

PERA RUZZA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Pera Ruzza

ORIGINE E DIFFUSIONE

Gli esemplari individuati sono collocati in un preciso areale geografico che abbraccia i comuni di Guardea, Alviano e Montecchio in provincia di Terni. Si tratta quasi sempre di alberi di notevoli dimensioni che attestano il legame con il territorio di riferimento.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di vigore elevato con portamento aperto.

RAMI

I rami presentano internodi spessi e di breve lunghezza. Le porzioni apicali del germoglio dell'anno presentano una scarsa tomentosità ed il lato esposto al sole ha un colore marrone medio.

FOGLIE

Le foglie, di colore verde scuro, hanno margine crenato, base cordiforme ed apice ad angolo retto. La pagina inferiore è priva di tomentosità ed il picciolo, decisamente lungo, è privo di stipole.

FRUTTI

I frutti di piccole dimensioni (65 g), hanno forma doliforme breve. Sono leggermente asimmetrici in sezione longitudinale. Intorno alla cavità dell'occhio si percepisce una leggera costolatura. I sepalii alla raccolta sono aperti. Il peduncolo, di media lunghezza e spesso, ha una debole curvatura e si inserisce sul frutto in maniera diritta.

La buccia è ruvida, con colore di fondo verde giallastro. Tuttavia la particolarità del frutto, dalla quale ne discende il nome, è di avere l'epidermide ricoperta per la quasi totalità da ruggine. Ne restano scoperte solo delle piccole aree intorno alla base e sulle guance.

La polpa, di colore bianco crema, ha una tessitura media tendente al granuloso. È dura e di media succulenza. I semi hanno forma ellittico stretta.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta dei frutti avviene intorno alla seconda terza decade di ottobre, ma non è infrequente osservare, anche in novembre, che sulle piante permangono numerosi frutti, ai quali ha giovato un poco l'esposizione alle escursioni termiche giorno/notte.

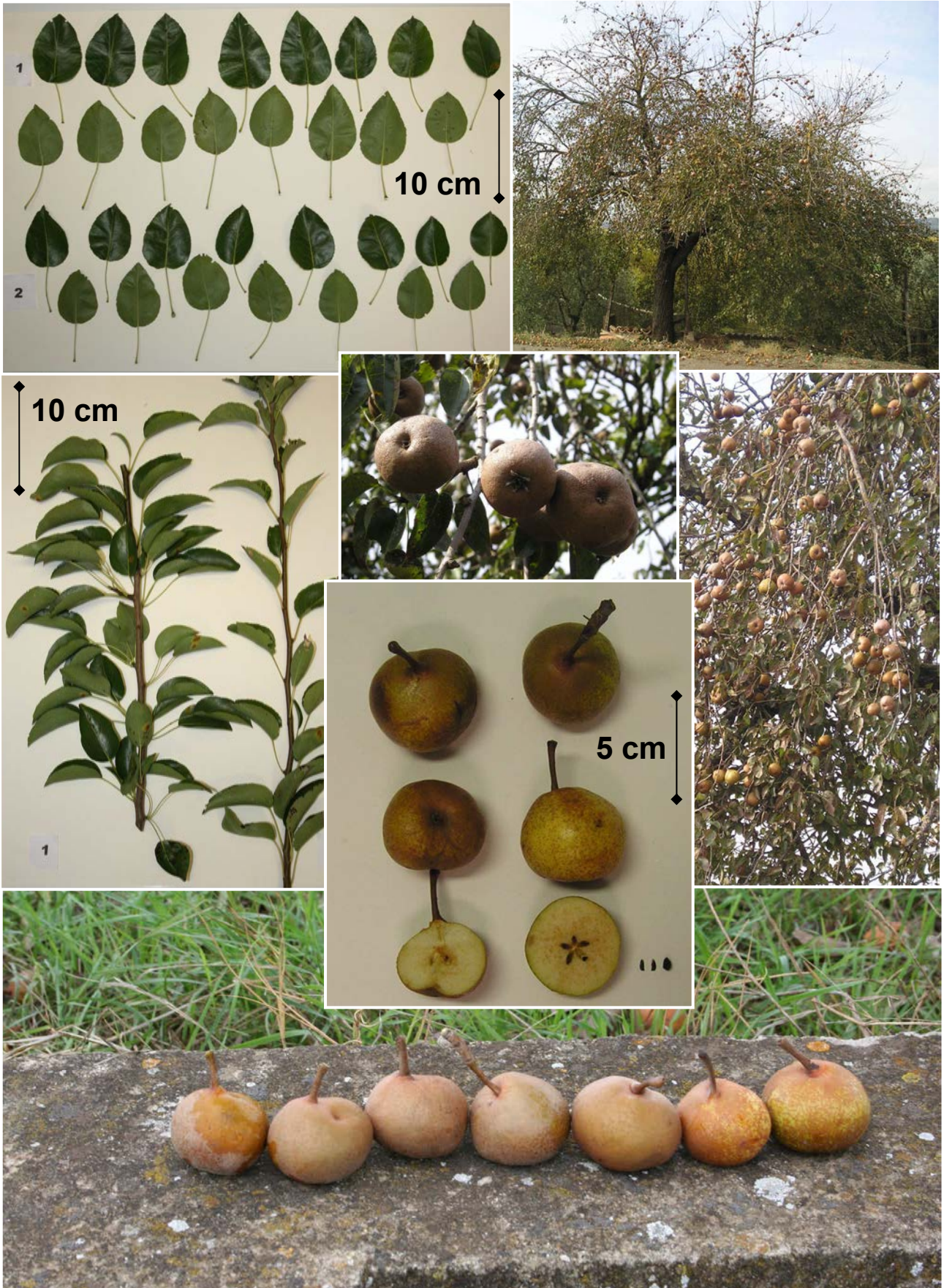
L'elevata serbevolezza dei frutti ne facilita la conservazione per diversi mesi.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione è stata osservata la presenza, debole, di afidi grigi sui giovani germogli. Di grado medio basso invece la presenza di ruggine e di Psilla comune del Pero (*Cacopsylla pyri* L.).

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Ad oggi non sono state reperite informazioni a carattere etno antropologico sulla varietà.



PERA MARZAIOLA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Pera Marzaiola, *Marzola*, *Marzuola*

ORIGINE E DIFFUSIONE

La pianta madre è stata ritrovata nel territorio del comune di Massa Martana (PG). Si tratta di un esemplare di notevoli dimensioni che testimonia la radicata presenza della varietà in quel contesto. Altri vetusti esemplari sono stati di recente individuati nei pressi di Dunarobba, nel comune di Montecastrilli (TR).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di moderata vigoria, con portamento divergente.

RAMI

I rami mostrano un caratteristico colore marrone chiaro con tonalità arancio. Presentano una forma leggermente a zig zag. Le gemme vegetative hanno apice acuto e sono moderatamente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è grande.

FOGLIE

Le foglie, di colore verde chiaro, hanno margine con incisione a denti aguzzi e presentano tomentosità sulla pagina inferiore. Sono di dimensioni piccole ed hanno base e apice di forma ottusa. Il picciolo è corto e solo una piccola percentuale di foglie presenta le stipole, che si trovano proprio in corrispondenza della base del picciolo.

FRUTTI

I frutti sono di dimensioni molto piccole (40 g) e si presentano di forma turbinata appiattita. La buccia è piuttosto ruvida con colore di fondo verde, poco visibile per l'estesa rugginosità che ricopre per intero la superficie del frutto, lasciandone scoperta

qualche piccola porzione soprattutto in corrispondenza del peduncolo. Intorno alla cavità calicina si sviluppa una leggera costolatura. Alla raccolta i sepali sono divergenti.

Il picciolo è lungo e spesso. Presenta una debole curvatura e in relazione all'asse del frutto è disposto in posizione diritta.

La polpa è dura, scarsamente succosa. I semi sono di forma ellittica stretta.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta dei frutti avviene intorno a novembre e data la loro elevata serbevolezza si conservano in buone condizioni per diversi mesi.

Un singolare carattere evidenziato dal rilievo fenologico è il notevole ritardo nello sviluppo vegetativo rispetto alle altre varietà in collezione. L'apertura delle gemme vegetative per la Pera Marzaiola avviene intorno alla prima decade di maggio e lo stadio di foglie adulte è raggiunto solo intorno alla prima decade di luglio: un ritardo di quasi 6 settimane rispetto a tutte le altre varietà.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

La varietà mostra di non essere suscettibile a ruggine del pero (*Gymnosporangium sabinae* (Diks.) Wint.).

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

L'aggettivazione conferita a questa varietà pomologica si riferisce al mese di marzo, che per estensione semantica è in genere collegato alla stagione primaverile. Tant'è vero che, nella nostra lingua, anche i sinonimi *marzuolo*, *marzolo* sono associati a cose e/o animali che hanno a che fare con questo periodo dell'anno solare: «*marzuòlo: attributo di biade che si seminano in marzo, e degli uccelli e dei polli che nascono in quel mese*» [Pianigiani O., *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, Sonzogno, Milano, 1936: alla voce *marzuòlo*; cfr. Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana* di, Firenze, presso Gio. Pietro Vieusseux, 1838].

L'attributo è utilizzato principalmente in ambito agricolo e faunistico per indicare specie vegetali che si seminano e/o fruttificano al principio della primavera (*frumento marzuolo*, *fave marzuole*), oppure animali che nascono in questo periodo (ad es. *galletti marzuoli*)¹. D'altra parte la stessa *màrza*: «*ramoscello che si taglia ad un albero per innestarlo ad un altro, è così detto perché l'innesto si fa ordinariamente in marzo*» [Pianigiani O., cit: alla voce *màrza*].

Lo specifico termine *Marzaiola*, con il quale viene caratterizzata questa varietà pomologica, nella sua forma sostantivata indica poi una specie di anatra selvatica la *marzaiola* appunto (*Anas querquedula*, Linneo 1758) che migra nel nostro paese nel mese di marzo.

Ad ogni modo, è proprio la genericità connessa alla nomenclatura della varietà in collezione, nonché la mancanza di un repertorio di sinonimi di diversa derivazione ad impedire una sua individuazione nell'ambito delle fonti scritte. Anche per quanto

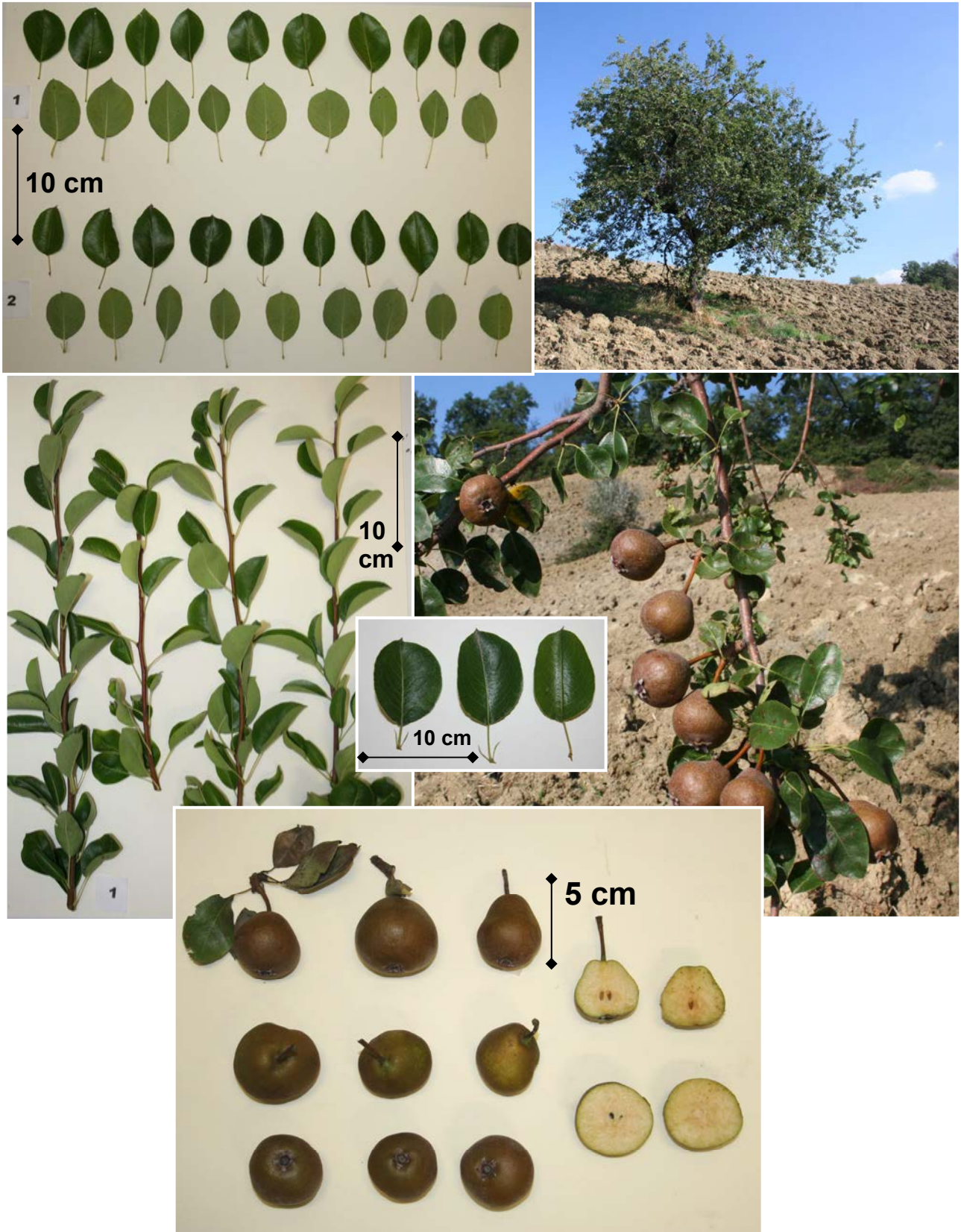
¹ Cfr. Fanfani P. *Vocabolario dell'uso toscano*, Barbera Editore, Firenze, 1863: 570.

riguarda i materiali etnografici ci troviamo nelle medesime difficoltà poiché anche nel linguaggio comune la denominazione è adottata per uno svariato numero di specie e varietà (comprese quelle pomologiche).

Allo stato attuale, si può solo asserire che in passato esemplari di *Pera Marzola* erano (e sono ancora in qualche misura) presenti nelle campagne umbre [Dalla Ragione I, *Tenendo innanzi frutta*, Petrucci Editore, Città di Castello, 2009].

Inoltre, in base alle ricerche condotte intorno alla metà degli anni ottanta dai professori Barbi e Nardelli² nell'area eugubina, emerge l'esistenza di una *Pera Marzuola*: si tratta di una varietà autunnale, il cui «nome viene attribuito per indicare che la conservazione del frutto giunge in pratica fino alla primavera» [Nardelli G. *Biodiversità risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 86].

² L'indagine pilota era finalizzata alla predisposizione di un piano di recupero e di conservazione della biodiversità fruttifera nel comprensorio eugubino [Nardelli G.M., 2006, cit: 87]



PESCA MARSCIANESE



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Pesca Marscianese

ORIGINE E DIFFUSIONE

La zona di probabile origine e di sicura diffusione era il territorio marscianese, dove la varietà era un tempo coltivata e dalla quale appunto trae il nome che la identifica. Attualmente si trovano sparsi sul territorio diversi esemplari i quali sono tuttora propagati, come era usanza, quasi esclusivamente per seme. Questo può spiegare in parte la non completa corrispondenza tra i caratteri della varietà attualmente in collezione e quelli reperiti nelle fonti scritte e riferiti alla prima metà del secolo scorso, come si dirà più estesamente nel paragrafo sulle note storico antropologiche. Inoltre la propagazione per seme giustifica anche alcune differenze osservate tra gli esemplari in collezione.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Negli esemplari in collezione si osserva una sensibile differenza tra un albero di maggior vigore e portamento pendulo ed altri due esemplari di minor vigore e portamento espanso.

RAMI

I rami presentano, sul lato non esposto al sole, una colorazione antocianica di debole intensità. I germogli misti presentano una densità di gemme a fiore piuttosto elevata. Queste sono poi presenti sia isolate che in gruppi di due o più.

FIORI

I fiori sono di piccole dimensioni con diametro di 23 mm. Il fiore ha l'aspetto tipico delle rosacee con 5 petali. La forma di questi è rotonda ed il colore predominante è rosa violaceo. Il calice presenta, prima della caduta dei petali, la faccia interna di colore verde. Gli stami in rapporto ai petali si trovano in posizione superiore, mentre lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE

Le foglie hanno forma lanceolata e sono piuttosto lunghe. Il colore è verde chiaro. I nettari sono presenti sulla quasi totalità delle foglie. Hanno foggia reniforme e se ne contano mediamente 3 per foglia. In sezione trasversale la foglia è concava. Presenta inoltre curvatura dell'apice.

FRUTTI

Sono di dimensioni medio piccole (120 g) ed hanno forma rotonda. Sono asimmetrici visti dall'estremità pistillare. Questa presenta un umbone visibilmente pronunciato. Il frutto inoltre manifesta una forte prominenza della sutura. L'ampiezza della cavità del peduncolo è stretta.

La buccia presenta una pubescenza molto densa. Il colore di fondo della buccia è giallo verdastro. Il sovracoloro ha una larga estensione sulla superficie del frutto, si presenta di colore rosso scuro e con un *pattern* a macchie.

La colorazione antocianica è molto intensa intorno all'osso, mentre è assente o debole sia sotto l'epidermide che nella polpa. La polpa è di colore bianco crema ed ha consistenza media e discreta succulenza. La polpa è fortemente aderente al nocciolo.

La varietà è soggetta a cascola dei frutti.

SEME

I semi sono di forma obovata, colore marrone scuro e presentano un rilievo della superficie a cavità e solchi. In rapporto al frutto la dimensione del seme è grande. In peso il seme rappresenta un buon 10% del peso totale del frutto.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la terza decade di marzo e la prima di aprile, con il picco tra gli ultimi giorni di marzo ed i primi di aprile.

La raccolta dei frutti avviene intorno alla seconda e terza decade di settembre.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

È in questo ambito che le differenze tra gli esemplari in collezione si fanno maggiormente significative. In effetti mentre due dei tre esemplari mostrano una sensibilità elevata alla Bolla (le stesse piante hanno anche una vigoria modesta), un terzo esemplare, pur sviluppando i sintomi della malattia presenta una maggiore resistenza.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Senza dubbio è l'attributo localistico a contraddistinguere questa varietà di pesco a maturazione tardo estiva originaria di Marsciano (PG), ma conosciuta e apprezzata sin dagli inizi del secolo scorso al di là dei confini regionali: *«pesche assai rinomate anche fuori*

dell'Umbria sono quelle di Papigno (presso Terni) e di Marsciano (sulla Perugia-Todi)» [Faina C., *Umbria verde. Almanacco regionale nel capitolo dedicato ai lavori agricoli*, G. B. Paravia & C., Torino, 1925]. La segnalazione del conte Carlo Faina (1894-1980) rappresenta peraltro la prima e la più antica citazione della Pesca Marscianese, tra quelle finora rintracciate nella documentazione scritta. Infatti, nonostante il ristretto areale geografico di pertinenza, si riesce ad individuare un numero relativamente significativo di riferimenti alla Pesca di Marsciano, che nei decenni immediatamente successivi dovette godere di una certa fama, tanto da affermarsi come varietà ottimale nell'ambito della frutticoltura specializzata. «*La varietà locale di tipo Marscianese*» è infatti annoverata dal Prof. Agr. Federico Rossi tra «*le varietà di pesco più coltivate e che hanno dato i migliori risultati*» nella provincia di Perugia tra il 1936 e il 1938 [Rossi F. *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942: 24].

Un autorevole riconoscimento alla Pesca Marscianese viene dalla Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club (sempre molto selettiva nelle sue indicazioni) che alla sua prima edizione nel 1931 menziona Marsciano esclusivamente per ricordare le «*pesche duracine a polpa gialla*» che si coltivano nel suo territorio [Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Torino, 1931: 306]

La sintetica descrizione del frutto data dal testo sembrerebbe non coincidere rispetto alla colorazione della polpa con la varietà presente nella collezione, che è di pasta di colore bianco crema. Ciò non stupisce dal punto di vista storico sia per ragioni legate alla dinamica di circolazione dell'informazione in genere, sia perché la Pesca Marscianese appartiene al gruppo varietale delle *duracine* (non spiccagnole), di cui in passato venivano stimate perlopiù quelle a polpa gialla (note anche come *pesche cotogne*)³⁷, dando forse adito ad una certa confusione.

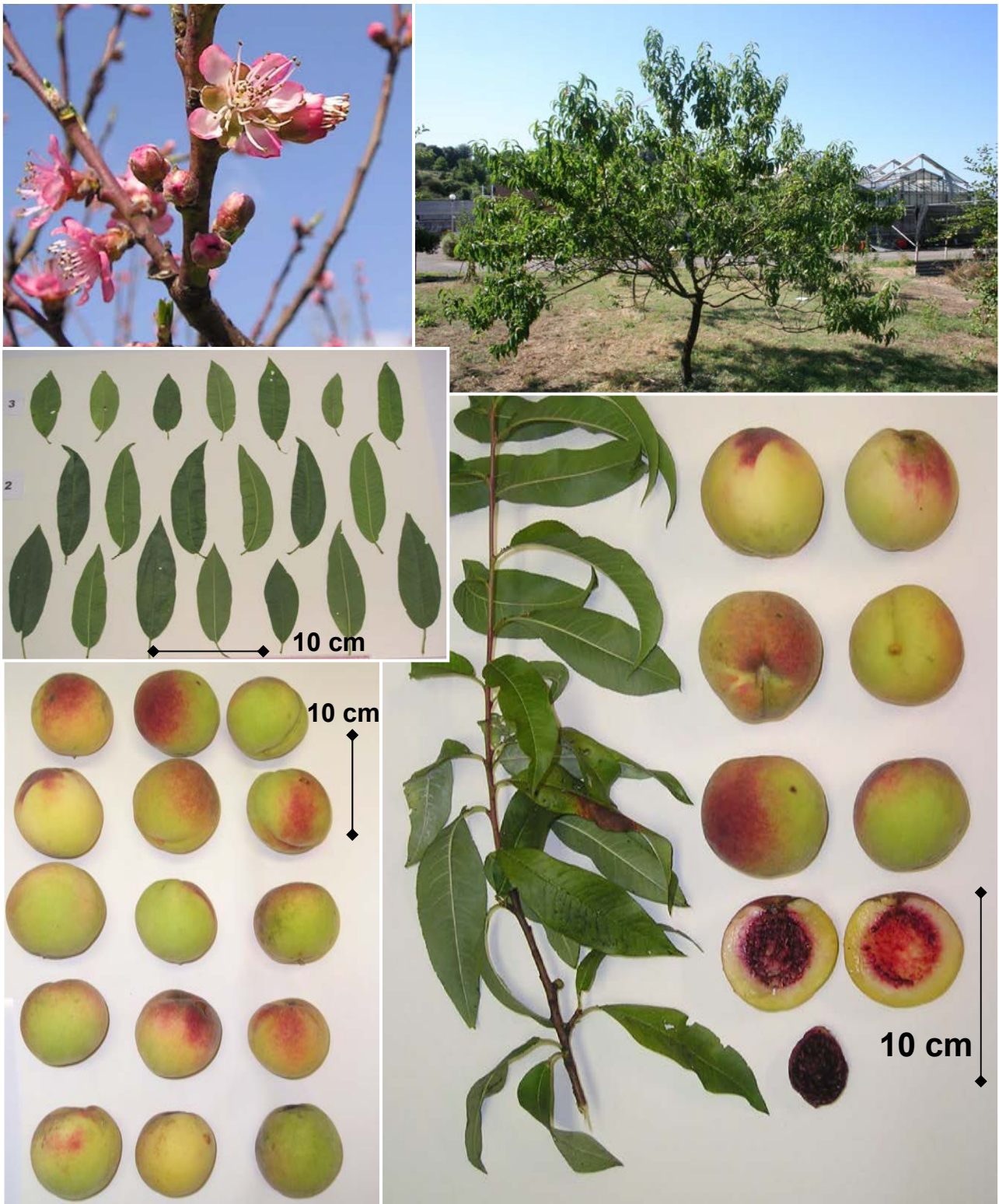
In effetti è proprio con la denominazione di *Cotogna di Marsciano* che compare, accanto alla *Cotogna di Papigno*, nella *Rivista di ortoflorofrutticoltura italiana* tra le uniche varietà di pesco umbre un tempo particolarmente conosciute sull'intero territorio nazionale [Rivista di ortoflorofrutticoltura italiana, vol. 43-44, 1959: 3].

Ad oggi, non è dato sapere se la *Pesca Marscianese* di cui parlano le fonti possa essere in qualche modo identificata con la varietà presente in collezione, se non per il luogo di rinvenimento della pianta madre. Certo è che il territorio in questione risulta storicamente legato ad una varietà di pesco, le cui caratteristiche qualitative non erano sfuggite ai suoi conoscitori che ne diffusero la reputazione addirittura all'estero. Emblematico è il caso de' «*La Parola del Popolo*», una rivista socio-politica pubblicata a Chicago negli anni 60, a cura di un'associazione di emigrati italiani, nella quale - in un

³⁷ Sinonimia già codificata negli scritti naturalistici del XVI secolo, tra cui a titolo esemplificativo riportiamo quanto scrive il Matthioli (1565) e con lui il galdese Castore Durante (1585): «*quelle che più nei cibi sono in prezzo sono le duracine, cioè quelle che non si spiccano dal nocciolo, e di queste più quelle che per il lor giallo colore e per esser molto odorate si chiamano pesche cotogne*» [Matthioli P. A.: 109, Durante, Herbario Novo: 350].

Non dissimili le classificazioni scientifiche proposte secoli dopo dall'illustre pomologo Domenico Tamaro che chiarisce a proposito delle «*pesche duracine a polpa gialla: queste sono le Cotogne propriamente dette, che servono in modo particolare per fare le persicate e tutte le varie conserve*» [Tamaro D., *Frutti di grande reddito*, Hoepli, Milano 1929]

articolo dedicato ai prodotti regionali umbri- si legge « *riguardo alla frutta famose sono le pesche di Marsciano* » [«*La Parola del Popolo*», a cura del Centro storico uomini rappresentativi del socialismo, n. 49-54, Publ. Association, Cichago, 1961: 35]



PRUGNA AGOSTANA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Prugna Agostana

ORIGINE E DIFFUSIONE

La varietà era un tempo particolarmente diffusa nel territorio della Media Valle del Tevere. Le piante madri sono state individuate nei comuni di Todi e Collazzone, in provincia di Perugia.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di vigore medio basso, con chioma poco densa.

RAMI

I rami presentano una debole colorazione antocianica delle estremità. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni, hanno apice acuto e risultano mediamente sollevate rispetto al ramo. Il supporto della gemma, rispetto ad essa, è di grandi dimensioni e presenta, anche se in modo poco percettibile, una decorrenza lunga alcuni millimetri ai lati.

FIORI

I fiori hanno un diametro di 25 mm e sono due per ciascun germoglio. I sepali sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da non toccare né il ricettacolo né i petali. Questi ultimi hanno forma obovata, presentano ondulazione del margine e sono disposti in modo libero, senza punti di contatto tra loro. Lo stigma si trova al di sotto delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, un colore di tonalità giallastra.

FOGLIE

Il lembo superiore delle foglie è di colore verde di media tonalità. Il margine presenta incisione di tipo serrato, mentre nella pagina inferiore non c'è traccia di tomentosità. Il picciolo raggiunge un quarto della lunghezza della foglia. I nettari sono rari, mentre quando presenti si situano tra la base della foglia ed il picciolo.

FRUTTI

I frutti hanno forma ellittica e sono simmetrici in visione ventrale. Le dimensioni sono piccole (25 g), non presentano né tomentosità né depressione in corrispondenza dell'apice. La sutura verso l'estremità pistillare è poco profonda. Il peduncolo è lungo circa un quarto del frutto.

La buccia è liscia, ampiamente ricoperta di pruina. Il colore di fondo è un violetto di tonalità tra il porpora ed il violetto scuro.

La polpa è di colore verde, semiaderente al nocciolo, di fermezza e succosità nella media. Il R.S.R è di 24 (°BRIX).

Il nocciolo ha forma ellittico stretta, debole sviluppo della carena. La faccia laterale si presenta con tessitura martellata, mentre l'apice ha forma arrotondata. In peso il seme rappresenta il 5% del peso totale del frutto.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla prima decade di aprile.

La raccolta si ha alla terza quarta decade di agosto; la maturazione dei frutti è scalare ed il consumo, data la facile deperibilità, è immediato..

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

La genericità dell'attributo usato per designare questa varietà costituisce un notevole ostacolo ad una sua certa identificazione con le varietà rintracciabili nella documentazione scritta. Come è noto il termine *agostano* indica animali e/o oggetti che hanno a che fare con il mese di agosto. In modo particolare in agricoltura viene impiegato per caratterizzare frutti e/ortaggi che si seminano e/o si raccolgono in questo preciso momento dell'anno solare [cfr. Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Rejna, Milano, 1859 : 701; *Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica, contenente la grande e piccola coltivazione, l'economia rurale... ossia Dizionario ragionato ed universale di agricoltura. Opera compilata sul metodo di quella del fu abate Rozier*, Napoli, Minerva, 1827-1833: 129-131]. Peraltro lo stesso *Dizionario ragionato ed universale di agricoltura* del Rozier precisa come «*agostare nel linguaggio dei giardinieri vuol dire farsi maturo perché la maggior parte dei frutti terminano la loro evoluzione durante questo mese o poco dopo*» [Ibidem: 131].

Ad ogni modo, sebbene troviamo l'aggettivo di *agostano/a* associato a diverse specie pomologiche (ciliegie, pesche, ...), esso sembrerebbe più strettamente legato alle prugne e/o susine, diventandone molto spesso un vero e proprio sinonimo. È il caso, ad esempio delle *Agostane* di *Cesena* citate nella *Rivista di ortoflorofrutticoltura italiana* [Ibidem: vol. 43-44, 1959].

Anche in Umbria, sin da tempi piuttosto remoti, *agostane* sembrerebbero le prugne per antonomasia. È quanto si evince dalle annotazioni contabili del fattore del

Monastero di Monteluca in Perugia tra le quali troviamo: il duplice acquisto di «*agogene secche*» destinate alle inferme e al consumo in occasione del ferragosto, ed inoltre nel luglio del 1496 l'intenzione di acquistare «*agogene damasciana per seccare*» [ASP, CRS, Monteluca, *Entrata e uscita*: 45, 42v; 47, 55v 49, 50r; Felicetti S., *Aspetti e rivolti di vita quotidiana in un Monastero perugino riformato*, Monteluca secolo XV, Estr. *Collectanea franciscana*, n. 3-4, Istituto storico Cappuccini, Roma, 1995: 613]

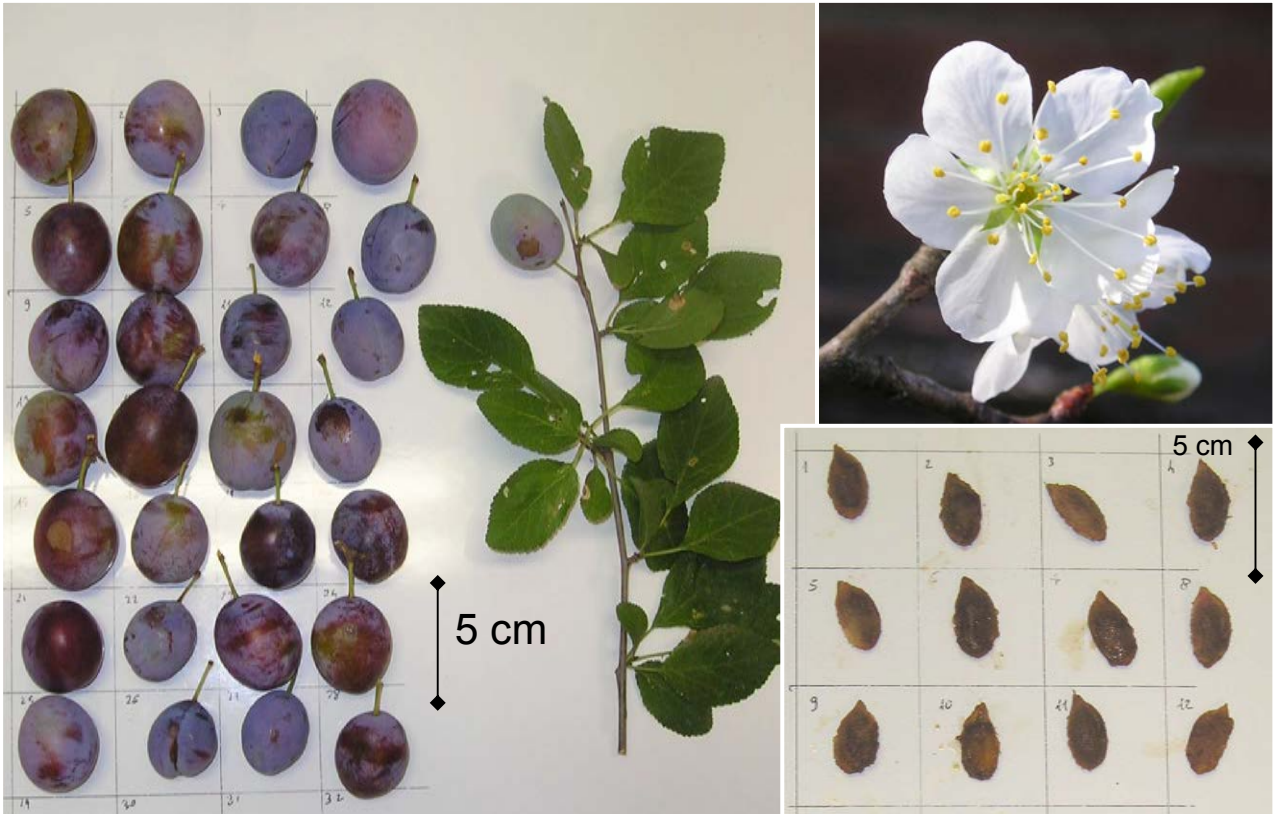
Appare evidente come nel lessico locale, la forma sostantivata *agogene* venisse utilizzata per indicare le prugne, come attesta ben cinque secoli più tardi il *Vocabolario del dialetto perugino* di Luigi Catanelli dove alla voce “agòge” si dà la seguente definizione: «*agòge s.f. pl. Specie di prugna: a 'sti tèmpi è 'n affèro comprà l'agòge, di questi tèmpi non è un affare comprare le prugne*» [Catanelli L., *Vocabolario del Dialetto Perugino*, Tibergraph, Perugia, 1995: 36].

Il *Vocabolario del Dialetto di Magione* attribuisce invece il significato di *precoce* al termine dialettale *agògo*, specificando come l'aggettivo si riferisca «*specialmente*» proprio alle susine [Moretti G. - Ugolini F. A. *Vocabolario del dialetto di Magione (Perugia)*, Istituto di filologia romanza, Perugia 1973: 18].

Una simile indeterminatezza impedisce dunque un qualsiasi riconoscimento della varietà Prugna Agostana inserita in collezione. Analoghe difficoltà legate alla nomenclatura delle agostane erano già note negli anni 40, come ben traspare dalle considerazioni intorno alla frutticoltura umbra di Federico Rossi che, parlando delle varietà di prugne maggiormente diffuse nell'areale ternano, asserisce: «*le agostane sono poche e non bene individuate*» [Rossi F. *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942].

Riguardo alla varietà qui di interesse ci si può basare unicamente sulle notizie apprese in ambito etnografico, interpellando i possessori degli esemplari individuati a in Collazzone (PG).

I testimoni riferiscono come in passato fosse consuetudine essiccare le prugne agostane facendole «*asciugare*» dapprima al sole, terminando la procedura nel forno a legna a bassa temperatura. Un altro metodo di conservazione consisteva nell'inserire le prugne in barattoli di vetro riempiti di zucchero e poi esposti al sole per qualche settimana, di modo che all'interno si formasse uno sciroppo. La conserva era poi utilizzata durante l'anno in cucina per condire il baccalà oppure semplicemente per arricchire del pane raffermo bagnato con acqua e olio.



PRUGNO PD014



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Nome sconosciuto [*per l'identificazione si riporta il codice assegnato alla accessione*].

ORIGINE E DIFFUSIONE

Non se ne conosce l'origine. L'unico esemplare finora rinvenuto, di età stimata intorno ai 40 anni, si trova nel comune di Todi (PG).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di discreto vigore con chioma assai densa.

RAMI

I rami presentano una media colorazione antocianica dei germogli. Le gemme vegetative sono di medie dimensioni ed hanno apice acuto. La posizione delle gemme in rapporto al ramo risulta fortemente sollevata. Il supporto della gemma è, rispetto ad essa, grande e presenta, anche se debolmente, una decorrenza ai lati.

FIORI

I fiori hanno un diametro di 25 mm e sono due per ciascun germoglio in fiore. I sepali sono di forma ellittica stretta e sono disposti in modo da risultare allineati con i petali. Questi hanno forma circolare, non presentano ondulazione del margine e sono tra loro a contatto. Lo stigma si trova al di sopra delle antere. Queste mostrano, appena prima della deiscenza, una colorazione giallastra.

FOGLIE

Le foglie hanno un colore verde medio. Presentano margine crenato e forma della base acuta. Il lembo inferiore presenta una discreta pubescenza. Il picciolo ha una lunghezza che è circa un quarto della lunghezza della foglia. I nettari sono presenti e generalmente sono collocati tra la base della foglia ed il picciolo.

FRUTTI

I frutti sono di forma ellittica, simmetrici e di dimensioni molto piccole (12 g). L'apice dei frutti è privo sia di tomentosità che di depressione. Il peduncolo è lungo circa un quarto del frutto.

La buccia è liscia, di colore violetto chiaro/porpora ed è ricoperto da abbondante pruina. La polpa è di colore verde giallastro e si stacca facilmente dal nocciolo. La polpa è generalmente dura con moderata succulenza. Il R.S.R. è di 17,97 (° BRIX).

Il nocciolo presenta un debole sviluppo della carena, una tessitura della faccia laterale granulosa ed apice ottuso. La forma è ellittica stretta. In peso il seme rappresenta il 5% del peso totale del frutto.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la fine del mese di marzo ed i primi del mese di aprile.

La raccolta si ha intorno alla prima e seconda decade di agosto. I frutti si possono conservare solo per qualche settimana.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione non sono state osservate fitopatologie. I frutto sono debolmente attaccati da *Cydia molesta* Busck.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Allo stato attuale delle ricerche non sono state reperite informazioni riguardo questa varietà.