

AGROBIODIVERSITÀ
UN PATRIMONIO
DI RISORSE,
COMUNITÀ
E PRODOTTI
DEL LAZIO



**FRUTTIFERI
E OLIVI
AUTOCTONI
DEL LAZIO**

**TUTELA DELLE RISORSE
GENETICHE AUTOCTONE
DI INTERESSE AGRARIO**

LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



REGIONE
LAZIO



ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**





FRUTTIFERI E OLIVI AUTOCTONI DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE
GENETICHE AUTOCTONE
DI INTERESSE AGRARIO

LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15



**REGIONE
LAZIO**



ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

REGIONE LAZIO

Assessorato Agricoltura, Foreste, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Pari Opportunità
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 - 00145 Roma

Direzione Regionale Agricoltura
Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca, Foreste
Area Servizio Fitosanitario Regionale
Via di Campo Romano, 65 - 00173 Roma
www.regione.lazio.it

ARSIAL

Via Rodolfo Lanciani, 38 - 00162 Roma
biodiver@arsial.it
www.arsial.it

Presidente del Consiglio di Amministrazione di Arsial
Mario Ciarla

Dirigente Area Tutela Risorse e Vigilanza sulle Produzioni di Qualità
Claudio di Giovannantonio

Responsabile Gestione della Biodiversità e delle Risorse Forestali e naturalistiche
Mariateresa Costanza

Responsabile Produzioni regolamentate e certificate, certificazioni per i pagamenti agro-ambientali PSR Lazio
Immacolata Barbagiovanni Miracolo

Autori dei testi per i fruttiferi
Immacolata Barbagiovanni M., Sara Paoletti, Francesco Pati, Renato Pavia (Consulente ARSIAL)

Autori dei testi per l'olivo
Mariateresa Costanza, Salvatore De Angelis, Valentina Iacoponi, Roberto Rea, Federico Schiavi, Paola Taviani

ARSIAL ringrazia gli agricoltori e tutti coloro che, mantenendo vivo il legame col proprio territorio, hanno saputo conservare, coltivare, utilizzare le varietà locali del Lazio.

Materiale fotografico: Archivio Arsial

Realizzazione logo "Agrobiodiversità" Adriano Bartolucci Proietti

Progetto grafico e stampa
Tipografare srl

Piazzale Clodio, 8 - 00195 Roma

©Arsial 2022

Finito di stampare nel mese di Luglio 2022

PREMESSA

Il Lazio non è mai stata una regione a forte vocazione frutticola. Sebbene la presenza di diverse specie di pomacee, drupacee e altri fruttiferi come castagno, gelso, fico, nocciolo e melograno risultino censite sul territorio regionale già tra la fine del XVIII secolo e l'inizio del XIX, si presume che difficilmente fossero presenti in coltura specializzata. Questa grande variabilità frutticola era circoscritta soprattutto nelle aree del Cimino, nelle vallate del Tevere, nella Sabina Romana e Reatina, nella campagna attorno alla città di Roma e nell'area dei Colli Albani. Anche se non ci sono riferimenti rispetto all'esistenza di un'industria di trasformazione e conservazione della frutta, sappiamo che le produzioni frutticole della campagna erano presenti e apprezzate sui banchi dei mercati della Capitale. Fino all'inizio del XX secolo la frutticoltura era caratterizzata da coltivazioni promiscue, in orti e frutteti familiari.

Solo a partire dalla fine della seconda guerra mondiale in alcune aree regionali la frutticoltura assume un carattere di maggiore specializzazione e oltre ai tradizionali e storici sistemi vitivinicoli dei Colli Albani, oleicoli della Sabina e castanicoli dei sistemi vulcanici, sono identificabili territori agricoli che si sono caratterizzati produttivamente solo in tempi recenti quali i sistemi di nocciolieti del vulcano Cimino e le colture frutticole della pianura Pontina. A partire dal dopoguerra e dopo la bonifica dell'Agro Pontino, la realtà agricola nella regione cambia e acquista maggiore specificità soprattutto nelle aree di pianura. Per tale ragione, le zone più ricche di biodiversità agricola rimangono localizzate soprattutto nella fascia collinare e montana e nelle aree dell'entroterra dove, non essendo stato possibile introdurre un sistema agricolo avanzato, è sopravvissuta un'agricoltura di tipo tradizionale legata alla coltivazione di vecchie varietà frutticole perfettamente adattate all'ambiente e resistenti o tolleranti ai patogeni locali. Nelle zone di pianura

l'introduzione di un'agricoltura intensiva ha determinato la sostituzione di numerose varietà locali con poche varietà commerciali più produttive. La conseguenza è stata l'abbandono della coltura, l'erosione genetica e in molti casi la perdita di materiale genetico autoctono.

Da oltre un ventennio ARSIAL, in applicazione della Legge Regionale 1 marzo 2000, n. 15, "**Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario**", ha avviato un'intensa attività di recupero, conservazione e valorizzazione delle varietà e delle razze animali locali, in stato di abbandono e a rischio di erosione genetica, conservate dalle comunità di agricoltori del Lazio.

Il presente lavoro nasce, pertanto, come occasione per fornire alcune informazioni attraverso sintetiche schede descrittive riguardanti il ricchissimo patrimonio varietale olivicolo e frutticolo autoctono del Lazio, iscritto al Registro Volontario Regionale, repertorio istituito dalla suddetta legge e gestito da ARSIAL, nel quale vengono iscritte le varietà e le razze animali locali a rischio di erosione genetica, da sottoporre a tutela.

Le varietà riportate, individuate e recuperate nel corso degli anni in territori spesso difficili e abbandonati, grazie all'aiuto delle comunità locali che, in molti casi, sono riuscite a conservare qualche esemplare in orti e frutteti familiari, sono state moltiplicate presso i campi collezione delle Aziende Dimostrative Sperimentali ARSIAL di Montopoli di Sabina (RI) e Alvito (FR), del Centro Nazionale del Germoplasma Frutticolo del CREA-OFA (RM) e dell'Azienda Didattico Sperimentale "Nello Luporini" dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.

Nel presente opuscolo sono raccolte le schede descrittive delle numerose varietà di fruttiferi e di olivo, autoctone del Lazio, censite e caratterizzate da ARSIAL in collaborazione con diversi partner scientifici. Per ogni varietà sono riportati i principali descrit-

tori raccomandati, per ogni specie agraria, dalle “Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura” (MIPAAF, 2013).



Campo collezione presso ADS Montopoli in Sabina (RI)



Campo collezione presso ADS Alvito (FR)



Campo collezione CNGF CREA - OFA (RM)

Le stesse varietà conservate *ex situ*, nei diversi campi catalogo, vengono conservate anche *in situ/in azienda* dagli agricoltori iscritti alla **Rete di Conservazione e Sicurezza**, gestita da ARSIAL. Attualmente la Rete è costituita da circa 2338 detentori, di questi oltre la metà conservano risorse fruttifere e olivicole.

Le numerose varietà autoctone, sostituite nel tempo da cultivar moderne, altamente produttive e performanti, sono tutte soggette a forte erosione genetica a causa del loro stato di abbandono. Esse presentano, però, caratteri di elevata rusticità, in quanto fortemente adattate al territorio e, inoltre, sono caratterizzate da peculiari proprietà organolettiche dei frutti. Tutto ciò rende molto interessante il loro recupero e la loro valorizzazione per la produzione di frutta fresca e trasformata da destinare ai mercati locali e di nicchia.

Oggi il patrimonio genetico frutticolo e olivicolo, autoctono del Lazio, posto sotto tutela della L.R. n. 15/2000, è rappresentato da n. 131 varietà locali appartenenti a 12 specie (n. 43 melo, n. 30 pero, n. 3 albicocco, n. 18 ciliegio dolce, n. 1 ciliegio acido, n. 8 pesco, n. 6 susino, n. 1 azzerruolo, n. 4 melograno, n. 1 castagno, n. 3 nocciolo, n. 13 olivo).

Oltre al **Registro Volontario Regionale**, istituito dalla L.R. n. 15/2000, tutte le varietà tutelate sono state iscritte anche all'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, istituita dalla Legge 1 dicembre 2015, n. 194 - “*Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità d'interesse agricolo e alimentare*”, inoltre per permetterne la moltiplicazione e la vendita presso i vivaisti, queste varietà sono state iscritte al **Registro Nazionale dei Fruttiferi** per la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto destinate alla produzione, istituito dal D. Lgs n. 124/2010 e gestito dal Mipaaf.

Le varietà tutelate dalla Legge regionale n. 15/2000 e dalla Legge nazionale n. 194/2015, sono disponibili presso i vivai della Rete gestita da ARSIAL.

PARTNER E PROGETTI

L'attività dell'Agenzia, condotta in stretta collaborazione con il mondo della ricerca, include il censimento delle risorse genetiche presenti sul territorio laziale, la caratterizzazione morfo-fisiologica delle varietà recuperate, l'analisi genetica e fitosanitaria, l'analisi organolettica, chimico-fisica e nutraceutica dei frutti e, al fine di accertarne l'autoctonia, la ricerca storico-etnografica.



Centro di ricerca Olivicoltura,
frutticoltura, agrumicoltura (OFA)
Centro di ricerca Difesa e Certificazione (DC)



Università della Tuscia
Viterbo (DAFNE)



Consiglio Nazionale delle Ricerche -
Istituto di Bioscienze
e Biorisorse (IBBR) - Perugia



Università di Padova (DAFNAE)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Dipartimento di Psicologia dei Processi
di Sviluppo e Socializzazione
Dipartimento di Scienze Sociali ed Economiche

ATTIVITÀ	PARTNER SCIENTIFICI					
	CREA OFA	CREA DC	UNITUSCIA DAFNE	UNIPD DAFNAE	CNR IBBR PERUGIA	UNIROMA
Caratterizzazione morfo-fisiologica	X		X		X	
Analisi genetico-molecolare	X		X	X	X	
Caratterizzazione chimico-fisica nutraceutica e sensoriale			X		X	
Controllo e qualificazione fitosanitaria		X				
Ricerca storica-etnografica						X

Nell'ambito dei progetti di ricerca realizzati, l'attività di recupero e valorizzazione di varietà locali di olivo del Lazio, intrapresa da ARSIAL da oltre un decennio, in stretta collaborazione con il CNR - IBBR di Perugia, ha riguardato la caratterizzazione morfo-fenologica e genetica di numerose accessioni di olivo. Tale attività, grazie all'uso di marcatori molecolari SSR (Simple Sequence Repeat), ha permesso di confermare più di venti varietà locali a rischio di erosione genetica, individuare numerosi nuovi genotipi unici, tra cui alcune piante d'interesse storico-monumentale, e chiarire alcune sinonimie e omonimie.

Nel testo sono presentate le 11 varietà locali di olivo, iscritte al RVR, risultate distinte tra loro, mentre è stata chiarita la sinonimia di 2 varietà iscritte al RVR,

che in base alle recenti analisi sono risultate identiche a varietà ad ampia diffusione: la varietà "Rappaiana" iscritta al RVR è risultata sinonimo di "Frantoio" e la varietà "Rotonda di Tivoli" sinonimo di "Moraiole", pertanto in futuro non saranno più oggetto di tutela. Sono presentate anche le 22 varietà locali e i genotipi unici di recente caratterizzazione, che saranno proposti per la loro iscrizione al RVR.

La breve descrizione morfologica varietale è accompagnata da un'indicazione sui livelli di sensibilità alle principali avversità biotiche ed abiotiche e dal profilo sensoriale dell'olio estratto da un campione di drupe, rappresentato in un grafico a ragnatela, per ciascuna varietà locale.



VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

POMACEE

MELO

FAMIGLIA: *Rosaceae*

GENERE: *Malus*

SPECIE: *M. domestica* Borkh



Il melo è coltivato nel Lazio sin dall'epoca romana. Autori latini come Catone, Varrone, Columella, Plinio e Palladio citano nelle loro opere nomi di varietà e tecniche di coltivazione. Importanti informazioni sono riportate nell'Inchiesta Agraria redatta da Stefano Jacini (Giunta parlamentare 1881-1885), questa rappresenta la più completa documentazione sullo stato dell'economia agraria dell'Italia postunitaria, in essa vengono riportate alcune delle varietà un tempo coltivate nel territorio laziale. Un quadro interessante del panorama varietale del melo nel Lazio viene però fornito successivamente da uno studio del Breviglieri nel 1950, "Indagine pomologica: descrizioni e indagini sulle varietà di mele e di pere" che, mettendo a confronto la composizione varietale della produzione laziale nel 1929 e nel 1949, evidenzia sia la progressiva diminuzione delle varietà locali come la mela Rosa, Francesca, Limoncella, Cerina sia l'introduzione e diffusione di cultivar americane come la Red Delicious o la Golden delicious. L'attività di indagine e censimento condotta da ARSIAL nell'ultimo ventennio, ha permesso di riscoprire, soprattutto in aree collinari e montane marginali, dove sussistono ancora forme di agricoltura tradizionale, tracce di un ricchissimo patrimonio varietale rappresentato spesso da piante abbandonate o presenti solo in orti familiari e di recuperare moltissime varietà storiche.

Le mele Rosa del Lazio

Quella delle mele "Rosa" è di gran lunga la più numerosa delle antiche famiglie di mele italiane. Non vi è regione, o quasi, in cui non sia stata individuata. È probabile che, attraverso i secoli, i sistemi di propagazione di questa mela, prima per seme e poi per solo innesto, abbiano favorito la formazione di una popolazione eterogenea nella quale siano poi prevalsi genotipi e quindi cloni fenotipicamente differenziati per vari caratteri riconducibili, però, ad una possibile matrice comune. È però difficile, se non impossibile, individuare quale possa essere stata, fra le tante, la mela Rosa portatrice dei caratteri originari, definiti e stabili, in parte presenti anche nelle altre mele Rosa derivate da mutazioni spontanee o forse anche da seme. Alcuni di questi cloni sono noti da tempi molto lontani: la mela Rosa Marchigiana e la Rosa Mantovana sono state dipinte da Bartolomeo Bimbi (1696) alla Corte dei Medici; la mela Rosa Gentile è stata descritta da Girolamo Molon nel suo manuale di Pomologia (1901). Esistono diverse tipologie di mele "Rosa" legate al territorio laziale come la Pianella, la Rosa di Alatri, la Rosa Gentile, la Rosa piatta ciociara, la Rosetta o Rosina.

Agostina (*Agostinella rossa*)

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma globoso conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso purpureo striato, molto esteso

Colore della polpa bianco, rossastro sotto l'epidermide

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

Castelli Romani (RM) e Monti Lepini (LT)



Note

Origine ignota, diffusa negli orti familiari

Agre Sezze

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma oboide, asimmetrica

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore della buccia rosato, estensione molto piccola

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

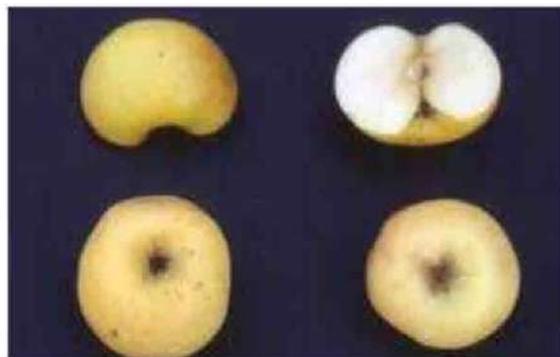
III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Sezze (LT)



Note

Interessante per il gusto spiccatamente acidulo, la tardività di maturazione e la serbevolezza dei frutti

Agre di Viterbo

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore della buccia assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di giugno

Areale di individuazione

Provincia di Viterbo

Note

Interessante per la taglia ridotta. Fa parte di quel gruppo di mele precoci dette di Trebbiatura, Mietitura, Battitura o Paglietrine consumate un tempo dagli agricoltori durante le pause di lavorazione dei campi per il loro gusto fresco

Appia

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio larga

Forma conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso, estensione piccola

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

II - III decade di ottobre

Areale di individuazione

Provincia di Rieti

Note

Esistono solo poche piante sparse

Bebè

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma globosa

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccolori della buccia rosso porpureo, striato, molto esteso

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Sabina romana e reatina

Note

La maturazione avviene dopo 2-3 settimane di conservazione in fruttajo, il consumo si protrae fino a febbraio - marzo. Tollerante alla ticchiolatura

Calvilla

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma oboide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccolori della buccia rosso marrone, striato, molto esteso

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Provincia di Rieti

Note

Le Calville sono cultivar note da secoli, raggruppate da pomologi del XIX secolo nell'omonima famiglia (Molon, 1901). Ricordiamo la Calvilla Rossa d'autunno, la Rossa d'inverno, la Rossa di Pasqua, la Bianca d'inverno, la Bruna, l'Estiva. L'accessione laziale ha peculiarità molto simili alla Rossa d'inverno, ma presenta una forma un po' più appiattita.

Capo d'Asino

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma conica ellittica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso, estensione medio piccola, anche assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Norma (LT)

Note

Varietà diffusa anche in Campania, nota anche col sinonimo Cap'e Ciuccio. La mela Capo d'Asino è elencata tra le mele del napoletano e dell'avellinese da Luigi Salvatore Savastano nel 1911, *Atti del Reale Istituto d'incoraggiamento di Napoli*, ser. VI. VoB. IX. "Bibliografia delle pomacee e drupacee fruttifere del Napoletano" ma la breve descrizione non consente di definire con certezza la corrispondenza con l'accessione laziale

Cerina

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo biancastro

Sovraccoloro della buccia rosso rosato sfumato, piccola estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Palombara Sabina (RM) e Casali di Poggio Nativo (RI)

Note

Il nome deriva dall'aspetto ceroso del frutto che l'accomuna alla varietà Zitella, diffusa in Abruzzo, rilevatasi diversa per profilo molecolare. Molto diffusa in varie regioni del meridione d'Italia

Cipolla

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione molto larga

Forma oboide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso purpureo

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)



Note

Prende il nome dalla tipica forma schiacciata del frutto

Cocaine

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosa, estensione piccola, anche assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

II - III decade di ottobre

Areale di individuazione

Sezze (LT)

Note

Esistono solo poche piante sparse

Coppana

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallo

Sovraccalore della buccia assente

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Magliano Sabina (RI)

Note

Varietà nota nel territorio di individuazione, ha ricoperto un ruolo importante per il sostentamento dell'economia domestica e l'alimentazione, così come riferisce Claudio Tondinelli nel suo libro "La conta delle stagioni", sulla civiltà contadina nella prima metà del XX secolo a Magliano Sabina. Molto produttiva, veniva conservata essiccata per l'inverno.

"Ai fichi da essiccare si associavano anche 'e mella coppane... quelle mele che, per la quantità eccessiva sulle piante, a metà maturazione cadevano per terra. Queste venivano raccolte, spaccate e messe a essiccare...se ce n'erano una grande quantità, e ciò capitava spesso, se buttàono alla rinvusa sopra u tettu d'a casetta che non era tanto alto: circa due metri in granda. Una volta essiccate al punto giusto, venivano riposte in cassapanche in attesa dell'inverno"

Dolce di Sezze

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma globosa

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso, estensione piccola, anche assente

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

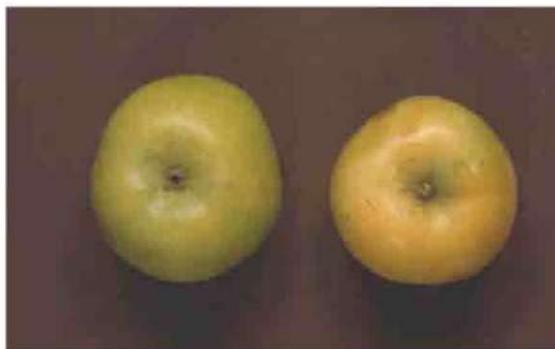
Il decade di aprile

Epoca di raccolta

II - III decade di ottobre

Areale di individuazione

Sezze (LT)



Note

Esistono solo poche piante sparse

Fragola

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso, da piccola estensione a intera superficie

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

I - Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di luglio

Areale di individuazione

Provincia di Viterbo

Note

Varietà poco gradevole al consumo per la spiccata acidità e la tessitura della polpa asciutta e farinosa. Interessante per l'epoca di maturazione e tolleranza alla ticchiolatura

Francesca

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso, piccola estensione

Colore della polpa bianco traslucido

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Ronciglione e Vetralla (VT)



Note

Diffusa nel Lazio fino al 1950, così come testimonia l'indagine del Breviglieri, gradualmente sostituita dalle varietà americane ampiamente coltivate nei decenni successivi

Francesca di Castelliri

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

Castelliri (FR)

Note

Buona da cuocere, ottima serbevolezza in melaio

Gaetana

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma globosa obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso, media ampia estensione

Colore della polpa giallastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di settembre

Areale di individuazione

Poggio Nativo (RI)



Note

Varietà coltivata un tempo un po' in tutta Italia, ma soprattutto nel napoletano, frequentemente presente nei mercati di Napoli e Roma. Descritta nella Pomologia del Molon (1901) e nella Pomona del Gallesio (1817 - 1839). In bibliografia, il nome viene spesso considerato come sinonimo della mela Panaia.

Gialla di Soriano

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma oboide

Colore di fondo della buccia giallo biancastro

Sovraccalore della buccia rosso, piccola estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre. Pronta per il consumo da fine novembre

Areale di individuazione

Soriano nel Cimino (VT)



Note

Origine ignota, diffusa negli orti familiari presenti nell'area di origine

Limoncella

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma conica

Colore di fondo della buccia giallo verde

Sovraccalore della buccia assente

Colore della polpa bianca

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

Castelliri e Fontechiari (FR)



Note

Antica varietà nota in tutte le regioni centro meridionali. Il nome deriva dalla somiglianza, nel profumo e nell'aspetto del frutto, ad un piccolo limone. Diffusa in Campania dove è destinata ai mercati locali

Maiolina

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo chiaro

Sovraccalore della buccia rosso rosato, estensione piccola, anche assente

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II - III decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di luglio

Areale di individuazione

Poggio Moiano (RI)

Note

Interessante per l'epoca di maturazione precoce

'Mbriachella

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso, da media estensione a intera superficie

Colore della polpa bianca

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Palombara Sabina (RM)

Note

Diffusa negli orti familiari presenti nell'area di origine

Nana

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso rosato, estensione piccola, anche assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di luglio

Areale di individuazione

Sezze (LT)

Note

Varietà citata da Agostino Del Riccio (1541 - 1598), frate domenicano nato a Firenze, appassionato di botanica e autore dell'opera "Agricoltura Sperimentale", una sorta di manuale agronomico. Per alcune caratteristiche come l'epoca di maturazione, la forma e il colore della buccia è molto simile alla mela San Giovanni. Interessante per la taglia ridotta

Paoluccia

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso, piccola media estensione

Colore della polpa bianco verdastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Norma (LT) e Provincia di Rieti

Note

Esistono solo poche piante sparse

Paradisa

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso, piccola media estensione

Colore della polpa bianco-verdastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di settembre

Areale di individuazione

Norma (LT) e Provincia di Rieti

Note

Esistono solo poche piante sparse

Pianella (Rosa)

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma globoso conica

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore della buccia rosso aranciato, media estensione

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Palombara Sabina (RM)

Note

Esistono solo poche piante sparse

Pontella

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso porpureo, molto esteso

Colore della polpa giallastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di settembre

Areale di individuazione

Poggio Nativo (RI)



Note

Esistono solo poche piante sparse

Prata

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso porpureo, molto esteso

Colore della polpa giallastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Provincia di Rieti

Note

Esistono solo poche piante sparse

Rosa di Alatri

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso porpurno, striato, media elevata estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Provincia di Frosinone

Note

Varietà apprezzata in Ciociaria per la serbevolezza ed il buon sapore dei frutti

Rosa gentile

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde biancastro

Sovraccalore della buccia rosso porpurno, piccola estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

I - II decade di ottobre

Areale di individuazione

Rocca di Papa (RM)

Note

Diffusa negli orti familiari presenti nella zona d'origine

Rosa piatta ciociara

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallo

Sovraccalore della buccia rosso purpureo, media estensione

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Alatri e Atina (FR)



Note

Diffusa negli orti familiari presenti nella zona d'origine.

Roscetta (*Ruscetta*)

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso intenso, elevata estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre. La maturazione avviene in fruttajo da metà novembre a febbraio-marzo

Areale di individuazione

Castelliri (FR)



Note

Diffusa ed apprezzata nei mercati locali

Rosetta (Rosina)

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso rosato, media estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Ronciglione (VT) e Provincia di Rieti

Note

Esistono solo piante sparse

Rossa di Carpineto

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde biancastro

Sovraccalore della buccia rosso purpureo uniforme su intera superficie

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Monti Lepini

Note

Origine ignota, diffusa negli orti familiari presenti nell'area di origine

Rossa di Soriano

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma oboide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso purpureo uniforme su intera superficie

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Soriano nel Cimino (VT)



Note

Origine ignota, diffusa negli orti familiari presenti nell'area di origine

San Giovanni

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma globoso conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di giugno

Areale di individuazione

Caprarola (VT)

Note

Sotto tale nome sono state indicate nel tempo le mele estive, variamente descritte, che maturano molto precocemente, intorno al giorno di San Giovanni (24 giugno).

Ottaviano Targioni Tozzetti, professore di botanica e agricoltura nato a Firenze nel 1755, nell'opera "Lezioni di agricoltura" (1804), fa cenno a delle mele da seme dette appunto San Giovanni come le sole mele precoci presenti all'epoca, oltre alle mele dolci. Fa parte di quel gruppo di mele precoci, dette di Trebbiatura, Mietitura, Battitura o Paglierine, consumate un tempo dagli agricoltori durante le pause di lavorazione dei campi, per il gusto fresco. Nonostante la precocità, la San Giovanni non suscita alcun interesse commerciale poiché, con le attuali tecniche di conservazione, i mercati offrono ancora le migliori mele dell'annata precedente

San Giovanni dei Lepini

(San Giovanni di Carpineto)

Malus domestica L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde biancastro

Sovraccoloro della buccia rosso rosato, striato, media elevata estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I - II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di giugno - I decade di luglio

Areale di individuazione

Carpineto (RM)

Note

Sotto tale nome sono state indicate nel tempo le mele estive, variamente descritte, che maturano molto precocemente, intorno al giorno di San Giovanni (24 giugno).

Ottaviano Targioni Tozzetti, professore di botanica e agricoltura nato a Firenze nel 1755, nell'opera "Lezioni di agricoltura" (1804), fa cenno a delle mele da seme dette appunto San Giovanni come le sole mele precoci presenti all'epoca, oltre alle mele dolci. Fa parte di quel gruppo di mele precoci, dette di Trebbiatura, Mietitura, Battitura o Paglierine, consumate un tempo dagli agricoltori durante le pause di lavorazione dei campi, per il gusto fresco. Ottima per l'essiccazione e il buon sapore

Sant'Agostino

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio elevata

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso purpureo, piccola estensione

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di agosto

Areale di individuazione

Sezze (LT)

Note

Il nome deriva dal periodo di maturazione, 28 agosto Sant'Agostino

Spugnaccia

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio elevata

Forma obloide

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso striato

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)



Note

Il nome deriva dalle caratteristiche della tessitura della polpa leggera e friabile

Sublacense

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

Il decade di aprile

Epoca di raccolta

Il decade di ottobre. La maturazione avviene in fruttato, da novembre a febbraio

Areale di individuazione

Subiaco (RM)



Note

Destinata al consumo invernale, costituiva una forma di "riserva di frutta" nella stagione fredda. Le eccedenze si impiegavano come alimentazione per i suini

Tonnorella

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma conica

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso rosato, piccola estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Provincia di Latina

Note

Esistono solo poche piante sparse

Velletrana di Subiaco

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio elevata

Forma globoso oboide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso arancio striato, piccola media estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

Subiaco (RM)

Note

Originaria della zona di Velletri, un tempo coltivata negli orti familiari della zona d'origine per il consumo domestico

Verdona

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione medio elevata

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)

Note

Esistono solo poche piante sparse

Verdonica

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione piccola

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)



Note

Esistono solo poche piante sparse

Zuccherina

Malus domestica B.



Frutto

Dimensione media

Forma obloide

Colore di fondo della buccia verde giallastro, giallo intenso durante la conservazione

Sovraccalore della buccia rosso rosato, piccola estensione

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

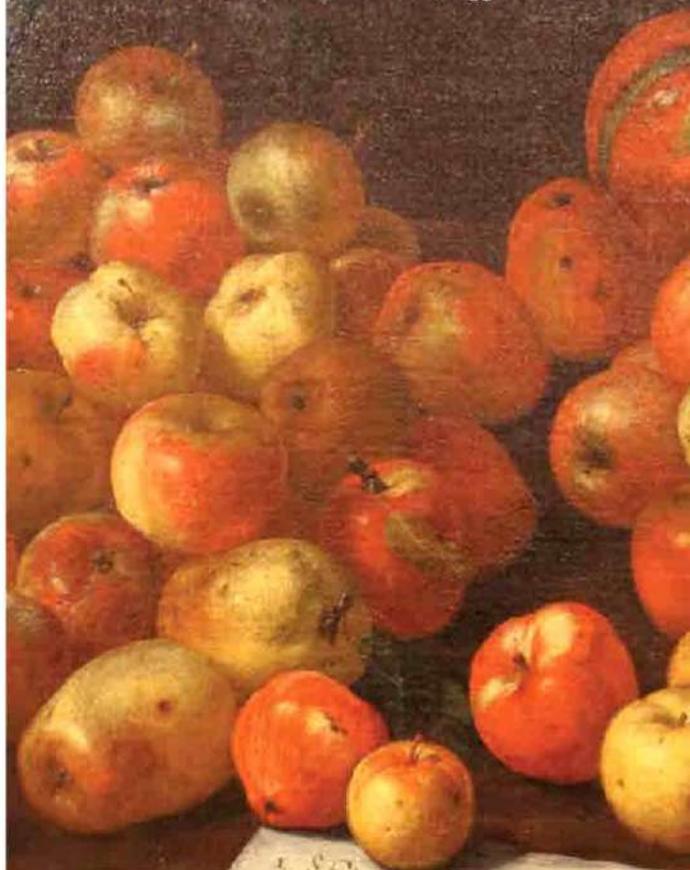
Areale di individuazione

Provincia di Latina

Note

Le caratteristiche pomologiche e qualitative corrispondono a quelle della mela Gelata diffusa nel centro e sud Italia e citata da pomologi come Gallesio (1817 -1839), Molon (1901), Tamaro (1929). Una mela Diacciata di caratteristiche simili è raffigurata nei quadri del Bimbi alla fine del XVII secolo e viene scritta da Micheli che ne riporta la caratteristica vitrescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato". Probabile sinonimo è anche laccia

Bartolomeo Bimbi, Mele, 1696
Museo della Natura Morta, Poggio a Caiano



1. S. Giouanni	30. Appiolo di Francia
2. S. Bartola	31. Paradis
3. Appiolo	32. Zuccherina
4. Appiolo	33. Toia
5. Appiolo	34. Ruggine
6. Appiolo	35. Parada colla
7. Appiolo	36. Manza
8. Appiolo	37. Bocca piena
9. Appiolo	38. Rosta di Lunigiana
10. Appiolo	39. Baccalare
11. Appiolo	40. Comoda
12. Appiolo	41. Grota
13. Appiolo	42. Fiori di Callia
14. Appiolo	43. Signora
15. Appiolo	44. S. Piera
16. Appiolo	45. Scampion
17. Appiolo	46. Dolce di Francia
18. Appiolo	47. Marrinisco di Spagna
19. Appiolo	48. Diaccina
20. Appiolo	49. Maron peres
21. Appiolo	50. Lazzeroiolo
22. Appiolo	51. Appiolo colla
23. Appiolo	52. Lunga
24. Appiolo	
25. Appiolo	
26. Appiolo	
27. Appiolo	
28. Appiolo	
29. Appiolo	
30. Appiolo	

Calendario maturazione

CULTIVAR	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Agostina							✓								
Agre di Sezze															✓
Agre di Viterbo			✓												
Appia														✓	✓
Bebé														✓	
Calvilla														✓	
Capo d'Asino														✓	
Cerina														✓	
Cipolla														✓	
Cocoine														✓	✓
Coppana														✓	
Dolce di Sezze														✓	✓
Fragola					✓										
Francesca															✓
Francesca di Castelliri													✓		
Gaetana												✓			
Gialla di Soriano															✓
Limoncella													✓		
Maiolina					✓										
'Mbriachella															✓
Nana				✓											
Paoluccia															✓
Paradisa												✓			
Pianella															✓
Pontella												✓			
Prata															✓
Rosa di Alatri															✓
Rosa gentile													✓	✓	
Rosa piatta ciocciara															✓
Roschetta															✓
Rosetta															✓
Rossa di Carpineto															✓
Rossa di Soriano															✓
San Giovanni			✓												
San Giovanni dei Lepini			✓	✓											
Sant'Agostino									✓						
Spugnaccia															✓
Sublacense													✓		
Tonnorella														✓	
Velletrana di Subiaco													✓		
Verdona													✓		
Verdonica													✓		
Zuccherina													✓		

POMACEE PERO

FAMIGLIA: Rosaceae
GENERE: *Pyrus*
SPECIE: *P. communis* L.

Così come il melo, anche il pero era molto diffuso già in epoca romana. Molti autori latini come Catone, Varrone, Virgilio, Celso, Columella e Plinio riportano nelle loro opere precise indicazioni sulla sua coltivazione e sulle varietà allora conosciute. Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* (77 - 78 d.C.) ricorda una quarantina di varietà indicandole con nomi derivati dai luoghi di origine, dalle persone che le introdussero, dalle caratteristiche dei frutti. Nei secoli scorsi il pero era diffuso nel territorio laziale soprattutto in piccoli frutteti o orti familiari, come riportato dall'Inchiesta Agraria

Jacini (Giunta Parlamentare 1881 - 1885). Nel 1820 - 1824, Gallesio descrive i frutti prodotti nei giardini del Papa e venduti a Roma, a Piazza Navona, riportando nomi di varietà come la pera Angelica, Brutt'e Buona, Butirra bianca, Butirra grigia, Cremesina, Del Duca, Giugnolina, Pistacchina, Spadona, Spina, Virgolosa. Molte di queste antiche varietà di pero erano a maturazione invernale, adatte al consumo solo dopo cottura a causa della polpa consistente e ricca di sclereidi ma, grazie alla lunga serbevolezza, costituivano l'unica riserva di frutta fresca per l'inverno.



**VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE**

Abitir

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma ovoidale

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

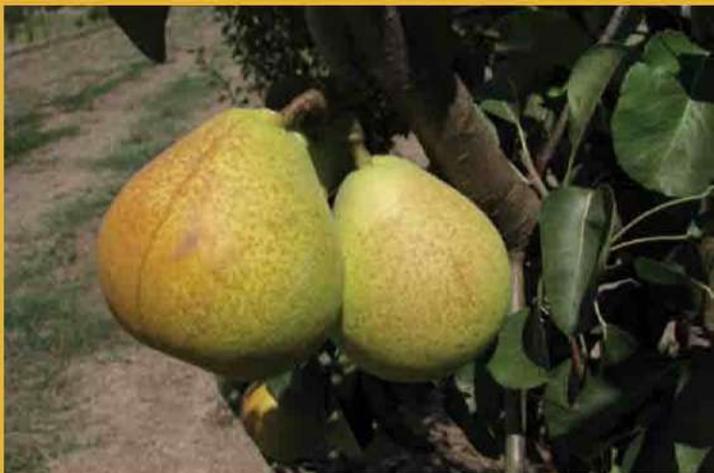
Alatri (FR)

Note

Varietà nota con questo nome negli areali ciociari del frusinate da oltre 50 anni. Alcuni esemplari di alberi molto vecchi sono tenuti in vita per tradizione negli orti familiari, altri sopravvivono in frutteti abbandonati, in consociazione con vigneti o ai bordi dei fossi lungo le strade

Agostina

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma turbinata breve

Colore di fondo della buccia giallo verde

Sovraccalore della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di agosto

Areale di individuazione

Alatri (FR)

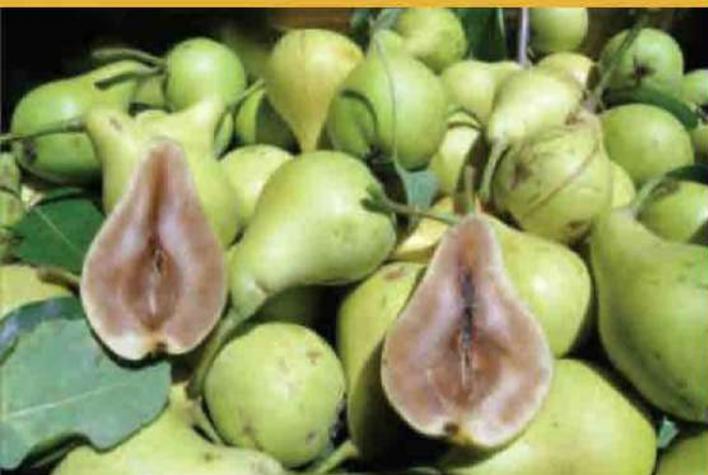


Note

Origine ignota. Un varietà simile è stata individuata in Puglia e Umbria

Angina (Ancina)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma turbinata

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, consistenza tenera, color crema in pre-maturazione e marrone a maturazione

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di luglio

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Individuata nella valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con se le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari. Presente anche in provincia di Frosinone e nella zona sud della provincia di Roma. Denominata in modi diversi: "Uncino" "Nginoglio" "Uncinara", Capattera per la forma del peduncolo un po' ricurvo ed inserito obliquamente, o anche Campanella per la forma a campana. Apprezzata per il consumo fresco o essiccata.

Baccelli

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma piriforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente

Polpa colore bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Genazzano e San Vito Romano (RM)

Note

La varietà prende il nome da Guido Baccelli (1830 - 1916), figura poliedrica, medico chirurgo, politico e statista appassionato di botanica, nato a Roma e discendente di una notevole famiglia fiorentina, che possedeva una residenza a San Vito Romano dove visse parte della sua vita. Si deve a lui l'istituzione della "Festa dell'albero" celebrata per la prima volta nel 1899 durante la carica di Ministro della Pubblica Istruzione.

Barocca (Invernale di San Vito)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio grande

Forma sferoidale

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso scuro di piccola estensione

Polpa tessitura grossolana, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

III decade aprile

Epoca di raccolta

III decade ottobre - I decade novembre. Matura dopo circa

2 mesi di conservazione in fruttaio

Areale di individuazione

Genazzano e San Vito Romano (RM)



Note

Le piante individuate, innestate su pero selvatico da due agricoltori della zona provengono da una esemplare di pero secolare, oggi espantato, presente nella proprietà del marchese Theodoli a San Vito Romano. Una pera simile è rappresentata dal Caravaggio nella "Canestra di frutta" (1597 - 1600) presente nella pinacoteca Ambrosiana di Milano, quadro di cui fu proprietario e probabilmente committente, il Cardinale Federico Borromeo

Biancona

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma turbinata breve

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente

Polpa tessitura fine, consistenza tenera, colore crema

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade agosto

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Originaria della valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari

Bottiglia

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio grande

Forma turbinata

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso arancione di piccola estensione, anche assente

Polpa tessitura medio fine, consistenza media, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Alatri, Val di Comino (FR) e Valle dell'Aniene (RM)

Note

Le caratteristiche di questa varietà, osservata in diversi areali del Lazio, corrispondono a quelle della varietà Curato, antica cv francese, individuata in Francia nel 1760 da un certo curato Leroy e diffusasi in molte regioni italiane per le buone caratteristiche organolettiche e la grande serbevolezza durante i mesi invernali. Una percentuale minima di frutti presenta sulla buccia una linea rugginosa longitudinale che va dal peduncolo all'occhio, caratteristica tipica proprio della Curato (Morettini et alii, 1967). Presente in orti e frutteti familiari, raramente viene commercializzata, si consuma dopo un periodo di conservazione di almeno 3-4 settimane in frutteto

Campana

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma piriforme

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia assente, rugginosità su circa metà della superficie

Polpa tessitura grossolana, consistenza elevata, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

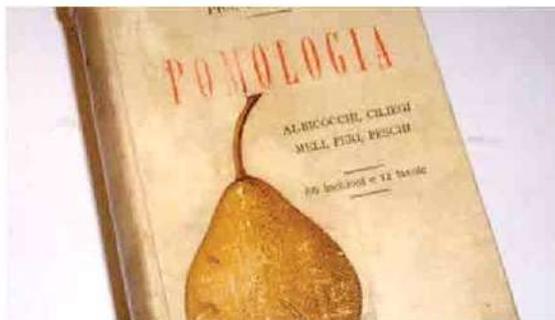
-

Epoca di raccolta

III decade di settembre - I decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)



Note

Probabilmente si tratta della Campana invernale o Buonacristiana d'inverno citata da Gallesio nei suoi resoconti di viaggio e descritta nella Pomologia del Molon (1901)

Cannella

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma turbinata breve

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso scuro

Polpa tessitura fine, consistenza tenera, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

Grisciano (RI)

Note

Varietà di origine sconosciuta, tradizionalmente coltivata in Puglia, presente anche in Abruzzo, Campania, Lazio, Molise, Umbria. Deve il nome all'intenso sapore speziato e aromatico dei frutti

Castrese

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma doliforme

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccoloro della buccia rosso rosato

Polpa tessitura grossolana, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

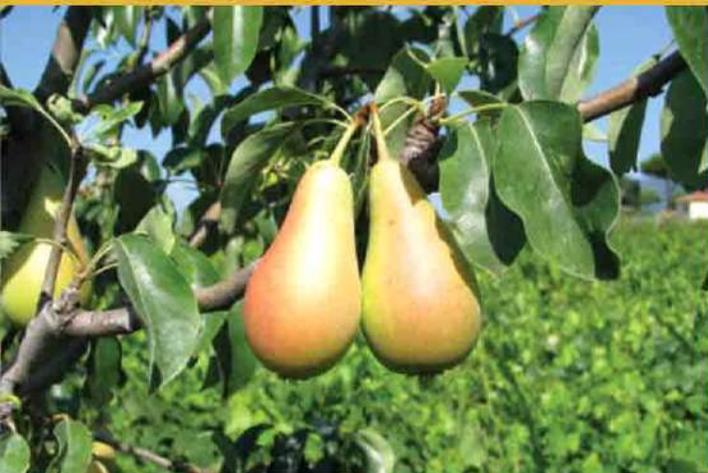
Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Originaria della valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari

Cocozzola (Zucchina)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma piriforme allungata

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso chiaro di piccola media estensione

Polpa tessitura media, consistenza soda, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

Velletri (RM) - Segni (RM)

Note

Diffusa nell'areale di individuazione consociata ai margini dei vigneti

Cucuzzara

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma maliforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso chiaro di piccola estensione

Polpa tessitura medio fine, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II - III decade di luglio

Areale di individuazione

Alatri (FR)



Note

Origine ignota, diffusa negli orti familiari presenti nell'areale di origine

Cucuzzella

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma turbinata

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso rosato di media estensione

Polpa tessitura medio fine, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

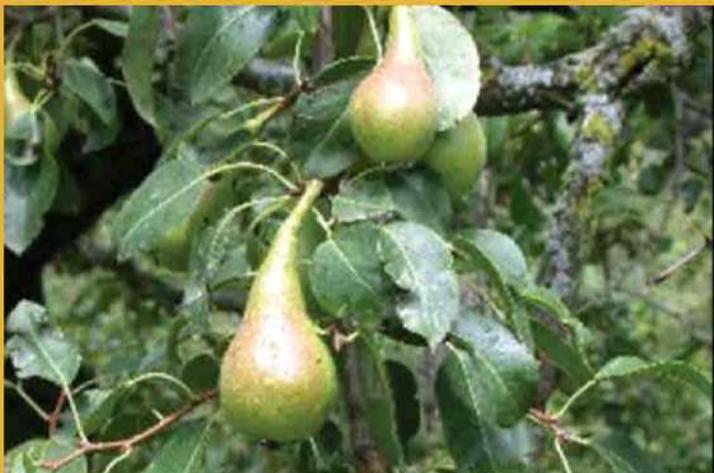
Castelliri (FR)

Note

Pianta di origine ignota, individuata in un frutteto, innestata circa 40 anni fa. Simile per colore e periodo di maturazione alla varietà campana Sant'Anna che matura a fine luglio, intorno al 26, giorno di Sant'Anna, da cui prende il nome

Del Principe

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma piriforme allungata

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia anche assente, rosso scuro se presente

Polpa colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

III decade di luglio - I decade di agosto

Areale di individuazione

Soriano nel Cimino (VT)

Note

Varietà presente, con tutta probabilità, solo nel Comune di Soriano nel Cimino. Le piante madri "secolari" sono state individuate nel giardino di Palazzo Chigi-Albani progettato dal Vignola, per volontà del cardinale Madruzzo, nel XVI secolo e successivamente ampliato nel XVIII secolo. Oggi si trova in uno stato di desolante abbandono, ma ciò nonostante, il giardino presenta ancora statue e giochi d'acqua di rara bellezza, fra cui sono presenti alcuni alberi da frutto secolari. Diffusa in orti familiari della zona di individuazione dove viene apprezzata per il caratteristico sapore. Il nome le è stato attribuito localmente per la provenienza delle piante madri

De lu Prete

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccolo

Forma doliforme

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccoloro della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

II decade di ottobre

Areale di individuazione

Grisciano, Loc. Accumoli (RI)

Note

Origine sconosciuta. Recuperata agli inizi degli anni '50 da un agricoltore, la vecchia pianta madre si trovava nell'orto di una canonica, da qui il nome. Si distingue da altre pere invernali locali per il colore della buccia, la forma e la lunghezza del peduncolo. Matura gradualmente dopo due - tre settimane di conservazione in fruttajo

Di Posta

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio grande

Forma maliforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso scuro di piccola estensione

Polpa tessitura grossolana, consistenza elevata, colore bianco crema che vira al marrone a completa maturazione

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di novembre

Areale di individuazione

Sora (FR)



Note

Molti esemplari di questa varietà sono ancora coltivati negli orti familiari delle colline intorno alla Val di Comino (FR). Prende il nome dal paese Posta Fibreno (FR). I frutti non sono commestibili alla raccolta, vengono consumati dopo essere stati tenuti alcune settimane in fruttajo

Di Santa Cristina (Peruzza)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma piriforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente

Polpa consistenza tenera, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

Bolsena (VT)

Note

Deve il nome all'epoca di maturazione che grosso modo coincide con la festa Santa Cristina, patrona di Bolsena, 24 luglio. Diffusa negli orti familiari dell'areale d'origine, destinata solo al consumo familiare soprattutto a causa della scarsa serbevolezza. Molto apprezzata per il particolare sapore nonostante l'ammezzimento a cui è soggetta a maturazione

Fegatella

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma turbinata

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore della buccia rosso scuro

Polpa tessitura fine, consistenza fondente, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di settembre

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Originaria della valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari. Tale varietà, che prende il nome dal colore della buccia, è molto simile alla William Rossa (Red Burtlett)

Garofano (*Garofalo*)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma piriforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia rosso scuro di media estensione

Polpa tessitura grossolana, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

Monti Lepini



Note

Origine ignota. Diffusa in pochi esemplari in orti familiari

Invernale di Valle Imperiale

(*Invernale di Fondi*)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma maliforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di novembre

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)



Note

Originaria della valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari. Il consumo avviene solo con la polpa quasi completamente ammezzita previa conservazione in fruttaio per alcune settimane dopo la raccolta.

Monteleone

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma sferoidale turbinata breve

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso arancione

Polpa tessitura grossolana, consistenza soda, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre - I decade di novembre

Areale di individuazione

Acquapendente, Bolsena Castiglione in Teverina (VT)

Note

Varietà diffusa in diversi comuni dell'Alto Lazio e in Umbria, in singoli esemplari conservati a livello aziendale o familiare per l'autoconsumo. Deve probabilmente il suo nome alla località di Monteleone di Orvieto. Nell'orvietano è stata individuata e descritta da Cherubini et alii (2001), che la definiscono 'il frutto dei patriarchi', descritta anche da Isabella Dalla Ragione (2003) ed indicata come presente in piante sparse nella zona di Monteleone di Orvieto, Amelia ed Orte. La produzione, sebbene elevata, è limitata al solo consumo familiare e mantiene un elevato interesse per le caratteristiche organolettiche peculiari e per l'estrema serbevolezza dei frutti, che vengono conservati in fruttajo, anche intrecciati ed appesi, fino alla primavera. Date le caratteristiche della polpa si consuma dopo cottura, in crostate, marmellate o zuppe insieme alle castagne. A Bolsena si utilizza, con le cotogne, nel dolce locale chiamato Torciglione. Viene consumata cruda dopo sovraturazione, ossia quando la polpa diviene imbrunita e assume un sapore fermentato e vinoso. In alcune località è anche denominata Pera Papera forse per il colore e per il modo in cui è inserito il peduncolo, che ricorda un becco d'oca

Pera mela

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma maliforme

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia rosso rosato

Polpa tessitura fine, consistenza fondente, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di agosto

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Individuata nella valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari. Si tratta di un'antica varietà, conosciuta anche coi sinonimi Cetrangola e Piru Pumi, un tempo diffusa in diverse regioni d'Italia come Abruzzo, Basilicata, Calabria Molise e Sardegna dove è ancora apprezzata nei mercati locali

Rossa di Maenza

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma doliforme

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso chiaro di media estensione

Polpa tessitura grossolana, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di luglio - I decade di agosto

Areale di individuazione

Monti Lepini e areali limitrofi

Note

Varietà di origine ignota, diffusa da sempre sui Monti Lepini innestata su piante di perastro che crescono spontanee nelle zone di pascolo per integrare l'alimentazione del bestiame. I frutti sono apprezzati anche presso mercati contadini romani

Sellecca

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma sferoidale

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso chiaro di piccola estensione

Polpa tessitura medio fine, consistenza media, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre

Areale di individuazione

Alatri e Ferentino (FR)



Note

Esistono poche piante sparse in orti familiari presenti nell'areale di individuazione. Il nome deriva dall'aroma della polpa che ricorda quello del frutto di carrubo detto "sellecca" nel dialetto locale

Spadona Ciociara

(Spadona di Alatri)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma piriforme

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia assente

Polpa tessitura grossolana, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

Alatri e Ferentino, Fumone (FR)

Note

Si tratta di un clone di Spadona Estiva, antica varietà di origine sconosciuta e presente in molte regioni d'Italia con diversi nomi: Spadona precoce, Spadoncina, Spadona di Salerno. Tra i vari ecotipi locali possono esserci leggere differenze pomologiche giustificate dall'antica origine, da condizioni ambientali diverse e dalla selezione nel tempo di cloni differenti. Di questo clone ne sono stati individuati alcune decine di esemplari innestati all'inizio del secolo scorso, maestosi e produttivi che sopravvivono in varie zone della Ciociaria. Le piante presentano un habitus molto interessante dal punto di vista paesaggistico, tronco eretto e chioma ampia, il colore giallo brillante dei frutti pendenti spiccano nelle campagne e negli orti arsi dal sole di agosto

Spadona di Castel Madama

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma piriforme allungata

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccoloro della buccia assente

Polpa tessitura medio - fine, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

II decade di luglio

Areale di individuazione

Castel Madama e Sabina Romana (RM)

Note

Si tratta di un clone di Spadona Estiva, antica varietà di origine sconosciuta e presente in molte regioni d'Italia con diversi nomi: Spadona precoce, Spadoncina, Spadona di Salerno. Tra i vari ecotipi locali possono esserci leggere differenze pomologiche giustificate dall'antica origine, da condizioni ambientali diverse e dalla selezione nel tempo di cloni differenti. La varietà è molto nota e diffusa in piante sparse nelle aziende frutticole e orti familiari dell'areale di individuazione dove è presente sin dalla prima metà dell' 800, sembrerebbe a seguito di un innesto casuale effettuato da un contadino del luogo detto Stuvaletta, altro nome locale della Spadona di Castel Madama, da cui ebbe origine un frutto di interessanti qualità organolettiche. Nei decenni scorsi è stata molto apprezzata dal mercato romano come pera precoce. Dal 1959 la III domenica di luglio si festeggia la Sagra che prevede l'esposizione da parte degli agricoltori e la premiazione dei frutti migliori. È inserita nell'elenco dei Prodotti Agricoli Tradizionali del Lazio

Spina

(*Spinacarpì, Coccia d'Asino, Casentina*)
Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma turbinato breve

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia rosso rosato, anche assente

Polpa tessitura grossolana, consistenza soda, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di ottobre - I decade di novembre

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT), Canneto Sabino (RI), Palombara Sabina (RM)

Note

Classica pera invernale, il consumo inizia almeno 4-6 settimane dopo la raccolta, quando la polpa perde consistenza. Un tempo veniva consumata dal periodo natalizio fino a febbraio - marzo. I frutti vengono apprezzati più per la cottura e la preparazione di confetture che per il consumo fresco data l'eccessiva consistenza della polpa. Si tratta di una varietà italiana molto antica, presente in diverse regioni della penisola con diverse denominazioni, citata già nel 1575 da Agostino Gallo (1499 - 1570) agronomo bresciano considerato l'iniziatore dell'agricoltura moderna. Citata anche da Gallesio tra le varietà vendute a Roma a Piazza Navona e prodotte nei giardini del Papa. Nel Lazio è stata individuata in diversi areali

Trentonice

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio grande

Forma turbinata breve

Colore di fondo della buccia verde giallastro

Sovraccalore della buccia assente, presente elevata rugosità

Polpa consistenza tenera, colore bianco crema

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

III decade di settembre - I decade di ottobre

Areale di individuazione

Borbona (RI)

Note

Diffusa in pochi esemplari negli orti familiari presenti nell'areale di individuazione. Una pera Trentonice è citata tra le cultivar diffuse nel Molise all'inizio del XIX secolo (Pallotta, 1925)

Tunnella

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione media

Forma turbinato breve

Colore di fondo della buccia verde giallo

Sovraccalore della buccia rosso arancione

Polpa tessitura grossolana, consistenza soda, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di raccolta

II - III decade di settembre

Areale di individuazione

Valle Imperiale - Monte San Biagio (LT)

Note

Originaria della valle montuosa di Monte San Biagio, Valle Imperiale, abitata da agricoltori e allevatori fino agli anni '60, periodo in cui molte famiglie si trasferirono verso il mare portando con sé le diverse varietà presenti negli orti e nei frutteti familiari

Urgnina (Vernina)

Pyrus communis L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma sferoidale

Colore di fondo della buccia verde

Sovraccalore della buccia rosso scuro di media estensione

Polpa tessitura grossolana, colore bianco

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

III decade di novembre

Areale di individuazione

Ciociaria (FR)



Note

Origine ignota. Il nome "urgnina" deriva da "vernina", nel dialetto locale indica l'epoca di maturazione invernale. Simile alla Pera di Posta dalla quale si distingue per la pezzatura più piccola ma appare del tutto simile per colore e aspetto. La polpa ammazzisce a completa maturazione in entrambe le varietà. La pera Urgnina presenta una tessitura meno grossolana e una maggiore succosità rispetto alla Pera di Posta, asciutta e molto granulosa

Calendario maturazione

CULTIVAR	LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Abitir			✓												
Agostina					✓										
Angina		✓													
Bacelli													✓		
Barocca												✓	✓		
Biancona						✓									
Bottiglia														✓	
Campana									✓	✓					
Cannella				✓											
Castrese				✓											
Cocozzola			✓												
Cucuzzara		✓	✓												
Cucuzzella				✓											
Del principe			✓	✓											
De lu prete											✓				
Di Posta															✓
Di Santa Cristina			✓												
Fegatella							✓								
Garofano			✓												
Invernale di Valle Imperiale														✓	
Monteleone												✓	✓		
Pera mela						✓									
Rossa di Maenza			✓	✓											
Sellecca												✓			
Spadona Ciociara				✓											
Spadona Castel Madama		✓													
Spina												✓	✓		
Trentonice									✓	✓	✓				
Tunnella								✓	✓						
Urgnina															✓

DRUPACEE

ALBICOCCO

FAMIGLIA: Rosaceae
GENERE: Prunus
SPECIE: *P. armeniaca* L.

La specie originaria della Cina nord orientale, si è diffusa lentamente fino ad arrivare in Europa e nel bacino del Mediterraneo. Introdotta per la prima volta in Italia dai Romani, probabilmente assieme ad altri frutti provenienti dall'Armenia ad opera di Lucius Licinus Lucullus (118 - 56 a.C.) militare e politico romano famoso anche per i suoi Horti dove coltivava diverse piante provenienti da terre lontane. Nell'opera Naturalis Historia di Plinio il Vecchio e nel De Re Rustica di Columella, vissuti circa un secolo dopo, viene citato il frutto profumato di questa specie chiamato dai romani "Praecocuum" proprio per la sua precocità.

Albicocco di Monteporzio

Prunus armeniaca L.



Frutto

Dimensione media

Forma obolata

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro rosso

Colore della polpa bianco giallastro

Epoca di inizio fioritura

I decade di marzo

Epoca di maturazione

III decade di giugno

Areale di individuazione

Monteporzio Catone (RM)



ANNO 1953 - PRIMA SAGRA DELLE ALBICOCCHE A MONTE PORZIO CATONE

Note

È una delle varietà di albicocco più antiche del Lazio. Tipica della zona dei Castelli Romani. Nel 1953 a Monteporzio Catone è stata inaugurata la prima Sagra mantenuta fino al 1997. Oggi non più coltivata, è diffusa solo in orti familiari

VARIETÀ
AUTOCTONE
DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO
VOLONTARIO
REGIONALE

Albicocco Velletri

Prunus armeniaca L.



Frutto

Dimensione medio piccola

Forma oblunga rotonda

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore nessuno, presenza di punteggiature rossastre

Colore della polpa aranciato chiaro

Epoca di inizio fioritura

I decade di marzo

Epoca di maturazione

II decade di luglio

Areale di individuazione

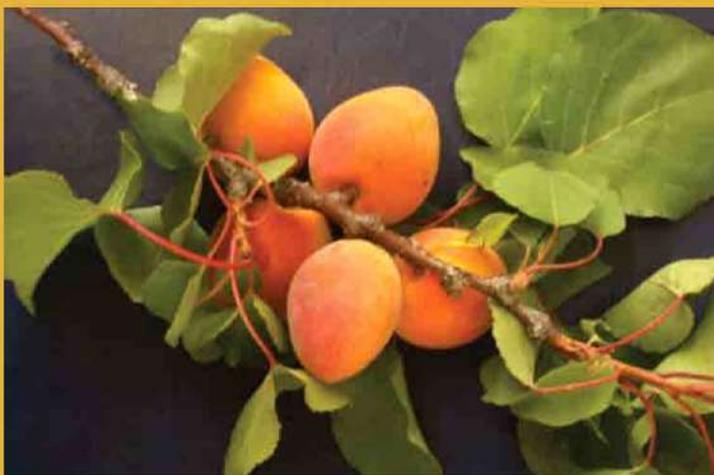
Area pedemontana di Velletri (RM) e Cisterna (LT)

Note

Nonostante i frutti siano stati molto apprezzati per il sapore dolce e l'epoca di maturazione medio tardiva e richiesti dai commercianti per i mercati di Roma e Fondi (LT), l'unico impianto specializzato, allevato ad Y, di circa 30 anni è stato convertito per la coltivazione di kiwi. Oggi ne sono rimasti solo pochi esemplari destinati al consumo familiare

Santa Maria in Gradi

Prunus armeniaca L.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma oblunga ovata

Colore di fondo della buccia aranciato

Sovraccalore rosso

Colore della polpa aranciato chiaro

Epoca di inizio fioritura

-

Epoca di maturazione

I decade di luglio

Areale di individuazione

Viterbo

Note

Pianta individuata in un vecchio frutteto presente nel complesso di Santa Maria in Gradi, convento domenicano originario del '300

DRUPACEE

PESCO

FAMIGLIA: *Rosaceae*

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. persica* (L.) Batsch

Tale specie ha cominciato a diffondersi nel Bacino Mediterraneo sotto l'Impero Romano. Alcuni semi di pesco sono stati rinvenuti in uno scavo archeologico che ha riportato alla luce un'azienda agricola risalente al III secolo a.C. sita nel centro della città di Roma. Originaria della Cina, pare che sia giunta in Italia nel I secolo a.C. durante l'espansione dell'impero romano o attraverso gli scambi mercantili con la Grecia o durante l'occupazione della Siria ad opera di Gneo Pompeo (106 - 48 a. C.). Le descrizioni varietali ritrovate nei testi di Columella, Plinio e Marziale fanno comunque ritenere che il pesco fosse coltivato e ben conosciuto già al tempo dell'Impero di

Ottaviano Augusto (63 a. C. - 14 d. C.). È certo che questa drupacea ha suscitato molto l'interesse del mondo romano, furono in molti infatti, fra consoli e senatori, a coltivare nei propri orti tale frutto. Con la caduta dell'Impero Romano (V sec. d. C.), le coltivazioni di pesco e di tante altre specie di fruttiferi furono abbandonate, sparirono dalle campagne trovando rifugio tra le mura dei conventi o nelle aree risparmiate dalle invasioni barbariche. La conservazione di molte varietà di pregio si deve proprio all'opera di Ordini monastici e di importanti Casate che fin dal periodo Medioevale hanno saputo custodire il prezioso patrimonio vegetale giunto fino ai giorni nostri.

VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Ala

Prunus persica (L.) Batsch



Frutto

Dimensione medio grande

Forma ovata, asimmetrica

Colore di fondo della buccia verde chiaro giallo

Sovraccalore della buccia rosso intenso

Colore della polpa giallo

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

II decade di luglio

Areale di individuazione

Velletri (RM)



Note

Origini ignote

Pesca Cuore

Prunus persica (L.) Batsch



Frutto

Dimensione media piccola

Forma ovata

Colore di fondo della buccia giallo verde chiaro

Sovraccalore della buccia rosso chiaro

Colore della polpa giallo chiaro

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

Velletri (RM)



Note

Non sono state segnalate nel Lazio altre varietà simili e attrattive nella forma a cuore. La bassa produttività, probabilmente dovuta ad una scarsa fecondità del polline potrebbe essere un limite alla diffusione

Reginella

(Early Crawford, Pesca Uovo)

Prunus persica (L.) Batsch



Frutto

Dimensione media

Forma rotonda ellittica, asimmetrica

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccalore della buccia rosso intenso

Colore della polpa giallo aranciato chiaro

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade luglio

Areale di individuazione

Moricone (RM) e Vetralla (VT)



Note

La Pesca Reginella, geneticamente indistinguibile dalla varietà americana Early Crawford costituita nel 1820, è da considerarsi ormai una varietà straniera naturalizzata poiché nel nostro paese ha ricoperto un ruolo importante nella coltivazione. Ormai localmente questa varietà è da considerarsi autoctona essendosi persa la memoria dell'origine americana. In Piemonte è nota come Pesca Limonino

Reginella II

Prunus persica (L.) Batsch



Frutto

Dimensione grande

Forma ellittica

Colore di fondo della buccia giallo verde chiaro

Sovraccalore della buccia rosso

Colore della polpa bianco crema

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

Moricone (RM)



Note

Varietà molto diffusa negli anni '50 in alcuni areali peschicoli della Sabina e dell'alto Lazio, oggi coltivata solo da alcuni piccoli agricoltori poiché è ancora conosciuta e apprezzata dai mercati locali. Segue la Reginella come periodo di maturazione. A Moricone, fino al 2018, nella seconda domenica di agosto si festeggiava la "Sagra della pesca Reginella" in cui venivano premiati i migliori produttori. Purtroppo oggi per mancanza della materia prima, l'evento non esiste più

Tardiva di San Gregorio

(Tardiva di San Vittorino)

Prunus persica (L.) Batsch



Frutto

Dimensione grande

Forma rotonda ovata, leggermente asimmetrica

Colore di fondo della buccia giallo chiaro

Sovraccoloro della buccia rosso chiaro

Colore della polpa giallo intenso

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

I decade di ottobre

Areale di individuazione

San Gregorio da Sassola (RM)

Note

Varietà individuata alle porte di Roma presso un'azienda agricola che coltiva questo vecchio clone di pesca tardiva che, sulla base delle caratteristiche agronomiche e pomologiche, meriterebbe non solo di essere "salvato", ma anche di essere valorizzato e segnalato ai peschicoltori italiani. La varietà battezzata col nome di "Tardiva di San Gregorio", in zona è anche conosciuta con il sinonimo di "Pesca di San Vittorino" dal nome di una località vicina e pare provenga dall'azienda del principe Brancaccio, non lontano da Tivoli, dove veniva coltivata negli anni '30. Le caratteristiche morfologiche del frutto, in particolare la colorazione rossa, associata alla polpa tipo percocha e la maturazione molto tardiva non riconducono a nessuna varietà nota e descritta. Tale varietà è stata anche sottoposta ad analisi molecolare confrontando due accessioni di Tardiva di San Vittorino che si distinguono per la produttività con 28 varietà note. I risultati ottenuti hanno dimostrato che si tratta di genotipi distinti

Nettarina Crasiommolo

clone A (Crisomolo, Graziommolo)

Prunus persica laevis (L.) Batsch



Frutto

Dimensione piccola

Forma ovata

Colore di fondo della buccia giallo verde

Sovraccoloro della buccia rosso intenso sul 60%, sfumato

Colore della polpa bianco verde, rosso al nocciolo

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

II decade di agosto

Areale di individuazione

Velletri (RM)

Note

I Crasiommoli rappresentano una tipologia selvatica di nettarina (*Prunus persica laevis*) diffusa negli orti familiari e nei mercatini dell'agro di Velletri (RM). Sono stati individuati tre cloni con caratteri morfofisiologici differenti. Sono molto simili alle varietà Madonna di Luglio, Madonna di Agosto e Merendella presenti in Calabria e alle Sberge diffuse nella Sicilia orientale

Nettarina Crasiommolo clone B (*Crisomolo, Graziommolo*) *Prunus persica laevis* (L.) Batsch



Frutto

Dimensione piccola

Forma rotonda

Colore di fondo della buccia giallo chiaro

Sovraccoloro della buccia rosso intenso sul 40%,
marezzato, punteggiato

Colore della polpa bianco rosso, rosso al nocciolo

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

II-III decade di agosto

Areale di individuazione

Velletri (RM)

Note

I Crasiommoli rappresentano una tipologia selvatica di nettarina (*Prunus persica laevis*) diffusa negli orti familiari e nei mercatini dell'agro di Velletri (RM). Sono stati individuati tre cloni con caratteri morfofisiologici differenti. Sono molto simili alle varietà Madonna di Luglio, Madonna di Agosto e Merendella presenti in Calabria e alle Sberge diffuse nella Sicilia orientale.

Nettarina Crasiommolo clone C (*Crisomolo, Graziommolo*) *Prunus persica laevis* (L.) Batsch



Frutto

Dimensione piccola

Forma rotonda

Colore di fondo della buccia verde chiaro

Sovraccoloro della buccia rosso intenso sul 25%,
marezzato solo su alcuni frutti nella parte esposta al sole

Colore della polpa bianco

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade di agosto

Areale di individuazione

Velletri (RM)

Note

I Crasiommoli rappresentano una tipologia selvatica di nettarina (*Prunus persica laevis*) diffusa negli orti familiari e nei mercatini dell'agro di Velletri (RM). Sono stati individuati tre cloni con caratteri morfofisiologici differenti. Sono molto simili alle varietà Madonna di Luglio, Madonna di Agosto e Merendella presenti in Calabria e alle Sberge diffuse nella Sicilia orientale.

DRUPACEE SUSINO

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. domestica* L. (susino europeo)

SPECIE: *P. domestica insititia* L. (susino siriano)

Il susino, a differenza delle altre drupacee, comprende diverse specie di fruttiferi appartenenti al genere *Prunus*. Le più importanti dal punto di vista commerciale sono il susino europeo (*Prunus domestica*) e il susino cino-giapponese (*Prunus salicina*). Il primo è esaploide ed è coltivato in Italia sin dai tempi dei romani, come testimonia Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. nella sua opera *Naturalis Historia* mentre il secondo, diploide, è giunto da noi molto più recentemente. Attualmente nel nostro paese viene coltivato soprattutto il tipo cino-giapponese mentre le vecchie cultivar europee sono state confinate in pochi areali e la coltivazione è stata spesso abbandonata. Il susino europeo è molto diffuso nelle campagne laziali,

è molto facile incontrare semenzali di cultivar liberamente impollinati, cresciuti spontaneamente che riproducono caratteristiche pomologiche molto simili alla pianta madre. Questo fenomeno ha sicuramente favorito la diffusione di cultivar-popolazione che presentano anche elevate caratteristiche di rusticità e adattabilità.

Molto diffuse nel Lazio sono anche le popolazioni di susino siriano (*Prunus insititia*), classificate in Damaschine ovali o sferiche, Mirabelle e Sangiuliane che maturano da fine giugno a fine agosto; anche le susine siriane presentano elevata rusticità, sono molto resistenti al freddo e per questo motivo sono utilizzate da sempre come piante colonizzatrici di zone pedoclimatiche difficili.



VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Coscia di Monaca di Ponzano Romano

Prunus domestica L.



Frutto

Dimensione media

Forma ovata

Colore di fondo della buccia giallo

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa giallo

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di raccolta

I decade di luglio

Areale di individuazione

Ponzano Romano (RM)



Note

La susina Coscia di Monaca è una vecchissima varietà di origine non nota, parecchio diffusa in tutta Italia dove matura tra fine agosto e inizio settembre. L'ecotipo individuato nel Lazio, diffuso nell'Agro della Valle del Tevere, si distingue per la precocità

Prugna di Gallinaro

(Lecina di San Gerardo)

Prunus insititia L.



Frutto

Dimensione medio grande

Forma oblunga

Colore di fondo della buccia giallo intenso

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa bianco giallastro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade di luglio

Areale di individuazione

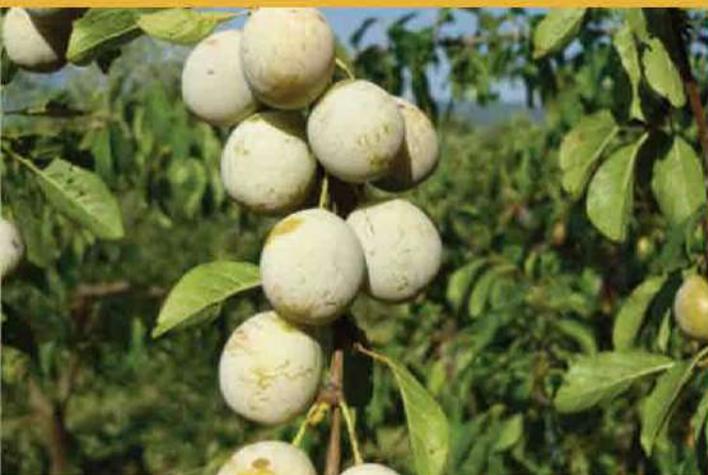
Gallinaro, Sora e Fontechiari (FR)

Note

Appartiene al gruppo dei susini siriaci, si tratta di una popolazione molto diffusa nelle regioni centro meridionali e settentrionali come Liguria e Piemonte dove i frutti sono noti col nome di Ramassin. Apprezzata dai mercati locali per la buona produttività e la pezzatura dei frutti idonei anche alla trasformazione e all'essiccazione. Tale susina detta anche di San Gerardo, protettore di Gallinaro, la cui ricorrenza cade l'11 agosto, è presente anche in areali lontani dalla zona di individuazione, come ad esempio Minturno (LT) dove la devozione a San Gerardo è molto sentita. Da qui, soprattutto nel secolo scorso, nel periodo di San Gerardo, molti pellegrini soprattutto contadini e "pacchiane", donne in abito tipico minturnese andavano a piedi o sui carretti verso la Val Comino. Molto probabilmente, gli abitanti di Gallinaro, offrivano loro queste susine buonissime e profumate, che maturano proprio in quel periodo, per fornire zuccheri e sali minerali dopo la fatica del percorso sotto il caldo sole agostano. Semi e piante si sono da sempre spostati con l'uomo, sicuramente anche i minturnesi riportavano con loro qualche esemplare da piantare nel proprio orto

Recinella

(Mirabella, Racinella, Zuccarina)
Prunus insititia L.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma ellittica

Colore di fondo della buccia giallo verdastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa verde giallastro

Epoca di inizio fioritura

I decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade di agosto

Areale di individuazione

Giuliano di Roma (FR)

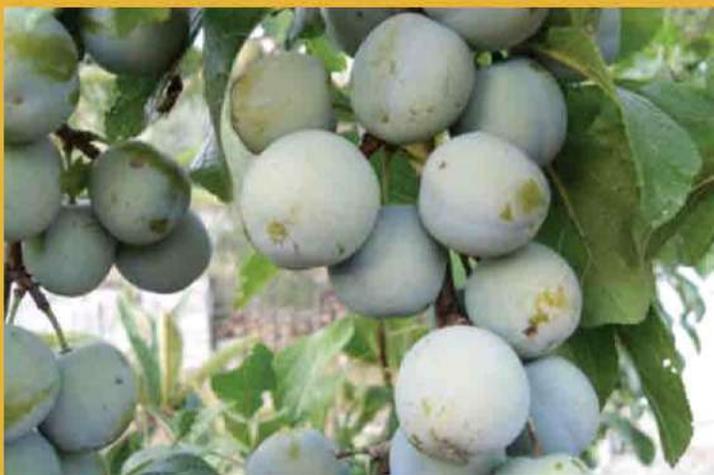


Note

Appartiene al gruppo dei susini siriaci. Diffusa anche in comuni limitrofi all'areale di individuazione, molto fertile, produttiva e a fruttificazione costante. Coltivata negli orti familiari, molte piante sparse si trovano anche ai bordi dei campi ed in zone semiabbandonate. Si propaga quasi esclusivamente per pollone radicale

Regina

(Regina Claudia Verde,
Pernigona verde, Reale, Lecina di S. Francesca)
Prunus domestica L.



Frutto

Dimensione media

Forma ellittica

Colore di fondo della buccia giallo verdastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa verde giallastro

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di raccolta

I decade di agosto

Areale di individuazione

Fumone (FR)

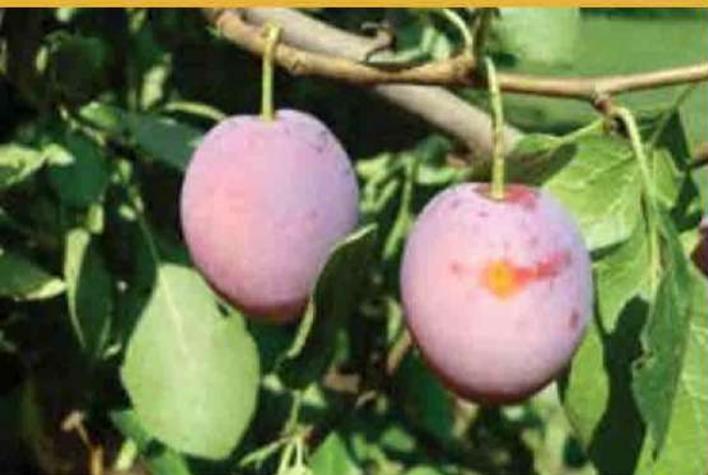


Note

Si tratta di una cultivar popolazione presente in forma spontanea nel Lazio, soprattutto in Ciociara ed in altre regioni italiane. Descritta nella Pomona di Galesio col nome di Susina Claudia. Non ha un colore attraente ma è molto apprezzata per l'abbondante e costante fruttificazione e la dolcezza dei frutti a piena maturazione. Da sempre utilizzata per il consumo fresco o essiccata al sole

Rosina di Velletri

(Ramicella rosa)
Prunus insititia L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma ellittica

Colore di fondo della buccia giallo verde

Sovraccoloro della buccia violetto purpureo

Colore della polpa verde giallastro

Epoca di inizio fioritura

II decade di marzo

Epoca di raccolta

II decade di luglio

Areale di individuazione

Velletri e Lanuvio (RM)



Note

Gli esemplari individuati provengono da selezione di popolazioni di susini siriaci e sono originari da polloni radicali di piante madri spontanee

San Giovanni

Prunus domestica L.



Frutto

Dimensione media

Forma ellittica

Colore di fondo della buccia giallo verdastro

Sovraccoloro della buccia assente

Colore della polpa giallo

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di raccolta

III decade di giugno

Areale di individuazione

Arce (FR)



Note

Presente in diverse regioni d'Italia. La precocità di maturazione ha permesso la sopravvivenza in aree destinate alla coltivazione di varietà nazionali e internazionali più apprezzate dal mercato. Il nome deriva dall'epoca di maturazione ricadente nel periodo di San Giovanni che si ricorda il 24 giugno

Calendario maturazione

Albicocco

CULTIVAR	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Albicocco di Monteporzio			✓												
Albicocco Velletri					✓										
Albicocco Velletri				✓											

Pesco

CULTIVAR	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Ala					✓										
Pesca a Cuore						✓									
Reginella						✓									
Reginella II							✓								
Tardiva di San Gregorio														✓	
Nettarina Crasiommolo Clone A								✓							
Nettarina Crasiommolo Clone B								✓	✓						
Nettarina Crasiommolo Clone C									✓						

Susino

CULTIVAR	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Coscia di Monaca di Ponzano Romano				✓											
Prugna di Gallinara						✓									
Recinella									✓						
Regina							✓								
Rosina di Velletri					✓										
San Giovanni			✓												

DRUPACEE CILIEGIO

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Prunus

SPECIE: P. avium L.

INTRODUZIONE GENERALE

La presenza del ciliegio nel territorio laziale ha origini molto antiche, è noto sin dall'epoca romana, due autori latini Varrone (116-117 A.a.C.) e Plinio il Vecchio (23 - 79 d.C.) nella sua Naturalis Historia dedicarono pagine alla sua coltura citando varietà di diversa provenienza.

Gli areali storici destinati alla coltivazione laziale del ciliegio dolce (*Prunus avium*) si concentrano prevalentemente nel Viterbese, nel territorio della Sabina ricadente tra la provincia romana e reatina e nella zona di Maenza in provincia di Latina.

La coltivazione del ciliegio nelle aree vocate del Lazio interessa prevalentemente terreni collinari, solitamente declivi e si basa ancora in buona parte su criteri tradizionali di conduzione, con limiti di carattere agronomico ed economico. Il numero di aziende di dimensione medio-elevata, che adottano sistemi di impianto ad alta densità, altamente meccanizzabili e che utilizzano varietà autofertili di ottimo valore commerciale è molto limitato. Ciò ha favorito la conservazione del patrimonio varietale autoctono verso cui nell'ultimo ventennio è nato l'interesse per il recupero e la valorizzazione.

LE CILIEGIE DI CELLENO, SANT'ANGELO E ROCCALVECCE - VITERBO

L'areale viterbese ricadente tra il comune di Celleno, Sant'Angelo e Roccalvecce, queste ultime frazioni di Viterbo, presenta una forte vocazione

cerasicola. Riferimenti certi della presenza del ciliegio nelle campagne di questo territorio sono presenti nello statuto comunale di Celleno del 1457, dove, nel Libro dei danni civili vengono stabilite "le pene per chi danneggia frutti e legumi negli altrui terreni". Tra i vari prodotti della terra vengono menzionate qui anche le "cerase".

La seconda domenica di giugno ha luogo la Festa delle ciliegie di Celleno nata agli inizi degli anni '60 come "Sagra delle Ciliegie". Il declino economico e produttivo della cerasicoltura ha portato, dopo alcune edizioni, alla chiusura della Sagra. Nel 1997 la rinnovata attenzione verso la riscoperta delle tradizioni e delle tipicità locali ha indotto l'amministrazione comunale di Celleno a rilanciare l'appuntamento. Alcune delle varietà presenti sul territorio costituiscono il Prodotto Agroalimentare Tradizionale "Ciliegia di Celleno", si tratta della Ravenna, con i due ecotipi "gambo corto" e "gambo lungo", la Maggiolina, la Buonora e la Core, a queste si aggiungono anche altre varietà come la Bella di Pistoia, Biancona, Crognolo e Morona. Durante la Festa delle Ciliegie del 1998 fu lanciata la manifestazione "Ciliegie d'Italia", degustazione competitiva del miglior prodotto nazionale appositamente inviato dai paesi delle ciliegie di tutta la penisola. È stata la prima occasione di confronto tra le realtà cerasicole italiane. Il 7 giugno 2003, proprio a Celleno nacque l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie".

VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

LE CILIEGIE DELLA SABINA ROMANA E REATINA

La coltivazione della ciliegia è presente sul territorio da oltre 100 anni come testimoniano le piante secolari che popolano le colline sabine, tracce storiche della ciliegia Ravenna della Sabina ci giungono da un articolo pubblicato sul Messaggero il 28 maggio 1933 e da due locandine della "Festa delle Cerase" svolta a Palombara Sabina nel 1936 e 1937, giunta nel 2021 alla sua 93° edizione. Ai tempi del Papa Re, sulle colline della Romagna comprese nello Stato Pontificio, iniziava un processo di specializzazione produttiva rivolto alla coltivazione di ciliegie che si sarebbe protratto fino al XX secolo, a fine '800 una delle varietà, la Ravenna, cominciò a diffondersi ed adattarsi molto bene al clima della Sabina.

L'areale cerasicolo della Sabina, rappresentato da diversi comuni facenti parte anche dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" come Palombara Sabina, Montelibretti, Moricone e Poggio Nativo, è ricchissimo di varietà locali, oltre la Ciliegia Ravenna, presente sul territorio con i due ecotipi "precoce" e "tardiva" e Prodotto Agroalimentare Tradizionale, sono presenti anche le varietà Graffione, Petrocca, Lingua de Fori, Crognalina di Marcellina.

LE CILIEGIE DI MAENZA - LATINA

Fino agli anni '60 la coltivazione delle ciliegie a Maenza era un sostegno economico importante per le famiglie contadine, i frutti prodotti venivano conferiti presso un centro di raccolta, ritirati da intermediari e venduti alle industrie di trasformazione a Napoli. Durante gli anni 60-70 la produzione agricola del territorio cominciò a diminuire, molti terreni non furono più coltivati, molti ciliegeti autoctoni furono abbandonati ed il centro di raccolta chiuse. Negli ultimi anni si sono avviate alcune iniziative volte alla valorizzazione della produzione delle ciliegie nel territorio ma non c'è una particolare attenzione per le varietà locali. Le varietà locali sono di origine sconosciuta, un dipinto del XV secolo "La Madonna delle cerase", raffigurante la madonna e il bambino con le ciliegie tra le mani, ritrovato nella chiesa di Santa Maria Assunta a Maenza, testimonierebbe le antiche origini della coltivazione del ciliegio in questo territorio. Le varietà locali diffuse soprattutto in orti e frutteti familiari sono la Patrei nera e la Patrei rossa assieme ad altre presenti con pochissimi esemplari come la Cirasa nera, Cirasa noce, Cirasa tosta, Maggiolina nostrana, Pomponia nostrana. La prima domenica di giugno si festeggia a Maenza la "Sagra della ciliegia" inaugurata per la prima volta nel 1954.



Bella di Pistoia

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma sferoidale reniforme

Colore della buccia rosso uniforme

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso chiaro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo - I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di maggio

Areale di individuazione

Sant'Angelo di Roccalvece (VT)

Note

Varietà di origine toscana, diffusa da tempo nel suddetto areale di individuazione.

Biancona

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma ellittica rotonda

Colore della buccia giallo

Sovraccoloro rosso

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

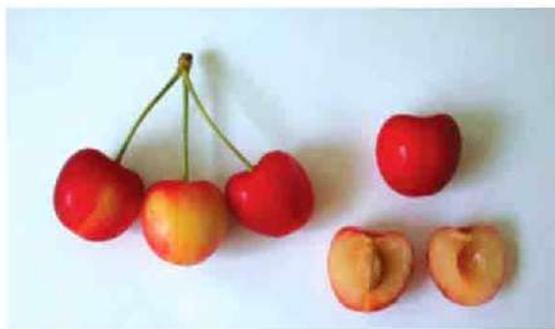
III decade di marzo

Epoca di maturazione

II - III decade di giugno

Areale di individuazione

Sant'Angelo di Roccalvece (VT)



Note

Una omonima varietà toscana riportata in letteratura (Baldini et alii, 1973) risulta somigliante all'ecotipo laziale per quanto riguarda le caratteristiche principali, ma differisce per la forma dei petali e la lunghezza del peduncolo.

Buonora

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma sferoidale oblata

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso chiaro

Epoca di inizio fioritura

III decade marzo - I decade aprile

Epoca di maturazione

I decade di maggio

Areale di individuazione

Sant'Angelo di Roccalvece (VT)

Note

Commercialmente interessante per la precocità di maturazione. Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Cerasa a sacco

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

I decade di giugno

Areale di individuazione

Velletri, Lariano (RM) - Cisterna (LT)

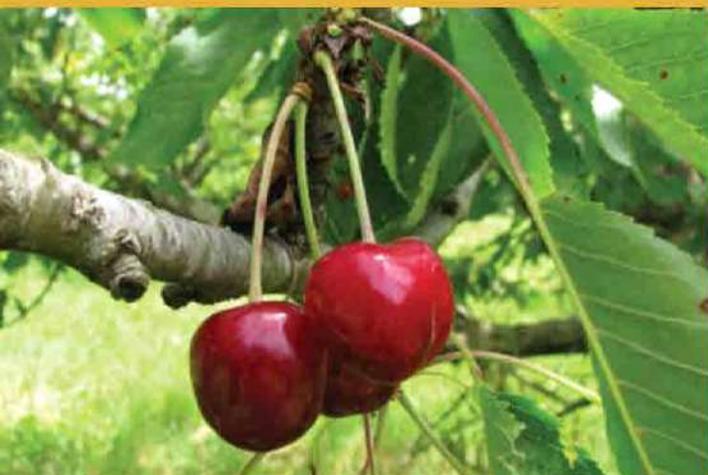


Note

Nel clone descritto, individuato in territorio di Cisterna, il frutto si distacca facilmente dal peduncolo senza provocare lesioni alla cavità pedunculare e si mantiene croccante anche dopo due settimane dalla raccolta

Core (Durona)

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

III decade marzo - I decade aprile

Epoca di maturazione

I decade giugno

Areale di individuazione

Sant'Angelo di Roccalvece (VT)

Note

Di origine ignota, differisce per caratteristiche morfologiche e organolettiche da altre cultivar toscane a denominazione simile "Cuore o "Del Cuore" descritte da Baldini et alii in "Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia" (1973). Diffusa negli orti familiari presenti nell'areale di individuazione. Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Crognalina di Marcellina

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma oblata

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di giugno

Areale di individuazione

Marcellina (RM)



Note

Interessante per l'epoca di maturazione tardiva. È l'ultima varietà ad essere raccolta, si mantiene sulla pianta fino a metà luglio

Crognolo

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione molto piccola

Forma rotonda-ellittica

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccolori nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo - I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di giugno

Areale di individuazione

Celleno (VT)



Note

Il Crognolo di Celleno differisce notevolmente per alcuni caratteri quali forma del frutto, colore della buccia, lunghezza del peduncolo e qualità della polpa dalla cultivar omonima diffusa in Toscana e descritta da Baldini et alii (1973)

Graffione

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma rotonda

Colore della buccia rosso scuro striato chiaro

Sovraccolori nessuno

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di maturazione

III decade di maggio

Areale di individuazione

Palombara Sabina (RM)

Note

Molto simile alla Ravenna Precoce per portamento dell'albero ed epoca di maturazione. Il nome deriva dalle striature presenti nella polpa e visibili in trasparenza sulla buccia

Lingua de Fori

(Linguaccia) *Prunus avium* L.



Frutto

Dimensione media

Forma reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosa

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di maggio

Areale di individuazione

Passo Corese e Montelibretti (RM)

Note

Nota da sempre nell'areale pedemontano della Sabina Romana. Anche se rimpiazzata dalle nuove varietà introdotte negli ultimi decenni, i vecchi esemplari di piante sono mantenuti per la precocità di maturazione, il sapore e la buona pezzatura dei frutti. Il nome deriva dalla forma di alcuni frutti che si presentano gemellati, ciò è causato dalla particolare sensibilità di questa cultivar alle alte temperature estive che provocano la formazione di fiori con pistilli doppi dando luogo a frutti "siamesi"

Maggiolina

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma rotonda oblata

Colore della buccia nerastro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

III decade marzo - I decade aprile

Epoca di maturazione

II decade maggio

Areale di individuazione

Celleno (VT)

Note

Origine ignota, una varietà toscana detta "Maggiola" molto simile per caratteri morfologici e qualitativi è descritta da Baldini et alii. Interessante per la precocità di maturazione. Utilizzata come prodotto trasformato per la preparazione della "marmellata di ciliegia maggiolina" venduta in occasione della Sagra delle Ciliegie, molto apprezzata dai consumatori. Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Morona

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione piccola

Forma rotonda

Colore della buccia rosso scuro nerastro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di maturazione

III decade di maggio - I decade di giugno

Areale di individuazione

Sant'Angelo di Roccalvece (VT)

Note

Presenta limiti commerciali dovuti alla pezzatura particolarmente piccola. Il sapore aromatico la rende interessante per la produzione di confetture e altri trasformati

Patrei nera (*Patrea nera*)

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma rotonda ellittica

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

I decade di giugno

Areale di individuazione

Maenza (LT)



Note

Esistono solo poche piante sparse

Patrei rossa (*Pateia rossa*)

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma oblata

Colore della buccia giallo

Sovraccoloro rosso

Colore della polpa rosa

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

I decade di giugno

Areale di individuazione

Maenza (LT)



Note

Esistono solo poche piante sparse

Petrocca

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma rotonda oblata

Colore della buccia rosso

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

I decade di giugno

Areale di individuazione

Passo Corese e Montelibretti (RM)

Note

Varietà nota della Sabina, interessante il periodo di maturazione che cade tra la Ravenna precoce e la Ravenna tardiva, i frutti sono croccanti e molto apprezzati sul mercato di Roma. Sensibile alle spaccature dell'epidermide in annate molto piovose

Ravenna a gambo corto

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione media

Forma rotonda reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo - I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di maggio - I decade di giugno

Areale di individuazione

Celleno (VT)

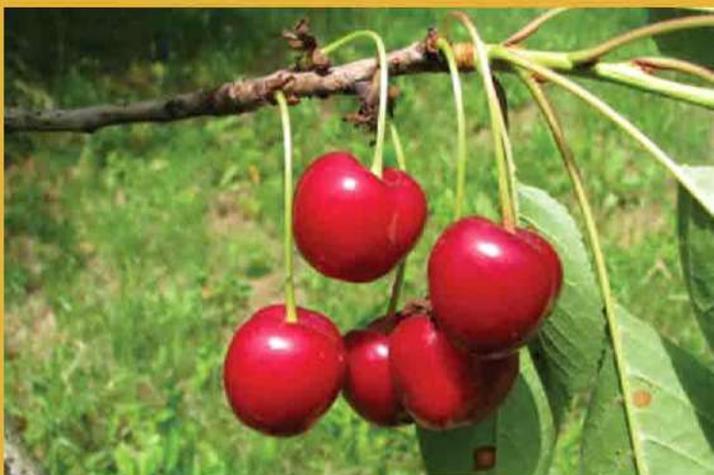


Note

Varietà precoce, di origine ignota, diffusa in provincia di Viterbo e apprezzata dai mercati locali. Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Ravenna a gambo lungo

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione grande

Forma rotonda oblata

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccoloro nessuno

Colore della polpa rosa

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

I decade di giugno

Areale di individuazione

Celleno (VT)



Note

Varietà di origine ignota, diffusa in provincia di Viterbo e apprezzata dai mercati locali. Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Ravenna precoce *(Ravenna del Papa, Ravenna Primotica)*

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione medio grossa

Forma rotonda reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccolori nessuno

Colore della polpa aranciato

Epoca di inizio fioritura

I decade di aprile

Epoca di maturazione

III decade di maggio

Areale di individuazione

Montelibretti e Moricone (RM)

Note

Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Ravenna tardiva

Prunus avium L.



Frutto

Dimensione medio grossa

Forma reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccolori nessuno

Colore della polpa rosso

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo

Epoca di maturazione

II decade di giugno

Areale di individuazione

Palombara Sabina (RM)



Note

Prodotto Agroalimentare Tradizionale

DRUPACEE CILIEGIO

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. cerasus* L.

CILIEGIO ACIDO

Il ciliegio acido comprende varietà di amarena, marasca e visciolo ed è da sempre molto diffuso nelle zone collinari e montane del territorio laziale. Dotato di elevata rusticità e molto pollonifero, in alcune aree incolte assume caratteristiche di "gradita" infestante per il contenimento dei terreni. I frutti sono molto ricercati per la produzione di marmellate da crostata e per la preparazione di una bevanda alcolica la "Rattafia" prodotta, secondo metodo tradizionale, facendo fermentare naturalmente al sole per circa 40 giorni visciole e vino rosso. A questi ingredienti viene aggiunto successivamente alcol, zucchero e spezie aromatiche. Tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali a base di visciolo ricordiamo proprio la Rattafia ciociara e le Crostate e Paste di visciole di Sezze. Nel Lazio sono state individuate oltre al Visciolo nano dei Castelli, unica varietà iscritta al Registro Volontario Regionale molti ecotipi locali provenienti da diversi areali: Visciolo Ciociaro, Visciolo dei Monti Lepini, Ciliegia progressiflora. Quest'ultima è un'antica varietà di visciolo descritta nel '700 dal botanico Giorgio Gallesio nella sua celebre Pomona, molto particolare per i suoi frutti penduli e per la capacità di rifiorire fino ad agosto.

Visciolo nano dei castelli

Prunus cerasus L.



Frutto

Dimensione media

Forma reniforme

Colore della buccia rosso scuro

Sovraccolori nessuno

Colore della polpa rosso scuro

Epoca di inizio fioritura

III decade di marzo - I decade di aprile

Epoca di maturazione

II decade di giugno

Areale di individuazione

Castelli Romani



Note

Diffuso ai bordi di vigne e viali campestri, gli esemplari presentano un aspetto nanizzante, sono di piccola taglia ma vigorosi, i rami hanno internodi molto ravvicinati e i frutti peduncolo molto corto

Calendario maturazione

Ciliegio

CULTIVAR	MAGGIO			GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°									
Bella di Pistoia			✓												
Biancona					✓	✓									
Buonora	✓														
Cerasa a Sacco				✓											
Core				✓											
Crognalina di Marcellina									✓						
Crognolo									✓						
Graffione			✓												
Lingua de Fori			✓												
Maggiolina		✓													
Morona			✓	✓											
Patrei Nera				✓											
Patrei Rossa				✓											
Petrocca				✓											
Ravenna a gambo corto			✓	✓											
Ravenna a gambo lungo				✓											
Ravenna precoce			✓												
Ravenna tardiva					✓										

Visciolo

CULTIVAR	GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°	I°	II°	III°
Visciolo nano dei Castelli					✓										

ALTRI FRUTTIFERI

AZZERUOLO

FAMIGLIA: Rosaceae
GENERE: *Crataegus*
SPECIE: *C. azarolus* L.

L'azzeruolo è presente fin dall'antichità nel bacino del Mediterraneo con diverse varietà botaniche e coltivate. Le azzeruole, simili a piccole mele, erano molto apprezzate nelle tavole rinascimentali e sino al secolo scorso erano oggetto di commercio in diverse zone italiane. Si tratta di una specie multifunzionale, è infatti pianta ornamentale, da frutto e medicinale. Come pianta decorativa in parchi e giardini unisce ai pregi estetici nelle fasi di fioritura e di maturazione l'edulità del frutto, consumato dall'uomo, ma che può anche avere l'importante funzione di alimentazione dell'avifauna. Come pianta da frutto, è coltivata in frutteti familiari e giardini in esemplari isolati. Nel Lazio l'esistenza di varietà sia a frutto rosso che bianco è testimoniata dal Gallesio che nel 1820 le include tra i fruttiferi coltivati e le riporta nell'inventario dei frutti riconosciuti nella piazza di Roma.

Azzeruolo Rosso

Crataegus azarolus L.



Frutto

Dimensione piccola
Forma subglobosa
Colore della buccia rosso intenso
Colore della polpa giallo

Epoca di inizio fioritura

I decade di maggio

Epoca di maturazione

I decade di novembre

Areale di individuazione

Bomarzo (VT)



Note

Specie non più coltivata. Esistono solo poche piante sparse

ALTRI FRUTTIFERI

MELOGRANO

FAMIGLIA: *Punicaceae*

GENERE: *Punica*

SPECIE: *P. granatum* L.

MELOGRANO

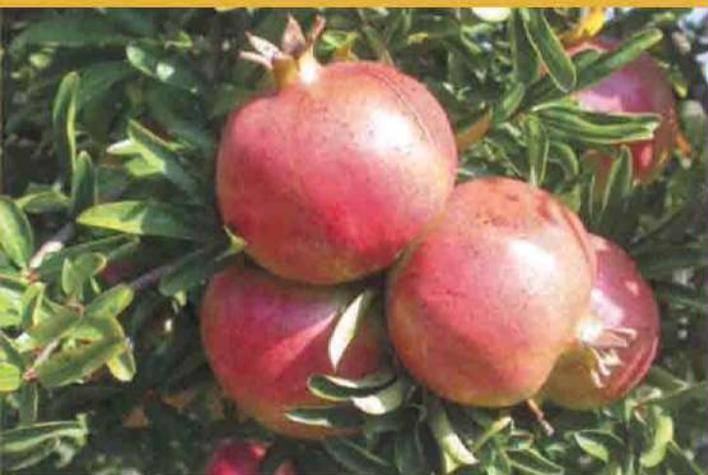
Originario del bacino del Mediterraneo, è presente in Italia sin dall'epoca delle guerre puniche ed era conosciuto dai Romani con il nome di *Malum punicum* (mela cartaginese) o *granatum* (frutto dai molti semi). Il Gallesio (1772 -1839) nel corso dei suoi viaggi riferisce che "...i melograni sono i frutti più abbondanti in Roma: io sono stato sorpreso di vederne piene le vigne e i giardini e di vederne coperte le piazze, nel mercato di Piazza Navona a Roma, i melograni vi sono in profusione...". Il commercio di melograni nel sud del Lazio è riportato sui trattati di frutticoltura dei primi decenni del XX secolo (Scano G., 1901 e Tamaro D., 1929). Il

circondario di Gaeta era considerato il centro della produzione e del commercio ed era la sola area in cui fosse presente la coltura in forma specializzata. Le piante venivano propagate per talea e fatte radicare lungo i bordi dei canali di irrigazione delle colture orticole. In diverse località dei comuni di Formia e Gaeta, sono stati individuati quattro ecotipi di melograno che differiscono per alcune caratteristiche carpologiche e organolettiche quali il colore degli arilli, la pezzatura del frutto, il grado zuccherino e l'acidità. La scarsa differenziazione dei medesimi non ha permesso di poterli considerare per il momento come cultivar diverse.



Di Formia MG3

Punica granatum L.



Frutto

Dimensione medio - grande

Colore della buccia giallo rossastro

Colore degli arilli rosso rosato

Epoca di inizio fioritura

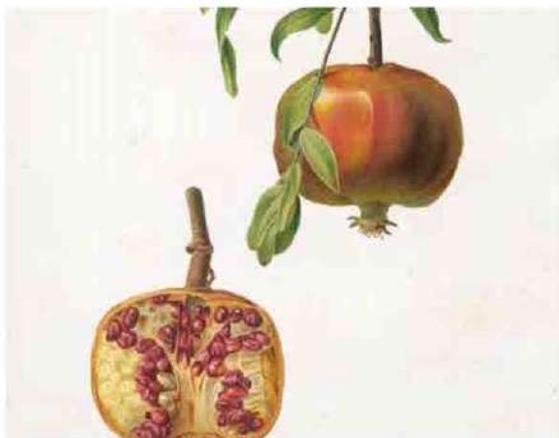
Giugno, fioritura scalare

Epoca di maturazione

Fine ottobre

Areale di individuazione

Formia (LT)

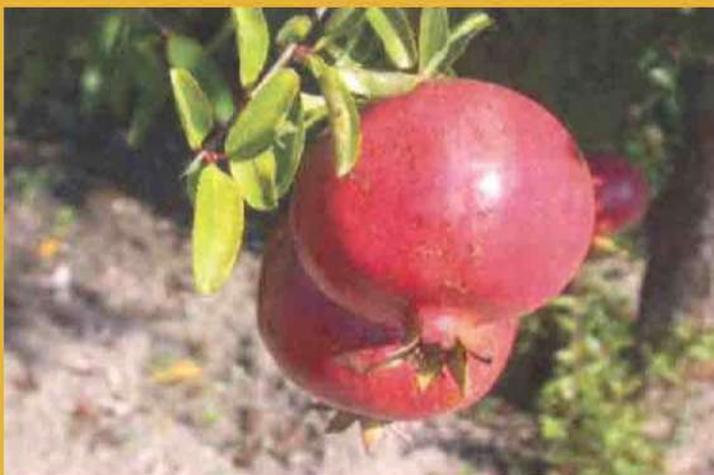


Note

Vedi introduzione sulla specie. Questo ecotipo si distingue per la sottile buccia dell'epicarpo.

Di Formia MG4

Punica granatum L.



Frutto

Dimensione grande

Colore della buccia giallo rossastro

Colore degli arilli rosso intenso

Epoca di inizio fioritura

Giugno, fioritura scalare

Epoca di maturazione

Ottobre

Areale di individuazione

Formia (LT)



Note

Vedi introduzione sulla specie. Questo ecotipo si distingue per le caratteristiche organolettiche degne di nota, elevato grado zuccherino, elevata acidità e intensa colorazione degli arilli.

Di Gaeta MG1

Punica granatum L.



Frutto

Dimensione grande

Colore della buccia giallo rossastro

Colore degli arilli rosso

Epoca di inizio fioritura

Inizio giugno, fioritura scalare

Epoca di maturazione

Prima metà di ottobre

Areale di individuazione

Gaeta (LT)

Note

Vedi introduzione sulla specie

Di Gaeta MG2

Punica granatum L.



Frutto

Dimensione grande

Colore della buccia giallo rossastro

Colore degli arilli rosso rosato

Epoca di inizio fioritura

Maggio - Giugno, fioritura scalare

Epoca di maturazione

Fine ottobre

Areale di individuazione

Gaeta (LT)

Note

Vedi introduzione sulla specie

ALTRI FRUTTIFERI CASTAGNO

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: *Castanea*

SPECIE: *C. sativa* Mill.

Nel Lazio la produzione di castagno da frutto è ampiamente diffusa su tutto il territorio ed ha origini risalenti all'epoca romana, è stato descritto da Plinio (I sec. d. C.) nella sua opera *Naturalis Historia* e da Virgilio (I sec. d. C.) nelle *Bucoliche*. Specie da sempre apprezzata dall'uomo sia per l'alimentazione che per la produzione di legname, a questo si devono gli appellativi di "Albero della vita", "Albero del pane", "Albero nobile della montagna", "Pane dei poveri", in alcune zone la coltura di questa specie contribuisce in modo determinante all'economia agricola locale. Le principali varietà attualmente presenti sono costituite da marroni di pregio e castagne. Ricerche e studi effettuati sul territorio hanno permesso di individuare diversi ecotipi, il panorama varietale del castagno nel Lazio è il risultato sia di un processo di selezione su popolazioni spontanee durato secoli, sia di un processo di adattamento da parte di varietà introdotte soprattutto dalla vicina Toscana. Da uno studio genetico è infatti emerso che il patrimonio varietale castanicolo laziale, rappresentato da diversi ecotipi locali come il Marrone dei Monti Cimini*, Marrone di Carpineto, Marrone di Latera*, Marrone Segnino*, Marrone di Accumoli, Marrone di Cave*, Marrone di Arcinazzo*, Marrone di Antrodocano* sono risultati identici al Marrone Fiorentino. L'unico Marrone che si è distinto geneticamente è il Marrone Premutico tradizionalmente coltivato nel viterbese e apprezzato per qualità e precocità di maturazione. Negli ultimi decenni la sua presenza si è consistentemente ridotta, a favore del Marrone Fiorentino, a causa della scarsa serbevolezza del frutto. Il Lazio è ricco anche di popolazioni castanicole locali, si ricorda la Castagna Viterbese, La Castagna di Vallerano DOP*, la Castagna Rossa del Cicolano*, la Radicara e la Lombarda di Pescorocchiano (RI), la Camisella di Patrica (FR), la Pelosella* e Pizzutella* di Terelle (FR), la Castagna di Fiuggi (FR).

* Inserite secondo il D.M n. 350/99 nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Lazio

Marrone premutico

(Primatico, Primaticcio, Primotico Viterbese, Pelusiello)
Castanea sativa Mill.



Frutto

Dimensione grande, presenti 1-2 frutti per riccio

Forma globosa

Colore del pericarpo marrone

Colore della polpa crema

Epoca di inizio fioritura

Precoce - intermedia

Epoca di maturazione

Da metà settembre, la caduta si completa in due settimane

Areale di individuazione

Bomarzo (VT)

Note

Specie non più coltivata anche se da valorizzare per le buone caratteristiche organolettiche e la precocità

ALTRI FRUTTIFERI

NOCCIOLO

FAMIGLIA: Betulaceae

GENERE: *Corylus*

SPECIE: *C. avellana* L.

Presente nel Lazio fin dall'epoca romana, il termine "Corylus" deriva da kòrys, che in greco classico vuol dire elmo a ricordo della forma dell'involucro a cupola che avvolge il frutto. Il termine "avellana" deriva probabilmente dal nome dell'antica città campana di Abella, oggi Avella, ed era usato dagli scrittori latini in riferimento al nocciolo e ai suoi frutti. Catone (II sec. a.C.) nella sua opera *De Re Rustica* parla di "avellanas" mentre Plinio il Vecchio nella sua opera *Naturalis Historia*, utilizza il termine "abellinas" facendo sorgere il dubbio che il termine si riferisca all'odierna Avella o Avellino. Sempre Catone, parlando dell'assedio di Annibale a Preneste, oggi Palestrina, chiama la nocciola "Nux Praenestina" e racconta che gli abitanti di questa città, assediati, dovettero alimentarsi per lungo tempo esclusivamente di nocciole. In ogni caso, la Campania è da considerarsi come la più antica sede di coltivazione del nocciolo in tutto il bacino del Mediterraneo, la coltivazione è attestata almeno al V - IV sec. a.C. non tanto da fonti storiche ma archeologiche. Anche se la specie era assai diffusa, dalle informazioni tratte dall'opera *le Bucoliche*, di Virgilio (I sec. a. C.) si comprende che non era ancora coltivata ma rappresentava una componente comune dei boschi misti. Nel Lazio, secondo quanto descritto da Fioravante Martinelli nell'opera "Carbognano illustrato", il nocciolo risulta coltivato fin dal 1412. Nel 1513 pare che il consumo di nocchie, così venivano chiamate le nocciole nel dialetto locale, rallegrasse la mensa dell'allora Papa Leone X. Oggi il Lazio è la prima regione produttrice d'Italia, quasi tutta la coltivazione è concentrata nella provincia di Viterbo ed è sostenuta da un panorama varietale molto ristretto rappresentato per l'80% dalla Tonda Gentile Romana e per il resto dalla Nocchione e Tonda di Giffoni utilizzate soprattutto come varietà impollinatrici.

Barrettona (*Cappello del prete*)

Corylus avellana L.



Frutto

Dimensione grande

Forma globosa oblata

Colore del guscio marrone chiaro lievemente striato

Seme dimensione medio piccola, forma globosa

Epoca di inizio fioritura femminile

Media

Epoca di inizio fioritura maschile

Media, proterandra

Epoca di raccolta

Medio tardiva (II decade di settembre)

Areale di individuazione

Caprarola (VT)

Note

Origine ignota, diffusa nel comprensorio dei Monti Cimini, si trova sparsa tra i nocciolieti come impollinatore della Tonda Gentile Romana e Nocchione

Casamale (Comune di Sicilia)

Corylus avellana L.



Frutto

Dimensione grande

Forma globosa oblata

Colore del guscio marrone chiaro striato

Seme dimensione medio piccola

Epoca di inizio fioritura femminile

Media

Epoca di inizio fioritura maschile

Media

Epoca di raccolta

Medio tardiva (II decade di settembre)

Areale di individuazione

Ronciglione (VT)

Note

Origine ignota, individuata nel giardino di un vecchio casello ferroviario in disuso in località Casamale, da cui il nome. Molto simile alla varietà campana Nostrale. Vigoria e portamento la rendono interessante per l'utilizzo come pianta ornamentale

Rosa (Nocchia rosa)

Corylus avellana L.



Frutto

Dimensione grande

Forma globosa

Colore del guscio marrone chiaro

Seme dimensione medio piccola

Epoca di inizio fioritura femminile

Medio tardiva

Epoca di inizio fioritura maschile

Tardiva

Epoca di raccolta

Da precoce a media

Areale di individuazione

Vallerano (VT)

Note

Probabile mutazione della varietà Nocchione. La resistenza al freddo e la fioritura maschile tardiva risultano caratteri interessanti per una eventuale utilizzazione come impollinatore



VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO
ISCRITTE AL REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

OLEACEE

OLIVO

FAMIGLIA: *Oleaceae*
GENERE: *Olea*
SPECIE: *O. europaea* L.

L'olivo nel Lazio

Endemico del bacino Mediterraneo, l'olivo è una specie arborea che ha ricoperto un ruolo storico, economico e culturale di primaria importanza per le civiltà antiche e contemporanee.

Nel Lazio, l'addomesticazione dell'olivo è documentata sin dal tempo della Roma repubblicana ma la sua diffusione sistematica ha avuto luogo nel basso Medioevo, quando la pianta cominciò a trovare il suo spazio tra i vigneti, i frutteti e gli arativi. L'olio d'altronde rivestiva grande importanza nell'alimentazione, nella farmacopea, nelle manifatture e aveva un forte valore simbolico e religioso. Se da un lato la coltivazione estensiva e promiscua era una caratteristica delle zone più agevoli, la monocoltura era riservata ai versanti collinari e montani, guadagnati all'agricoltura grazie a sistemi di ciglionamento, murature a secco e all'innesto delle varietà gentili su olivastri spontanei. In questo modo l'olivo è diventato un elemento cardine del paesaggio regionale.

In questi contesti difficili ma vocati dal punto di vista climatico e pedologico, è stato censito e caratterizzato gran parte del patrimonio olivicolo autoctono laziale che si presenta in ogni provincia con le sue peculiarità.

Si tratta di varietà selezionate e conservate per la loro produttività, capacità di impollinazione o di resistenza a parassiti o a particolari condizioni climatiche, ma che versano in stato di abbandono; talvolta le varietà locali sono costituite da piante singole o sparse in areali più o meno ristretti - come molte varietà della Sabina - talvolta invece si è in presenza di sistemi monovarietalici come nel caso dell'olivo Marina in Val di Comino o della Vallecorsana in provincia di Frosinone.

Quattro storie per una sola varietà

La Sirole del Monte Soratte, la Fecciara o Salviana della Sabina, la Vallecorsana di Vallecorsa, la Ciera dei Colli di Monte San Giovanni Campano sono la stessa varietà di olivo, sebbene abbiano nomi diversi e storie secolari di coltivazione alle spalle e in areali distanti tra loro. È quanto emerso dalle indagini sul germoplasma di alcune varietà storiche censite in provincia di Roma, Frosinone e Rieti in zone particolarmente vocate alla produzione olivicola. L'analisi genetica molecolare ha svelato che quelle che sembravano entità distinte tra loro, con una storia e un radicamento nei rispettivi territori documentato in alcuni casi sin dal XVII secolo, sono invece perfettamente coincidenti.

Ulteriori indagini però hanno consentito di appurare che nonostante si tratti della stessa risorsa genetica, gli olii ottenuti esprimono profili sensoriali marcatamente distanti tra loro. Ciò significa che il genotipo della pianta, pur essendo unico, interagisce con l'ambiente e l'azione antropica, generando olii che sono l'espressione specifica del territorio di appartenenza.



Marina

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria asimmetrica Forma dell'apice appuntita

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Val di Comino (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

consistenza della polpa medio-alta per tutto il periodo; varietà da olio; resa in olio media; produttività elevata; alternanza scarsa

Minutella Casarè

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento assurgente Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

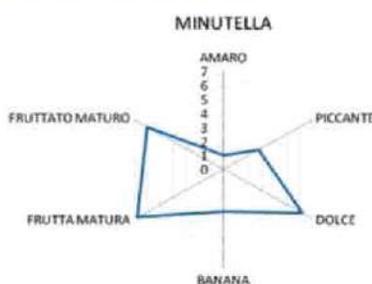
Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Priverno (LT)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà a duplice attitudine, autoincompatibile, la libera impollinazione garantisce un'elevata allegagione

Oliva dei Monti

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità alta alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità alta all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoii*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Monti Lucretili (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio, il nome è dovuto all'areale di individuazione (zona montuosa), resistente al freddo e propagata (per polline) per essere impiantata in pianura; l'olio presenta un profilo aromatico interessante con un buon contenuto in polifenoli

Palmuta

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico

Drupa: Forma allungata Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoii*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Monti Lucretili (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; il nome è dovuto al portamento pendulo dei rami fruttiferi simile alla palma; la resa in olio è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio presenta un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, frutta matura ed erbe aromatiche, presenta un medio contenuto in polifenoli

Romana

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma allungata

Drupa: Forma ellittica Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione medio-tardiva

Areale di individuazione Marcellina; Tivoli (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; la resa è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio presenta un profilo aromatico caratterizzato da erba, carciofo e erba di campo, medio contenuto in polifenoli

Roscetta Gagliarda

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

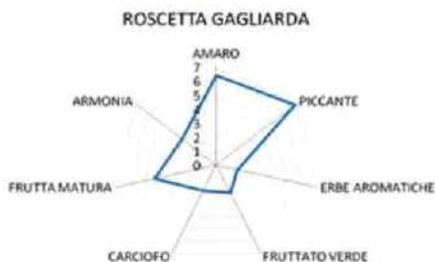
Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Marcellina; Tivoli (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; il nome deriva dalla resistenza al distacco della drupa (gagliarda); la resa è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio presenta un profilo aromatico caratterizzato da carciofo, mela e frutta esotica; la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Rosciola Nostrana

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Marcellina; Tivoli (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; la resa è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, carciofo ed erbe aromatiche; il contenuto in polifenoli è medio-alto

Salvia

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria medio bassa Portamento pendulo Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

bassa suscettibilità molto bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Montelibretti (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; la resa è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio, tipicamente dolce presenta un profilo caratterizzato da sentori di erba, carciofo e pomodoro; la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Sbuciasacchi

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice appuntita

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)

alta suscettibilità alta all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità molto bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Sabina romana e reatina

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; il nome è dovuto alla forma della drupa che presenta un umbone alla base che forava i sacchi di juta durante il trasporto al frantoio. La resa è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio presenta un profilo aromatico caratterizzato da erba, erbe aromatiche e mandorla; la drupa presenta un eccezionale contenuto in polifenoli

Vallanella

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata Portamento assurgente Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma da sferica ad ovoidale Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità elevata alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Sonnino, Priverno e Itri (LT)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà a duplice attitudine; la drupa presenta un leggero umbone alla base; la resa in olio è condizionata dall'epoca di raccolta; l'olio presenta un profilo caratterizzato da erbe, mandorla, pomodoro ed erbe aromatiche; presenta un basso contenuto in polifenoli

Sirole / Ciera dei Colli / Salviana / Vallecorsana

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media **Portamento:** assurgente **Densità chioma:** elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica **Simmetria:** leggermente asimmetrica **Forma dell'apice:** arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica **Forma della base:** appuntita **Forma dell'apice:** arrotondata

Avversità

media suscettibilità alla mosca (*Bactrocera oleae*)

media suscettibilità all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

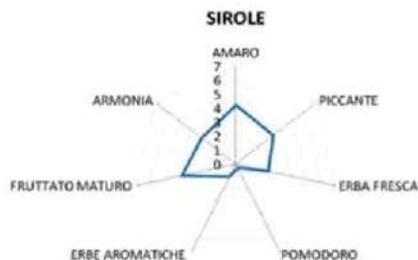
media suscettibilità alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

media suscettibilità alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione: tardiva

Aree di individuazione: Diffusione circoscritta in quattro areali specifici. La varietà è radicata da secoli nel comune di Vallecorsa (FR), a Monte San Giovanni Campano (FR), sul Monte Soratte (RM), nella Sabina Romana e Reatina (RI) dove è considerata un ottimo impollinatore del Moraiole/Carboncella

Profilo sensoriale dell'olio



Profilo sensoriale dell'olio



Vallecorsana



Note

varietà da olio, negli areali dove sono presenti la Sirole e la Vallecorsana si hanno valori alti nel contenuto di polifenoli, in quanto le condizioni pedoclimatiche si assomigliano; in Sabina reatina viene denominata Fecciara; nel territorio di Veroli viene comunemente chiamata Glivastregli

Bella di Monteverde

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria medio - elevata Portamento espanso
Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ovoidale Simmetria leggermente asimmetrica
Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata
Forma dell'apice rastremata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Marcellina e San Polo dei Cavalieri (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un medio-alto contenuto in polifenoli, il nome è dato dalla località di individuazione

VARIETÀ
AUTOCTONE
DEL LAZIO
NON ISCRITTE
AL REGISTRO
VOLONTARIO
REGIONALE (RVR)

Carpellina del Piglio

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma globosa Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità elevata alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità molto bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Piglio (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; la drupa presenta un medio contenuto in polifenoli, deve il nome alla forma unica della drupa con carpelli ben visibili

Coronetta

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

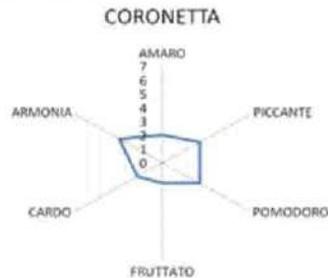
Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità molto bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità molto bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Marcellina (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un medio-elevato contenuto in polifenoli, il nome è stato dato dall'agricoltore che l'ha segnalata e descritta, esemplare imponente che è stato trovato nei monti sopra Marcellina

Castagnara / San Gaetan

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma globosa Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità elevata alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Fontana Liri e Arpino (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un eccezionale contenuto in polifenoli, nell'area d'individuazione sono presenti diverse piante appartenenti a questa varietà locale.

Fuggia

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata **Portamento** assurgente **Densità chioma** elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica **Simmetria** leggermente asimmetrica **Forma dell'apice** arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica **Forma della base** appuntita **Forma dell'apice** arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Roccasecca e Castrocielo (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà a duplice attitudine; preferito l'uso da mensa; la drupa presenta un contenuto medio in polifenoli, chiamata dagli agricoltori di Roccasecca "Gliva Fuggia"; conosciuta anche come Fugge o Fuggi

Livone di Cori

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media **Portamento** da espanso a pendulo **Densità chioma** media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata **Simmetria** leggermente asimmetrica **Forma dell'apice** arrotondata

Nocciolo: Forma allungata **Forma della base** da arrotondata a appuntita **Forma dell'apice** arrotondata

Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione

Areale di individuazione Cori (RM)



Note

la drupa presenta un contenuto medio-elevato in polifenoli totali, pianta centenaria

Lorenziana

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma allungata Forma della base appuntita Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Amaseno (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Mezzaspagna

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Mompeo (RI)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un alto contenuto in polifenoli

Morella / Olivone di Viterbo

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma globosa e da globosa a ellittica Simmetria simmetrica e leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Cerveteri (RM), diffusa nel viterbese e come impollinatore in tutto il territorio regionale

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un alto contenuto in polifenoli

Olia Doce

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione precoce

Areale di individuazione Marcellina (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un basso contenuto in polifenoli, poco adatta per produrre olio, l'uso tradizionale è di mangiarla frita in padella come primizia, vista la relativa dolcezza

Olivago

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria elevata Portamento assurgente Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Sabina reatina e romana

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; produce un olio molto delicato che in tempi remoti veniva consumato nel periodo dello svezzamento dei bambini, e per questo detto "vago"; ottimo impollinatore per le varietà presenti in Sabina; la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Olivastro di Pescosolido

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità elevata alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità molto bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Pescosolido (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Olivella Sabina

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma globosa Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità molto bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Sabina reatina e romana

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà a duplice attitudine; la drupa presenta un alto contenuto in polifenoli

Olivo da mensa

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma globosa Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice troncata (rastremata)

Avversità

suscettibilità elevata alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità elevata alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Pescosolido (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Pianacce

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ... Forma della base ... Forma dell'apice ...

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Canino (VT)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

varietà da olio; il nome è dato dalla località di individuazione; entra precocemente in fruttificazione e ha una elevata e costante produttività; la drupa presenta un medio contenuto in polifenoli

Primutica

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria bassa Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma ellittica Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ovoidale Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità molto bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità molto bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità molto bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione precoce

Areale di individuazione Mompeo (RI)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un alto contenuto in polifenoli

Rabbiel

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma allungata Forma della base appuntita Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità media alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Arpino (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un medio contenuto in polifenoli, il nome deriva dalla persona che aveva la terra, "terreno di Gabriele", abbreviato in dialetto, attualmente sono presenti poche piante

Ritornella

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria leggermente asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità molto bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità molto bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità molto bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Marino, Nemi, Castel Gandolfo, Grottaferrata e Velletri (RM)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un elevato contenuto in polifenoli, deve il suo nome alla scalarità nella maturazione, nell'areale d'individuazione sono presenti diverse piante appartenenti a questa varietà locale

Sconosciuta

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento da espanso a pendulo Densità chioma elevata

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione precoce ad intermedia

Areale di individuazione Fontana Liri (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un medio-alto contenuto in polifenoli, pianta secolare con diametro alla base importante

Sconosciuta

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria medio - elevata Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base arrotondata Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)
suscettibilità bassa all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)
suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)
suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Fontana Liri (FR)

Profilo sensoriale dell'olio



Note

la drupa presenta un contenuto basso in polifenoli, pianta secolare di grosse dimensioni

Sconosciuta

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento assurgente Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria da leggermente asimmetrica a simmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma ellittica Forma della base appuntita Forma dell'apice arrotondata

Avversità

suscettibilità bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità elevata all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità bassa alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità bassa alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione intermedia

Areale di individuazione Cervaro (FR)

Note

la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli

Oliva Bianca

Olea europaea L.



Habitus: Vigoria media Portamento espanso Densità chioma media

Foglia: Forma ellittico-lanceolata

Drupa: Forma allungata Simmetria asimmetrica Forma dell'apice arrotondata

Nocciolo: Forma allungata Forma della base appuntita Forma dell'apice appuntita

Avversità

suscettibilità molto bassa alla mosca (*Bactrocera oleae*)

suscettibilità media all'occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*)

suscettibilità media alla rogna (*Pseudomonas savastanoi*)

suscettibilità media alle gelate invernali

Epoca di massima inolizione tardiva

Areale di individuazione Atina (FR)

Note

la drupa presenta un buon contenuto in polifenoli; nello stesso areale sono stati censiti genotipi di oliva bianca, diversi tra loro

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Pomacee MELO - *Malus domestica* B.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Agostina (Agostinella rossa)	Castelli Romani e Monti Lepini (RM - LT)	07/09/20
Agre di Sezze	Lazio	19/11/01
Agre di Viterbo	Lazio	19/11/01
Appia	Lazio	19/11/01
Bebè	Poggio Mirteto (RI) e comuni confinanti	03/04/09
Calvilla	Lazio	07/07/05
Capo d'Asino	Lazio	19/11/01
Cerina	Lazio	07/07/05
Cipolla	Lazio	07/07/05
Cocoine	Lazio	19/11/01
Coppana	Magliano Sabina (RM)	07/09/20
Dolce di Sezze	Lazio	19/11/01
Fragola	Lazio	19/11/01
Francesca	Lazio	19/11/01
Francesca di Castelliri	provincia di Frosinone	07/07/05
Gaetana	Lazio	19/11/01
Gialla di Soriano	Soriano nel Cimino (VT)	07/09/20
Limoncella	Lazio	07/07/05
Maiolina	Lazio	19/11/01
'Mbriachella	province di Rieti e Roma	07/07/05
Nana	Lazio	19/11/01
Paoluccia	Lazio	19/11/01
Paradisa	Lazio	19/11/01
Pianella (Rosa)	Lazio	07/07/05
Pontella	Lazio	19/11/01
Prata	Lazio	19/11/01
Rosa di Alatri	Lazio	07/07/05
Rosa gentile	provincia di Roma	07/07/05
Rosa piatta ciociarà	provincia di Frosinone	07/07/05
Rosetta (Rosina)	Lazio	19/11/01
Rossa di Carpineto	Carpineto Romano (RM)	07/09/20
Rossa di Soriano	Soriano nel Cimino (VT)	07/09/20

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Roschetta (Ruscetta)	Castelliri (FR)	07/09/20
Sant' Agostino	Lazio	19/11/01
San Giovanni	Lazio	07/07/05
San Giovanni dei Lepini (S.G. di Carpineto)	Carpineto Romano (RM)	07/09/20
Spugnaccia	Lazio	07/07/05
Sublucense	provincia di Roma	07/07/05
Tonnorella	Lazio	19/11/01
Velletrana di Subiaco	provincia di Roma	07/07/05
Verdona	provincia di Rieti	07/07/05
Verdonica	provincia di Rieti	07/07/05
Zuccherina	Lazio	19/11/01

Pomacee PERO - *Pyrus communis* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Abitir	provincia di Frosinone	03/04/09
Agostina	Alatri (FR)	07/09/20
Angina (Ancina)	Lazio	07/03/06
Baccelli	provincia di Roma	07/07/05
Barocca (Invernale di San Vito)	provincia di Roma	07/07/05
Biancona	province di Latina e Roma	07/03/06
Bottiglia	Lazio	07/07/05
Campana	Lazio	07/07/05
Cannella	provincia di Rieti	07/07/05
Castrese	province di Latina e Roma	07/03/06
Cocozzola (Zucchini)	provincia di Roma	07/07/05
Cucuzzara	Alatri (FR)	07/09/20
Cucuzzella	Castelliri (FR)	07/09/20
De lu Prete	provincia di Rieti	03/04/09
Del Principe	provincia di Viterbo	07/07/05

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Pomacee PERO - *Pyrus communis* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Di Posta	provincia di Frosinone	07/07/05
Di Santa Cristina (Peruzza)	provincia di Viterbo	07/07/05
Fegatella	province di Latina e Roma	07/03/06
Garofano (Garofalo)	Monti Lepini (RM - LT)	07/09/20
Invernale di Valle Imperiale (Inv. di Fondi)	Fondi (LT)	07/09/20
Monteleone	provincia di Viterbo	07/07/05
Pera mela	province di Latina e Roma	07/03/06
Rossa di Maenza	province di Frosinone, Latina e Roma	03/04/09
Sellecca	provincia di Frosinone	03/04/09
Spadona Ciociara (Spadona di Alatri)	Alatri, Fumone, Ferentino (FR)	07/09/20
Spadona di Castel Madama	provincia di Roma	03/04/09
Spina (Spinacarpì, Coccia d'Asino, Casentina)	Lazio	07/07/05
Trentonze	provincia di Rieti	07/07/05
Tunnella	province di Latina e Roma	07/03/06
Urgnina (Vernina)	Ciociaria (FR)	07/09/20

Drupacee ALBICOCCO - *Prunus armeniaca* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Albicocco di Monteporzio	provincia di Roma	07/07/05
Albicocco Velletri	Velletri (RM), Cisterna (LT)	07/09/20
Santa Maria in Gradi - ALI	provincia di Viterbo	07/07/05

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Drupacee CILIEGIO - *Prunus avium* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Bella di Pistoia	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Biancona	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Buonora	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Cerasa a sacco	Cisterna (LT)	07/09/20
Core (Durona)	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Crognalina di Marcellina	Marcellina (RM)	07/09/20
Crognolo	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Graffione	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Lingua de Fori (Linguaccia)	province di Rieti e Roma	03/04/09
Maggiolina	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Morona	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Patrei nera (Patreia nera)	Maenza (LT)	07/09/20
Patrei rossa (Patreia rossa)	Maenza (LT)	07/09/20
Petrocca	province di Rieti e Roma	03/04/09
Ravenna a gambo corto	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Ravenna a gambo lungo	province di Rieti, Roma e Viterbo	07/07/05
Ravenna precoce (R. del Papa, R. Primotica)	province di Rieti e Roma	07/07/05
Ravenna tardiva	province di Rieti e Roma	07/07/05

Drupacee CILIEGIO ACIDO - *Prunus cerasus* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Visciola Nana dei Castelli	Lazio	03/04/09

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Drupacee PESCO - *Prunus persica* (L.) Batsch

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Ala	provincia di Roma	03/04/09
Pesca Cuore	Velletri (RM)	07/09/20
Reginella (Pesca Uovo, Early Crawford)	province di Roma e Viterbo	07/07/05
Reginella II	province di Roma e Viterbo	07/07/05
Tardiva di San Gregorio (T. di San Vittorino)	provincia di Roma	03/04/09

Drupacee PESCO NETTARINA - *Prunus persica laevis* (L.) Batsch

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Crasiommolo clone A (Crisomolo, Graziommolo)	provincia di Roma	17/03/21
Crasiommolo clone B (Crisomolo, Graziommolo)	provincia di Roma	17/03/21
Crasiommolo clone C (Crisomolo, Graziommolo)	provincia di Roma	17/03/21

Drupacee SUSINO - *Prunus domestica* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Coscia di Monaca di Ponzano Romano	Lazio	07/07/05
Regina (R.Claudia verde, Pernigona verde, Reale, Lecina di Santa Francesca)	Arce, Fumone, Veroli (FR), Provincia di Viterbo	07/09/20
San Giovanni	Lazio	07/07/05

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Drupacee SUSINO - *Prunus domestica* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Prugna di Gallinaro	Lazio	07/07/05
Recinella (Mirabella, Racinella, Zuccarina)	provincia di Frosinone	03/04/09
Rosina di Velletri (Ramicella rosa)	Velletri, Lanuvio (RM)	07/09/20

Altri fruttiferi AZZERUOLO - *Crataegus azarolus* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Azzeruolo rosso	Lazio	19/11/01

Altri fruttiferi MELOGRANO - *Punica granatum* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Di Formia MG3	provincia di Latina	07/07/05
Di Formia MG4	provincia di Latina	07/07/05
Di Gaeta MG1	provincia di Latina	07/07/05
Di Gaeta MG2	provincia di Latina	07/07/05

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Altri fruttiferi CASTAGNO - *Castanea sativa* Mill.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Marrone premutico (Primatico, Primaticcio, Primotico viterbese, Pelusiello)	Viterbo, Comune di Manziana (RM)	07/07/05

Altri fruttiferi NOCCIOLO - *Corylus avellana* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Barrettona (Cappello del prete)	provincia di Viterbo	07/07/05
Casamale (Comune di Sicilia)	provincia di Viterbo	07/07/05
Rosa (Nocchia Rosa)	provincia di Viterbo	07/07/05

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

Oleacee OLIVO - *Olea europaea* L.

Denominazione risorsa genetica (sinonimi)	Areale di conservazione in situ	Data iscrizione al Registro Volontario Regionale
Marina	comuni di Alvito, Gallinaro, Picinisco, San Donato Valcomino e Settefrati - FR	19/05/04
Minutella Casarè	comuni di Itri, Priverno e Sonnino - LT	19/05/04
Oliva dei Monti	comuni di Marcellina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli - RM e loro comuni confinanti	03/04/09
Palmuta	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli (RM) e loro comuni confinanti	03/04/09
Rappaiana (uscirà dal RVR in quanto sin. Frantonio)	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli - RM e loro comuni confinanti	03/04/09
Romana	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli - RM e loro comuni confinanti	03/04/09
Roscetta Gagliarda	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli (RM) e loro comuni confinanti	03/04/09
Rosciola Nostrana	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli (RM) e loro comuni confinanti	03/04/09
Rotonda di Tivoli (uscirà dal RVR in quanto sin. Moraiole)	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli - RM e loro comuni confinanti	03/04/09
Salvia	comuni di Fara in Sabina - RI, Montelibretti, Moricone, Nerola e Palombara Sabina - RM	19/05/04
Sbuciasacchi	comuni di Marcellina, Palombara Sabina, San Polo dei Cavalieri, Tivoli - RM e loro comuni confinanti	03/04/09
Sirole / Ciera dei Colli / Salviana / Vallecorsana	comuni di Civitella San Paolo, Fiano Romano, Filacciano, Nazzano, Ponzano Romano, Rignano, Sant'Oreste, Torrita Tiberina - RM, Vallecorsa, Castro dei Volsci e comuni limitrofi - Monte San Giovanni Campano, Veroli e comuni limitrofi - FR, Sabina reatina e romana - RI e RM	19/05/04
Vallanella	comuni di Itri, Priverno e Sonnino LT	19/05/04

LEGGE REGIONALE 1 MARZO 2000, N. 15⁽¹⁾

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE DI INTERESSE AGRARIO

Art. 1 **(Oggetto)**

1. La Regione Lazio favorisce e promuove, nell'ambito delle politiche di sviluppo, promozione e salvaguardia degli agroecosistemi e delle produzioni di qualità, la tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, incluse le piante spontanee imparentate con le specie coltivate, relativamente alle specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni per i quali esistono interessi dal punto di vista economico, scientifico, ambientale, culturale e che siano minacciati di erosione genetica.
2. Possono considerarsi autoctone, ai fini di cui al comma 1, anche specie, razze, varietà e cultivar di origine esterna, introdotte nel territorio regionale da almeno cinquanta anni e che, integratesi nell'agroecosistema laziale, abbiano assunto caratteristiche specifiche tali da suscitare interesse ai fini della loro tutela.
3. Possono altresì essere oggetto di tutela a norma della presente legge anche le specie, razze, varietà, attualmente scomparse dalla Regione e conservate in orti botanici, allevamenti, istituti sperimentali, banche genetiche pubbliche o private, centri di ricerca di altre regioni o paesi, per le quali esiste un interesse a favorire la reintroduzione.

Art. 2 **(Registro volontario regionale)**

1. Al fine di consentire la tutela del patrimonio genetico, è istituito il registro volontario regionale, suddiviso in sezione animale e sezione vegetale, al quale sono iscritte specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni di interesse regionale di cui all'articolo 1.
2. Il registro di cui al comma 1 è tenuto dall'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura del Lazio (ARSIAL).
3. La Giunta regionale, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, determina le modalità per la tenuta del registro volontario regionale e per l'iscrizione in esso delle specie e varietà di cui all'articolo 1, tenendo conto dei seguenti criteri:
 - a) il registro volontario regionale, costituito dalle sezioni animale e vegetale, è organizzato secondo

- a) modalità che tengano conto delle caratteristiche tecniche di analoghi strumenti eventualmente esistenti a livello nazionale ed internazionale, in modo da renderlo quanto possibile omogeneo e confrontabile con gli stessi;
- b) le accessioni di cui all'articolo 1, comma 1, per essere iscritte al registro volontario regionale devono essere identificabili per un numero minimo di caratteri definiti per ogni singola entità;
- c) l'iscrizione nel registro volontario regionale è gratuita ed eseguita a cura dell'ARSIAL, previa acquisizione del parere favorevole della competente commissione tecnico-scientifica di cui all'articolo 3;
- d) l'iscrizione avviene ad iniziativa d'ufficio dell'ARSIAL, ovvero su proposta della Giunta regionale, di enti scientifici, enti pubblici, organizzazioni ed associazioni private e singoli cittadini;
- e) alla domanda di iscrizione è allegata una specifica documentazione storico-tecnico-scientifica;
- f) il materiale iscritto nel registro volontario regionale può essere cancellato dall'ARSIAL, previo parere favorevole della competente commissione tecnico-scientifica di cui all'articolo 3, quando non sussistano più i requisiti di cui all'articolo 1, comma 1.

Art. 3 **(Commissioni tecnico-scientifiche)**

1. Per lo svolgimento dei compiti di cui alla presente legge sono istituite la commissione tecnico-scientifica per il settore animale e la commissione tecnico-scientifica per il settore vegetale.
2. La commissione tecnico-scientifica per il settore animale è composta da:
 - a) un funzionario del dipartimento regionale competente in materia di risorse genetiche animali in agricoltura;
 - b) un funzionario dell'ARSIAL competente in materia di risorse genetiche animali in agricoltura;
 - c) un agricoltore che detiene materiale animale la cui tutela è prevista dalla presente legge, in rappresentanza del mondo agricolo;
 - d) cinque esperti del mondo scientifico ed accademico competenti in materia di risorse genetiche animali in agricoltura.

3. La commissione tecnico-scientifica per il settore vegetale è composta da:
 - a) due funzionari del dipartimento regionale competenti in materia di risorse genetiche di piante erbacee, arboree e forestali di interesse agrario;
 - b) un rappresentante dell'ARSIAL competente in materia di risorse genetiche di piante erbacee, arboree e forestali di interesse agrario;
 - c) un agricoltore che detiene materiale di piante erbacee, arboree o forestale di interesse agrario la cui tutela è prevista dalla presente legge, in rappresentanza del mondo agricolo;
 - d) dieci esperti del mondo scientifico ed accademico competenti in materia di risorse genetiche di piante erbacee, arboree e forestali di interesse agrario.
4. Le commissioni di cui ai commi 2 e 3 restano in carica per cinque anni ed eleggono nel proprio seno il presidente.
5. Per la designazione e la nomina dei componenti le commissioni di cui ai commi 2 e 3, nonché per la corresponsione agli stessi di un gettone di presenza per ogni seduta e per il rimborso delle spese di viaggio e delle eventuali indennità di missione, si applica la vigente normativa regionale in materia.
6. L'ARSIAL fornisce, attraverso i propri uffici, il necessario supporto tecnico-operativo per il funzionamento delle commissioni di cui ai commi 2 e 3.

Art. 4

(Rete di conservazione e sicurezza)

1. La protezione e la conservazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, iscritte nel registro volontario regionale di cui all'articolo 2, si attuano mediante la costituzione di una rete di conservazione e sicurezza, di seguito denominata rete, gestita e coordinata dall'ARSIAL, cui possono aderire comuni, comunità montane, istituti sperimentali, centri di ricerca, università agrarie, associazioni d'interesse e agricoltori singoli od associati.
2. La rete si occupa della conservazione in situ o in azienda del materiale genetico di interesse regionale di cui all'articolo 1 e della moltiplicazione di tale materiale al fine di renderlo disponibile agli operatori agricoli che ne facciano richiesta, sia per la coltivazione sia per la selezione ed il miglioramento.
3. L'ARSIAL predispone elenchi, su base provinciale, dei siti in cui avviene la conservazione ai sensi del comma 2 e li trasmette annualmente ai comuni interessati che provvedono all'informazione relativamente all'esistenza dei siti stessi.
4. Gli agricoltori inseriti nella rete possono vendere una modica quantità delle sementi da loro prodotte, stabilita

per ogni singola entità al momento dell'iscrizione al registro volontario regionale. Gli agricoltori inseriti nella rete possono, altresì, effettuare la risemina in azienda.

5. Gli agricoltori, gli enti, i centri di ricerca, le università agrarie e le associazioni proprietari di materiale vegetale o animale tutelato con la presente legge, che non aderiscono alla rete, sono tenuti a fornire all'ARSIAL una parte del materiale vivente ai fini della moltiplicazione, per garantire la conservazione delle informazioni genetiche presso altro sito.

Art. 5

(Patrimonio delle risorse genetiche)

1. Fermo restando il diritto di proprietà su ogni pianta od animale iscritti nel registro di cui all'articolo 2, il patrimonio delle risorse genetiche di tali piante od animali appartiene alle comunità indigene e locali, all'interno delle quali debbono essere equamente distribuiti i benefici, così come previsto all'articolo 8j della Convenzione di Rio sulle Biodiversità (1992), ratificata con legge 14 febbraio 1994, n. 124.

Art. 6

(Piano settoriale di intervento)

1. La Regione approva, ogni quinquennio, entro il 30 giugno, un piano settoriale di intervento nel quale sono stabilite le linee guida per le attività inerenti la tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario. Il piano settoriale resta in vigore fino all'approvazione di quello relativo al quinquennio successivo. **(3)**
2. Nel piano settoriale di cui al comma 1, la Regione:
 - a) favorisce le iniziative, sia a carattere pubblico sia privato, che tendono a conservare la biodiversità autoctona di interesse agrario, a diffondere le conoscenze e le innovazioni per l'uso e la valorizzazione di materiali e prodotti autoctoni, la cui tutela è garantita dalla presente legge;
 - b) assume direttamente iniziative specifiche atte alla tutela, miglioramento, moltiplicazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone;
 - c) prevede specifiche iniziative per incentivare gli agricoltori inseriti nella rete di conservazione e sicurezza.
3. Nell'ambito ed in applicazione del piano settoriale di cui al comma 1, la Regione predispone, per ognuna delle annualità comprese nel quinquennio **(4)**, un programma operativo annuale per la realizzazione delle attività ed iniziative previste, specificando tra l'altro le risorse economiche a disposizione, l'entità dei singoli interventi contributivi ed i relativi soggetti beneficiari, le modalità di accesso e di erogazione dei benefici, le zone prioritarie d'intervento e le forme di controllo delle iniziative svolte.

4. Sono beneficiari dei contributi previsti dai programmi operativi tutti gli operatori che aderiscono alla rete nonché gli agricoltori che producono per il mercato il materiale autoctono d'interesse agrario individuato nel registro volontario regionale.
5. I programmi operativi annuali sono attuati dall'ARSIAL e sottoposti a controllo e monitoraggio da parte del dipartimento regionale competente in materia di agricoltura.

Art. 7
(Divieti e sanzioni)

1. All'interno delle aree naturali protette regionali, delle aree d'interesse comunitario, nazionale e regionale individuate dalla deliberazione della Giunta regionale 19 marzo 1996, n. 2146 e nei siti inseriti negli elenchi di cui all'articolo 4, comma 3, nonché nelle zone limitrofe alle predette aree, per una distanza di almeno 2 km, è fatto divieto di usare organismi geneticamente modificati.
2. Per le violazioni alle disposizioni di cui alla presente legge si applicano le seguenti sanzioni:
 - a) **(2)**;
 - b) sanzione amministrativa pecuniaria da lire 500 mila a lire 3 milioni per chi contravviene all'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5;
 - c) sanzione amministrativa pecuniaria fino a lire 1 milione per le violazioni non espressamente previste.
3. Le violazioni sono accertate ai sensi della legge 24 novembre 1981, n. 689 e successive modificazioni ed integrazioni, regolamentate dalla legge regionale 5 luglio 1994, n. 30.
4. Alla vigilanza ed all'irrogazione delle sanzioni di cui al comma 2 provvedono i comuni territorialmente competenti. Per la ripartizione tra la Regione ed i comuni degli importi delle sanzioni comminate si applica quanto disposto dall'articolo 182, comma 2, della legge regionale 6 agosto 1999, n. 14.

Art. 8
(Clausola sospensiva dell'efficacia e divieto di cumulo)

1. Agli aiuti previsti dalla presente legge è data attuazione a decorrere dalla data di pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione (BUR) dell'avviso relativo all'esito positivo dell'esame di compatibilità da parte della Commissione delle Comunità europee ai sensi degli articoli 87 e 88 del Trattato istitutivo della Comunità europea.
2. I finanziamenti concessi ai sensi della presente legge non sono cumulabili con quelli previsti per le medesime iniziative da altre leggi statali e regionali.

Art. 9
(Norma finanziaria)

1. Gli oneri di cui alla presente legge rientrano negli stanziamenti annualmente previsti nel bilancio regionale a favore dell'ARSIAL.
La presente legge regionale sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Lazio.

Note:

- (1)** Pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione Lazio 30 marzo 2000, n. 9.
- (2)** Lettera abrogata dall'articolo 14, comma 1, lettera a) della legge regionale 6 novembre 2006, n. 15
- (3)** Comma sostituito dall'articolo 68, comma 2, lettera a), della legge regionale 11 agosto 2021, n. 14
- (4)** Termine modificato dall'articolo 68, comma 2, lettera b), della legge regionale 11 agosto 2021, n. 14

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 2019. Lazio Patrimonio Agroalimentare. Tra biodiversità e tradizione. ARSIAL.
https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Guida_Arsial_completo.pdf
- AA.VV., 2018. Saperi fare. Capitale culturale e biodiversità agraria del Lazio. ARSIAL - Università di Roma Sapienza. A cura di Vincenzo Padiglione. https://www.arsial.it/wp-content/uploads/SAperci_fare.pdf
- AA.VV., 2017. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Lazio e Abruzzo. Quaderni Natura e Biodiversità n. 8/2017. ISPRA. <https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Ispra.pdf>
- AA.VV. 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. MiPAAF Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Coordinatore Carlo Fideghelli. <https://www.arsial.it/atlante/>
- Baldini E., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia. Consiglio Nazionale delle Ricerche. Bologna.
- Bignami C., Kurzmann M., 2000. L'azzeruolo. *L'Informatore Agrario*, 36: 57-61.
- Bignami C., 1990. La qualificazione varietale del castagno nei Monti Cimini. *Linea Ecologica*, 5:43-45.1.
- Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere. Atti del II Congresso Nazionale di Frutticoltura e Mostra di Frutta, Ferrara, 9-16 ottobre 1949. Vallecchi Editori, Firenze.
- Cherubini M., Dalla Ragione I., Maccaglia E., 2001. Il frutto dei patriarchi: caratterizzazione e valorizzazione della varietà 'pera varietà di Monteleone' nel territorio di Orvieto (TR). VI Convegno Nazionale Biodiversità Opportunità di sviluppo sostenibile. Bari, 6-7 settembre 2001.
- Cristofori V., Caruso D., Latini G., Dell' Agli M., Cammilli C., Rugini E., Bignami C., Muleo R., 2011. Fruit quality of Italian pomegranate (*Punica granatum L.*) autochthonous varieties. *Eur Food Res Technol* (2011) 232: 397-403.
- Cristofori V., Montagnini D., Cammilli C., Rugini E., Muleo R., Gasbarra R., Barbagioanni I., Costanza M.T., Bignami C., 2011. Investigations of Agronomic Traits in Italian Sweet Cherry Cultivars. Proc. XXVIII IHC-III on Plant Genetic Resources. Ed.: K.E. Hummer Acta Hort. 918. ISHS 2011.
- Cristofori V., Caruso D., Latini G., Dell' Agli M., Cammilli C., Rugini E., Bignami C., Muleo R., 2011. Fruit quality of Italian pomegranate (*Punica granatum L.*) autochthonous varieties. *Eur Food Res Technol* (2011) 232: 397-403.
- Cristofori V., Cammilli C., Muleo R., Rugini E., Senni S., Bignami C., 2009. La cerasicoltura del comprensorio di Celleno, Sant'Angelo e Roccalvece. Tutela della tradizione e prospettive di sviluppo. Stampa Agnesotti Viterbo.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione, L., 2003. Archeologia Arborea - Diario di due cercatori di piante. Ali&No Editrice, 2° Edizione, Perugia.
- Del Riccio A., 1995. Agricoltura Sperimentale e Teorica. MS Giovanni Targioni - Tozzetti 56, vol. I-III. Presso Biblioteca Nazionale Centrale Firenze.
- Fideghelli C., Ceccarelli D., Grassi G., 2009. Le sagre della frutta. Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - CRA Centro di Ricerca per la Frutticoltura - ROMA.
- Gallesio G., 1820. Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi da frutto, presso Niccolò Capurro. Pisa.
- Gentili A., Donati L., Mangli A., Ferretti L., 2022. First Report of "Candidatus Phytoplasma fragariae" Infecting Hazelnut in Italy. *Plant Disease* Vol. 106 N°8
- Giunta Parlamentare per l'Inchiesta Agraria, 1881 - 1885. Inchiesta Jacini - Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI (provincia di Roma), Forzani & C. Tipografi del Senato, Roma.
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, 2013. Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura. Piano Nazionale sulla Biodiversità di Interesse Agricolo, INEA Roma, 375: 128-158. <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9580>
- Molon G. 1901. Pomologia. Hoepli, Milano.
- Muleo R., Cristofori V., Rugini E., Latini G., Cammilli C., Bignami C., Caruso D., 2010. Conservazione del germoplasma autoctono del Lazio: valutazioni extra-situ di accessioni di *Punica granatum L.* Atti del VIII Convegno nazionale sulla Biodiversità Lecce, 21-23 aprile 2008, a cura di De Bellis L., Marchiori S., Miceli A. Stampa Arti Grafiche Favia - Modugno (BA) ISBN 978-88-904490-4-8.

Muleo R., Cristofori V., Cammilli C., Kechagias K., Bignami C., Miano D., Rugini E., Barbagiovanni I., Costanza M.T., 2008. Tutela del germoplasma laziale.: primo passo verso il recupero delle tradizioni agro-alimentari. Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura Anno LXX- N11 - Novembre 2008: 54-62.

Pallotta F., 1925. I frutteti di peri e meli nel Molise. L'Italia agricola. N. 4 205-211.

Pandolfi S., De Angelis S., Paoletti A., Baldoni L., Cultrera G.M.N., Mariotti R., Perri E., Pannelli G., 2010. Varietà ed ecotipi di olivo del Lazio. Tipolitografia CSR, Roma, Italia, prima edizione 2010; ristampa a cura di ARSIAL dicembre 2017, Digitalia Lab Roma, 233: 113-226. ISBN 978-88-904841-0-0. <https://www.arsial.it/wp-content/uploads/Olivo-del-lazio.pdf>

Pavia R., Giovinazzi J., Fideghelli C., 2011. Tardiva di San Gregorio, antica varietà da consumo fresco. Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura. Anno LXXIII -N. 7/8.

Pavia R., Barbagiovanni I. M., Bignami C., Cristofori V., Piazza M.G., Fideghelli C., 2008. "Recupero, conservazione e valorizzazione dei fruttiferi autoctoni del Lazio" Atti:VIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità "La Biodiversità, una risorsa per sistemi multifunzionali", Lecce, 21-23 Aprile 2008.

Pavia R., Barbagiovanni I. M., Della Strada G., Piazza M.G., Engel P., Fideghelli C. 2007. "Autochthonous tree fruit

germplasm at risk of genetic erosion found in home gardens in the region of Latium (Italy)". Proceedings of the ECPGR Workshop on "Crop genetic resources in European home gardens", Ljubljana, Slovenia, 3-4 ottobre 2007

Piazza M.G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Cammilli C., Bignami C., 2003. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica. Programma Triennale di ricerca agricola, agroambientale e agroindustriale del Lazio (PRAL). Istituto Sperimentale per la Frutticoltura - Roma e Università degli Studi della Tuscia - Viterbo.

Savastano L., 1910. Bibliografia delle pomacee e drupacee fruttifere del Napoletano. Atti del Reale Istituto d'incoraggiamento di Napoli, ser.VI -VOL. IX, p. 95-96.

Scano G., 1901. Colture meridionali. Tip. Lit. Cassone-Lasale, 254 pp.

Stefani A., 1932. Il castagno dei Monti Cimini., I. Tuscia Agricola, n.3, 61-63 - n.4, 96-109.

Tamaro D. 1929. Frutta di grande reddito. Hoepli, Milano.

Targioni Tozzetti O., 1802. Lezioni di Agricoltura. Presso Guglielmo Patti. Firenze.

Tordinelli C. 2013. La conta delle stagioni. La civiltà contadina nella prima metà del XX secolo a Magliano Sabina. Edizioni Incontri.

INDICE

Premessa	3
Melo (<i>Malus domestica</i>)	7
Pero (<i>Pyrus communis</i>)	31
Albicocco (<i>Prunus armeniaca</i>)	48
Pesco (<i>Prunus persica</i>)	50
Susino europeo (<i>Prunus domestica</i>) - Susino siriano (<i>Prunus insititia</i>)	55
Ciliegio dolce (<i>Prunus avium</i>)	60
Ciliegio acido (<i>Prunus cerasus</i>)	71
Azzerruolo (<i>Crataegus azarolus</i>)	73
Melograno (<i>Punica granatum</i>)	74
Castagno (<i>Castanea sativa</i>)	77
Nocciolo (<i>Corylus avellana</i>)	78
Olivo (<i>Olea europaea</i>)	81
Registro Volontario Regionale	100
Legge Regionale I Marzo 2000, n. 15	108
Bibliografia	111



