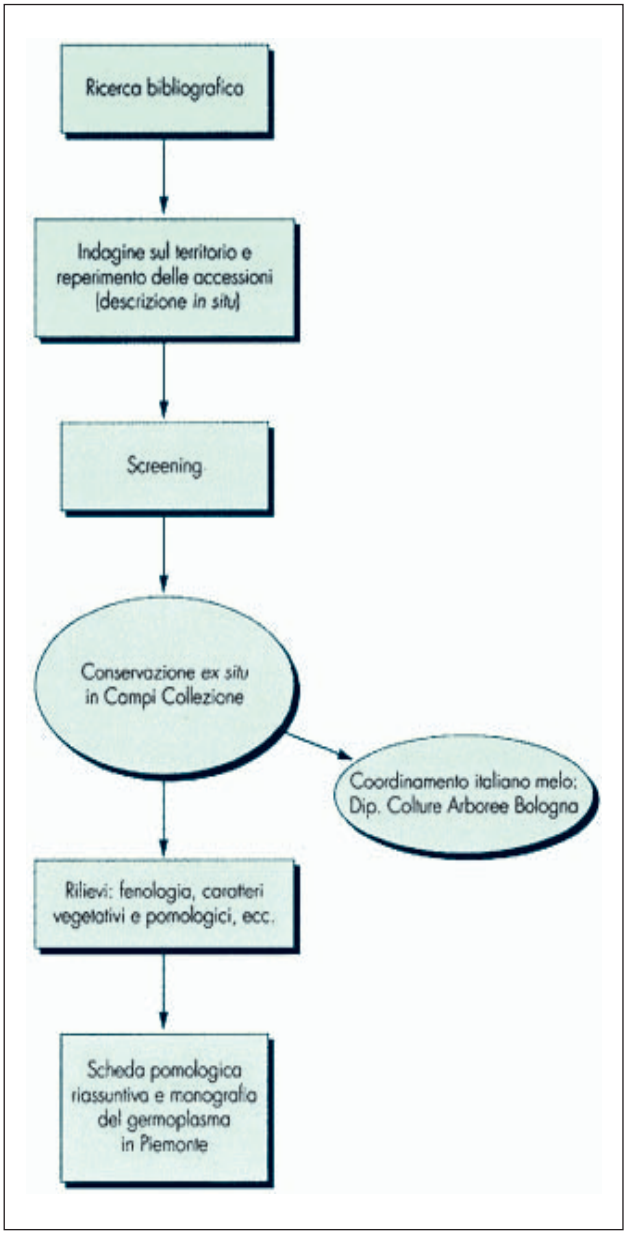


Fig. 4. Metodologia seguita dal Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino per l'individuazione, conservazione e descrizione dei germoplasma del melo in Piemonte.

Tab. 4 - Elenco delle accessioni del germoplasma di melo descritte nelle schede pomologiche.

Aosta	Fer Val Sesia	Ravè
Azzurra Tron	Ferminel	Ravè Germanic
Baussan	Furnas	Regine
Baròl	Galubria	René Inverso
Belfiore Giallo	Gamba Fina Lunga	Renetta Grigia
Bella del Bosco	Gamba Fina Piatta	Renetta Rossa
Bella di Barge	Garola	Renetta Verde
Bella Elisabetta	Gian d'André	Riccarda
Bessé	Giaun	Riga
Bianc Brusc	Grassi Vino Cotto	Riga Larga
Biancher d'Borcina	Grenoble	Rigadin
Bianchi	Grigia di Torriana	Robilante
Biro	Gris d'la Composta	Ronzé
Blet	Grigio Dolce	Rosa Mantovana
Bouchard	Gris Canavoeit	Rosarino
Brasca	Isabella	Roscai-o
Buras	Limoncella	Rosin Bleu
Cafasse	Liscio di Cumiana	Ross American
Calvilla Bianca	Long I	Ross Bursetta
Calvilla Bruna	Lòsa	Ross Celle Macra
Calvilla Rossa	Lòsa di Giaveno	Ross d'la Cavalota
Canditin-a	Lusin	Ross Magiur
Cantagalli	Lusot	Ross Tumasin
Cantin	Magnana	Rossa Val Tanaro
Caporal	Marcon	Rossi
Carbone	Matan	Rosso del Povero
Carla	Mela Cono	Rosso Jahier
Carpendu Rusnent	Mela Magnetti	San Gervasio
Champagne	Mostlot	San Perô
Ciocarin-a Bianca	Pasarot	San Sebastian
Ciocarin-a Rossa Dossa	Permain	Sapis
Ciochera Rosa	Piatlin	Savoia
Cionet	Picotto	Sconosciuta Benech
Clot	Pom d'Aram	Soelie
Contessa	Pom dal Logia	Sonaja Rossa
Cossa	Pom del Babi	Susin
Comba	Pom d'la Costa	Turbul
Damadè	Pom d'la Massa Dunscia	Venaus
D'la Martina	Pom d'j Ebrei	Verde di Cantalupa
Dolcezza di Tronzano	Pom Peir	Verdeis
Dominici	Pom Real	Verdun
Edoardo VII	Porta	Vignola
Fer Grignasc	Pron	Vittorio

b) *Individuazione e reperimento del germoplasma esistente attraverso l'indagine sul territorio*

L'area di indagine riguarda il Piemonte, ponendo particolare attenzione alle vallate alpine ed ai territori collinari; l'indagine, inizialmente svolta nelle province di Torino e di Cuneo, è stata progressivamente estesa a tutto il territorio regionale.

Delle entità reperite, prima dell'acquisizione in campo collezione, sono stati descritti *in situ* i tratti bio-agronomici e fenologici più salienti.

c) *Scelta delle accessioni ritenute più interessanti in base ai dati rilevati ed alle testimonianze e indicazioni (origine, caratteristiche, usi) fornite dai frutticoltori*

Pur essendo importante salvaguardare l'intero patrimonio, la delimitazione territoriale é stata effettuata con il criterio di privilegiare quelle aree che manifestano una maggiore ricchezza varietale e dove è possibile fruire e avvalersi di competenze e collaborazioni di ricercatori, frutticoltori e testimoni locali in grado di riallacciare il filo della memoria.

Mediante interviste è stato possibile individuare le principali caratteristiche pomologiche delle accessioni, nonché notizie relative a pedoclima, località di coltura, tecniche colturali adottate e utilizzazione del prodotto.

d) *Conservazione* ex situ

II germoplasma originale è attualmente conservato nei campi collezione del Dipartimento di Colture Arboree sito in Chieri (TO) e della Scuola Malva-Arnaldi (Bibiana, TO) che si occupa, nella propria azienda sperimentale, di conservazione e valorizzazione della biodiversità, di sperimentazione applicata ed attività al servizio dell'agricoltura locale. Le collezioni sono state arricchite negli anni, a mano a mano che nuove accessioni venivano individuate e dopo un primo *screening in situ*.

Le piante (3 per accessione) sono in generale allevate in forma semilibera, con limitati interventi cesori al fine di osservarne il naturale portamento, anche se ciò implica che esse non sempre forniscano produzioni soddisfacenti. La gestione degli impianti, che prevede l'inerbimento degli interfilari e la difesa fitosanitaria, è condotta secondo principi di basso impatto ambientale.

La collezione di Chieri (TO) è situata presso l'azienda "Tetti Grondana" (310 m s.l.m.) e risale al 1991. Il terreno è limoso e argilloso a pH basico. La piovosità media è di 780 mm/anno. Le piante sono innestate su M26, con sesti di impianto 4 m x 3 m.

La collezione di Bibiana (TO), conta oltre 400 varietà di melo ed è situata nella prima collina di Bibiana, ad una quota di 420 m s.l.m. I terreni, tuttavia, sono disposti, oltre che intorno al centro aziendale, anche nella pianura di Bibiana e sulla Rocca di Cavour.

e) *Rilievi*

Sulle piante in collezione, a partire dal 4° anno di impianto, i rilievi sono stati effettuati annualmente evidenziando una serie di caratteri in base alla scheda proposta da Sansavini e Watkins (1991), opportunamente modificata per le esigenze del presente lavoro. Essa permette il trattamento automatico dei dati, la successiva memorizzazione ed elaborazione per la costituzione di un *data bank*.

La scheda è suddivisa in 3 parti riguardanti: 1) caratteri vegetativi, riproduttivi e fenologia della pianta, 2) caratteri pomologici, 3) parametri analitici e organolettici dei frutti.

In seguito sono elencati i caratteri rilevati annualmente sulle piante in collezione e le analisi di laboratorio svolte per alcune accessioni:

- **vigoria**: al quarto anno d'innesto e per tre anni successivi sono state effettuate le misurazioni di: area della sezione del tronco a 20 cm da terra, lunghezza dei rami, altezza totale delle piante. Le accessioni sono state in seguito suddivise in 5 classi di vigoria: scarsa, medio-scarsa, media, medio-elevata ed elevata (tab. 5);
- **portamento**: la classificazione è basata sull'angolo di inserzione delle branche sul tronco (da eretto < 50° a procombente con branche incurvate);
- **habitus vegeto-produttivo**: si è fatto riferimento ai tipi proposti da Lespinasse (Buscaroli, Sansavini, 1991);
- **epoca di fioritura**: si sono considerati: inizio fioritura (5% di fiori aperti), piena fioritura (> 50% di fiori aperti) e fine fioritura (inizio caduta petali) (tab. 6);
- **entità di fioritura**: è stata stabilita con punteggio da 1 (assenza fiori) a 5 (elevata presenza di fiori);
- **epoca di raccolta**: trattandosi di entità in osservazione i cui caratteri fenologici devono essere definiti, la raccolta è stata effettuata nei periodi tradizionali del luogo di origine delle accessioni, basandosi soprattutto su colore di fondo e consistenza dei frutti, riservandosi in sede di analisi la possibilità di verificare la correttezza del periodo. La classificazione delle accessioni per ciò che concerne fioritura e maturazione è stata effettuata seguendo la metodologia proposta da Sansavini *et al.* (1986), opportunamente modificata e assumendo "Golden Delicious" come cultivar di riferimento (tab. 7);

Tab. 5 - Classificazione delle accessioni in base alla vigoria.

SCARSA	**MEDIO-SCARSA**	**MEDIA**	**MEDIO-ELEVATA**	**ELEVATA**
Bella Elisabetta	Aosta	Barôl	Baussan	Azzurra Tron
Blet	Brasca	Belfiore Giallo	Bessé	Bianc Brossc
Cafasse	Ciocarin-a Bianca	Bella del Bosco	Fer Grignasc	Buras
Cantin	Ciochera Rosa	Bella di Barge	Gamba Fina Piatta	Carpendu Rossnent
Ciocarin-a Rossa Dossa	Grigia di Torriana	Biancher d'Borcina	Giaun	Ciunet
Ferminel	Limoncella	Bianchi	Grenoble	Clot
Furnas	Liscio di Cumiana	Biro	Gris Canavoeit	Cossa
Long I	Marcon	Bouchard	Lòsa di Giaveno	Comba
Piatlin	Mostlot	Calvilla Bianca	Lusin	Dominici
Pom del Babi	Pom d'la Massa Dunscia	Calvilla Bruna	Pasarot	Gamba Fina Lunga
Regine	Pom Peir	Calvilla Rossa	Porta	Grassi Vino Cotto
Riccarda	Renetta Grigia	Canditin-a	René Inverso	Gris Composta
Robilante	Ross Magiur	Cantagalli	Renetta Verde	Lòsa
Rosarino	Rosso Tumasin	Caporal	Rossi	Matan
		Carbone	Sapis	Mela Cono
		Carla	Soelie	Pron
		Champagne		Pom dal Logia
		Contessa		Pom Real
		Damandè		Rigadin
		D'la Martina		Ronzé
		Dolcezza di Tronzano		Rosa Mantovana
		Edoardo VII		Rossa Val Tanaro
		Fer Val Sesia		Rosso del Povero
		Galubria		Vignola
		Garola		
		Gian d'André		
		Grigio Dolce		
		Isabella		
		Lusot		
		Magnana		
		Mela Magnetti		
		Permain		
		Picotto		
		Pom d'Aram		
		Pom d'la Costa		
		Pom d'j Ebrei		
		Ravè		
		Ravè Germanic		
		Renetta Rossa		
		Riga		
		Riga Larga		
		Rosso Jahier		
		Ross American		
		Ross Bursetta		
		Ross Celle Macra		
		Ross d'la Cavalota		
		Ruscai-o		
		Rosin Bleu		
		San Gervasio		
		San Perô		
		San Sebastian		
		Sconosciuta Benech		
		Sonaja Rossa		
		Susin		
		Turbul		
		Venaus		
		Verde di Cantalupa		
		Verdeis		
		Verdun		
		Vittorio		

Tab. 6 - Epoca di fioritura.

APRILE			MAGGIO	
II settimana	III settimana	IV settimana	I settimana	II settimana
PRECOCE	**MEDIO-PRECOCE**	**MEDIA**	**MEDIO-TARDIVA**	**TARDIVA**
Bella di Barge	Azzurra Tron	Barò l	Biro	Aosta
Bianc Brusc	Baussan	Belfiore Giallo	Carbone	Canditin-a
Bianchi	Bella Elisabetta	Bella del Bosco	Cionet	Dolcezza di Tronzano
Bouchard	Blet	Bessé	Clot	Fer Grignasc
Buras	Cafasse	Biancher d'Borcina	Edoardo VII	Furnas
Cantin	Calvilla Bianca	Brasca	Gian d'André	Limoncella
Carla	Calvilla Rossa	Calvilla Bruna	Grassi Vino Cotto	Picotto
Contessa	Cantagalli	Caporal	Permain	Pom d'Aram
Comba	Carpendu Rusnent	Ciocarin-a Bianca	Rossi	Pom dal Logia
Garola	Champagne	Ciocarin-a Rossa Dossa	Rosso del Povero	René Inverso
Giaun	Cossa	Ciochera Rosa		Ross Bursetta
Grenoble	D'la Martina	Damadè		Sonaja Rossa
Grigia di Torriana	Dominici	Fer Val Sesia		
Gris d'la Composta	Ferminel	Galubria		
Gris Canavoeit	Gamba Fina Lunga	Gamba Fina Piatta		
Lusin	Liscio di Cumiana	Golden Delicious		
Magnana	Lòsa	Grigio Dolce		
Mela Cono	Lòsa di Giaveno	Isabella		
Mela Magnetti	Lusot	Long I		
Mostlot	Piatlin	Marcon		
Pasarot	Pom del Babi	Matan		
Pron	Regine	Porta		
Ravè Germanic	Renetta Grigia	Pom d'la Costa		
Riccarda	Renetta Rossa	Pom d'la Massa Dunscia		
Ronzé	Rosarino	Pom d'i Ebrej		
Ross d'la Cavalota	Rossa Val Tanaro	Pom Peir		
Ross Tumasin	Ross American	Pom Real		
Rosin Bleu	San Gervasio	Ravè		
San Sebastian	San Perô	Renetta Verde		
Sapis	Savoia	Riga		
Verdeis	Sconosciuta Benech	Riga Larga		
	Soelie	Rigadin		
	Susin	Robilante		
	Vittorio	Rosa Mantovana		
		Rosso Jahier		
		Ross Celle Macra		
		Ross Magiur		
		Roscai-o		
		Turbul		
		Venaus		
		Verde di Cantalupa		
		Verdun		
		Vignola		

Tab. 7 - Epoca di maturazione dei frutti.

AGOSTO	SETTEMBRE		OTTOBRE	
III decade	I-II decade	III decade	I-II decade	III decade
PRECOCE	**MEDIO-PRECOCE**	**MEDIA**	**MEDIO-TARDIVA**	**TARDIVA**
Bianchi	Azzurra Tron	Belfiore giallo	Aosta	Canditin-a
René Inverso	Baussan	Bella del Bosco	Baròl	Gian d'André
Riccarda	Bessé	Bella Elisabetta	Bella di Barge	Grenoble
Ross American	Buras	Biancher d'Borcina	Bianc Brusc	Magnana
San Gervasio	Calvilla Rossa	Blet	Biro	Mostlot
Sconosciuta Benech	Cantagalli	Brasca	Bouchard	Riga Larga
	Cantin	Cafasse	Calvilla Bruna	Ronzé
	Carbone	Calvilla Bianca	Ciocarin-a Bianca	Rosso del Povero
	Carla	Caporal	Ciochera Rosa	Rosso Tumasin
	Carpendu Rusnent	Cionet	Comba	
	Champagne	Ciocarin-a Rossa Dossa	Dolcezza di Tronzano	
	Contessa	Clot	Dominici	
	Cossa	Damadè	Gamba Fina Piatta	
	D'la Martina	Edoardo VII	Garola	
	Furnas	Fer Grignasc	Grassi Vino Cotto	
	Galubria	Fer Val Sesia	Grigia di Torriana	
	Gamba Fina Lunga	Ferminel	Gris d'la Composta	
	Giaun	**Golden Delicious**	Limoncella	
	Liscio di Cumiana	Grigio Dolce	Losa	
	Long I	Gris Canavoeit	Losa di Giaveno	
	Matan	Isabella	Lusin	
	Mela Magnetti	Marcon	Lusot	
	Pasarot	Picotto	Mela Cono	
	Pom d'j Ebrei	Pron	Permain	
	Pom Real	Pom del Babi	Piatlin	
	Ravè Germanic	Pom d'la Massa Dunscia	Porta	
	Regine	Pom Peir	Pom d'Aram	
	Renetta Rossa	Ravè	Pom dal Logia	
	Renetta Verde	Renetta Grigia	Pom d'la Costa	
	Rosa Val Tanaro	Robilante	Riga	
	Rossi	Rosa Mantovana	Rigadin	
	Rosso Jahier	Ross Bursetta	Rosarino	
	Ross Celle Macra	Ross Magiur	Ross d'la Cavalota	
	Rosin Bleu	Turbul	Ruscai-o	
	San Sebastian		Susin	
	San Perô		Venaus	
	Sapis		Verde di Cantalupa	
	Savoia			
	Soelie			
	Sonaja Rossa			
	Verdeis			
	Verdun			
	Vignola			
	Vittorio			

- **pezzatura**: sono stati misurati, su campioni significativi di frutti (20-30 per accessione), diametro equatoriale massimo e diametro polare. Per definire la pezzatura ci si è attenuti a quanto proposto da Bergamini e Faedi (1983);
- **forma, simmetria e profili**: si è fatto riferimento ai tipi proposti da Sansavini *et al.* (1986); per la forma la suddivisione nelle classi è stata effettuata in base al profilo longitudinale e trasversale dei frutti (fig. 5). Inoltre, è stata classificata la lunghezza dei peduncoli (fig. 6);
- **colore e sovraccolore**: sono stati valutati utilizzando il colorimetro Minolta CR100. Le misure sono state rilevate come *hunter color coordinates*, L* (brillantezza), a* (rosso-blu), b* (giallo-verde);
- **durezza della polpa (valore medio alla raccolta)**: è stata determinata per 4 anni su campioni di 10 frutti per accessione con penetrometro tipo Effegi, puntale da 11 mm;
- **succo**: sono stati centrifugati 10 frutti e sul succo ottenuto, dopo opportuna decantazione, sono stati determinati:
  – pH con pHmetro Orion;
  – acidità titolabile (meq/l) con titolare automatico, che neutralizza a pH 7 con NaOH 0,1 N 5 ml di succo diluiti in acqua deionizzata;
  – sui singoli frutti sono stati rilevati i solidi solubili (°Brix), con rifrattometro a cannocchiale;
- **polifenoli**: campioni di 10g di buccia e polpa sono stati estratti in soluzione acquosa metanolo/acido cloridrico concentrato, per un'ora a temperatura ambiente ed in camera oscura. Dopo l'omogeneizzazione e la centrifugazione, l'estratto, addizionato di reagente fenolico Folin-Ciocalteu (SIGMA) e carbonato di sodio, è stato mantenuto per due ore a temperatura ambiente, in condizioni di ridotta luminosità. Il valore di assorbanza letto a 765 nm è stato utilizzato per calcolare la quantità di polifenoli totali espressi in mg di acido gallico equivalenti (GAE) per 100g di frutto (Slinkard, Singleton, 1977);
- **attività antiossidante**: è stata utilizzata la metodica FRAP (*ferric reducing-antioxidant power*) proposta da Pellegrini *et al.* (2003). Il metodo si basa sulla riduzione, a pH acido, del complesso TPTZ (2,4,6-tripyridyl-s-triazine) Fe^{3+} alla forma ferrosa. Tale riduzione è monitorata con la misura dell'assorbanza a 595 nm, dopo che si è aggiunto nei campioni il reagente FRAP. L'analisi è stata eseguita su soluzioni preparate da 10g di frutto con la stessa metodologia usata per l'estrazione dei polifenoli.

Sebbene le accessioni siano state descritte ricorrendo ai classici parametri morfologici e chimico-analitici, si ritiene necessario, in una seconda fase, approfondire le ricerche all'interno del *pool* genetico a disposizione mediante tecniche di analisi del DNA, al fine di caratterizzare e identificare geneticamente le accessioni, mettendo in evidenza eventuali sinonimie ed omonimie.

f) *Compilazione di schede pomologiche riepilogative*

Vengono qui presentate le schede pomologiche relative a 129 entità in collezione. In esse sono riassunte le caratteristiche di ogni accessione, elaborate sulla base dei dati raccolti in numerosi anni di osservazione.

Alcune entità risultano atte ad un'immediata rivalutazione per tratti particolari quali forma, pezzatura, colore, sapore e serbevolezza dei frutti, elevata capacità di adattamento agli ecosistemi in cui si sono evolute. Altre, probabili portatrici di caratteri di resistenza a fattori biotici e abiotici, si ritiene possano essere utile "serbatoio" a disposizione dei ricercatori per lavori di miglioramento genetico.

Per alcune accessioni è stato possibile inserire nella scheda una nota storico-bibliografica relativa alla vecchia cultivar presumibilmente corrispondente, con l'indicazione di sinonimi o di dizioni popolari raccolti. Ovviamente le notizie riportate nelle note storico-bibliografiche non necessariamente coincidono con la descrizione del clone in collezione.

Per quanto concerne la valorizzazione, in particolare sono state individuate 8 varietà locali piemontesi che, per caratteristiche agronomiche, standard qualitativi e radicata presenza sul territorio sono potenzialmente valorizzabili nell'ambito della realtà locale: Grigia di Torriana, Ronzé, Dominici, Carla, Buras, Magnana, Gamba Fina, Calvilla Bianca. Queste varietà sono state reintrodotte in coltura da diversi frutticoltori e sono entrate a far parte del Presidio Slow Food delle Antiche Mele Piemontesi, che ha sede presso la Scuola Malva così come l'omonima associazione dei produttori.

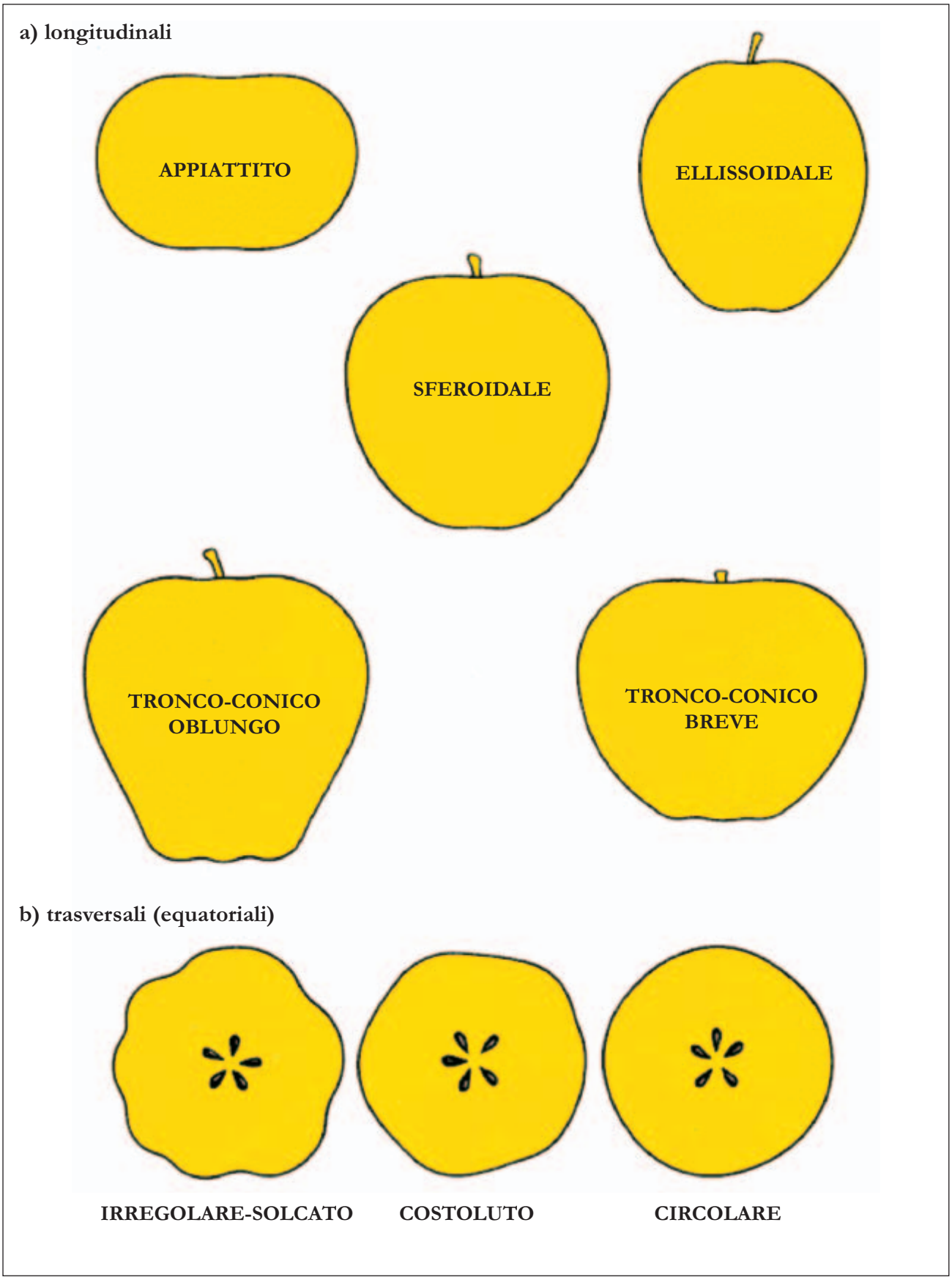


Fig. 5. Principali profili e sezioni dei frutti.

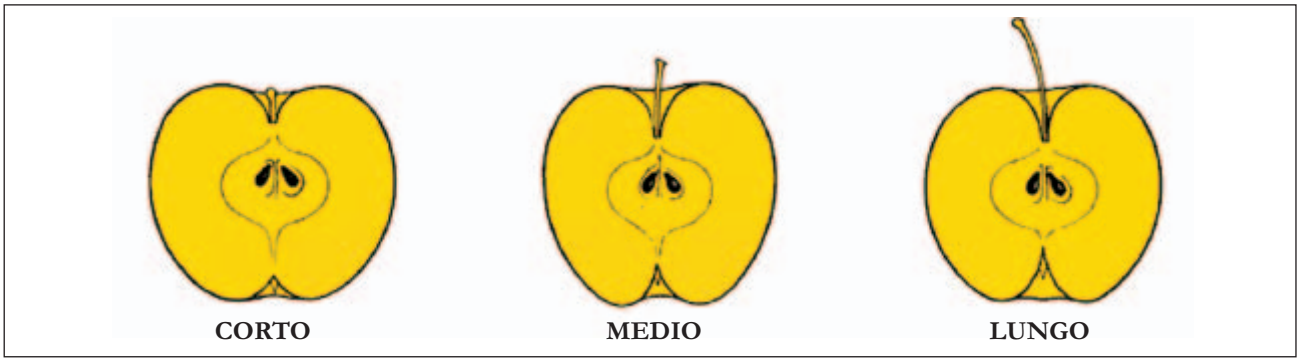


Fig. 6. Classificazione in base alla lunghezza del peduncolo.

Tab. 8 - Tabella delle accessioni in base al peso dei frutti.

Piccolo	Medio piccolo	Medio	Medio grosso	Grosso	Molto grosso
<110 g	111-140 g	141-165 g	166-180 g	181-210 g	>211 g
Bianc Brusc	Barol	Belfiore Giallo	Biro	Bella di Barge	Aosta
Blet	Bessè	Bella Elisabetta	Calvilla Bianca	Bella di bosco	Azzurra Tron
Bouchard	Carbone	Biancher d'Borcina	Calvilla Rossa	Brasca	Baussan
Cafasse	Carla	Buras	Clot	Contessa	Bianchi
Fer Val Sesia	Fer Grignasc	Cavilla bruna	Isabella	Cossa	Cantagalli
Gian D'André	Gamba fina lunga	Canditin-a	Losa di Giaveno	Comba	Cionet
Grassi Vino Cotto	Gamba fina piatta	Cantin	Matan	Dominici	Giaun
Grenoble	Garola	Caporal	Picotto	Furnas	Mela Magnetti
Gris Canavoeit	Grigio Dolce	Carpendu Rusnent	Pom d'la massa	Galubria	Porta
Limoncella	Lusin	Champagne	dunscia	Long I	Pom del Logia
Liscio di Cumiana	Lusot	Ciocarin-a Bianca	Riccarda	Mela Cono	Pom d'j Ebrei
Losa	Piatlin	Ciocarin-a Rossa	Rigadin	Pom Real	Ravé
Mostlot	Pom d'Aram	Dossa	Rossa Val Tanaro	Regine	Ravé Germanic
Pasarot	Pom Del Babi	Ciochera rosa	San Gervasio	Ross American	Renetta Grigia
Pron	Riga Larga	Damadè	Sapis	Ross Celle Macra	Renetta Rossa
Pom peir	Rosa Mantovana	Dolcezza di		Ross Magiur	Renetta verde
Rosarino	Ruscai-o	Tronzano		Rosin bleu	Savoia
Rosso Jahier	Rossi	Edoardo VII		Venaus	
Ross Bursetta	Rosso del Povero	Ferminel		Verde di Cantalupa	
Sconosciuta Benech	Ross d'la Cavalota	Grigia di Torriana		Verdeis	
Soelie	Rosso Tumasin	Gris d'la Composta		Verdun	
Susin	San Perô	Magnana		Vignola	
	Sonaja rossa	Marcon			
	Turbul	Pearmain			
		Pom d'la Costa			
		Pom d'la Martina			
		Riga			
		Robilante			
		Ronzé			
		San Sebastian			
		Vittorio			

Campi collezione

Dipartimento di Colture Arboree, Università di Torino

Da oltre 35 anni il Dipartimento di Colture Arboree dell'Università degli Studi di Torino, attraverso un lungo lavoro di indagine sul territorio, studia e acquisisce accessioni di cultivar locali e di interesse nazionale di melo. Obiettivi principali dell'attività di ricerca sono la salvaguardia e la valorizzazione del germoplasma attraverso studi di caratterizzazione varietale e clonale, affiancando alle metodologie tradizionali tecniche molecolari innovative con isolamento di marcatori molecolari per lo studio della biodiversità.

Ubicazione:
Strada della Rosa, 6 - 10023 Chieri (TO)

Superficie interessata: 2 ha
Sesto d'impianto: 4 x 3 m
Esposizione: E - SE
Suolo: franco limoso
Giacitura: collinare, declive
Altitudine: 320 m s.l.m
Forma d'allevamento: fusetto, compatibilmente con il portamento delle accessioni
Orientamento dei filari: nord - sud
Portinnesti: M26 - M9 - M106
Numero di accessioni: 400 circa

Principali caratteristiche fisico-chimiche del suolo:
- Sabbia: 9,8 %
- Limo: 56,4 %
- Argilla: 33,8 %
- pH in H_2O: 8,0
- Carbonati tot.: 24,4 %
- Sostanza organica: 1,55 %
- CSC: 17,9 meq /100g

Scuola Malva Arnaldi

L'impianto della collezione pomologica della Scuola è avvenuto in due riprese 1998 e nel 1999 grazie ad un progetto INTERREG finanziato dalla Comunità Europea e dalla Regione Piemonte.
Ubicato presso il centro aziendale dell'Ente sulla collina immediatamente sovrastante l'abitato di Bibiana, il frutteto è condotto secondo tecniche di difesa integrata e dal 2006 è stato convertito al biologico.

Ubicazione:
Via San Vincenzo, 48 - 10060 Bibiana (TO)

Superficie interessata: 2 ha
Sesto d'impianto: 5 x 2 m
Esposizione: E - NE
Suolo: franco sabbioso
Giacitura: quasi pianeggiante
Altitudine: 430 m s.l.m
Forma d'allevamento: fusetto, compatibilmente con il portamento delle accessioni
Orientamento dei filari: est - ovest
Portinnesto: M26
Numero di accessioni: 450

Principali caratteristiche fisico-chimiche del suolo:
- Sabbia: 53,0%
- Limo: 34,5%
- Argilla: 12,5%
- pH in H_2O: 5,6
- Carbonati tot.: n.r.
- Sostanza organica: 2,54%
- CSC: 10,1 meq/100g

L'analisi del DNA

Ogni essere vivente deve la sua sopravvivenza al codice genetico contenuto nel DNA, che si è modificato ed adattato nel corso dell'evoluzione per far fronte ai bisogni dell'organismo in relazione al mutare delle condizioni ambientali. Da questo deriva la grande variabilità esistente tra le specie e tra gli individui, quindi la possibilità di riconoscerli ed identificarli, non solo in base al loro all'aspetto esteriore, ma anche e con maggior sicurezza analizzandone il DNA.

Negli ultimi anni le analisi molecolari sono state impiegate nella caratterizzazione varietale di numerose specie arboree da frutto. Ciò al fine di studiare, non solo le cultivar di maggior importanza commerciale, bensì anche quelle coltivate in aree marginali o in via di estinzione, per recuperare e valorizzare il ricco germoplasma locale e salvaguardare la biodiversità ancora esistente nelle specie coltivate.

L'impiego di queste tecniche, tuttavia, potrebbe venire esteso alla certificazione genetica delle cultivar. Numerosi autori sostengono da anni la necessità di impiegare i marcatori molecolari nell'ambito del Servizio Nazionale di Certificazione del materiale di propagazione vegetale (Sansavini, Pancaldi, 1994; Sansavini, 2002; Botta *et al.*, 2003) o ai fini della tutela di cultivar commercialmente protette da brevetto (Sansavini, Pancaldi, 2000). Attualmente infatti, la certificazione della rispondenza varietale è eseguita solo sulla base delle caratteristiche morfologiche e fenologiche della pianta, secondo le regole stabilite dall'UPOV (Unione internazionale per la Protezione degli Ottenimenti Vegetali).

Le analisi del DNA consentono di eliminare alcuni svantaggi relativi alle tecniche tradizionali d'identificazione varietale, in quanto:

- spostano il campo d'indagine dal fenotipo al genotipo, ovvero alla costituzione genetica di un individuo, escludendo così l'influenza dell'ambiente;
- consentono di eseguire i controlli in qualsiasi momento della vita della pianta, riducendo i tempi richiesti per i medesimi;
- sono oggettive ed altamente riproducibili.

La messa a punto di adeguate tecniche di analisi del DNA, tuttavia, non è finalizzata alla sola certificazione genetica relativa al Servizio Nazionale di Certificazione, ma è anche dettata da ulteriori motivazioni di particolare interesse pratico quali:

- valorizzazione delle produzioni locali attraverso la realizzazione di sistemi di tracciabilità di filiera, utili a tutelare le IGP e le DOP;
- ricerca di errori nei campi collezioni;
- individuazione dei casi di omonimia e sinonimia e la risoluzione di eventuali controversie legali;
- la certificazione genetica delle varietà commercialmente protette da brevetto (nazionale o comunitario), allo scopo di tutelare meglio i diritti del costitutore e delle parti interessate alle fasi di moltiplicazione e commercializzazione della varietà protetta.

Per tutte queste ragioni, le analisi molecolari potrebbero anche entrare a far parte delle osservazioni eseguite sulle varietà in valutazione nell'ambito del Progetto MiPAAF "Liste di orientamento varietale in frutticoltura".

Composizione e valore nutrizionale delle mele

La mela beneficia di un'immagine dietetica molto buona e, per le sue caratteristiche, può rientrare nella classe di prodotti alimentari definiti come *functional foods*. Questi alimenti naturali destano sempre più l'interesse di medici e ricercatori perché, pur non essendo considerati "farmaci", possono fornire elementi nutritivi e contemporaneamente svolgere azione salutare per l'organismo (Heo *et al.*, 2004).

Le mele rappresentano un alimento "naturale" il cui consumo può avvenire nel contesto dell'abituale alimentazione quotidiana e può determinare effetti benefici su una o più funzioni dell'organismo, promuovendo uno stato di salute e di benessere. Queste caratteristiche, come la composizione chimico-nutrizionale dei frutti, sono comuni a tutte le tipologie di mele, ma data la variabilità cui sono soggetti i prodotti naturali, possono essere maggiormente evidenti nei frutti di specifiche cultivar o areali di produzione.

La parte edule del frutto è pari al 94%, di cui l'85% è rappresentato dall'**ACQUA** (fig.7), costituente indispensabile per la realizzazione di reazioni metaboliche fondamentali per l'organismo umano, quali la regolazione della temperatura corporea o il trasporto di nutrienti e cataboliti (prodotti di "scarto").

Gli **ZUCCHERI** (fruttosio, 6%; saccarosio, 2,5 %; glucosio, 2,2 %) costituiscono circa il 10% delle componenti del frutto; si tratta di molecole energetiche che, oltre a rendere dolce la mela, sono nutrizionalmente importanti in quanto esercitano azione protettiva e disintossicante (Carnevali *et al.*, 1992).

Le mele sono un'ottima fonte di **FIBRA ALIMENTARE** sia solubile sia insolubile. La prima nell'apparato digerente forma una sostanza gelatinosa che da un lato assorbe lipidi e colesterolo rallentandone l'assorbimento e riducendo il rischio di malattie cardiache ed ictus, dall'altro rallenta la digestione ed il conseguente aumento di glicemia. La fibra insolubile costituisce le strutture di sostegno dei tessuti vegetali ed è presente soprattutto nella buccia delle mele. Il consumo di mele è consigliato per combattere la stipsi ed il cancro al colon, in quanto la fibra insolubile favorisce la motilità gastrointestinale (Pellati, 1999).

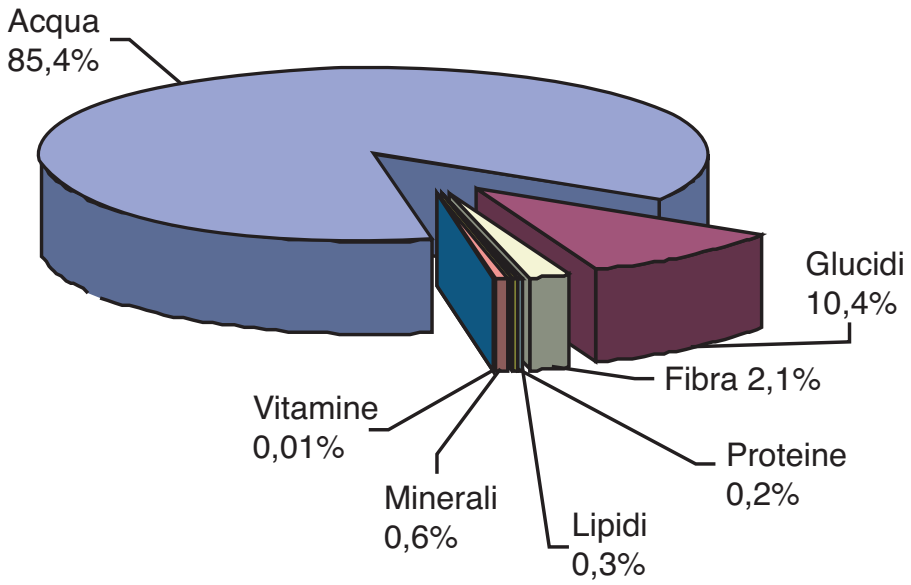


Fig. 7. Composizione chimica della mela (da Gebhardt e Thomas, 2002).

Le mele sono componente delle diete ipocaloriche: la fibra insolubile infatti non è calorica ed è responsabile del senso di sazietà conseguente al consumo di questi frutti. Fra le componenti dei frutti si annoverano anche molecole energetiche quali le **PROTEINE** ed i **LIPIDI** presenti nelle mele in quantità estremamente ridotta: questo rende la mela particolarmente adatta ai regimi dietetici ipocalorici. L'**ENERGIA** apportata da 100 grammi di polpa fresca, infatti, è compresa tra un minimo di 117 kJ ed un massimo di 226 kJ (Gebhardt, Thomas, 2002).

Fra le componenti che contribuiscono a rendere digeribili e gustose le mele ci sono gli **ACIDI ORGANICI** rappresentati soprattutto da acido citrico (70 mg/100g) ed acido malico presente in quantità media di 270 mg/100g nelle mele dolci e di 800 mg/100g nelle mele acidule. Gli acidi organici proteggono le mucose gastriche, stimolano la digestione e, insieme all'acqua, favoriscono la diuresi.

La presenza di queste molecole all'interno del frutto è di fondamentale importanza anche per la determinazione del sapore e dell'aroma tipici delle singole cultivar.

Nella frutta sono presenti **SALI MINERALI**, seppure in quantità ridotte e con biodisponibilità non molto elevata. La mela contiene potassio, zolfo, fosforo, calcio, magnesio, sodio, ferro, oltre a rame, iodio, zinco, manganese e silicio che sono presenti in tracce. I minerali hanno un ruolo meno noto rispetto alle vitamine, ma anch'essi sono importanti perché rappresentano parte integrante della struttura dell'organismo.

Le proprietà diuretiche della mela sono dovute all'alto contenuto di potassio, associato alla scarsità di sodio, e sono rafforzate dal notevole tenore di acqua. Il potassio è indispensabile per la contrazione cardiaca e la trasmissione dello stimolo nervoso e muscolare, questo rende il consumo di mele adatto anche dopo l'attività sportiva o uno sforzo muscolare (Pellati, l.c.).

Nella mela sono presenti molecole essenziali per l'organismo che devono essere introdotte con l'alimentazione: le **VITAMINE**. Queste molecole sono molto diverse fra loro, ma tutte sono indispensabili perché consentono e facilitano processi metabolici di notevole importanza. Fra esse sono presenti nella mela vitamina C e vitamine del gruppo B, ma anche vitamina A liposolubile. Una porzione (100 g) di mele appartenenti alle cultivar commerciali, consumate con la buccia, fornisce circa 5 mg di acido ascorbico. La vitamina C, assunta con il consumo di mele, è assorbita nel tratto gastrointestinale, svolge azione immunitaria, anticarcinogenica, idrossilante, coopera per lo svolgimento del metabolismo del ferro ed esplica attività antiossidante e *scavenging* di radicali liberi.

Le vitamine del gruppo B sono essenziali per la produzione di energia, intervengono nel metabolismo dei carboidrati e dei grassi e sono pertanto fondamentali per la crescita.

Alcune cultivar di melo contengono vitamina A, sotto forma del precursore metabolico b-carotene. Questa molecola è fondamentale per la produzione di melanina, per la protezione contro i raggi solari ed i processi cancerogenetici, oltreché per il potenziamento dell'acuità visiva e delle difese immunitarie (Carnevali, l.c.).

Tra le sostanze presenti nella frutta vi sono composti spesso quantitativamente poco rilevanti che hanno un'elevata importanza nutrizionale perché contribuiscono alla prevenzione dei processi degenerativi cellulari, con effetti benefici per la salute (Prior *et al.*, 1998).

L'azione di queste molecole consiste nell'inattivazione di cataboliti che si formano nelle cellule durante il normale metabolismo energetico (produzione di energia) e che sono chiamati radicali liberi. Queste molecole sono particolarmente instabili dal punto di vista biochimico e, se presenti in quantità eccessiva, possono danneggiare i tessuti cellulari. In seguito ad una considerevole ricerca sperimentale, si è diffusa la consapevolezza dell'effetto deteriorante per l'uomo del cosiddetto "stress ossidativo", quale filo conduttore comune di diverse malattie e più in generale dei processi di invecchiamento (Kumpulainen, Salonen, 1996; Basu *et al.*, 1999).

L'azione continua dei radicali liberi favorisce l'instaurarsi dello stato di "stress ossidativo" con la conseguente insorgenza di numerose patologie, anche molto diverse fra loro, che si evidenziano in particolare in un rapido e precoce processo di invecchiamento dell'organismo.

La difesa contro l'azione dei radicali liberi è data da molecole antiossidanti che ristabiliscono l'equilibrio metabolico. Tali molecole possono essere di natura endogena (superossido dismutasi, catalasi, glutatione per ossidasi) o introdotte con un'alimentazione ricca di antiossidanti che sono contenuti soprattutto nei vegetali (Ames *et al.*, 1993; Cao *et al.*, 1997; Wang *et al.*, 1997).

Nelle mele sono presenti **composti fenolici** che esercitano funzione antiossidante di difesa contro le molecole radicaliche. È stato confermato che il consumo regolare di mele provvede una significativa parte dei polifenoli alimentari, in particolare per quanto riguarda le classi dei flavanoli e dei flavonoli glucosidi per i quali, così come per le proantocianidine (Mattivi *et al.*, 2004), la mela è una delle fonti alimentari più importanti. I flavonoidi ed altri fitonutrienti, come l'acido feno-

lico, responsabili delle proprietà antiossidanti ed antitumorali, sono presenti nella mela dove svolgono funzione di protezione del frutto contro gli attacchi batterici, virali e fungini. Studi medici mostrano che il consumo di mele può ridurre il rischio d'insorgenza di tumori perché fornisce sostanze bioattive quali la quercetina, un flavone che a temperatura ambiente si presenta come un solido giallo ed inodore, la vitamina C, i polifenoli e gli antociani che giocano un ruolo fondamentale nel ridurre il rischio di malattie neurodegenerative (Heo *et al.*, l.c.).

Diversi sono i componenti antiossidanti presenti nelle mele, in particolare una buona parte dei polifenoli totali è data dalle proantocianidine presenti sia nella buccia (68-80%) che nella polpa (20-32%). Nella buccia di mele rosse sono presenti antociani, costituiti essenzialmente da una miscela di glucosidi della cianidina e flavonoli rappresentati da diversi glucosidi della quercetina. Gli acidi cinnamici, composti fenolici costituiti per circa l'80% da acido clorogenico, sono presenti in concentrazioni paragonabili sia nella polpa che nella buccia delle mele (Mattivi *et al.*, 2001). Il quantitativo in polifenoli nelle mele è superiore nella buccia rispetto alla polpa e, in particolare, sono stati identificati glucosidi della quercetina solo nella buccia (Eberhardt *et al.*, 2000).

Le analisi eseguite sui frutti delle cultivar piemontesi (fig. 8) hanno confermato queste affermazioni per tutte le tipologie di mele ad eccezione di Magnana che presenta elevate quantità di polifenoli anche nella polpa (242,04 mg GAE/100 g).

I frutti delle altre cultivar regionali, confrontati con le mele di Golden Delicious, presentano una polpa con contenuti medio elevati di polifenoli.

Il contenuto massimo di polifenoli della buccia pari a 464,20 mg GAE/100g è stato misurato nei frutti di Gris Canavoeit e concentrazioni relativamente elevate sono presenti anche in mele Dominici, Cossa, Lòsa e Grigio Dolce.

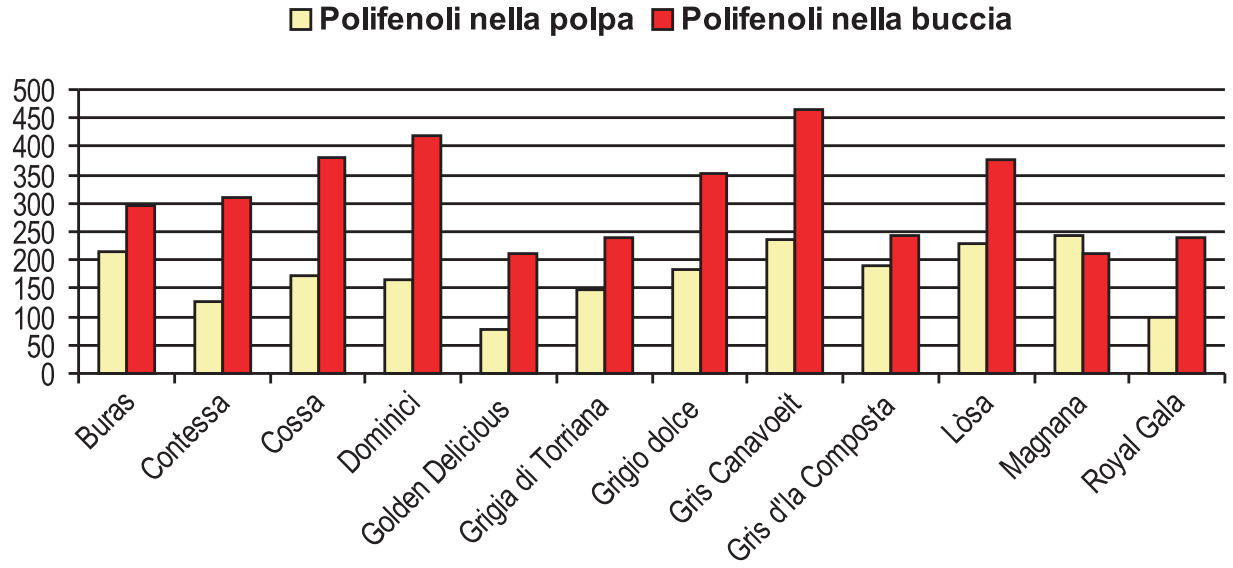


Fig. 8. Risultati delle analisi condotte presso i laboratori del Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino nell'ambito del progetto di collaborazione con la Scuola Malva: contenuto di polifenoli (mgGAE/100g) presenti nella polpa e nella buccia di mele di cultivar del germoplasma piemontese.

Nella polpa e nella buccia delle mele sono presenti eteri, tannini, alcoli, aldeidi e numerose molecole di natura terpenica. Numerosi composti costituiscono l'aroma dei frutti, anche se solitamente uno o pochi di essi sono i "composti di impatto", responsabili della nota più caratteristica di ciascun frutto e dell'eventuale sensazione d'astringenza o di imbrunimento della polpa. Questi composti, dotati di volatilità medio-elevata, rendono infinitamente vario il profumo delle mele e determinano, insieme agli zuccheri ed agli acidi, il "sapore" tipico del frutto.

La reale capacità antiossidante delle diverse tipologie di frutto non dipende soltanto dalle concentrazioni delle singole molecole, ma anche dalla loro struttura e dalle interazioni sinergiche che si verificano nel complesso del frutto stesso (Heo *et al.*, l.c.; Pellegrini *et al.*, 2003). Inoltre, anche differenze ambientali, geografiche, climatiche, di conservazione e di trasformazione,

ovvero differenze di agrosistema, possono fare variare la capacità antiossidante del frutto (Cornelli *et al.*, 2000).

Lo studio dei frutti delle cultivar appartenenti al germoplasma piemontese ha evidenziato che la maggior parte di essi presenta valori FRAP (*ferric reducing-antioxidant power*) più elevati rispetto a quelli misurati nelle mele di maggior diffusione commerciale (fig. 9).

In particolare, le mele della cultivar Ross Bursetta, Buras e Grenoble presentano attività antiossidante superiore rispetto a quella di Royal Gala, Golden Delicious, Red Delicious e Vignola.

Le caratteristiche nutrizionali di pregio delle mele sono evidenziate da numerose ricerche scientifiche; gli studi eseguiti sulle mele prodotte in Piemonte, oltre a confermare tali risultati, evidenziano le rilevanti proprietà salutistiche e nutrizionali dei frutti delle antiche cultivar del germoplasma regionale.

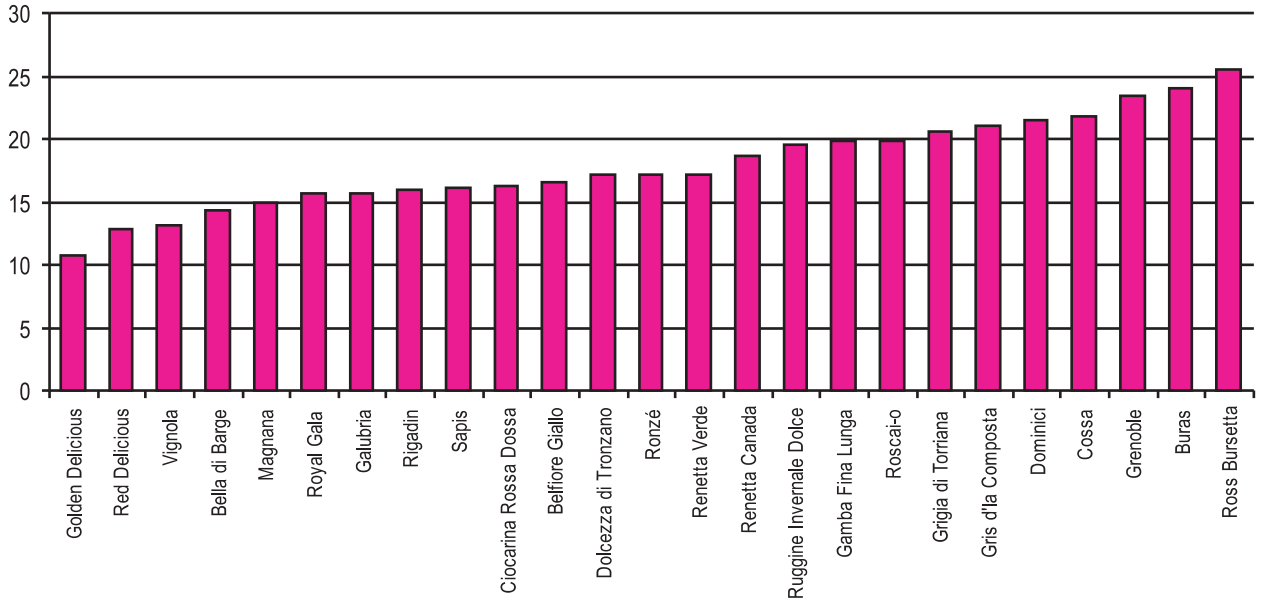


Fig. 9. Capacità antiossidante (mmol Fe^{2+}/kg) di mele di cultivar commerciali ed appartenenti al germoplasma piemontese.

Tab. 10 - Contenuto medio in vitamina C (mg/100g) di alcune cultivar antiche e di interesse commerciale.

Campione	Media	Campione	Media
Belfiore giallo	4,3	Magnana	4,5
Bella di Barge	4,3	Matan	6,8
Buras	6,8	Pom Peir	3,3
Calubria	7,9	**Red Delicious**	1,8
Carla	3,2	**Renetta del Canada**	4,1
Ciocarin-a Bianca	2,0	Renetta Verde	6,2
Cossa	5,1	Rigadin	4,3
Gala	6,4	Ronzé	1,8
Gamba Fina	5,2	Roscai-o	3,9
Golden Delicious	1,7	Ruggine invernale dolce	5,5
Grenoble	6,9	Ross Borsetta	3,5
Grigia di Torriana	2,6	San Gervasio	5,4
Gris Canavoit	3,9	Sapis	1,9
Gris Composta	4,2	Vignola	3,4

Bibliografia

AAVV, 1996. Il museo della frutta. Umberto Allemandi edizioni, Torino. pp. 126.

Ames B., Shigena M.K., Hagen T.M.,1993. Oxidants, antioxidants and the degenerative diseases of aging. *Prot. Natl. Acad. Sci. U.S.A.*, 90: 7915-7922.

Basu T.K., Temple N.J., Garg M.L., 1999. Antioxidants in human health and disease. CABI Publishing, Wallingford: 217-234.

Bellonio F., 1985. Indagine sul germoplasma del melo nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermegnana e Pesio. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, a.a. 1984-1985.

Bergamini A., Faedi W., 1983, 1984. Monografia di cultivar di melo. MAF, Roma. voll. I-II, pp. 121+127.

Botta R., Boccacci P., Akkak A., Torello Marinoni D., Beccaro G., Bounous G., 2003 - Prospettive di certificazione genetica per una frutticoltura di qualità. *Italus Hortus*, 10 (supplemento al n. 3): 22-27.

Bottazzi M., Brugiafreddo M., Bunino S., 2004 - Della frutticoltura locale, del CIFOP (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte) e dei CATA (Centri di Assistenza Tecnica Agricola). In: G. Brarda (ed.), *Tuttomele 25 anni 1980-2004*. Pro Loco Cavour (CN), I: 13-22.

Bounous G., 1980. Conservazione e salvaguardia di cultivar di melo anticamente coltivate nell'Arco alpino Piemontese. Acc. Agr. di Torino: 313-318.

Bounous G., 1995. Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte: melo. Monografia, Regione Piemonte: I parte, 1995 (suppl. 6 di "Piemonte Agricoltura"); II parte, 1997 (suppl. 7 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura).

Bounous G., 2006. La frutticoltura di monte e i valori delle specie da frutto nell'ambito delle risorse naturali, dell'economia e del turismo. In: "Le nuove frontiere dell'agricoltura", in stampa.

Bounous G., Beccaro G. L., Mellano M. G., Torello Marinoni D., Cavanna M., Botta R., 2006. Antico germoplasma piemontese di melo: caratterizzazione genetica e proprietà antiossidanti dei frutti. *Italus Hortus*, 13 (2): 101-104.

Bounous G., Peano C., Beccaro G. L., 2001. Strategie di salvaguardia e valorizzazione della biodiversità frutticola in Piemonte. Annali Acc. Agricoltura Torino, vol. 143: 117-125.

Breviglieri N., 1950. Elenco per Provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. In: Atti del III Congresso nazionale di Frutticoltura, Ferrara, 9-16 ottobre, 1949. Vallecchi Editore, Firenze: 3-17.

Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara, 9-16 ottobre, 1949. Vallecchi Editori, Firenze: 3-17.

Bruno E., 1983. Indagine sul germoplasma del pero nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermegnana e Pesio. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, a.a. 1982-1983.

Buscaroli C., Sansavini S., 1991. Le forme spur nelle antiche varietà di melo. *Riv. Frutticoltura* 53, 1: 69-74.

Cao G., Sofic E., Prior R.L., 1997. Antioxidant and prooxidant behavior of flavonoids: Structure–activity relationships. *Free Radicals Biol. Med.*, 22: 749-760.

Carlone R., 1955. Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Carlone R., 1958. La frutticoltura in Piemonte. *La Provincia di Alessandria,* 5, 3: 1-10

Carnevali G., Balugani E., Barbieri A.M.,1996. Alimenti e Alimentazione. Ed. Zanichelli, Bologna.

Cornelli U., Cornelli M., Terranova R., Luca S., 2000. L'importanza specifica degli antiossidanti nella supplementazione dietetica. Atti del 2º congresso S.E.N.B., Suppl. n. 3/2000, *La Med. Biol.*: 18-23.

Di Marco L., Farina V., Donati F., Insero O., Magnago P., Sansavini S., 2005. Speciale Liste Varietali 2005: Melo. Suppl. 1. Terra e Vita, 24: 41-52.

Eberhardt M.V., Lee C.Y., Liu R.H., 2000. Antioxidant activity of fresh apples. *Nature*, 405: 903-904.

Gabotto F., 1901. L'agricoltura nella regione Saluzzese dal secolo XI al XV. Tipografia Chiantore-Mascarelli, Pinerolo, pp. 154 p 73.

Gallesio G., 1839. *Pomona italiana, ossia Trattato degli Alberi da Frutto*. Pisa, 1817-1839.

Garnier-Valletti F., Quarelli G., 1858. Società del Museo Pomologico di Torino. Catalogo dei frutti. Torino, p. 12.

Gebhardt S.E., Thomas R.G., 2002. Nutritive value of foods. *Agricultural Research Service. United States Department of Agriculture*. 72: 28-29.

Genesy A., 1882. Trattato razionale di Frutticoltura: ossia frutteto di campo e di giardino. Ed. F. Casanova, Torino, pp. 200.

Godino I., 1940. Frutta Piemontese. II Viticultore, Pinerolo.

Haussmann G., 1931. L'ortofrutticoltura in Piemonte. Annuario della R. Stazione Chimico-Agraria di Torino. Vol. XI. Tip. Loggia, Torino, pp. 24.

Heo H.J., Kim D.O., Choi S.J., Shin D.H., Lee C.Y., 2004. Apple phenolics protect in vitro oxidative stress-induced neuronal cell death. *Journal of Food Science* 69 (9): 537-60.

Kumpulainen J.T., Salonen J.T.,1996. Natural antioxidants and food quality in atherosclerosis and cancer prevention. pp. XII + 449 *Special publication No. 181.*

Leroy A., 1867. Dictionnaire de Pomologie. Paris. Vol. I, II, pp. 615, 776.

Mattirolo O., 1917. La Frutticoltura in Piemonte nella Storia, nell'Arte e nei suoi rapporti colla Reale Accademia di Agricoltura di Torino. In: Inaugurazione della Collezione Pomologica Garnier Valletti, Reale Accademia di Agricoltura di Torino: 13-56.

Mattivi F., Tonon D., Rigo A., Scarpa M., Rossetto M., Vanzani P., Vrhovsek U., 2004. Gli antiossidanti polifenolici nella mela: quantità ed attività. *Riv. Frutticoltura* n. 11: 58-64.

Mattivi F., Tonon D., Sanchez C., 2001. Gli antiossidanti polifenolici naturali. in "Le giornate del controllo chimico degli alimenti", IV Ed. Tecniche, *Laboratorio 2000*. http://www.lab2000.com/lab_2002/02/alimenti.htm

Me G., 2005. L'evoluzione della frutticoltura in Piemonte nel XX secolo. In: Atti convegno di studio "Per un museo dell'agricoltura in Piemonte: VII - Il Novecento del cambiamento. Tecnologia ed evoluzione del mondo contadino in Piemonte": 75-91.

Me G., Gallo S., 1993. Frutti dimenticati. *Piemonte Parchi*, 8, 3: 25-26.

Mellano M.G., Beccaro G.L., Cavanna M., Bounous G., 2004. Attività antiossidante del frutto in cultivar di melo antiche e di interesse commerciale. Atti VII Giornate Scientifiche SOI, Napoli, 4-6 maggio: 712-714.

Molon G., 1901. Pomologia. Hoepli, Milano, pp. 717.

Nada Patrone A.M., 1981. Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Centro studi piemontesi, Torino, pp. 562.

Noisette L., 1829. Manuel complet du jardinier. Bruxelles: 432-438.

Nomblot A., 1922. Traité d'arboriculture fruitière et de pomologie. Librairie agricole et hort. de la Maison Rustique. pp. 382.

Parisio M., 1986. Indagine sul germoplasma del ciliegio presente in valle di Susa. Tesi di laurea. Università degli studi di Torino, a.a. 1985-1986.

Pellati M., 1999. Tutti i cibi dalla "A" alla "Z" Ed. Mondatori Printing S.p.A.

Pellegrini N., Serafini M., Colombi B., Del Rio D., Salvatore S., Bianchi M., Brighenti F., 2003. Total antioxidant capacity of plants food, beverages and oils consumed in Italy assessed by three different in vitro assays. *J. Nutr.*, 133: 2812-2819.

Pellegrini N., Serafini M., Colombi B., Del Rio D., Salvatore S., Bianchi M., Brighenti F., 2003. Total Antioxidant Capacity of Plant Foods, Beverages and Oils Consumed in Italy Assessed by Three different In vitro Assays. American Society for Nutritional Sciences, 133: 2812-2819.

Prior R.L., Cao G., Martin A., Sofic E., McEwen J., O'brien C., Lischner N., Ehlenfeldt M., Kalt W., Krewer G., Mainland C.M., 1998. Antioxidant capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity, and Variety of *Vaccinium* Species. *J. Agric. Food Chem.*, 46: 2686-2693.

Radicati L., Romisondo P., Me G., Bellonio F., 1991. Indagini sul germoplasma di melo in Piemonte. Frutticoltura 53 (1): 57-61.

Sansavini S., 2002. Proposto un sistema integrato di controlli genetico-sanitario e l'attivazione del Registro nazionale delle varietà. *Riv. Frutticoltura* 4: 9-13.

Sansavini S., Bergamini F., Camorani F., Faedi W., Mantinger H., 1986. Schede per il registro varietale dei fruttiferi: 3. Melo, pp. 138.

Sansavini S., Pancaldi M. 1994. Ruolo delle biotecnologie molecolari nella identificazione, moltiplicazione e diffusione del materiale di propagazione in frutticoltura. Atti convegno Agro-Bio-Frut (Cesena), 6 maggio: 9-30.

Sansavini S., Pancaldi M. 2000. Brevettabilità e tutela dell'identità genetica delle nuove varietà. *Riv. Frutticoltura* 2: 38-44.

Sansavini S., Watkins R., 1991. Conservazione ed uso del germoplasma nella coltivazione del melo. Frutticoltura 53, 1: 45-55.

Slinkard K., Singleton V.L., 1997. Total phenol analysis: automation and comparison with manual methods. Am. J. Enol. Vitic., Vol. 28, No. 1: 49-55.

Tamaro D., 1929. Orticoltura. Hoepli, Milano, pp. 1024.

Taricco L., Bassi R., Vittone G., Sonnati C., 1989. Amica mela. Edizioni Stigra, Torino, I, pp. 63.

Wang H., Cao G., Prior R.L. , 1997. Oxigen radical absorbing capacity of anthocyanins. *J. Agric. Food Chem.*, 45: 304-309.

Schede pomologiche

Guida alla lettura:

= cultivar da valorizzare per le caratteristiche agronomiche e dei frutti.

= per alcune cultivar è indicata la **capacità antiossidante** dei frutti (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): il valore medio è indicato dalla freccia rossa.

Indice delle cultivar

Aosta
Azzurra Tron
Barôl
Baussan
Belfiore gialla
Bella del bosco
Bella di Barge
Bella Elisabetta
Bessé
Bianc brusc
Biancher d'Borcina
Bianchi
Biro
Blet
Bouchard
Brasca
Buras
Cafasse
Calvilla Bianca
Calvilla Bruna
Calvilla Rossa
Canditin-a
Cantagalli
Cantin
Caporal
Carbone
Carla
Carpendu Rusnent
Champagne
Ciocarin-a bianca
Ciocarin-a rossa Dossa
Ciochera rosa
Cionet
Clot
Comba
Contessa
Cossa
Damadè
Dolcezza di Tronzano
Dominici
Edoardo VII
Fer Grignasc
Fer Val Sesia
Ferminel
Furnas
Galubria
Gamba fina lunga
Gamba fina piatta
Garola
Gian d'André
Giaun
Grassi vino cotto
Grenoble
Grigia di Torriana
Grigio dolce
Gris Canavoeit
Gris d'la Composta
Isabella
Limoncella
Liscio di Cumiana
Long I
Losa
Losa di Giaveno
Lusin
Lusot
Magnana
Marcon
Matan
Mela Cono
Mela Magnetti
Mostlot
Pasarot
Permain
Piatlin
Picotto
Pom d'Aram
Pom d'j Ebrei
Pom d'la Costa
Pom d'la Massa Dunscia
Pom del babi
Pom del Logia
Pom d'la Martina
Pom Peir
Pom Real
Porta
Pron
Ravè
Ravè Germanic
Regine
René Inverso
Renetta Grigia
Renetta Rossa
Renetta Verde
Riccarda
Riga
Riga larga
Rigadin
Robilante
Ronzé
Rosa Mantovana
Rosarino
Rosin Bleu
Ross Bursetta
Ross Celle Macra
Ross d'la Cavalota
Ross Magiur
Rossa Val Tanaro
Rossi
Rosso del Povero
Rosso Jahier
Rosso Tumasin
Rus American
Ruscai-o
San Gervasio
San Perô
San Sebastian
Sapis
Savoia
Sconosciuta Benech
Soelie
Sonaja Rossa
Susin
Turbul
Venaus
Verde di Cantalupa
Verdeis
Verdun
Vignola
Vittorio

Antiche cultivar di melo

Aosta

Origine: pianta madre reperita nel comune di Perosa Argentina (Torino), presso l'azienda Giovanni Tron

Albero: habitus semispur, vigoria medio-scarsa, portamento tra assurgente e aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: tardiva (2ª-3ª settimana di maggio)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, medio-piccola, poco profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 65,19 ± 1,91 a -18,60 ± 2,27 b 43,55 ± 3,24)

Sovraccolore: rosso sfumato, rosso aranciato (L 56,52 ± 6,54 a -1,93 ± 15,57 b 34,14 ± 9,05); 41-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 163,7 meq/l; R.S.R. 11 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura e oidio, sensibile a butteratura amara.

Antiche cultivar di melo

Azzurra Tron

Origine: pianta madre reperita nel comune di Perosa Argentina (Torino), presso l'azienda Giovanni Tron

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª-3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga , poco profonda
- buccia: liscia, pruinosa, tracce di rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 52,40 ± 13,31 a 5,01 ± 18,20 b 22,83 ± 11,44)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 36,46 ± 4,45 a 15,91 ± 3,23 b 6,78 ± 5,4); 81-100 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 116,8 meq/l; R.S.R. 13,2 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza; qualità gustative mediocri.

Antiche cultivar di melo

Barò̀l

Origine: Val Sessera (Biella)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio piccola
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 25-30%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,9; acidità titolabile 71,8 meq/l; R.S.R. 14,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Baussan
Pom del Baussan

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino), presso l'azienda Giuseppe Gonnet

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento eretto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª-3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 71,9 ± 3,85 a -10,13 ± 8,12 b 42,7 ± 3,65)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 49,07 ± 6,65 a 25,98 ± 5,78 b 24,42 ± 4,30); 61- 80 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 6,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 116,5 meq/l; R.S.R. 11,8 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a butteratura amara.

Antiche cultivar di melo

Belfiore gialla

La cultivar è citata da Molon (1901) come sinonimo di *Linnoeus Peppin*. Altri sinonimi riportati nella letteratura sono: *Belle Fleur Jaune, Lincoln Pippin, Yellow Flower* (Nomblot, 1922). Raccomandata nella seconda metà del 1800 dal Congresso pomologico francese, da quelli di Treviso e di Berna, dalla società Pomologica tedesca e dalla Società orticola di Versailles. A fine '800 - inizio '900 i frutti, coltivati nei terreni sabbiosi del New Jersey, godevano di un notevole successo sui mercati di Filadelfia.

Origine: si tratta probabilmente della *Yellow Bellflower*, cultivar ottenuta in U.S.A. nel 1817, il cui nome è stato impropriamente tradotto

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: sferoidale
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, ampia
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso aranciato

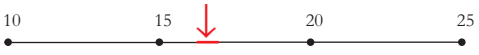
Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: grossolana
- struttura: croccante, succosa
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 40 meq/l; R.S.R. 15,9 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media



Antiche cultivar di melo

Bella del bosco

Il Molon (1901) cita la *Belle de Boskoop* come sinonimo della *Renetta di Montfort.*

Origine: si tratta probabilmente della cultivar "Bella di Boskoop", ottenuta in Olanda a metà '800

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve/appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: ruvida, rugginosità 75-100%; lenticelle medie, rugginose

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: succosa
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 8,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 53,5 meq/l; R.S.R. 14,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Bella di Barge
Bela d'Barge

Poco suscettibile a ticchiolatura, mediamente sensibile ad oidio e butteratura amara; produttiva; tende all'alternanza; frutti di qualità si ottengono innestandola su portinnesti deboli ed allevandola a fusetto in ambienti collinari, dove la colorazione migliora; presenta ottima conservabilità in fruttaio ed in cella frigorifera. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Serre, comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo), presso l'azienda F.lli Barotto

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio, medio-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, profonda
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 65,84 a -8,08 b 39,9)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 37,43 a 30,82 b 12,98); 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 90 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): bassa

Antiche cultivar di melo

Bella Elisabetta

Origine: pianta madre reperita presso l'Istituto Agrario Ignazio Porro di Osasco (Torino)

Albero: vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica su lamburde, brindilli e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medio-grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso brillante 41-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: succosa
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 89,4 meq/l; R.S.R. 15 °Brix

Antiche cultivar di melo

Bessè

Origine: pianta madre reperita in borgata Cognetti, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª-3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 61,95 ± 5,19 a 3,54 ± 10,53 b 29,70 ± 3,01)

Sovraccolore: rosso brillante, rosso vinoso (L 44,82 ± 5,18 a 29,87 ± 7,45 b 15,71 ± 4,20); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 63, 2 meq/l; R.S.R. 11,9 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza.

Antiche cultivar di melo

Bianc brusc

È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Gabbiola, comune di Barge (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: non attraente
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: cerosa, rugginosità fino al 25 % e a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco-verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 11,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 93,5 meq/l; R.S.R. 14,8 °Brix

Antiche cultivar di melo

Biancher d'Borcina

Origine: diffusa in provincia di Biella

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: sferoidale
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, ampia
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie

Colore di fondo: bianco crema

Sovraccolore: rosso aranciato

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: grossolana
- struttura: croccante, succosa
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 9,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 103 meq/l; R.S.R. 15,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Bianchi

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 3,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 89 meq/l; R.S.R. 14,9 °Brix

Antiche cultivar di melo

Biro
Biro

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media/tardiva

Epoca di raccolta: media/tardiva (I-II decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica lunga, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare; lenticelle medie, rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso brillante; 65-70 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 11,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 56,2 meq/l; R.S.R. 14,2 °Brix

Note: frutti talvolta vitrescenti.

Antiche cultivar di melo

Blet

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità fino al 25%; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso vinoso, rosso aranciato; 21- 40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco-verde
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 5,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,7; acidità titolabile 41,5 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Bouchard
Buciard

Origine: pianta madre reperita nel comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo)

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento eretto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta , poco profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 64,42 a -4,95 b 42,88)

Sovraccolore: rosso scuro slavato (L 43,78 a 27,39 b 22,65); 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 10,9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 83,6 meq/l; R.S.R. 11 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; ottime qualità gustative.

Antiche cultivar di melo

Brasca

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria medio-scarsa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: tronco conico breve
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25%; lenticelle medie

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 117,5 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix.

Antiche cultivar di melo

Buras

Resistente a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza e butteratura amara; produttiva; alternante; idonea alla conservazione fino a marzo-aprile; adatta sia al consumo fresco che alla cottura. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in Valle Maira (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: precoce (1ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare o costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: leggermente ruvida, rugginosità fino al 100%; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 58,67 a 10,22 b 39,32)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 8,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 119, 5 meq/l; R.S.R. 15,2 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata.

Antiche cultivar di melo

Cafasse

Origine: Valli di Lanzo (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 7,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 66 meq/l; R.S.R. 12,2 °Brix

Antiche cultivar di melo

Calvilla bianca

Origine: pianta madre reperita presso l'ITPAA di Osasco (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-40 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: succoso
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,1; acidità titolabile 35 meq/l; R.S.R. 14,9 °Brix

Antiche cultivar di melo

Calvilla bruna

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare; lenticelle piccole areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso brillante; 70-80 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidula
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 11,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 28,0 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Note: alcuni frutti lievemente vitrescenti.

Antiche cultivar di melo

Calvilla rossa
Calleville rouge

Già citata da autori francesi del '600 (Leroy, 1867); deriva forse il suo nome dalla località Calleville in Normandia dove la coltura risale a tempi immemorabili (Leroy). Noisette (1829) descrive infatti, oltre a "Calville rouge d'hiver", una "Calville rouge normande" che presenta, rispetto alla prima, buccia colorata di un rosso più accentuato e polpa pure rossa. Anche Molon (1901) cita due Calville: "Calvilla rossa d'autunno" e "Calvilla rossa d'inverno", mentre Garnier-Valletti modella una "Calville rouge d'été" e una "Calville rouge d'hiver Sanguinola" provenienti dai Vivai Burdin di Torino: la prima viene descritta con frutti di 2ª qualità, che maturano a luglio, di pezzatura piccola, di colore giallo-verde e striature rosse intense, polpa un po' asciutta e acidula; la seconda, che matura tra dicembre e aprile, ha frutti di 1ª qualità, grossi, rossi, con polpa rosa di tessitura fine e sapore «delicato, vinoso, con profumo dei lamponi» (Garnier-Valletti, Quarelli, 1858).

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- forma: ellissoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, di media larghezza
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: verde (L 56,30 ± 7,21 a -4,89 ± 7,23 b 31,91 ± 6,49)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 37,52 ± 3,58 a 28,06 ± 3,78 b 13,24 ± 3,27); 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 6,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 123,6 meq/l; R.S.R. 12 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; produttività molto scarsa.

Antiche cultivar di melo

Canditin-a

In passato era consumata durante la mietitura per le proprietà dissetanti. Si ipotizza che il nome sia derivato da una donna, Candida (da cui il diminutivo dialettale affettuoso "Canditin-a"). La pianta madre, melo selvatico situato in una vigna di proprietà di Candida, produceva abbondanti frutti grossi, di forma particolare. Per questa ragione molti conoscenti chiedevano alla "Canditin-a" marze per l'innesto. Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: rinvenuta nel territorio di Odalengo Piccolo (Alessandria) e nei paesi confinanti

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle piccole, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 9,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 180,0 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Cantagalli

Origine: pianta madre reperita in Val Cerrina (Alessandria)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: poco attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: pruinosa, rugginosità fino al 25 % e a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0 - 20 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente, succoso
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 5,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 2,9; acidità titolabile 11,5 meq/l; R.S.R. 13,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Cantin

Origine: pianta madre reperita nel comune di Cumiana (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso vinoso; 41- 60 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,4 kg/cm^2

Caratteri del succo : pH 3,3; acidità titolabile 68,9 meq/l; R.S.R. 13,6 °Brix

Note: riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Antiche cultivar di melo

Caporal

Origine: Val Susa (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%, nella cavità peduncolare; lenticelle piccole, rugginose

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 10,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,1; acidità titolabile 136,0 meq/l; R.S.R. 10,7 °Brix

Antiche cultivar di melo

Carbone
Carboné

Origine: pianta madre reperita nel comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento eretto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-tardiva (4ª settimana aprile - 1ª sett. maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª-3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: sferoidale o tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: verde (L 57,17 ± 7,84 a -0,19 ± 20,95 b 37,38 ± 8,70)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 35,87 ± 3,07 a 33,35 ± 5,63 b 12,97 ± 3,54); 81-100 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 8,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 119,3 meq/l; R.S.R. 13 °Brix

Note: suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Carla

Caroli, Caroli d'Italia, Caroli di Finale, Kostlichste o ***Cossenza in Tirolo*** (Molon, 1901);
Cosenza Gentile o ***Lazzeruola*** o ***Mela di Finale*** o ***Napoleone*** (Carlone, 1958)

Secondo Gallesio (1817) è vecchia varietà italiana, indigena di Finale Ligure (Savona) ottenuta da seme, mentre per altri autori proviene dal Trentino o dalla Calabria (Breviglieri). Per Molon (1901) la "Carla", col suo sapore che ricorda viola e ananas, è una delle mele più saporite, mentre per Gallesio è la regina delle mele croccanti. Tra le varietà più diffuse ed apprezzate nell'Italia del Nord, ha registrato un certo abbandono negli anni '40-'50 anche per la perdita dei mercati italiani (Liguria) ed esteri (Russia) (Breviglieri, 1950). Garnier-Valletti modella due diverse Caroli di Finale, entrambe provenienti dai Vivai Burdin di Torino: la *grosse*, che matura tra novembre e gennaio, con frutto medio, giallo-bianco, sovraccolore rosso e a "carne fina"; la *petite*, che matura tra novembre e marzo, con frutto piccolo, giallo-verde chiaro, sovraccolore rosso e «a carne tenera, dolce e di un acido gradevole».

Origine: pianta madre reperita nel comune di Barge (Cuneo)

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª-3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 88,62 ± 2,06 a -16,62 ± 1,77 b 45,49 ± 2,51)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 79,37 ± 8,34 a 0,93 ± 16,86 b 39,55 ± 6,62); 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,8; acidità titolabile 91,6 meq/l; R.S.R. 12,8 °Brix

Note: elevata produttività; soggetta ad alternanza; adatta al consumo fresco. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Antiche cultivar di melo

Carpendu rusnent

Il nome Carpendu potrebbe derivare dal francese *court pendu*, per indicare il peduncolo corto.

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 % e a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso ruggine; 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 9,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,2; acidità titolabile 31,5 meq/l; R.S.R. 15,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Champagne

Molon (1901) cita una Renetta bianca di Champagne. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: probabile origine francese

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento aperto, fruttifica su lamburde, brindilli e rami di un anno

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare-solcato
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,1; acidità titolabile 16,5 meq/l; R.S.R. 12,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ciocarin-a bianca

Il nome "Ciocarina" deriva dalla forma del frutto, simile ad una campanella. I semi, a maturazione, si staccano dalla loggia e, agitando il frutto, emettono un suono caratteristico. I frutti presentano un aroma particolarmente gradevole. Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: diffusa in tutto il Monferrato (Asti e Alessandria)

Albero: vigoria medio bassa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: ellissoidale allungata, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità assente; lenticelle piccole, areolate

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso brillante; 5-10%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,6; acidità titolabile 73,9 meq/l; R.S.R. 14,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ciocarin-a rossa dossa

Il nome "Ciocarina" deriva dalla forma del frutto, simile ad una campanella. Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: basso Monferrato (Alessandria)

Albero: vigoria bassa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: ellissoidale allungata, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità assente; lenticelle piccole, areolate

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso brillante; 80-90%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,3; acidità titolabile 26,1 meq/l; R.S.R. 12,0 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Ciochera rosa

Il nome "Ciouchera" deriva dalla forma del frutto, simile ad una campanella.

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria medio-scarsa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: molto attraente
- forma: ellissoidale allungata, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo-medio
- cavità peduncolare: simmetrica, larga
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso tenue; 60-70 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 9,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 33,3 meq/l; R.S.R. 13,8 °Brix.

Antiche cultivar di melo

Cionet

Le mele venivano utilizzate per la preparazione del vino cotto (mosto di mele cotto a fuoco lento per 8-10 ore, fino a quando assume consistenza gelatinosa), tradizionalmente servito con la polenta.

Origine: pianta madre reperita in borgata Cognetti, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-tardiva (1ª-2ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: verde (L 68,83 ± 1,4 a -19,95 ± 0,87 b 41,79 ± 2,24)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,9; acidità titolabile 182,1 meq/l; R.S.R. 12,5 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Clot

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-tardiva (1ª-2ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 70,33 ± 4,67 a -13,17 ± 6,62 b 41,06 ± 2,94)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 42,28 ± 3,47 a 30,02 ± 5,87 b 19,06 ± 3,23); 61- 80 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 7,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 88 meq/l; R.S.R. 11,3 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; produttiva; alternante.

Antiche cultivar di melo

Comba

Origine: pianta madre reperita in borgata Cognetti, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria elevata, portamento eretto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, poco profonda
- buccia: leggermente ruvida, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 65,38 a -12,50 b 51,66)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 46,62 a 20,83 b 25,99); 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 95,6 meq/l; R.S.R. 12,8 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Contessa

Apprezzata per la polpa croccante e la serbevolezza, è stata fino all'inizio dell'ultima guerra tra le varietà diffuse nel Cuneese e soprattutto in Valle Maira. Le mele sono adatte sia al consumo fresco sia per la cottura (Radicati *et al.*, 1991).

Origine: pianta madre reperita in Valle Maira (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: sferoidale o appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grosse e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 69,48 ± 2,53 a -16,93 ± 3,14 b 42,8 ± 3,14)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 43,35 ± 6,64 a 28,89 ± 7,98 b 20,43 ± 5,35); 41- 60 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 87,3 meq/l; R.S.R. 9,8 °Brix

Note: suscettibile a butteratura amara; produttività elevata; alternante. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Antiche cultivar di melo

Cossa

Origine: pianta madre reperita in borgata Cognetti, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento fra aperto e procombente, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde (L 56,90 ± 12,30 a -2,41 ± 11,57 b 33,67 ± 10,67)

Sovraccolore: rosso brillante o rosso vinoso (L 35,09 ± 1,78 a 24,92 ± 3,23 b 11,15 ± 2,72); 81-100 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce acidulo

Durezza della polpa: 7,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 133,9 meq/l; R.S.R. 13,1 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Note: suscettibile a ticchiolatura e a butteratura amara; produttiva.

Antiche cultivar di melo

Damadé

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, larga
- buccia: ruvida, cerosa, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare; lenticelle grandi, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 10-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- croccante, succosa
- dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3, 3; acidità titolabile 119,0 meq/l; R.S.R. 12,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Dolcezza di Tronzano

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: media-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità assente; lenticelle piccole, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-30%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 11,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 62,9 meq/l; R.S.R. 14,1 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Dominici

Semenzale rinvenuto verso la fine del 1800 nel meleto del frutticoltore Dominici di Bricherasio (Torino). La cultivar è stata classificata da Tamaro (1929) nel gruppo "Caravelle" o "Battocchie". Risulta diffusa nella provincia di Torino, particolarmente nei comuni di Cavour, Bricherasio, San Secondo, Pinerolo, San Pietro Val Lemina. Le mele, richieste ed apprezzate dal mercato locale, si conservano molto bene in fruttaio per essere consumate da febbraio a marzo e spesso fino ad aprile (Godino, 1940).
Note: poco suscettibile a ticchiolatura e oidio, mediamente sensibile a butteratura amara; soggetta ad alternanza; le produzioni migliori si ottengono innestando le piante su portinnesti deboli ed allevandole a fusetto; i frutti, serbevoli in frigorifero, presentano ottime caratteristiche organolettiche dopo 2-3 mesi di conservazione. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Bricherasio (Torino)
Albero: habitus semispur, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde
Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)
Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)
Caratteri dei frutti:
- pezzatura: grande
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: leggermente ruvida, rugginosità a livello lenticellare e della cavità calicina; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 67,34 a -18,98 b 50,58)
Sovraccolore: rosso sfumato (L 48,86 a 23,11 b 23,35); 21-40%
Caratteri della polpa:
- colore: bianco o bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 9,9 kg/cm^2
Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 111,3 meq/l; R.S.R. 12,8 °Brix
Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Antiche cultivar di melo

Edoardo VII

Origine: pianta madre reperita in borgata Cognetti, comune di Villar Pellice (Torino), presso l'azienda Giuseppe Gonnet

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-tardiva (1ª-2ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 63,68 ± 4,53 a -12,34 ± 4,50 b 43,12 ± 3,28)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 43,50 ± 6,67 a 29,32 ± 4,44 b 19,78 ± 5,29); 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7,9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 93 meq/l; R.S.R. 13 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; produzione elevata; poco alternante; frutti serbevoli.

Antiche cultivar di melo

Fer Grignasc

Origine: Val Sesia (Vercelli)

Albero: vigoria medio-elevata

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conico lunga/ellissoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: ruvida, rugginosità 51-75%; lenticelle piccole, rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso striato; 30-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 12,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 70,1 meq/l; R.S.R. 14,8 °Brix

Antiche cultivar di melo

Fer Val Sesia

Origine: Valle Sesia (Vercelli)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: ruvida, rugginosità 25-50%; lenticelle grandi, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 60-70%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- aroma intenso

Durezza della polpa: 12,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 57,5 meq/l; R.S.R. 12,2 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ferminel

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 8,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 17 meq/l; R.S.R. 14 °Brix

Antiche cultivar di melo

Furnas

Fournas, Fornaz, Furnass, Ross Furnas

Garnier-Valletti riproduce un "Fornaz" proveniente da Cumiana che descrive a frutto grosso, di 2ª qualità, di colore giallo-verde, colorito e striato di rosso, che matura a novembre-dicembre.

Poco suscettibile a ticchiolatura; frutti poco serbevoli. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in località Tavernette, comune di Cumiana (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: tardiva (2ª-3ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: appiattita o tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e aureolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 71,64 ± 4,59 a -13,04 ± 4,26 b 41,51 ± 3,29)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 45,91 ± 3,02 a 32,81 ± 6,14 b 19,50 ± 3,30); 41- 60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 6,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 127,8 meq/l; R.S.R. 12,3 °Brix

Antiche cultivar di melo

Galubria

Calubria, Renetta
Calubria, Renetta verde

Diffusa da lungo tempo in tutto il Cuneese e nel Monregalese in particolare, presenta somiglianze con le "Renette" e di qui il sinonimo "Renetta Calubria". I frutti sono adatti sia al consumo fresco che alla cottura (Radicati *et al.,* 1991).

Poco suscettibile a ticchiolatura; frutti serbevoli fino a marzo-aprile.

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: verde (L 72,15 ± 1,66 a -20,18 ± 1,64 b 51,33 ± 3,52)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 7,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 88,7 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Gamba fina lunga
Gambafin-a

Per Breviglieri l'origine risale a fine '800 da una varietà in coltura in territorio di Caraglio (Cuneo) e diffusa solo in Piemonte. Il nome si riferisce al peduncolo lungo e sottile (Radicati *et al.*, 1991). I frutti si prestano particolarmente alla cottura.

Suscettibile a butteratura amara e vitrescenza; frutti poco serbevoli e soggetti a disfacimento. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: Pinerolese (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 65,59 ± 7,55 a 7,51 ± 16,25 b 36,36 ± 7,58)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 42,13 ± 4,07 a 34,48 ± 2,75 b 15,03 ± 2,71); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 4,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4; acidità titolabile 35,2 meq/l; R.S.R. 12,3 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): medio-elevata

Antiche cultivar di melo

Gamba fina piatta

Poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a butteratura amara; soggetta ad alternanza; si esprime al meglio su portinnesti di debole vigoria (M9, M26) in aree collinari soleggiate dove la colorazione dei frutti viene esaltata; frutti di media serbevolezza in fruttaio, che si conservano in cella frigorifera fino a 150 giorni. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Famolasco, comune di Bibiana (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 73,96 ± 3,39 a -12,37 ± 11,44 b 48,20 ± 4,09)

Sovraccolore: rosso scuro (L 41,59 ± 5,70 a 29,92 ± 5,23 b 14,48 ± 5,34)

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,8; acidità titolabile 50,8 meq/l; R.S.R. 12,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Garola

Origine: pianta madre reperita in borgata Sagna, comune di San Germano Chisone (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle piccole e aureolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 72,54 ± 2,29 a -9,93 ± 4,34 b 36,40 ± 2,48)

Sovraccolore: rosso aranciato o rosso sfumato (L 43,41 ± 3,20 a 37,11 ± 3,00 b 16,93 ± 1,57); 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,7; acidità titolabile 47,8 meq/l; R.S.R. 13,3 °Brix

Note: produttiva; frutti mediamente serbevoli in fruttaio.

Antiche cultivar di melo

Gian d'André

Classificata da Tamaro (1929) e più tardi da Godino (1940) nel gruppo delle "Calville", è segnalata come diffusa in tutto il Piemonte ma soprattutto nei dintorni di Torino e nelle Valli Pinerolesi. È varietà rustica e le mele, raccolte a fine ottobre o inizio di novembre, necessitano di alcuni mesi di fruttaio per maturare. Di bell'aspetto, acquistano a maturazione un aroma che ricorda quello della fragola (Godino, l.c.).

Poco suscettibile a ticchiolatura; frutti serbevoli. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-tardiva (4ª sett. di aprile - 1ª sett. di maggio)

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-lungo, sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e aureolate

Colore di fondo: verde (L 68,50 ± 2,23 a -17,59 ± 1,93 b 42,33 ± 1,65)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 41,31 ± 3,04 a 30,71 ± 4,64 b 14,57 ± 2,33); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: succosa
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 9,9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 79,8 meq/l; R.S.R. 11,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Giaun

Origine: pianta madre reperita nel comune di San Germano Chisone (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde (L 71,61 ± 2,48 a -9,09 ± 4,15 b 45,80 ± 2,24)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 51,15 ± 4,82 a 16,20 ± 4,42 b 24,83 ± 5,01); 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: grossolana
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 5,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 149,5 meq/l; R.S.R. 12,9 °Brix

Note: sensibile a ticchiolatura; produttività scarsa.

Antiche cultivar di melo

Grassi vino cotto

Origine: pianta madre reperita nel comune di San Germano Chisone (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde, brindilli e rami di un anno

Epoca di fioritura: medio-tardiva (4ª sett. di aprile - 1ª sett. di maggio)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 68,43 ± 3,64 a -18,64 ± 2,02 b 38,52 ± 5,75)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 52,31 a 12,78 b 19,11); 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 8,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile100,8 meq/l; R.S.R. 13,7 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Grenoble

Di probabile origine francese; utilizzata per la preparazione di purea e confettura per le mele fermentate, "da composta"; come "Grigio Composta".

È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Madonna delle Grazie, comune di Bibiana (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: tronco-conica, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde (L 66,91 ± 2,46 a -17,80 ± 0,93 b 41,25 ± 1,93)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 128 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Capacità antiossidante: (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Antiche cultivar di melo

Grigia di Torriana

Renetta grigia di Torriana, Gris Torriana, Gris 'd Toriana

Per Breviglieri (1950) è varietà indigena, coltivata nella frazione Torriana di Barge (Cuneo) e di lì diffusasi altrove, soprattutto a Barge, Bagnolo (Cuneo) e Cavour (Torino). Considerata varietà rustica ma non troppo longeva. Alla fine dell'Ottocento le produzioni erano esportate in Germania, Inghilterra e, addirittura, in Egitto. Oggi è ancora conosciuta e apprezzata nelle province di Cuneo e Torino, dove è coltivata su una superficie di circa 20 ha.

Poco suscettibile a ticchiolatura, butteratura amara e afide lanigero; produzioni di pregio si ottengono innestando le piante su portinnesti deboli o di medio vigore, allevandole a palmetta libera e diradando i frutti per uniformare la pezzatura; le mele, serbevoli, con retrogusto di amaretto si conservano ottimamente in frigorifero per 180-200 giorni e sono adatte alla cottura in forno. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Torriana, comune di Barge (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria medio-scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 %; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde (L 69,03 ± 2,49 a 3,52 ± 2,60 b 41,63 ± 2,54)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,5; acidità titolabile 98,2 meq/l; R.S.R. 13 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Antiche cultivar di melo

Grigio dolce

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 %; lenticelle grandi e aureolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 8,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,3; acidità titolabile 39,8 meq/l; R.S.R. 12,9 °Brix

Antiche cultivar di melo

Gris canavoeit
Gris canivoei

Origine: pianta madre reperita nel comune di Giaveno (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 %; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 54,70 ± 3,21 a 2,88 ± 3,87 b 39,24 ± 7,16)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: giallo crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,5; acidità titolabile 40,2 meq/l; R.S.R. 14,7 °Brix

Note: entra in produzione tardivamente; frutti a lunga conservazione, utilizzati per la preparazione di dolci.

Gris d'la Composta

Grigio Composta,
Grigio della Composta

Le mele vengono fatte fermentare (20-30 giorni) in tinozze colme d'acqua, ricoperte con sacchi di tela o paglia per impedire che vengano a galla a contatto con l'aria. Dopo fermentazione i frutti assumono un sapore gradevolmente acidulo e vengono consumati come dolce.

Origine: pianta madre reperita nel comune di San Germano Chisone (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 %; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde (L 56,83 ± 3,91 a -1,14 ± 2,84 b 43,57 ± 4,5)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- struttura: croccante
- tessitura: granulosa
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile155,7 meq/l; R.S.R. 14,6 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Note: frutti serbevoli.

Antiche cultivar di melo

Isabella

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare-solcato
- peduncolo: corto-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle grandi

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 40-50%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 9,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 92,1 meq/l; R.S.R. 14,2 °Brix

Antiche cultivar di melo

Limoncella

Cultivar diffusa in centro Italia e in particolare in Abruzzo, Campania e Lazio.

Origine: Centro Italia

Albero: vigoria medio-scarsa

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: molto attraente
- forma: ellissoidale irregolare, con un restringimento in prossimità della fossa calicina, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: pruinosa, rugginosità 1-25%; lenticelle medie, rugginose

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 5-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 6,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 40,0 meq/l; R.S.R. 15,7 °Brix.

Antiche cultivar di melo

Liscio di Cumiana
Soeli 'd Cumiana

Origine: pianta madre reperita nel comune di Cumiana (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria medio-scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: corto, medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: liscia, pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e rugginose

Colore di fondo: verde (L 79,46 ± 3,19 a -20,72 ± 1,16 b 51,68 ± 4,44)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 72,88 ± 6,94 a -1,20 ± 8,02 b 44,81 ± 9,03); 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 100,4 meq/l; R.S.R. 11,6 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Long I

Origine: pianta madre reperita nel comune di San Germano Chisone (Torino).

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto o circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 25 %; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 68,19 ± 4,65 a -11,61 ± 4,69 b 40,58 ± 1,44)

Sovraccolore: rosso brillante (L 42,18 ± 4,45 a 31,65 ± 3,21 b 18,55 ± 4,48); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 121 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Losa

Molon cita una "Losa", rinvenuta presso una cava di lastre da tetto (*lose* in piemontese), nel comune di Bagnolo (Cuneo), mandamento di Barge, con frutti di sovraccolore rosso. Breviglieri (1950) ne segnala l'origine in località Lusere di Barge da dove si è diffusa, fin dal 1860, soprattutto nel Saluzzese e nel Pinerolese. A causa della modesta pezzatura del frutto ha però perso importanza sia presso i frutticoltori che presso i consumatori (Breviglieri). Godino, come Tamaro, la classifica tra le mele invernali, nella famiglia delle "Renette rosse".

Poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza; produttiva; con il diradamento la pezzatura può superare i 100 g; frutti serbevoli. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in frazione Roccapiatta, comune di Prarostino (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 25%; lenticelle piccole e rugginose

Colore di fondo: verde (L 80,70 ± 2,09 a -21,28 ± 1,47 b 48,88 ± 1,80)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 62,62 ± 2,55 a 15,78 ± 5,22 b 29,21 ± 2,58); 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: succosa
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 8,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 116,2 meq/l; R.S.R. 11,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Losa di Giaveno

Origine: pianta madre reperita nel comune di Giaveno (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde, brindilli e rami misti

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta:medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grossa
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 25 % e a livello lenticellare; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 2-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa:10,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 103,7 meq/l; R.S.R. 17,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Lusin
Losin

Origine: pianta madre reperita nel comune di Pinerolo (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindelli

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: sferoidale, asimmetrica
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e aureolate

Colore di fondo: verde (L 68,36 ± 4,83 a -9,83 ± 7,43 b 37,29 ± 4,00)

Sovraccolore: rosso scuro slavato (L 47,03 ± 7,97 a 27,21 ± 6,42 b 17,02 ± 3,85); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 114,1 meq/l; R.S.R. 12,3 °Brix

Note: mediamente suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza.

Antiche cultivar di melo

Lusot
Losot

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: tronco-conica breve o appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 79,64 ± 2,83 a -17,57 ± 5,05 b 49,95 ± 3,26)

Sovraccolore: rosso scuro slavato o rosso aranciato (L 48,46 ± 5,75 a 37,58 ± 5,54 b 18,10 ± 3,93); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- struttura: croccante
- tessitura: fine
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 103,1 meq/l; R.S.R. 10,3 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Magnana
Magnan-a

Varietà coltivata in Piemonte dalla fine del 1800 e derivante il nome dalla località dove è stata ritrovata originariamente. Ancora diffusa nel Cuneese. Il frutto presenta buone qualità organolettiche e serbevolezza ma è piccolo e poco colorato (Breviglieri). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Mediamente suscettibile a ticchiolatura, sensibile ad afide lanigero; alternante; i frutti, a maturità, presentano ottime qualità organolettiche; elevata conservabilità in fruttaio (fino a 250 giorni).

Origine: pianta madre reperita nel comune di Bibiana (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade di ottobre - 1ª decade di novembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: verde (L 80,71 ± 3,09 a -17,25 ± 3,46 b 44,08 ± 3,33)

Sovraccolore: rosso o rosso vinoso (L 51,24 ± 4,43 a 31,28 ±7,34 b 18,48 ± 4,02); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- struttura: fondente
- tessitura: fine
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 89,2 meq/l; R.S.R. 11,8 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): bassa

Antiche cultivar di melo

Marcon

Pom Marcun, Marcun, Marcon di Canale, Marconi

Origine: pianta madre reperita nella Bassa Pianura Piemontese

Albero: habitus standard, vigoria medio-scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 68,58 ± 3,26 a -10,17 ± 3,41 b 44,81 ± 1,02)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 39,15 ± 2,84 a 41,14±4,32 b 19,46 ± 0,83); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: giallo crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 105,3 meq/l; R.S.R. 17 °Brix

Note: suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Matan
Pom Mattan, Moutant

Garnier-Valletti riproduce un frutto di pezzatura media, color giallo pallido, con sovraccolore rosa punteggiato di castano e lo indica di 2ª qualità, che matura tra dicembre e aprile.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Pinasca (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, larga, profonda
- buccia: pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 78,28 ± 4,77 a -14,48 ± 3,35 b 52,55 ± 2,91)

Sovraccolore: rosso slavato (L 51,57 ± 3,66 a 36,73 ± 6,48 b 24,35 ± 2,69); 41- 60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 95,6 meq/l; R.S.R. 13,1 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Mela cono

Origine: pianta madre reperita in località Prà d'la Cumba, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, larga, poco profonda
- buccia: ruvida, rugginosità dal 26 % al 50 %; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: verde (L 60,02 ± 3,15 a -15,23 ± 2,19 b 41,56 ± 3,50)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 51,12 ± 4,07 a 3,33 ± 9,25 b 30,53 ± 6,18); 0 - 20%

Caratteri della polpa:

- colore: giallo-crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 8,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 153,9 meq/l; R.S.R. 13,3 °Brix

Note: mediamente suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Mela Magnetti

Il nome deriva dal frutticoltore che ha selezionato tale varietà tra un gruppo di semenzali presenti nella sua azienda. La cultivar si è diffusa in altre zone conservando il nome. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: Valli di Lanzo (Torino)

Albero: vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su brindilli e lamburde

Epoca di fioritura: precoce (1ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (1ª settimana di aprile)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: molto attraente
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, medio-grosso, di media larghezza
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e aureolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso brillante

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 3,2 kg /cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 41,3 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Mostlot
Ross del Mostlot

Origine: pianta madre reperita in borgata Mostlot, frazione Olmetto, comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo)

Albero: habitus semispur, vigoria medio-scarsa, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto o circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie e aureolate

Colore di fondo: verde (L 76,29 ± 2,57 a -11,81 ± 4,47 b 42,31 ± 3,87)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 45,39 ± 3,36 a 30,71 ± 3,85 b 17,11 ± 3,77); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- struttura: croccante
- tessitura: fine
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 80 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza; molto soggetta ad alternanza.

Antiche cultivar di melo

Pasarot

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: sferoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e aureolate

Colore di fondo: verde (L 62,07 ± 7,82 a 2,48 ± 16,62 b 29,93 ± 6,46)

Sovraccolore: rosso brillante (L 41,76 ± 4,27 a 32,56 ± 2,54 b 13,26 ± 2,32); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 63,1 meq/l; R.S.R. 12,2 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Pearmain

Nella bibliografia si ritrovano numerose citazioni di cultivar appartenenti a questo gruppo varietale di origine inglese: Leroy (1867) cita la cultivar *Pearmin dorée,* riportata anche da Hogg, Diel e Mas come sinonimo della *Golden Winter Pearmain* e dal Congresso francese a fine Ottocento come *Reine des Reinettes*. Nella collezione Garnier-Valletti sono riportate le cultivar *Pearmain de Grange, Pearmain de Loan, Pearmain d'Adams, Pearmain Éclarate, Pearmin d'Été*. La Pearmain dorata viene citata come sinonimo di *King Pippins*.

Origine: appartiene al gruppo delle Pearmain, cultivar inglesi ottenute nella seconda metà del 1800

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: medio-tardiva

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conico breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25%, nella cavità peduncolare; lenticelle grandi, rugginose

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 60-70%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 76,5 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Piatlin

In alcune zone della Serra d'Ivrea (Biella) queste mele sono conosciute come Piatarlini. Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo), dal sig. Giacomo Besso Panetto. Diffusa nel Cuneese e nel Biellese

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto o circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità fino al 25 % e a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e aureolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 61-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 9,3kg/cm^2

Caratteri del succo : pH 3,4; acidità titolabile 60,6 meq/l; R.S.R. 15,2 °Brix

Antiche cultivar di melo

Picotto
Melo Asti

Origine: provincia di Asti

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica - media
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25%, lenticellare e nella cavità calicina; lenticelle grandi, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 5,2; acidità titolabile 59,9 meq/l; R.S.R. 15,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom d'Aram

Origine: biellese orientale (Biella)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media-piccola
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25%; lenticelle piccole, rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-30%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 66,9 meq/l; R.S.R. 12,5 °Brix

Note: con lo stesso nome, in altre zone del Piemonte, come la Val d'Ossola, si identificano genericamente le mele rugginose. Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Antiche cultivar di melo

Pom d'j Ebrei

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle medie

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso striato; 40-50%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 102,4 meq/l; R.S.R. 14,0 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom d'la costa

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, appiattito
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, rugginosità 1-25% lenticellare; lenticelle piccole, rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 86,6 meq/l; R.S.R. 12,1 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom d'la Martina

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica oblunga, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 80-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 43,4 meq/l; R.S.R. 14,8 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom d'la Massa Dunscia

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria medio-bassa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare-solcato
- peduncolo: corto-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25%, lenticellare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-30%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 35,2 meq/l; R.S.R. 11,1 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom del babi

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su rami misti e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: cerosa e pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi, rugginose e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,6 kg

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 0,3 meq/l; R.S.R. 12,9 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom del Logia

Origine: Val Sesia (Vercelli)

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- aspetto: molto attraente
- forma: tronco-conico lunga, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluta
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga
- buccia: ruvida, cerosa, rugginosità 1-25%, nella cavità peduncolare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,8; acidità titolabile 47,7 meq/l; R.S.R. 13,0 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom Peir

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria medio-scarsa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: ellissoidale, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: ruvida, rugginosità 51-75%; lenticelle grandi, rugginose

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: sfaccettatura rosso aranciata

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma intenso

Durezza della polpa: 12,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,0; acidità titolabile 34,6 meq/l; R.S.R. 16,1 °Brix

Antiche cultivar di melo

Pom Real

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25%; lenticelle medie, rugginose

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso striato; 40-50%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 9,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 58,9 meq/l; R.S.R. 14,3 °Brix

Antiche cultivar di melo

Porta
Porte, Pom d'la porta

Origine: pianta madre reperita in frazione Abbadia Alpina, comune di Pinerolo (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento eretto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- forma: tronco-conica, simmetrica
- profilo trasversale: circolare o costoluto
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e aureolate

Colore di fondo: verde (L 64,92 ± 3,17 a -20,05 ± 2,24 b 46,95 ± 2,88)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 54,86 ± 4,51 a -0,27 ± 11,90 b 35,99 ± 5,39); 21- 40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 92,9 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Pron

Origine: pianta madre reperita nel comune di Prarostino (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: precoce (1ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 79,92 ± 3,71 a -16,73 ± 3,98 b 50,32 ± 2,15)

Sovraccolore: rosso brillante (L 49,97 ± 7,59 a 29,94 ± 8,94 b 23,73 ± 7,11); 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 95,6 meq/l; R.S.R. 13,2 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ravé

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, poco profonda
- buccia: untuosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 15,7 meq/l; R.S.R. 15,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ravé germanic

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: precoce (1ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: ruvida, rugginosità dal 51 % al 75 %; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,0; acidità titolabile 19,1 meq/l; R.S.R. 17,1 °Brix

Antiche cultivar di melo

Regine

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente stretta, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 21-40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,3; acidità titolabile 28,5 meq/l; R.S.R. 13,1 °Brix

Antiche cultivar di melo

René Inverso

Origine: pianta madre reperita nel comune di Inverso Pinasca (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento procombente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: tardiva (2ª-3ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 67,97 ± 5,97 a -3,39 ± 11,43 b 38,95 ± 5,42)

Sovraccolore: rosso brillante (L 41,91 ± 3,55 a 37,25 ± 5,30 b 17,14 ± 2,88); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 6,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 129 meq/l; R.S.R. 12,3 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Renetta grigia

Renetta grigia francese, Reinette grise d'hiver, Grane französische reinette

Molon preferisce chiamarla "Renetta Grigia Francese" per distinguerla dalle altre Renette e per ricordarne la probabile origine. Di questa mela loda l'aspetto esteriore, l'ottimo sapore e l'attitudine sia al consumo fresco che al trasformato (cotta o sidro). Secondo Gallesio risultava molto coltivata in Piemonte dove «*vengono belle, grosse, squisite quanto a Parigi*». Sempre Gallesio definisce la Renetta, in generale, come la regina delle mele carnose e aggiunge: «*la polpa è carnosa e acida…, ma se giunge alla maturità diventa fina, gentile, butirrosa e saporita, e non conserva del suo acido che quanto le è necessario per darvi un piccante*».
Si ritrovano molte renette grigie: Noisette descrive la "Renetta grigia di Champagne" che si conserva fino alla fine di gennaio, mentre il Garnier-Valletti modella una "Reinette grise di Giaveno", che denomina anche "Belle Fille".

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:
- pezzatura: molto grande
- forma: appiattita o tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: solcato
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità dal 26 % al 50 %; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde (L 64,40 ± 2,07 a -19,92 ± 1,59 b 43,95 ± 1,97)

Sovraccolore: assente

Caratteri della polpa:
- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 104,2 meq/l; R.S.R. 12,5 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Renetta rossa

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica oblunga, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare o costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità fino al 25% e a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: grossolana
- struttura: succoso
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 53,5 meq/l; R.S.R. 13,8 °Brix

Antiche cultivar di melo

Renetta verde

Origine: Cuneese

Albero: vigoria medio-elevata

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve/appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, larga
- buccia: liscia, rugginosità 1-25% lenticellare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 10-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 125,2 meq/l; R.S.R. 13,7 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Riccarda

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grossa
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0 - 20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 129,5 meq/l; R.S.R. 14,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Riga

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico lunga, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle medie

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,5; acidità titolabile 51,7 meq/l; R.S.R. 13,0 °Brix

Antiche cultivar di melo

Riga larga

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: tardiva (3ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle piccole

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso vinoso; 60-70%

Caratteri della polpa:

- colore: giallo-verde
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- aroma intenso

Durezza della polpa: 10,2 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 47,4 meq/l; R.S.R. 11,0 °Brix

Antiche cultivar di melo

Rigadin

Rigadin Piantassùn, Michlet, Niclòt

Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: diffusa nel biellese occidentale (Biella) e Valli di Lanzo (Torino)

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: solcato
- peduncolo: medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle medie areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso striato; 60-70%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 86,2 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Robilante
Quelli di Robilante

Origine: Cuneese

Albero: vigoria scarsa

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conico breve/appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: cerosa, rugginosità 1-25% lenticellare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 20-30%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 11,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 87,6 meq/l; R.S.R. 14,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ronzé

Rouncé, Runsé, Ronsé, Runsé

Varietà locale, originatasi per seme, nella seconda metà dell'800 a Osasco e classificata da Tamaro nella famiglia "Renette Rosse". Assai diffusa in provincia di Torino, specialmente nei comuni di Osasco, Garzigliana, Bricherasio, S. Secondo e in tutto il Pinerolese. È conosciuta come ottima mela da tavola, resistente a manipolazioni e di lunga conservazione (Godino, 1940).
Poco suscettibile a ticchiolatura e afide lanigero, sensibile a oidio; mediamente soggetta a butteratura amara e ad alternanza; si esprime al meglio su portinnesti deboli e di medio vigore, con forma d'allevamento a fusetto e moderati tagli di potatura secca; potatura verde, eventuale diradamento negli anni di carica e raccolta in più "staccate" favoriscono la colorazione delle mele; frutti di elevata qualità e serbevoli (in fruttaio si conservano fino a maggio). È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Cavour (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: molto tardiva (1ª decade di novembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 70,42 ± 5,13 a -8,15 ± 9,58 b 39,86 ± 5,94)

Sovraccolore: rosso brillante o rosso vinoso (L 36,98 ± 3,41 a 33,23 ± 4,32 b 12,49 ± 2,1); 41-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema, sfumato di rosa
- tipo: succoso
- tessitura: fine
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 108,9 meq/l; R.S.R. 13,7 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Rosa Mantovana

Nulla avrebbe a che vedere con Mantova, essendo probabilmente originaria dell'Alta Val d'Adige.

Origine: Italia nord-orientale

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: molto attraente
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25%; lenticelle piccole, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- aroma intenso

Durezza della polpa: 9,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,7; acidità titolabile 45,9 meq/l; R.S.R. 12,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Rosarino

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria scarsa, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare o irregolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,7; acidità titolabile 54,5 meq/l; R.S.R. 13,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Rosin Bleu

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento procombente, fruttifica prevalentemente su lamburde di 2 - 4 anni

Epoca di fioritura: precoce (2ª-3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: corto, grande
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde (L 65,80 ± 4,44 a -6,42 ± 5,44 b 35,60 ± 3,55)

Sovraccolore: rosso aranciato o rosso vinoso (L 40,62 ± 2,49 a 26,14 ± 4,98 b 13,98 ± 3,98); 61- 80 %

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 99,3 meq/l; R.S.R. 13,2 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Ross Bursetta

Origine: sconosciuta, collezione Scuola Malva Arnaldi, Bibiana (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, media
- buccia: liscia, rugginosità 1-25%; lenticelle piccole

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 80-90%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 11,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 55,0 meq/l; R.S.R. 13,2 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): elevata

Antiche cultivar di melo

Ross Celle Macra

Origine: Valle Maira (Cuneo)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conico breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: ruvida, cerosa, rugginosità 1-25% lenticellare; lenticelle medie, rugginose

Colore di fondo: giallo

Sovraccolore: rosso aranciato slavato; 40-50%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 13,6; acidità titolabile 101,8 meq/l; R.S.R. 3,24 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ross d'la Cavalota

Origine: pianta madre reperita in borgata Cavalota, comune di Barge (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami di un anno

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare o costoluto
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 66,57 ± 3,16 a -15,28 ± 2,75 b 42,13 ± 2,17)

Sovraccolore: rosso aranciato o rosso brillante (L 44,76 ± 4,45 a 24,35 ± 13,30 b 19,16 ± 4,54); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,1; acidità titolabile 128,3 meq/l; R.S.R. 12 °Brix

Antiche cultivar di melo

Ross Magiur

Probabilmente introdotta nelle zone di Barge (Cuneo) e Bagnolo (Cuneo) da un maggiore dell'esercito italiano di ritorno dal fronte ellenico (Barotto, comunicazione personale).

Origine: pianta madre reperita in frazione Serre, comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo)

Albero: habitus spur, vigoria medio-scarsa, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde (L 67,89 ± 2,30 a -11,64 ± 5,34 b 37,52 ± 2,51)

Sovraccolore: rosso brillante (L 44,63 ± 3,16 a 29,86 ± 5,65 b 14,26 ± 3,17); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 111,4 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Antiche cultivar di melo

Rossa Val Tanaro

Origine: alta Valle Tanaro (Cuneo)

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: medio-precoce

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: liscia, cerosa, rugginosità 1-25%; lenticelle medie, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso-aranciato, striato; 70-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,7; acidità titolabile 58,4 meq/l; R.S.R. 12,8 °Brix

Note: pianta madre reperita dal dott. Raffaele Bassi di Cuneo.

Antiche cultivar di melo

Rossi

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-tardiva (1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto o circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, profonda
- buccia: pruinosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 58,30 ± 9,84 a -4,79 ± 11,49 b 33,92 ± 8,70)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 36,37 ± 3,54 a 29,31 ± 3,90 b 12,42 ± 2,89); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 61,5 meq/l; R.S.R. 11,8 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura, sensibile a vitrescenza.

Antiche cultivar di melo

Rosso del povero
Rus o Ross del Pòver

Probabilmente originaria della regione Vautero, comune di Roletto (TO), presso la famiglia omonima.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Cumiana (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: sferoidale o tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde (L 57,61 ± 7,74 a -7,48 ± 9,94 b 31,70 ± 6,49)

Sovraccolore: rosso sfumato o rosso vinoso (L 41,66 ± 5,25 a 20,21 ± 7,14 b 15,8 ± 3,85); 41-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 8,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 99,3 meq/l; R.S.R. 12,6 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; produttiva; frutti gustosi.

Antiche cultivar di melo

Rosso Jahier

Rossi Jahier, Rus Jahier, Ross giaiè

Origine: pianta madre reperita nel comune di San Germano Chisone (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: sferoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: verde (L 68,76 ± 6,38 a -8,84 ± 8,41 b 41,62 ± 5,48)

Sovraccolore: rosso brillante (L 39,06 ± 3,44 a 34,73 ± 3,25 b 16,54 ± 2,95); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco rosa
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6,6 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,1; acidità titolabile 127,2 meq/l; R.S.R. 12,3 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; produttiva; mele adatte alla cottura in forno e per preparare gelatine.

Antiche cultivar di melo

Rosso Tumasin
Ross Tomasin

Poco suscettibile a ticchiolatura; difetta per pezzatura dei frutti; serbevole. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Note storico-bibliografiche: semenzale rinvenuto da Tommaso Boiero a Cavour (Torino) all'inizio del '900.

Origine: pianta madre reperita in frazione Purracira, comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 80,07 ± 2,28 a -14,21 ± 5,80 b 40,06 ± 2,80)

Sovraccolore: rosso brillante (L 44,42 ± 5,25 a 33,93 ± 4,96 b 14,96 ± 3,27); 61- 80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: fondente
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 5,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 143,7 meq/l; R.S.R. 11,7 °Brix

Antiche cultivar di melo

Rus American
Ross American

Origine: pianta madre reperita in frazione Serre, comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo), presso l'azienda F.lli Barotto

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- aspetto: molto attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente stretta, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 96,3 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Note: maturazione di consumo tardiva.

Antiche cultivar di melo

Ruscai-o
Pom roscaieu

In passato i frutti di questa cultivar, al momento della raccolta venivano interrati e così conservati per essere consumati in primavera.
Riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: Odalengo Piccolo (Alessandria)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:
- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare e lenticellare; lenticelle piccole, rugginose, areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso vinoso; 50-60%

Caratteri della polpa:
- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 10,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 82,2 meq/l; R.S.R. 13,1 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): medio-elevata

Antiche cultivar di melo

San Gervasio
San Gervas

Origine: pianta madre reperita in frazione San Gervasio, comune di Cumiana (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grande
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 74,30 ± 2,07 a -17,48 ± 1,90 b 44,40 ± 2,28)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 56,64 ± 12,47 a 10,32 ± 21,91 b 30,01 ± 11,89); 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: succosa
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 5,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 150,9 meq/l; R.S.R. 10,5 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

San Perô

Origine: Biellese

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: medio-precoce

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluta
- peduncolo: medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: liscia; lenticelle piccole

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 70-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: acidulo
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 49,2 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

San Sebastian

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità fino al 100 %; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: verde ruggine

Sovraccolore: rosso ruggine; 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo
- aroma: intenso

Durezza della polpa:7,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 97,3 meq/l; R.S.R. 15,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Sapis

È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita in località Pradmil, comune di Bagnolo Piemonte (Cuneo)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (2ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica oblunga, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità fino al 25% e a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e rugginose

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 4,6; acidità titolabile 26 meq/l; R.S.R. 15,5 °Brix

Capacità antiossidante (FRAP, espressa in mmol Fe^{2+}/kg): media

Antiche cultivar di melo

Savoia

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria elevata, portamento assurgente, fruttifica su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: molto grande
- forma: tronco-conica, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: corto, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: ruvida, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde (L 66,61 a -11,75 b 47,42)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 49,85 a 15,86 b 32,25); 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: succosa
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 7,9 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 127,7 meq/l; R.S.R. 12 °Brix

Antiche cultivar di melo

Sconosciuta Benech

È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: precoce (3ª decade di agosto)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- aspetto: poco attraente
- forma: appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, medio-grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, mediamente profonda
- buccia: liscia, rugginosità fino al 25 % e a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie, areolate e rugginose

Colore di fondo: verde-giallo

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 95,7 meq/l; R.S.R. 13,3 °Brix

Antiche cultivar di melo

Soelie
Seulia

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria medio-elevata, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: tronco-conica
- profilo trasversale: regolare
- peduncolo: medio-corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello lenticellare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 76,40 ± 2,41 a -20,78 ± 1,59 b 45,71 ± 2,85)

Sovraccolore: generalmente assente

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: fondente
- sapore: dolce-acidulo

Durezza della polpa: 5,8 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 104,2 meq/l; R.S.R. 11,6 °Brix

Note: produttiva; frutti serbevoli.

Antiche cultivar di melo

Sonaja rossa

Origine: biellese

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: tardiva

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- aspetto: attraente
- forma: ellissoidale, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: liscia, rugginosità assente; lenticelle piccole, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso brillante; 70-80%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,6; acidità titolabile 39,1 meq/l; R.S.R. 12,7 °Brix

Nota: lieve vitrescenza in alcuni frutti.

Antiche cultivar di melo

Susin

Nella collezione Garnier-Valletti si trova riprodotto "Susino", con la descrizione di frutto di 2ª qualità, che matura tra dicembre e marzo, di media pezzatura, di colore rosso carico, punteggiato di bianco, a polpa fine e molto acidula.

Origine: pianta madre reperita nel comune di Villar Pellice (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento procombente, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: medio-precoce (3ª-4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: piccola
- forma: tronco-conica breve o appiattita, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta, profonda
- buccia: liscia, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 70,65 ± 7,54 a -3,73 ± 12,51 b 38,35 ± 6,54)

Sovraccolore: rosso vinoso (L 44,06 ± 4,82 a 31,09 ± 4,65 b 14,58 ± 3,45); 81-100%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco -verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 9,0 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 107,5 meq/l; R.S.R. 11,8 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura; frutti a lunga conservazione.

Antiche cultivar di melo

Turbul
Tubul

Origine: pianta madre reperita in località Cervelli, comune di Coazze (Torino)

Albero: habitus semispur, vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: media (3ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: medio-piccola
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, mediamente larga, poco profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle piccole e areolate

Colore di fondo: giallo-verde (L 70,81 ± 1,47 a -9,87 ± 5,64 b 46,56 ± 3,35)

Sovraccolore: rosso aranciato (L 48,50 ± 6,34 a 26,75 ± 8,77 b 25,72 ± 7,30); 21- 40%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: dolce

Durezza della polpa: 5,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 97,8 meq/l; R.S.R. 13,8 °Brix

Note: poco suscettibile a ticchiolatura.

Antiche cultivar di melo

Venaus

Origine: Venaus (Torino)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª-2ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conico breve/ellissoidale, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluta
- peduncolo: corto, grosso
- cavità peduncolare: simmetrica, stretta
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25%, lenticellare; lenticelle grandi, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 60-70%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,3; acidità titolabile 88,6 meq/l; R.S.R. 14,0 °Brix

Antiche cultivar di melo

Verde di Cantalupa

Nella collezione Garnier-Valletti si trova una "Verde douce" proveniente dai Vivai Burdin, che matura tra dicembre e maggio, con frutto di 1ª qualità, di pezzatura media, di colore verde punteggiato di bianco.

Origine: pianta madre reperita in borgata Levre di Sopra, comune di Giaveno (Torino)

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile - 1ª settimana di maggio)

Epoca di raccolta: medio-tardiva (1ª decade di ottobre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: irregolare
- peduncolo: medio-lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, mediamente larga, profonda
- buccia: cerosa, rugginosità a livello della cavità peduncolare; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde (L 70,69 a -17,33 b 50,29)

Sovraccolore: rosso sfumato (L 54,63 a 10,60 b 33,23); 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco-verde
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 9,5 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,4; acidità titolabile 128,8 meq/l; R.S.R. 11,6 °Brix

Antiche cultivar di melo

Verdeis

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: vigoria media, portamento aperto, fruttifica prevalentemente su lamburde e brindilli

Epoca di fioritura: precoce (1ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- aspetto: poco attraente
- forma: tronco-conica breve, asimmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: medio-lungo, sottile
- cavità peduncolare: simmetrica, larga, mediamente profonda
- buccia: cerosa, rugginosità assente; lenticelle medie e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: assente o rosato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: granulosa
- struttura: succosa
- aroma: intenso

Durezza della polpa: 7,3 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 96 meq/l; R.S.R. 13,5 °Brix

Antiche cultivar di melo

Verdun

Origine: sconosciuta, collezione Dipartimento Colture Arboree, Università di Torino

Albero: habitus standard, vigoria media, portamento aperto, fruttifica su lamburde, rami di un anno e brindilli

Epoca di fioritura: media (4ª settimana di aprile)

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grossa
- aspetto: attraente
- forma: tronco-conica breve, simmetrica
- profilo trasversale: circolare
- peduncolo: lungo, sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta, poco profonda
- buccia: cerosa, rugginosità assente; lenticelle grandi e areolate

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso sfumato; 0-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco verde
- tessitura: fine
- struttura: croccante
- sapore: acidulo

Durezza della polpa: 6,1 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 155 meq/l; R.S.R. 13,4 °Brix

Note: ricorda la cv Granny Smith.

Antiche cultivar di melo

Vignola

Origine: Val Sessera (Biella)

Albero: vigoria elevata

Epoca di fioritura: media

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: grande
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio, grosso
- cavità peduncolare: asimmetrica, media
- buccia: ruvida, rugginosità 25-50% lenticellare; lenticelle medie, rugginose, areolate

Colore di fondo: giallo-verde

Sovraccolore: rosso aranciato; 10-20%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco
- tessitura: fine
- struttura: croccante, succosa
- aroma intenso

Durezza della polpa: 7,7 kg/cm^2

Caratteri del succo: acidità titolabile 60,1 meq/l; R.S.R. 12,4 °Brix

Antiche cultivar di melo

Vittorio
Vitôriô

Origine: Val Sesia (Vercelli)

Albero: vigoria media

Epoca di fioritura: medio-precoce

Epoca di raccolta: medio-precoce (1ª-2ª decade di settembre)

Caratteri dei frutti:

- pezzatura: media
- aspetto: attraente
- forma: appiattita, asimmetrica
- profilo trasversale: costoluto
- peduncolo: medio-sottile
- cavità peduncolare: asimmetrica, stretta
- buccia: ruvida, rugginosità 1-25% e alla cavità peduncolare; lenticelle piccole, rugginose

Colore di fondo: verde

Sovraccolore: rosso scuro slavato; 50-60%

Caratteri della polpa:

- colore: bianco crema
- tessitura: granulosa
- struttura: croccante, succosa
- sapore: dolce
- aroma intenso

Durezza della polpa: 8,4 kg/cm^2

Caratteri del succo: pH 3,2; acidità titolabile 65,1 meq/l; R.S.R. 14,7 °Brix

FINITO DI STAMPARE
NEL MESE DI OTTOBRE 2006
PER I TIPI DE
L'ARTISTICA SAVIGLIANO