

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI "FEDERICO II"

Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia vegetale

FENOLOGIA, PRODUTTIVITA' E CARATTERISTICHE DEI FRUTTI DI
UNDICI CULTIVAR AUTOCTONE CAMPANE DI PESCO

Pasquarella C., * Vallefucio S.B., Soriente I.*

Nomi volgari italiani della pianta: Persico, adottato specialmente per il pesco noce.

Nome volgare del frutto: Pesca.

Nomi volgari stranieri della pianta: Francese: Pèchere; Spagnolo: Melocotonero; Tedesco: Pfirsichbaum; Inglese: Peach Tree;

Nomi volgari stranieri del frutto: Francese: Pèchè; Spagnolo: Melocotin; Tedesco: Pfirsiche; Inglese: Peach.

Premessa

I botanici, in passato, alla famiglia dell'amygdalace fecero confluire i generi Amygdalus e Prunus; successivamente il genere Amygdalus è stato diviso in due, riservando questo nome ai mandorli, e il genere Persica ai peschi.

Pesco e Mandorlo, per l'affinità dei loro caratteri, furono così riuniti in un sol genere; in effetti, il pesco ha molta somiglianza col mandorlo, ad eccezione per il colore delle foglie, del fiore e del legno, nonché per la presenza di glandole reniformi o globose situate alla base delle lamine fogliari, infine per la natura della polpa della frutta.

La geografia botanica, dimostra, secondo De Candolle che il Mandorlo, essendo originario dall'Asia occidentale, in passato, non esisteva nel centro del continente asiatico e la sua introduzione in Cina, come albero coltivato, è avvenuta prima dell'era cristiana.

I Cinesi, da parte loro, possedevano da migliaia d'anni diverse forme di pesco come pure la P. Simonii Des. e la P. Davidii Carr; inoltre il pesco ed il mandorlo, rintracciati in due regioni molto distanti fra di loro, non si possono ritenere come appartenenti alla stessa specie; infatti, il primo si trovava in Cina, il secondo in Siria e in Anatolia.

In Cina esistono tradizioni antichissime sulla sua esistenza, la parola "Tao" che significa pesco, si trova già nei libri di Confucio del V secolo a.C. e nel Rituale del X secolo a.C.

Greci e romani conobbero il pesco, proveniente forse dalla Persia, come lo farebbero credere i nomi di Persica e Malum persicum.

* Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale. Facoltà di Agraria-Portici.

** Agronomo

Si sostiene inoltre, che il pesco sia stato introdotto in Europa, da Alessandro Magno a seguito delle sue spedizioni contro i Persiani, altri, viceversa, ritengono che i Greci l'avrebbero portato dall'Egitto; secondo altri ancora, la diffusione in occidente è da attribuirsi ad una spedizione militare cinese, del 139 a.C., nell'Afganistan settentrionale, da dove si sarebbe diffuso rapidamente verso occidente.

Il pesco quindi, non è originario della Persia, come fu erroneamente ritenuto dagli antichi autori greci e romani, bensì della Cina.

Il merito va attribuito a De Candolle se il pesco ha potuto trovare la Cina, come patria d'origine e che la sua coltivazione risalirebbe a oltre 5.000 anni e le specie esistenti a quell'epoca erano: *Persica vulgaris*, *Persica laevis* e *Persica platycarpa*.

Dalla Cina, nel corso dei secoli, il pesco sarebbe giunto, attraverso il Kashmir, in Persia e successivamente arrivò in Afganistan e in Grecia.

I fenici, commerciando nel Mediterraneo, v'introdussero e diffusero le loro specie arboree; i Greci, a loro volta, trovandosi in contatti territoriali e marini con le precedenti popolazioni, si appropriarono delle specie arboree ingentilite e dei relativi metodi colturali.

Nelle case di Pompei, i frutti dipinti sui muri ci fanno ritenere che all'epoca romana, le pesche fossero tenute in grande considerazione; non si può sostenere, però, che la pianta vi esistesse da molto tempo, perché fu introdotta in Italia dalla Grecia solo all'inizio dell'era cristiana.

Ulteriori notizie si hanno da Plinio che ne ricorda la breve durata della pianta "non aliud fugacius", infatti, il pesco, tra gli alberi fruttiferi, ha vite più breve ed annovera cinque varietà: le galliche, le asiatiche, le primaticce, le supernate e le comuni.

Columella invece, oltre a ricordare la provenienza dalla Persia distingue le prime varietà in: Persiane, Asiatiche e Galliche.

In passato, si riteneva che le pesche fossero in Persia velenose, e che, trasportate in Egitto, vi perdessero il veleno.

Columella e Plinio smentiscono questa notizia, quest'ultimo addirittura, aggiunge "e però si dà fino agli ammalati: e s'è già venduta trenta denari l'una: e niuna altra si vende mai tanto: ed è gran meraviglia, perché non c'è frutto, che duri manco: perché quanto è colta, non dura più che due giorni, onde costringe a farsi vendere".

Il pesco nella Campania presenta varietà numerose: talune pregevoli, altre scadenti.

Spesso si trovano peschi da seme di varietà scadenti che danno però un prodotto abbondante, perché più resistenti ai parassiti, ed offrono un discreto tornaconto.

Plinio nella sua "Historia Naturalis" indica come il pesco fosse stato introdotto solo 30 anni prima in quella che adesso è la Campania; le pesche all'epoca dovevano quindi essere un frutto molto

pregiato. Comes infatti riferisce che negli scavi di Pompei, solo in un caso sono state ritrovate pitture raffiguranti frutti di pesco: nella casa di Sirico il quale, essendo un ricco mercante, poteva permettersi di acquistare questo frutto “esotico”.

Per quanto riguarda invece le pesche-noci (nettarine) Casella afferma che sia negli scavi di Pompei, di Ercolano e neanche nei dipinti conservati al Museo Nazionale di Napoli è rinvenuta alcuna raffigurazione, quindi all’epoca tali frutti dovevano essere assolutamente sconosciuti.

Porta, nel suo libro intitolato “Pomarium” divide le pesche in: persiche a pasta gialla e persiche a pasta bianca mentre Gasparrini, afferma di conoscere venti specie di pesche che si dividono in pesche veraci, pesche duracine e pesche noci.

Pasquale descrive 11 varietà di pesco dividendole in spiccagnole e duracine. Egli riporta che in quel periodo il pesco era molto coltivato in Francia, specialmente nelle zone viticole dove però aveva bisogno di cure particolari a causa del clima troppo rigido.

Savastano, riprende la classificazione del Gasparrini, dividendo le pesche in spiccagnole, duron e pesche noci; egli indica, come varietà maggiormente coltivate in Campania, la Riccia, la Terzarola, la Pozzolanella e la S. Martino.

Casella, cita le varietà maggiormente coltivate in Campania come: la Seconda Maggiaiola (di cui erano presenti tre varianti: Bianca, Carrafiello e Rossa), la Russulella, la Luscianese la Riccia, la S. Martino e la Terzarola (di cui esistevano tre tipi: T. col pizzo, T. Cavallaro e T. Giallona di Napoli). In quel periodo la coltivazione del pesco in Campania non assumeva certo importanza pari a quella di altre specie come melo, pero e albicocco e la produzione di pesche si aggirava intorno ai 10.000 qli. Le zone di maggiore produzione erano Albanova Frignano e Ponte, in ogni modo la coltivazione del pesco, spesso consociato con melo pero e susino era sparsa in tutta la provincia di Napoli.

Riassunto

Pesco e Mandorlo in passato, sono stati raggruppati in un sol genere per l’affinità dei loro caratteri; addirittura si sosteneva che il pesco derivasse dal mandorlo, ed era ritenuto un motivo valido per tenerlo riunito al genere *Amygdalus*.

Il pesco ha molta somiglianza col mandorlo, ma si distingue per il colore delle foglie, del fiore e del legno, nonché per la presenza di speciali rigonfiamenti (glandole) reniformi o globose situati alla base delle lamine fogliari, infine per la natura della polpa della frutta.

La ricerca storica e filologica, lascia supporre che le due forme di pesco abbiano diversa la loro origine, mentre alla pesca duracina è forse logico assegnare per patria la Cina, alla pesca spiccagnola sia forse più logico assegnare per patria l’antico Oriente classico.

Alcuni autori, ricordano come il pesco, il mandorlo ed il ciliegio siano stati trovati nella necropoli greco-romana di Havara. Ulteriori notizie si hanno da Plinio e Columella. Plinio ne ricorda la vita fugace: "non aliud fugacius", infatti tra gli alberi fruttiferi il pesco ha vite più breve. Il pesco quindi, non è originario della Persia, come fu erroneamente ritenuto dagli antichi autori greci e romani, bersi della Cina.

Le specie note in passato erano: *Persica vulgaris*, *Persica laevis* e *Persica platycarpa*.

Il pesco nella Campania presenta varietà numerose: talune pregevoli, altre scadenti.

Ringraziamenti vanno ai colleghi Russo Paolo e Giustino Bocchetti per la fattiva collaborazione.

Bibliografia

- 1) Conte L. et alii 2001 - Pesche, Nettarine e Percoche: le scelte varietali per il rinnovo degli impianti. Frutticoltura. LXIII. n°7-8; 30-39.
- 2) Bellini et Alii 1996– Orientamenti Varietali per la Peschicoltura Meridionale. Frutticoltura n° 12. 9-10.
- 3) AA.VV. 1995 - Le Pianti Alimentari in Campania, dall'Origine al Duemila. Istituto per la diffusione delle Scienze Naturali. Didattica della Scienza. Edizione Athena.38.
- 4) Casella D., 1950 – La Pompeiana. La frutta nelle pitture pompeiane. Ed. Macchiaro G. Napoli.
- 5) Columella L.G.M. 1977 – L'Arte Dell'Agricoltura e Libro Sugli Alberi. Einaudi G. Editore. X.727.
- 6) Plinio G.S. 1844 - Il Primo Libro Dell'Historia Naturale. Traduzione di M.L. Domenichi. XV, 456.
- 7) Rava C. 1933 – Manuale di Frutticoltura Pratica. Casa Editrice Chiantore G. Torino. 59.
- 8) Bassi E. 1932 – Frutticoltura. Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino. 229-235.
- 9) Ferraris E. 1930 – Il Pesco. Paravia G.B. & C. 1-2.
- 10) Campbell C. 1928- Per la storia del Pesco. Estratto dall'Archivio Botanico. Tipografia Valbonesi, Forli. IV, 2.1-5.
- 11) Tamaro D. 1925 – Trattato di Frutticoltura. Frutticoltura Speciale. Hoepli U. , Editore Libraio della Real Casa, Milano 705-706.
- 12) Savastano L. 1914 - Arboricoltura. Stabilimento Tipografico Giannini F. e Figli, Napoli. 13-25.

13) Savastano L 1910 – Bollettino della Arboricoltura Italiana. R. Stabilimento Tipografico Giannini F. & Figli, Napoli. 144-147.

14) Molon G., 1901 - Pomologia. Hoepli (Milano)

15) De Candolle E. A., 1883 - “Origine des plantes cultivées” Librairie Germer Baillière et C^{ie}.176-182. (Paris)

ANTONIO ‘O RICCIO

Cultivar originatasi da un semenzale ritrovato nel 1927 nel comune di Mugnano, presso la masseria Ramola il cui conduttore era soprannominato, appunto, “Antonio o’ Riccio”.

RAMI MISTI: corti (36.55 cm), di colore prevalentemente rosso, provvisti in media di 6.87 gemme, di cui 2.73 si trovano nel terzo basale, 2.10 nel terzo mediano e 2.04 nel terzo apicale. Gli *internodi nel terzo mediano* sono corti (2.03 cm).

FOGLIE: lunghe in media 15.01 cm e larghe 4.08 cm, con angolo apicale medio (35°46’), angolo basale medio (99°30’) margine crenato; le *glandole* sono reniformi, la *nervatura centrale* lievemente ondulata; la superficie fogliare è in media 43 cm².

FIORI: rosacei, grandi, con petali rotondi, di colore rosa; RD=1.05.

FRUTTI: di media grandezza peso 130 g, altezza 56.12 mm, larghezza 63.47 mm, spessore 63.15 mm e volume di 90 cc, *diforma* rotonda in sezione longitudinale ed ellittica in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è di media larghezza (19.29 mm) e mediamente profonda (9.25 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l’*apice* arrotondato. L’*epidermide*, semiaderente alla polpa, ha una colorazione di fondo gialla ed un sovraccolore rosato nella zona del peduncolo e rosso chiaro nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l’epidermide è scarsa. La *polpa* è di colore bianco, con presenza di verde e di rosso nella zona del nocciolo, con grado zuccherino (GR) di 15.93%, pH 3.33 ed acidità 14.93‰, spicca; la consistenza è 6.7/6.6. I *noccioli* sono piccoli (peso 4.6 g, volume 4 cc, altezza 32.55 mm; larghezza 24.86 mm; spessore 18.50 mm), di colore marrone, forma allungata (h/l=1.30; h/s=1.75) e con superficie rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è di media entità (22.6%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed

aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è scarso (18%), gli indici del terzo basale (5,5%), del terzo mediano (6,1%) e del terzo apicale (6,4%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (35%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione intorno alla 3^a decade di luglio.

BELLELLA DI MELITO

Cultivar originatasi nel 1938 per mutazione gemmaria nel comune di Melito, presso l'azienda del sig. Marrone Luigi detto "O Bellillo" da cui il nome della cultivar.

RAMI MISTI: corti (37.99 cm), di colore rosso, provvisti in media di 9.63 gemme, di cui 2.18 si trovano nel terzo basale, 3.45 nel terzo mediano e 4,0 nel terzo apicale. *Gli internodi nel terzo mediano sono corti (1.31 cm).*

FOGLIE: lunghe in media 15.96 cm e larghe 4.22 cm, con angolo apicale stretto (28°9'), angolo basale medio (95°5') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, *la nervatura centrale* lievemente ondulata; la superficie fogliare è in media 37.67 cm².

FIORI: rosacei, grandi, con petali ellittico allungati, di colore rosa; RD=1.06.

FRUTTI: di media grandezza peso 148 g, altezza 60.07 mm, larghezza 65.31 mm, spessore 65.01 mm e volume di 88 cc, *difforma* rotonda sia in sezione longitudinale che in sezione trasversale; *la cavità peduncolare* è stretta (12.95 mm) e mediamente profonda (10.02 mm), *la linea di sutura* è sporgente, *l'apice* arrotondato, senza umbone. *L'epidermide*, non aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo giallo verde ed un sovraccolore rosa chiaro; nella parte inferiore dell'epidermide non vi sono tracce di rosso. *La polpa* è di colore bianco venata di rosso e di verde vicino al nocciolo, di tessitura grossolana, con grado zuccherino (GR) di 10.08%, pH 3.93 ed acidità 9.70‰, spicca; la consistenza è 5.5/5.35. *Inoccioli* sono di media grandezza (peso 5.93 g, volume 5.3 cc, altezza 33.05 mm; larghezza 24.30 mm; spessore 18.63 mm), di colore marrone molto scuro, forma allungata ($h/l=1.36$; $h/s=177$) e con superficie molto rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è scarsa (6.92%); la fioritura nella zona di osservazione è stata nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade de di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (25%), gli indici del terzo basale (5%), del terzo mediano (9%) e del terzo apicale (10%) sono scarsi; la cascola pre-raccolta dei frutti è media (24%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 3^a decade di luglio.

MANDARA

Cultivar originaria della zona di Secondigliano (NA) dove fu portata da un commerciante, soprannominato “il Mandara”, verso il 1955.

RAMI MISTI: corti (33.41 cm), di colore rosso, provvisti in media di 10.44 gemme di cui 5.10 si trovano nel terzo basale, 2.16 nel terzo mediano e 3.18 nel terzo apicale. Gli *internodi nel terzo mediano* sono corti (1.38 cm).

FOGLIE: lunghe in media 15.01 cm e larghe 4.35 cm, con angolo apicale ampio ($40^{\circ}64'$), angolo basale ampio ($105^{\circ}26'$) e margine crenato; le *glandole* sono globose, spesso assenti; la *nervatura centrale* è ondulata; la superficie fogliare è in media 40.49 cm^2 .

FIORI: rosacei, di media grandezza, con petali rotondi, di colore rosa pallido; RD=1.11.

FRUTTI: piccoli peso 102 g, altezza 51.18 mm, larghezza 56.79 mm, spessore 56.56 mm e volume di 86 cc, di *forma* rotonda sia in sezione longitudinale che in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (21.52 mm) e poco profonda (7.95 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l'*apice* incavato. L'*epidermide*, aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo biancastra nella zona dell'apice ed aranciata al peduncolo, ed un sovraccolore rosato al peduncolo e rosso chiaro nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'epidermide è scarsa. La *polpa* è di colore bianco verdastro, colorata di verde nella zona del nocciolo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 14.20, pH 3.32 ed acidità 12.76, aderente al nocciolo; la consistenza è 6.4/6.57. I *noccioli* sono piccoli (peso 4.06, volume 4 cc, altezza 27.75 mm; larghezza 22.64 mm; spessore 20.82 mm), di colore marrone molto chiaro, forma allungata ($h/l=1.22$; $h/s=1.33$) e con superficie rilevata.

RATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è di media entità (23%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (30%), gli indici del terzo basale (15%), del terzo mediano (8%) e del terzo apicale (7%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (30%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 2^a decade di luglio.

MARZOCHELLA

Cultivar proveniente dall'Azienda Russo Paolo di Secondigliano (NA) ed originaria nel comune di Giugliano, dove l'agricoltore Tafuto Pasquale da Qualiano, nell'inverno 1952/53 impiantò un

pescheto nel comune di Villaricca . Il franco messo a dimora venne successivamente innestato con marze della cv Vesuvio (Puteolana) .

Su una delle piante di detto pescheto, allevato a vaso con tre branche, due di esse produssero normali frutti della cv Vesuvio, mentre la terza branca produsse frutti normali della cv Vesuvio nella parte apicale, mentre la rimanente parte presentava una mutazione dei frutti in pesca noce.

RAMI MISTI: corti (35,44 cm), di colore prevalentemente rosso, provvisti in media di 7,38 gemme di cui 2.98 gemme si trovano nel terzo basale, 2.34 gemme nel terzo mediano e 2.06 gemme nel terzo apicale. Gli *internodi nel terzo mediano* sono corti (2.09 cm).

FOGLIE: lunghe in media 14,31 cm e larghe 3,85 cm, con angolo apicale medio (34°41'), angolo basale medio (92°13') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, *la nervatura centrale* lievemente ondulata; la superficie fogliare è in media 40,31 cm².

FIORI: rosacei, grandi, con petali ellittico allungati, di colore rosa pallido; RD=1.15. Pistillo lievemente più alto degli stami.

FRUTTI: di media grandezza peso 77,30 g, altezza 47,8 mm, larghezza 51,09 mm, spessore 63.15 mm e volume di 90 cc, di *forma* rotonda in sezione longitudinale ed ellittica in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è stretta (11,30 mm) , poco profonda (6,40 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l'*apice* incavato. L'*epidermide*, semiaderente alla polpa, ha una colorazione di fondo giallo-verde ed un sovraccolore rosato nella zona del peduncolo e rosso nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'*epidermide* è scarsa. La *polpa* è di giallo, giallo arancio , con presenza di verde e di rosso nella zona del nocciolo, con grado zuccherino (GR) di 13,03%, pH 2,28 ed acidità 12,40‰; aderente al nocciolo; la consistenza è 7,0 e 6,8/6.6; I *noccioli* sono piccoli (peso 4.6 g, volume 4,3 cc, altezza 26,28 mm; larghezza 23.86 mm; spessore 18.30 mm), di colore marrone chiaro, forma allungata (h/l=1.13; h/s=1.46) e con superficie rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; con media qualità gustativa, e con scarsa resistenza alla manipolazione. La pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è di media entità (25.4%). la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è scarso (19%), gli indici del terzo basale (7%), del terzo mediano 6,5%) e del terzo apicale (5,5%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (35%). La raccolta nella zona di osservazione, avviene intorno alla 3^a decade di luglio.

PELUSELLA ROSSA

Cultivar proveniente dall'azienda Capiello Antonio nella piana di Sorrento (NA) e diffusa nella provincia di Napoli.

RAMI MISTI: di media lunghezza (56 cm), di colore rosso (60%) e verde, provvisti in media di 19.5 gemme di cui 7.10 si trovano nel terzo basale, 5.65 nel terzo mediano e 6.26 nel terzo apicale. *Gli internodi nel terzo mediano* sono corti (1.53 cm).

FOGLIE: lunghe in media 12.91 cm e larghe 3.85 cm, con angolo apicale medio (39°93'), angolo basale medio (99°77') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, poco pronunciate, la *nervatura centrale* è ondulata; la superficie fogliare è in media 40.26 cm².

FIORI: campanulacei, di media grandezza, con petali ellittico allungati, di colore rosa; RD=1.50.

FRUTTI: medi (peso 148 g, altezza 52.33 mm, larghezza 57.77 mm, spessore 56.02 mm e volume di 93 cc), di *forma* rotonda in sezione longitudinale ed ellittica in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (14.35 mm) e poco profonda (8.80 mm); la *linea di sutura* è sporgente; l'*apice* è anch'esso sporgente, con umbone. L'*epidermide*, poco aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo biancastra ed un sovraccolore rosso chiaro nella zona della sutura e rosato nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'*epidermide* è scarsa. La *polpa* è di colore bianco verdastro con qualche traccia rosso vicino al nocciolo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 15.29, pH 3.50 ed acidità 9.0, spicca; la consistenza è 5.5/5.35. I *noccioli* sono piccoli (peso 4.8 g, volume 4 cc, altezza 29.56 mm; larghezza 20.98 mm; spessore 16.17 mm), di colore rosso cupo, forma allungata (h/l= 1.40; h/s=1.82) e con superficie rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento procombente, molto resistente alle avversità. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è scarsa (9.98%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed aprile (inizio 1^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (34%), gli indici del terzo basale (12%), del terzo mediano (10%) e del terzo apicale (11%) sono scarsi; la cascola pre-raccolta dei frutti è media (28%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 3^a decade di agosto.

PERCOCA BIANCA

Cultivar proveniente da un semenzale presente nell'azienda Longo nella zona di Alife (CE).

RAMI MISTI: corti (30.87 cm), di colore rosso, provvisti in media di 6.73 gemme di cui 2.69 si trovano nel terzo basale, 2.00 nel terzo mediano e 2.04 nel terzo apicale. *Gli internodi nel terzo mediano* sono corti (1.4 cm).

FOGLIE: lunghe in media 14.82 cm e larghe 4.32 cm, con angolo apicale medio (35°83'), angolo basale medio (99°83') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, poco pronunciate, la *nervatura centrale* increspata; la superficie fogliare è in media 44.80 cm².

FIORI: campanulacei, di media grandezza, con petali ellittico-allungati, di colore rosa; RD=1.48.

FRUTTI: medi (peso 197 g, altezza 66.79 mm, larghezza 68.38 mm, spessore 73.41 mm e volume di 183 cc, di *forma* rotonda sia in sezione longitudinale che in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (18.32 mm) e di media profondità (10.97 mm), la *linea di sutura* è mediamente profonda, l'*apice* arrotondato. L'*epidermide*, non aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo biancastra ed un sovraccolore rosso chiaro al peduncolo e rosa chiaro nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'*epidermide* è molto scarsa. La *polpa* è di colore bianco, venata di rosso vicino al nocciolo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 15.62%, pH 2.91 ed acidità 12.46‰, spicca; la consistenza è 5.4/5.8. I *noccioli* sono di media grandezza (peso 9 g, volume 10 cc, altezza 36.98 mm; larghezza 27.26 mm; spessore 23.29 mm), di colore rosso, forma allungata (h/l= 1.35; h/s=1.58) e con superficie molto rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è elevata (44%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (22%), gli indici del terzo basale (8%), del terzo mediano (7%) e del terzo apicale (7%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (30%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 3^a decade di luglio.

REGINELLA

La Cultivar proviene dall'azienda del sig. Mario Costanzo di Lusciano (NA).ed introdotta nel Campo Catalogo "Parco Gussone" dal dott Ucciero, funzionario della Regione Campania.

RAMI MISTI: corti (39cm), di colore rosso e verde intermedio provviste, in media di 7,3 gemme di cui 3,8 distribuite nel terzo basale, 2,2 nel terzo mediano e 1,3 nel terzo apicale. L'indice di fertilità è medio(0,43). *Gli internodi nel terzo mediano* sono corti (2,4cm).

FOGLIE: lunghe in media 14,56 cm e larghe 4,05 cm, rapporto diametrico 3,59; angolo apicale stretto (32°), angolo basale medio (101°), margine crenato. Le *glandole* sono reniformi, la *nervatura centrale* lievemente ondulata; la superficie fogliare è in media cm²35.

FIORI: campanulacei, medi, con petali ellittico allungati, di colore rosa; RD 1,93. Il pistillo è alla pari degli stami.

FRUTTI: piccoli 101 g, altezza 58 mm, larghezza 55 mm, spessore 57 mm e volume di 93 cc, di *forma ellittica in sezione longitudinale ed ovata in sezione trasversale*; la *cavità peduncolare* è stretta (12 mm) e mediamente profonda (9 mm), la *linea di sutura* è sporgente, l'*apice* arrotondato, senza umbone. L'*epidermide*, non aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo giallo verde ed

un sovracoloro rosa chiaro; nella parte inferiore dell'epidermide non vi sono tracce di rosso.

La *polpa* è di colore giallo e rosso vicino al nocciolo, di tessitura grossolana, con grado zuccherino (GR) 12%, pH 3,42 ed acidità 10,62°/00; la consistenza è 5,9-6,1. I *noccioli* sono piccoli (4,3 g), volume 3,7 cc, altezza 31 mm; larghezza 22 mm; spessore 15 mm, di colore marrone molto scuro, forma allungata ($h/l= 1,40$ mm $h/s= 2,06$ mm), con superficie molto rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco. La pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è scarsa (37 %); la fioritura nella zona d'osservazione è stata nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade de d'aprile); la cascola pre-raccolta dei frutti é media (41%). L'epoca di raccolta nella zona d'osservazione è intorno alla 3^a decade di luglio.

RICCIA DI SOMMA

Cultivar proveniente dalla zona di Sparanise (CE), da un semenzale ritrovato nell'azienda di Ferrara Vincenzo. Negli anni '50 era molto diffusa, veniva anche portata al mercato di Roma riuscendo a spuntare buoni prezzi grazie al suo tenore zuccherino. La varietà Riccia è quella che dà il classico "percuoco" Napoletano che viene mangiato dopo i pasti, immerso nel vino.

RAMI MISTI: corti (35.8 cm), di colore rosso, provvisti in media di 6.87 gemme, di cui 2.8 si trovano nel terzo basale, 2.9 nel terzo mediano e 1,17 nel terzo apicale. *Gli internodi nel terzo mediano* sono corti (1.4 cm).

FOGLIE: lunghe in media 16.70 cm e larghe 3.8 cm, con angolo apicale medio (31°3'), angolo basale medio (98°83') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, la *nervatura centrale* ondulata; la superficie fogliare è in media 40.90 cm².

FIORI: campanulacei, grandi, con petali ellittico-allungati, di colore rosa pallido; RD=1.39.

FRUTTI: piccoli peso 115.5 g, altezza 52.56 mm, larghezza 60.92 mm, spessore 59.11 mm e volume di 103 cc, di *formarotonda* in sezione longitudinale ed ellittica in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (14.59 mm) e poco profonda (8.31 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l'*apice* incavato. L'*epidermide*, aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo giallo chiaro ed un sovracoloro rosato nella parte esposta al sole e rosa chiaro nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'epidermide è molto scarsa. La *polpa* è di colore giallo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 11.75%, pH 3.50 ed acidità 7.60‰, spicca; la consistenza è 5.97/5.89. I *noccioli* sono di media grandezza (peso 5,6, volume 4.6 cc, altezza 30 mm; larghezza 24.18 mm; spessore 19.41 mm), di colore marrone chiaro, forma allungata ($h/l=1.24$; $h/s=1.54$) e superficie rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme

a fiore è di media entità (36%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nel mese di marzo (inizio 1^a decade di marzo; piena 2^a decade di marzo; Fine 3^a decade di marzo); l'indice di fertilità totale è scarso (22%), gli indici del terzo basale (7%), del terzo mediano (8%) e del terzo apicale (7%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (20%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 1^a decade di agosto.

SAN MARTINO

Cultivar derivata da un semenzale trovato nell'azienda Granata Francesco a Villaricca (Napoli). L'area di diffusione è limitata alle zone di Giugliano e Villaricca.

RAMI MISTI: corti (29.48 cm), di colore rosso (55%) e verde (45%), provvisti in media di 13 gemme la maggior parte delle quali (6) si trovano nel terzo basale, 3 nel terzo mediano e 4 nel terzo apicale. *Gli internodi nel terzo mediano* sono corti (1.41 cm).

FOGLIE: lunghe in media 14.59 cm e larghe 3.07 cm, con angolo apicale stretto (25°6'), angolo basale medio (89°30') e margine crenato; le *glandole* sono reniformi, *la nervatura centrale* lievemente increspata; la superficie fogliare è in media 28,32 cm².

FIORI: campanulacei, di media grandezza con petali ellittici molto allungati, di colore rosa intenso; RD=1.586.

FRUTTI: piccoli peso 111 g, altezza di 56.41 mm, larghezza 55,36 mm, spessore 55.50 e volume di 97 cc, di *forma* rotonda in sezione longitudinale e oblata in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (14.76 mm) e di media profondità (9.43 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l'*apice* sporgente, senza umbone. L'*epidermide*, aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo giallo chiaro al peduncolo e giallo-verde all'apice con un sovraccolore rosa chiaro nella parte esposta al sole; la quantità di colore rosso nella parte inferiore dell'epidermide è molto scarsa. La *polpa* è di colore giallo chiaro con tracce di rosso e di verde vicino al nocciolo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 14.64%, pH 4.33 ed acidità 14.8‰, aderente al nocciolo; la consistenza è 8.21/7.95. I *noccioli* sono di media grandezza (peso 5.66 g, volume 5 cc, altezza 31.36 mm; larghezza 23.72 mm; spessore 23.6 mm), di colore marrone chiaro, forma allungata (h/l=1.32; h/s=1.32) e con superficie poco rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è di media vigoria, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è scarsa (7.17%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo e aprile (inizio: 3^a decade di marzo; piena: 1^a decade di aprile; fine: 2^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (43%), gli indici del terzo basale (20%), del terzo mediano (10%) e del terzo apicale (13%) sono scarsi; la cascola pre-raccolta dei frutti è lieve (20%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione è intorno alla 3^a decade di settembre.

SCHIAVUNCELLA

Cultivar proveniente dall'azienda di Fibretti Riardo, in provincia di Caserta.

RAMI MISTI: corti (46.63 cm), di colore rosso (90%), provvisti in media di 15.85 gemme, di cui 5.39 si trovano nel terzo basale, 4.67 nel terzo mediano e 5.79 nel terzo apicale. Gli *internodi nel terzo mediano* sono corti (1.35 cm).

FOGLIE: lunghe in media 14.95 cm e larghe 4.27 cm, con angolo apicale medio ($36^{\circ}60'$), angolo basale ampio ($105^{\circ}2'$) e margine crenato; le *glandole* sono globose, poco pronunciate, la *nervatura centrale* è ondulata; la superficie fogliare è in media 41.25 cm^2 .

FIORI: campanulacei, di media grandezza, con petali ellittici molto allungati, di colore rosa; RD=1.54.

FRUTTI: piccoli (peso 112 g, altezza 76.95 mm, larghezza 58.70 mm, spessore 59.79 mm e volume di 109 cc), di *forma* allungata in sezione longitudinale ed ovata in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è mediamente larga (13.73 mm) e poco profonda (8.41 mm), la *linea di sutura* è mediamente profonda, l'*apice* arrotondato senza umbone. L'*epidermide*, aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo verdastra ed un sovraccolore rosa chiaro nelle zone dell'apice e del peduncolo e rosato nel resto del frutto; la quantità di colore rosso sotto l'epidermide è scarsa. La *polpa* è di colore bianco, venata di rosso vicino al nocciolo, di tessitura grossolana, con grado zuccherino (GR) di 14.10%, pH 3.40 ed acidità 11.90‰, spicca; la consistenza è 6.4/6.57. I *noccioli* sono di media grandezza (peso 6.33 g, volume 5.47 cc, altezza 36.05 mm; larghezza 23.46 mm; spessore 18.48 mm), di colore marrone molto scuro, forma allungata ($h/l=1.53$; $h/s=1.95$), con superficie molto rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento aperto. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è di media entità (36%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nel mese di marzo (inizio 1^a decade di marzo; piena 2^a decade di marzo; fine 3^a decade di marzo); l'indice di fertilità totale è medio (33%), gli indici del terzo basale (11%), del terzo mediano (10%) e del terzo apicale (12%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (25%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione intorno alla 3^a decade di agosto.

TORCA

Cultivar proveniente dalla zona di Melito (NA), azienda Rinaldi Francesco, conosciuta anche col nome di Turca.

RAMI MISTI: corti (30.75 cm), di colore prevalentemente rosso, provvisti in media di 8,99 gemme, di cui 3.62 si trovano nel terzo basale, 3.34 nel terzo mediano e 2.03 nel terzo apicale. Gli *internodi nel terzo mediano* sono corti (1.20 cm).

FOGLIE: lunghe in media 14.60 cm e larghe 4.23 cm, con angolo apicale medio ($36^{\circ}33'$), angolo basale medio ($96^{\circ}36'$) e margine crenato; le *glandole* sono globose, la *nervatura centrale* ondulata; la superficie fogliare è in media 46.99 cm^2 .

FIORI: rosacei, di media grandezza, con petali rotondi, di colore rosa pallido; RD=1.19.

FRUTTI: piccoli peso 110 g, altezza 55.79 mm, larghezza 57.74 mm, spessore 58.16 mm e volume di 96 cc, di *forma* rotonda in sezione longitudinale ed ellittica in sezione trasversale; la *cavità peduncolare* è stretta (11.4 mm) e poco profonda (7.14 mm), la *linea di sutura* è superficiale, l'*apice* arrotondato. L'*epidermide*, non aderente alla polpa, ha una colorazione di fondo verde chiaro nella zona del peduncolo e biancastra all'apice, ed un sovraccolore rosso vivo; la quantità di colore rosso sotto l'epidermide è scarsa. La *polpa* è di colore bianco, con tracce di verde e di rosso nella zona del nocciolo, di tessitura media, con grado zuccherino (GR) di 12.30%, pH 3.44 ed acidità 13.60‰, semiaderente al nocciolo; la consistenza è 6.0/6.1. I *noccioli* sono di media grandezza (peso 5.4 g, volume 5 cc, altezza 33.21 mm; larghezza 22.55 mm; spessore 18.79 mm), di colore marrone chiaro, forma allungata ($h/l=1.47$; $h/s=1.76$) e con superficie rilevata.

CARATTERI BIO-AGRONOMICI: è una cultivar da consumo fresco; la pianta è mediamente vigorosa, con portamento assurgente. La cultivar è autocompatibile; la cascola delle gemme a fiore è scarsa (8%); la fioritura nella zona di osservazione si ha nei mesi di marzo ed aprile (inizio 2^a decade di marzo; piena 3^a decade di marzo; fine 1^a decade di aprile); l'indice di fertilità totale è medio (29%), gli indici del terzo basale (11%), del terzo mediano (10%) e del terzo apicale (6%) sono scarsi. La cascola pre-raccolta dei frutti è media (33%). L'epoca di raccolta nella zona di osservazione intorno alla 3^a decade di luglio.