



CARATTERIZZAZIONE AGRO-POMOLOGICA DI QUATTRO ACCESSIONI CAMPANE DI PESCO E NETTARINE

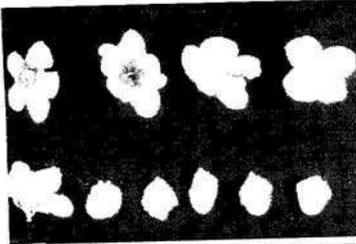
Pasquarella C., Buccheri M., Vallefucio S., Di Varo C.
Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale
Università degli Studi di Napoli Federico II

La caratterizzazione e la valutazione sono state effettuate nel campo di germoplasma del Parco Gussone presso la Facoltà di Agraria di Portici (NA), sono stati utilizzati descrittori specifici per il pesco (EU *Prunus* project Gen Res 6) integrati dalla scheda pomologica proposta da Fideghelli *et al.* (1986).

Bellella di Melito



Fiore: forma rosaceo; 2^a decade mar. - 1^a dec. apr.
Frutto: pezzatura medio-grossa, forma rotonda. *Epidermide* non aderente alla polpa, colorazione di fondo giallo-verde con sovracoloro rosso; *polpa* di colore bianco, di tessitura grossolana di consistenza media e di buon sapore.
Maturazione: 3^a decade di luglio.

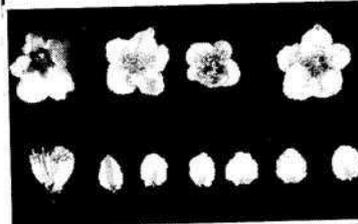


Osservazioni: adatta per il consumo fresco, grazie alla facilità di pelatura, alla buona pezzatura e alle ottime caratteristiche organolettiche.

Mandara



Fiore: forma rosaceo; 2^a decade mar. - 1^a dec. apr.
Frutto: pezzatura media, forma oblata. *Epidermide* aderente alla polpa, colorazione di fondo giallo-verde con sovracoloro rosso chiaro; *polpa* di colore bianco verdastro, di tessitura media, consistenza elevata e sapore ottimo.
Maturazione: 1^a decade di luglio.

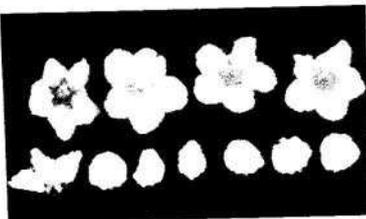


Osservazioni: da utilizzare per il consumo fresco. Le piante, grazie alla loro vigoria e rusticità, risultano più resistenti alle avversità rispetto alla media.

Marzocchella

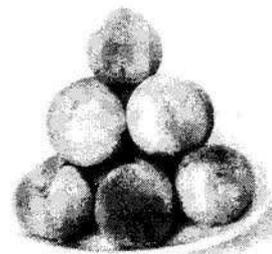


Fiore: forma rosaceo; 2^a decade mar. - 1^a dec. apr.
Frutti: pezzatura media, forma oblata; *epidermide* semi-aderente alla polpa, colorazione di fondo giallo-verde e sovracoloro rosso; *polpa* di colore giallo-arancio, di consistenza medio-elevata e di sapore ottimo.
Maturazione: 3^a decade di luglio

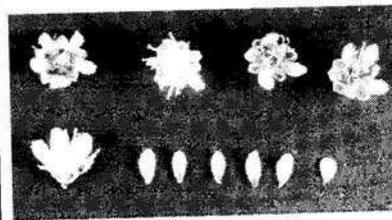


Osservazioni: ha ottime qualità gustative, ma presenta scarsa resistenza alla manipolazione ed ai trasporti. Adatta per il consumo fresco, soprattutto a livello locale.

Reginella



Fiore: forma campanulaceo; 2^a decade mar. - 1^a dec. apr.
Frutti: pezzatura media, forma ellittica; *epidermide* non aderente alla polpa, colorazione di fondo giallo-verde e sovracoloro rosa; la *polpa* è di colore giallo, di tessitura rossolana, consistenza media ed ottimo sapore.
Maturazione: 2^a decade di luglio.



Osservazioni: è una pesca che si distingue per l'ottimo sapore di frutti da utilizzare prevalentemente per il consumo fresco.