REGIONE PUGLIA

PSR PUGLIA 2014-2020
COLTIVIAMO IDEE RACCOGLIAMO FUTURO

PROGRAMMA SVILUPPO RURALE FEASR 2014-2020
Misura 10.2.1 "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura"
Trascinamento della Mis. 214 Az. 4 sub az. a) del PSR 2007-2013: Progetti integrati per la Biodiversità
Progetto Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re.Ge.Fru.P.)

ATLANTE DEI FRUTTI ANTICHI DI PUGLIA



PSR PUGLIA 2014 - 2020
COLTIVIAMO IDEE RACCOGLIAMO FUTURO

REGIONE PUGLIA

CRSFA

ATLANTE DEI FRUTTI ANTICHI DI PUGLIA

La presente pubblicazione è stata realizzata dal C.R.S.F.A. Basile Caramia di Locorotondo, nell'ambito del PROGRAMMA SVILUPPO RURALE 2014/2020, Misura 10.2.1 "Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura"; Trascinamento della Mis. 214 Az. 4 sub az. a) del PSR 2007-2013: Progetti integrati per la Biodiversità, Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re.Ge.Fru.P.), finanziato dalla Regione Puglia.

Atlante dei Frutti Antichi di Puglia

AUTORI:

Prof. Vito Nicola Savino
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti – Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".
Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo

Prof. Marino Palasciano
Prof. Giuseppe Ferrara
Dott. Emidio Lipari
Dott. Andrea Mazzeo
Dott.ssa Carmela Pacucci
Dott.ssa Maria Cristina Todisco
Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

Dott. Pasquale Losciale
Dott.ssa Liliana Gaeta
Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria - Centro di ricerca
Agricoltura e Ambiente, Bari (CREA-AA).

Dott. Francesco Minonne
Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase".
Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario - Orto Botanico del Salento.

Dott. Nello Biscotti
Dott. Gennaro Del Viscio
Dott. Andrea Turco
Dott. Pasquale Venerito
Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione:
Dott. Bartolomeo Albanese; Dott. Giuseppe Altamura; Dott. Giuseppe Bene; Dott. Daniele Bonsanto;
Dott.ssa Giovanna Bottalico; Dott.ssa Mirangela Calderaro; Dott.ssa Alessandra Cagnazzo; Dott. Francesco Civita;
Dott.ssa Loredana Del Faro; Dott.ssa Pamela Giannini; Dott. Pierfederico La Notte; Dott. Lorenzo Laghezza;
Dott. Vito Montilon; P.A. Donato Palmisano; Dott. Francesco Palmisano; Dott.ssa Filomena Petruzzi; Dott. Vincenzo Roseti;
P.A. Antonia Saponari; Dott. Paolo Vaccarelli.


ATLANTE
DEI
FRUTTI
ANTICHI
DI
PUGLIA

SOMMARIO

INTRODUZIONE 6

CAPITOLO 1 - Importanza della biodiversità in Puglia 7

CAPITOLO 2 - PROGETTO "Re.Ge.Fru.P." Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese 9

CAPITOLO 3 - Cenni storici della frutticultura pugliese 13

SCHEDE VARIETALI 15

AGRUMI 16
- Arancio 21
- Bergamotto 29
- Cedro 30
- Limetta 31
- Limone 33
- Mandarino 35

ALBICOCCO 37

AZZERUOLO 65

CARRUBO 70

CASTAGNO 78

CILIEGIO 87
- Ciliegio Acido 92
- Ciliegio 94

CORBEZZOLO 129

CORNIOLO 133

COTOGNO 136

FICO D'INDIA 144

FICO 151

GELSO **253**

GIUGGIOLO **264**

MANDORLO **269**

MELO **384**

MELOGRANO **406**

NESPOLO **428**

NOCCIOLO **435**

NOCE **440**

PERO **448**

PESCO **526**
Nettarina 530
Pesco 531
Percoco **541**

PISTACCHIO **554**

SAMBUCO **558**

SORBO **562**

SUSINO **567**
Susino Europeo 571
Susino Cino Giapponese 593
Mirabolano **599**

BIBLIOGRAFIA **604**

Introduzione

La biodiversità rappresenta un patrimonio inestimabile per ogni Paese. Le motivazioni di tale importanza hanno origini antropologiche (molti dei frutti di queste specie hanno costituito per secoli la base alimentare di intere regioni).

Con l'avvento della frutticoltura industriale, le cultivar delle specie arboree fruttifere sono state progressivamente selezionate in base a criteri noti: facilità di applicazione delle tecniche di coltivazione meccanizzata, produzione su larga scala, resistenza alla manipolazione, compatibilità con i sistemi e i tempi di conservazione e stoccaggio, preminenza attribuita a criteri estetici e dimensionali del frutto.

Inoltre, il ricorso crescente ad acquisizioni di nuove cultivar da altri paesi ha preso rapidamente il sopravvento sulle varietà locali delle diverse aree italiane, la cui produzione, nel corso dei successivi decenni, ha iniziato inesorabilmente a diminuire. Allo stato attuale non si conosce il numero di varietà che in questo modo sono andate perdute; è però prevedibile che, persistendo l'attuale tendenza, nel giro di pochi decenni questo patrimonio potrebbe quasi del tutto scomparire e con esso gran parte del patrimonio di conoscenze, usi e tradizioni legate all'utilizzazione dei frutti. In Puglia sono presenti diverse varietà autoctone, in via di estinzione, caratterizzate da un elevato pregio sia per caratteristiche vegetative, sia per aspetti produttivi. La Regione Puglia rappresenta una vera e propria miniera inesplorata per il germoplasma autoctono. Basti citare prodotti rinomati e ricercati come i fioroni Petrelli, la ciliegia Capo di serpe, gli agrumi del Gargano, il percoco di Turi. Queste varietà rappresentano elementi caratteristici del territorio pugliese.

Il paesaggio rurale pugliese ha subito negli ultimi decenni trasformazioni radicali in tutte le province.

La sostituzione dei vecchi muretti a secco, per esempio, ha portato drasticamente all'annullamento di un vero e proprio paesaggio arboreo ed arbustivo, costituito dagli elementi vegetali più strettamente legati all'ambiente rupestre o comunque più resistenti ad una forma di confino rispetto alle parti più fertili degli appezzamenti terrieri. Elementi arborei di questi margini, spesso completamente avviluppati tra i muretti a secco, sono specie come il perastro, il prugnolo, l'olivastro; su queste specie i contadini innestavano le entità domestiche relative ed in particolare le varietà un tempo più diffuse, piccole, rustiche, resistenti alla siccità, che poi davano gusto e ristoro nel periodo della loro maturazione. Laddove rimasti, questi esemplari rappresentano pertanto dei veri e propri rifugi di biodiversità.

Gli agricoltori ci consegnano questi frutti di cui sono ancora custodi, uno straordinario patrimonio genetico, frutto di millenarie selezioni che hanno impegnato migliaia di generazioni di questi uomini. L'Atlante vuole essere anche un omaggio ai tanti agricoltori, che con intelligenza e passione hanno individuato, selezionato, valorizzato e conservato le nostre varietà autoctone, contribuendo in modo determinante alla salvaguardia di preziose risorse genetiche per le generazioni future.

Salvare la biodiversità significa, quindi, salvare un patrimonio genetico, economico, sociale e culturale di straordinario valore, fatto di eredità contadine e artigiane non sempre documentate, ma ricche e complesse.

La scomparsa di varietà o di razze si traduce in una rinuncia ai sapori autentici legati al territorio e alla cultura dell'uomo che ha saputo selezionare nel tempo questo variegato insieme di sapori e saperi.

SI RINGRAZIANO I PREZIOSI CUSTODI DI MEMORIA CONTADINA E DI FRUTTI ANTICHI:

Provincia di Foggia
Afferrante Vincenzo, Ciccomascolo Domenico, Cilenti Leonardo, Biscotti Rocco, Bulzacchelli Francesco, Canestrale Nicola, Del Viscio Michele, D'Avolio Matteo, Damiani Orazio, Laganella Tommaso, Laganella Lorenzo, Fontana Antonio, Fiorentino Nini', Della Vella Francesco, Iacovone Teo, Iavicoli Michele Vergura Giuseppe, Vergura Salvatore, Vitillo Domenico, Zingarelli Michele (Vico del Gargano). Cannarozzi Raffaele, Cataneo Antonio e Giovanna Troccolo D'Errico Filomena, Dattoli Michele, De Filippis Michele, Saggese Dino, Valente Enzo, Ventrella Claudio (Ischitella). Di Carlo Franco (Vieste). Munno Fausta, Di Nunzio Paolo, Ognissanti Luigi, Diurno Giovanni, Nicola Gentile, Ricucci Alfredo (Rodi Garganico). Lanzetta Rosaria, (Mattinata). Sebastiano Florindo, (Cagnano Varano). Filippo Maschio, Nicola Ferrero (Serracapriola). Vincenzo Piscitilli (Chieuti). Pasquale Intenso, Tommaso Lecce, Fedele Coppa, Leonardo Guidacci, Francesco Piccolantonio (Orsara di Puglia). Giovanni Calitri, Giovanni Procaccini, Michele Cobbese (Panni). Antonello Coletta, Giuseppina Poli (Torremaggiore). Giovanni Caccavella, Domenico Pompa (Castelluccio Valmaggiore). Antonio Granatiero, Di Iasio Livio (Monte S. Angelo). Giovanni Melillo (Volturino). Leonardo Marchitelli (Ascoli Satriano). Michele D'Addario (Biccari), Mario Guadagno, Giovanni Caputo (Troia), Giuseppe Latorre, Luigi Principe (Manfredonia). Giannubilo Mario (San Paolo di Civitate), Antonio Malizia (San Severo). Giuseppe Masciulli (Celenza Valfortore). Laura Coscia (Carlantino). Giuseppe D'Apolito (San Giovanni Rotondo), Flaviano Ieronimo (San Marco La Catola).

Provincia di Barletta, Andria Trani
Francesco e Pasquale Civita (Andria), Natale Preziosa, Vincenzo Logoluso, Mino Cosmai, Giacomo Patruno, Nicola Lorusso, (Bisceglie) Massimo Mongelli, (Trani), Michele Seccia (Barletta), Giuseppe Pavone (Trinitapoli).

Provincia di Bari
Giorgio Palmisano, Vitantonio Bruno (Locorotondo), Di Lorenzo Angela, Domenico Pace (Castellana Grotte), Dongiovanni Crescenza, De Bellis Pinto Domenico (Putignano), Emanuele D'Alessandro (Conversano), Giovanni Campanile (Sammichele di Bari), Giuseppe Colamorea (Bitonto), Antonio Raguso (Gravina in Puglia), Filippo Berloco, Giuseppe Sciacovelli (Altamura), Amati Vincenzo, Sblendorio Giovanna, Giuseppe Damascelli (Bari), Contessina Miani (Polignano a Mare), Vittorio Litterio, Giuseppina Pagliarulo Longo, Giuseppe D'Onghia (Monopoli), Marino D'Onghia (Alberobello), Donato Savino, Filippo Cardetta, Giuseppe Radicci (Gioia del Colle), Costantino Pirolo (Adelfia), Giuseppe Chimenti, (Sannicandro di Bari), Gioacchino D'Elia, (Ruvo di Puglia), Francesco Carenza , Gianni Miccolis (Turi) Paolo Mercurio, Antonio Tricarico, (Grumo Appula), Cosimo Pichichero (Cassano delle Murge), Alfonsi Vito, Di Liso Gaetano, Ruccia Angelo, (Modugno).

Provincia di Brindisi
Pasquale Gallone, Felice Suma, Valerio Tanzarella, Cosimo Nannavecchia, Gennaro Matarrese, Caterina Menga, Mimina Gallone, Fontana e Antonia Venerito, Angela e Rosa Epicoco, Vito Salonna, Giacomo Nigro (Ceglie Messapica) Emanuele Demilito, Cesare Ducani (Mesagne), Lucio Baccaro, Antonio Cardone, Catucci Giuseppe (Cisternino), Crocefisso Demitri, Domenico Rizzo, Arcangelo Presta (San Donaci), Rita Carissimo Lupo, (Francavilla Fontana), Giuseppe Piepoli, Giuseppe Legrottaglie, Pasquale Amati (Fasano), Leonardo Punzi, Vito Ligorio (San Michele Salentino), Tore Caforio (Latiano), Antonio Tieni (Torre Santa Susanna).

Provincia di Taranto
Vito Chiarelli, Antonio Semeraro, Donato Turnone (Martina Franca), Roberto Barberio, Giuseppe Barberio (Laterza), Leonardo Altamura (Palagiano), Leonardo Primiceri, Nunzio Intermite (Manduria), Antonio Nigro (Grottaglie), Vito Moretti, Giuseppe Rochira (Castellaneta), Mario Di Maggio (Lizzano).

Provincia di Lecce
Lorenzo Sergio, (Carpignano Salentino), Luciano Erroi, (Galatone), Alessandro Ingletti (Montesano), Salvatore Sarcinella (Casarano), Mimmo Urselli, Fracasso Francesco, Cosimo Piscopiello, Lucia Martella, Cooperativa Terra Rossa (Tricase), Salvatore D'Aquino, Armando Galati, Italia Rizzo, Rocco de Santis , Giuseppa Leone, Gaetano Milone, Enzo Chiurazzi (Santa Cesarea Terme), Franco Zezza (Palmariggi), Mariano Agostino (Diso), Vito Moscatello (Castiglione), Donato Sabato (Spongano), Salvatore Vadruccio, Nino D'Amu, Giuseppe Cantoro (Nociglia), Corrado Rocco Antonio (Supersano) Giuseppe Gaetani (Melpignano) Salvatore Petracca, Rocco Lazzari (San Cassiano), Vito Urselli (Acquarica del Capo), Americo Pepe (Salve), Francesca Casaluci (Andrano), Alessandro Maggio (Poggiardo), Alessandro Stanca (Soleto), Lucio Pisanello (Alezio), Antonio Tenore (Otranto), Gino Pino (Cerfignano), Casa delle AcriCulture (Castiglione), Gabriele e Pina Tornese (Monteroni).

Capitolo 1
IMPORTANZA DELLA BIODIVERSITÀ IN PUGLIA

AGRICOLTURA E BIODIVERSITÀ

Esistono numerose definizioni del termine biodiversità. La definizione ampiamente accettata è quella che considera la "diversità biologica" come «l'insieme della diversità delle forme viventi di tutte le fonti». Nello specifico per biodiversità agraria o agrobiodiversità si intende l'insieme delle specie, varietà, biotipi/cloni, popolazioni vegetali coltivate e delle razze animali allevate sul territorio.

Con il tempo si è assistito ad un drastico abbandono di un ricchissimo germoplasma frutticolo che ha investito tutti i modelli di agricoltura tradizionale che ancora persistono in molte parti d'Italia.

Da una parte, giorno dopo giorno, vengono meno gli agricoltori custodi non solo di germoplasma ma anche di conoscenze e di saperi, dall'altra vi è il crescente interesse, prima di raccoglitori informali (cultori, appassionati), oggi del mondo della ricerca che guarda con attenzione alle vecchie varietà. L'argomento "frutti antichi", ruota anche intorno a quei "sapori perduti", attualmente oggetto di ricerca da parte di numerose nicchie di mercato (gastronauti, alta ristorazione, food trotter, ecc.), anche perché nel cibo si cercano, si ritrovano, soprattutto fattori culturali come la continuità tradizionale.



I frutti antichi hanno una lunga storia di continuità con l'uomo. Con essi si conservano testimonianze di vita, lavoro, tecniche, autentica cultura materiale legata al cibo, alla sua produzione e trasformazione.

Due strategie complementari vengono oggi seguite e sono contemplate dagli accordi internazionali: la Conservazione *in situ* e quella *ex situ*. Con la loro integrazione è possibile preservare la diversità genetica vegetale in pericolo, un patrimonio inestimabile, da cui dipende la sopravvivenza dell'umanità.

Conservare la biodiversità è impossibile finché essa non sia assunta come la logica stessa della produzione (V. Shiva, 2012).

AZIONI DI RECUPERO, CARATTERIZZAZIONE, VALORIZZAZIONE E CONSERVAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE.

Numerose assise internazionali (Convenzione sulla Biodiversità, Rio de Janeiro, 1992; Piano di azione globale, Lipsia, 1996 e Trattato internazionale sulle risorse genetiche vegetali per l'alimentazione, Roma, 2002) hanno specificatamente trattato della biodiversità, evidenziando nei documenti finali la necessità di preservare questa risorsa naturale.

Pur se esposto ad un'erosione genetica, frutto della selezione vegetale moderna ed alla necessità di mantenere il primato continentale della frutticoltura, la salvaguardia del patrimonio genetico assume caratteri di scelta strategica in quanto può costituire la base di innumerevoli iniziative per la sua valorizzazione ed utilizzo anche nell'ambito della moderna frutticoltura.

Per questo motivo negli ultimi anni, innumerevoli progetti partiti autonomamente nelle singole Regioni, ma anche più complessi e coordinati su scala nazionale, hanno avviato specifiche attività miranti al censimento, descrizione e conservazione di specie autoctone sottoutilizzate od a rischio di estinzione.

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) attribuisce alla biodiversità, ed in particolare alle risorse genetiche un'importanza strategica per il nostro Paese. Ha, pertanto, attivato tutti gli strumenti a sua disposizione al fine di assicurarne la tutela, la conservazione e la valorizzazione. In attuazione della normativa comunitaria e internazionale in materia di biodiversità e con la partecipazione attiva delle Regioni ha elaborato il Piano Nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo con l'obiettivo generale di "coordinare l'insieme delle iniziative e dei rapporti con gli Organismi nazionali ed internazionali che si occupano di biodiversità in agricoltura; nonché dare gli strumenti per attuare a pieno quanto previsto dalla Legge n. 101 del 6 aprile 2004 "Ratifica ed esecuzione del Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura, con Appendici, adottato dalla trentunesima riunione della Conferenza della FAO a Roma il 3 novembre 2001". Ciò al fine di costruire un sistema nazionale di tutela della biodiversità agraria, capace di riportare sul territorio in modo efficace, gran parte della biodiversità scomparsa o a rischio di estinzione, a vantaggio della tutela dell'ambiente, di un'agricoltura sostenibile e dello sviluppo rurale".

Per la corretta caratterizzazione delle varietà locali si deve far riferimento alle Linee guida nazionali per la conservazione *in situ*, *on farmed ex situ*, della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario", adottate con Decreto MiPAAP del 6 Luglio 2012, e in particolare alle linee guida per la biodiversità vegetale (MiPAAF, 2013). Ai fini delle distinguibilità e della stabilità, alle varietà si applicano almeno i caratteri previsti dai questionari tecnici.

In Puglia, i primi interventi organici di recupero e conservazione del germoplasma frutticolo risalgono agli anni Novanta con il finanziamento di progetti da parte della Regione Puglia per l'adeguamento dello stato sanitario delle cultivar locali agli standard obbligatori previsti dalle Direttive della Commissione Europea n. 93/48/CEE del 23 giugno 1993, n. 93/64/CEE del 5 luglio 1993 e n. 93/79/CEE del 21 settembre 1993. In particolare, non si trattò di un semplice recupero di germoplasma, ma di un vero e proprio programma di selezione genetica e sanitaria finalizzato ad ottenere delle accessioni di prunoidee e agrumi di elevato pregio e sanitariamente migliorate. (Di Terlizzi B. *et al.* 1996). Per molte varietà

risultate infette da virus e agenti virus simili economicamente rilevanti, si rese pertanto necessario fare ricorso in maniera massiccia al risanamento (termoterapia e coltura in vitro di apici meristematici), per ottenere delle fonti conformi agli standard fitosanitari previsti dalle predette norme comunitarie. Questa attività e il lavoro svolto negli anni precedenti dal Dipartimento di Patologia Vegetale (ora Dipartimento di Scienze del Suolo delle Piante e degli Alimenti) dell'ex Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari e dall'Istituto di Virologia Vegetale del CNR dall'Istituto Agronomico Mediterraneo consentì alla Regione Puglia, tra le prime in Italia, nel 1993 di attivare la certificazione delle produzioni vivaistiche regionali dei fruttiferi (agrumi e drupacee) e dell'olivo e di contribuire efficacemente alla eradicazione dei focolai di Sharka che erano stati individuati, imponendo ai vivaisti di produrre solo materiali di propagazione di drupacee certificati e agli agricoltori di realizzare i nuovi impianti frutticoli solo con piante certificate (Amenduni *et al.*, 2001), (Savino V. *et al.*, 1995).

Un altro importante contributo della Regione Puglia per la salvaguardia e la valorizzazione del germoplasma locale è stato dato a livello normativo con la Deliberazione del Consiglio regionale del 23/06/1994 n. 871: Adesione al Servizio di certificazione volontaria del materiale di propagazione vegetale istituito con D.M. 2/7/91 n. 289 e potenziamento del corrispondente servizio regionale e finanziario con la realizzazione del Centro di Conservazione per la Pre-moltiplicazione, presso l'Università degli Studi Bari, e del Centro di Pre-moltiplicazione presso il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia", dotando in tal modo il vivaismo regionale di strutture tra le più avanzate d'Italia.

Con la programmazione 2007/2013 la Regione Puglia ha messo in atto delle azioni di sistema fondamentali per il recupero, la conservazione e la valorizzazione del germoplasma a rischio di erosione con due specifiche misure di finanziamento e con la pubblicazione di una legge regionale e del relativo regolamento applicativo.

La prima, misura 214 "Pagamenti agroambientali" - Azione 3 – "Tutela della biodiversità", consisteva in un aiuto quinquennale per quelle aziende con conduttori (agricoltori custodi), che si impegnavano a conservare, *in situ*, le risorse genetiche vegetali autoctone.

La seconda, misura 214 "Pagamenti agroambientali" - Azione 4 – "Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub azione a) progetti integrati per la biodiversità", ha riguardato progetti finalizzati al recupero e valorizzazione di varietà autoctone a rischio di estinzione di numerose specie di interesse agrario. In quest'ambito è stato finanziato il progetto "Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re.Ge.Fru.P.)".

La Regione Puglia ha confermato le predette Misure con programmazione 2014/2020, attraverso la misura 10.2.1 e la misura 10.1.4.

LEGGE REGIONALE

Obiettivo principale della Legge Regionale n. 39 dell'11 dicembre 2013 «Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico» è la "promozione e salvaguardia degli ecosistemi agricoli e forestali delle produzioni legate alla tipicità e tradizione del territorio". In particolare promuove la tutela delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario, forestale e zootecnico, minacciate di erosione genetica o di rischio di estinzione e per le quali esistono interessi ambientali, culturali, scientifici ed economici. Il Regolamento regionale n. 5 del 24 marzo 2016 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario, Forestale e Zootecnico" regola le finalità e gli obiettivi dei programmi di intervento; le modalità e procedure per l'iscrizione al Registro regionale delle risorse genetiche autoctone; la composizione e i compiti della commissione tecnico-scientifica per la biodiversità; i criteri e le modalità per l'adesione alla rete di tutela delle risorse genetiche; il funzionamento della Banca regionale del materiale genetico; l'accesso al materiale genetico conservato, nonché la quantità e modalità di circolazione del materiale genetico di riproduzione e propagazione; le modalità di iscrizione nell'elenco regionale dei coltivatori e allevatori custodi e i requisiti soggettivi e oggettivi necessari all'attribuzione della denominazione di custode e al suo mantenimento; le modalità di concessione e d'uso del contrassegno apposto sui prodotti ottenuti da razze e da varietà locali iscritte nel registro regionale.





Capitolo 2

PROGETTO "Re.Ge.Fru.P." Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese.

Il Progetto Re.Ge.Fru.P (Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese) coordinato dal CRSFA "Basile Caramia" di Locorotondo, con l'aiuto di un ricco partenariato di enti pubblici e privati, è il frutto di una serie di azioni, svolte su scala regionale, dirette alla conservazione ed al recupero del germoplasma frutticolo autoctono; con esplorazioni mirate, rilievi, caratterizzazioni del materiale raccolto, conservazione *in situ* ed *ex situ* si è salvaguardato il germoplasma autoctono, contribuendo a proteggerlo dal rischio dell'estinzione.

E' stato finanziato tramite la misura misura 214 del PSR 2007/2013, "Pagamenti agroambientali" - Azione 4 – "Progetti integrati e sistema regionale della biodiversità sub azione a) progetti integrati per la biodiversità", e tramite il progetto di continuità e di prosecuzione del PSR 2014/2020 misura 10.2.1. Progetti per la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche in agricoltura.

ENTE CAPOFILA
Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" CRSFA

RESPONSABILE SCIENTIFICO
Prof. Vito Nicola Savino

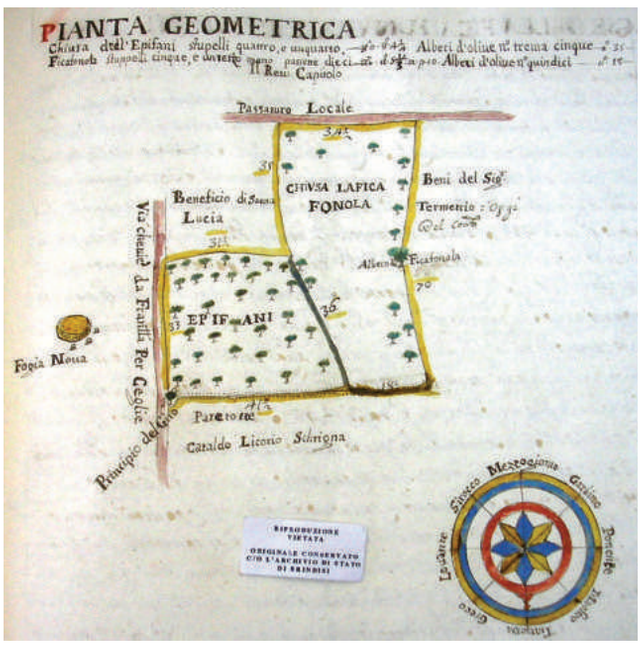
I PARTNER			
ENTI SCIENTIFICI	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)	**COOPERATIVE**	APOFRUIT ITALIA Soc. Coop. Agricola
			Lilith med 2000 Soc. Coop. a.r.l.
	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria- Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti caldo-aridi (CREA-SCA)	**AZIENDE AGRICOLE**	Azienda Agricola "I Giardini di Pomona"
FONDAZIONI	Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario – Orto Botanico del Salento		Azienda agricola "Tornese Gabriele"
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA	Federazione Regionale Coldiretti di Puglia		Azienda agricola "Furni Russi" di Anna Maria Balena
	Confederazione Italiana Agricoltori Puglia		Azienda agricola Masseria "Ficazzana" di Pepe Susanna Maria
	Confagricoltura Puglia		Azienda agricola "Ruralia" di Mustich Loredana Faustina
	Agricoltura è Vita Puglia S.r.l.		Azienda Agricola Sierro lo Greco
	Impresa Verde S.r.l.		Masseria Agrituristica "Masseria Sant'Angelo"
PARCHI E RISERVE	Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"		Azienda Custode Stella Maria D'Onghia
	Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale		Azienda Custode Montanaro Martino
CONSORZI	Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP.	**AZIENDE VIVAISTICHE**	Azienda Vivaistica Spinelli
COMUNI	Comune di Gioia del Colle		Azienda Agricola Vivai Piante Fortunato Luca
	Comune di Orsara di Puglia		

LE ATTIVITÀ

Il recupero del germoplasma autoctono ha riguardato diverse fasi di lavoro:

1. RICERCA BIBLIOGRAFICA DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE

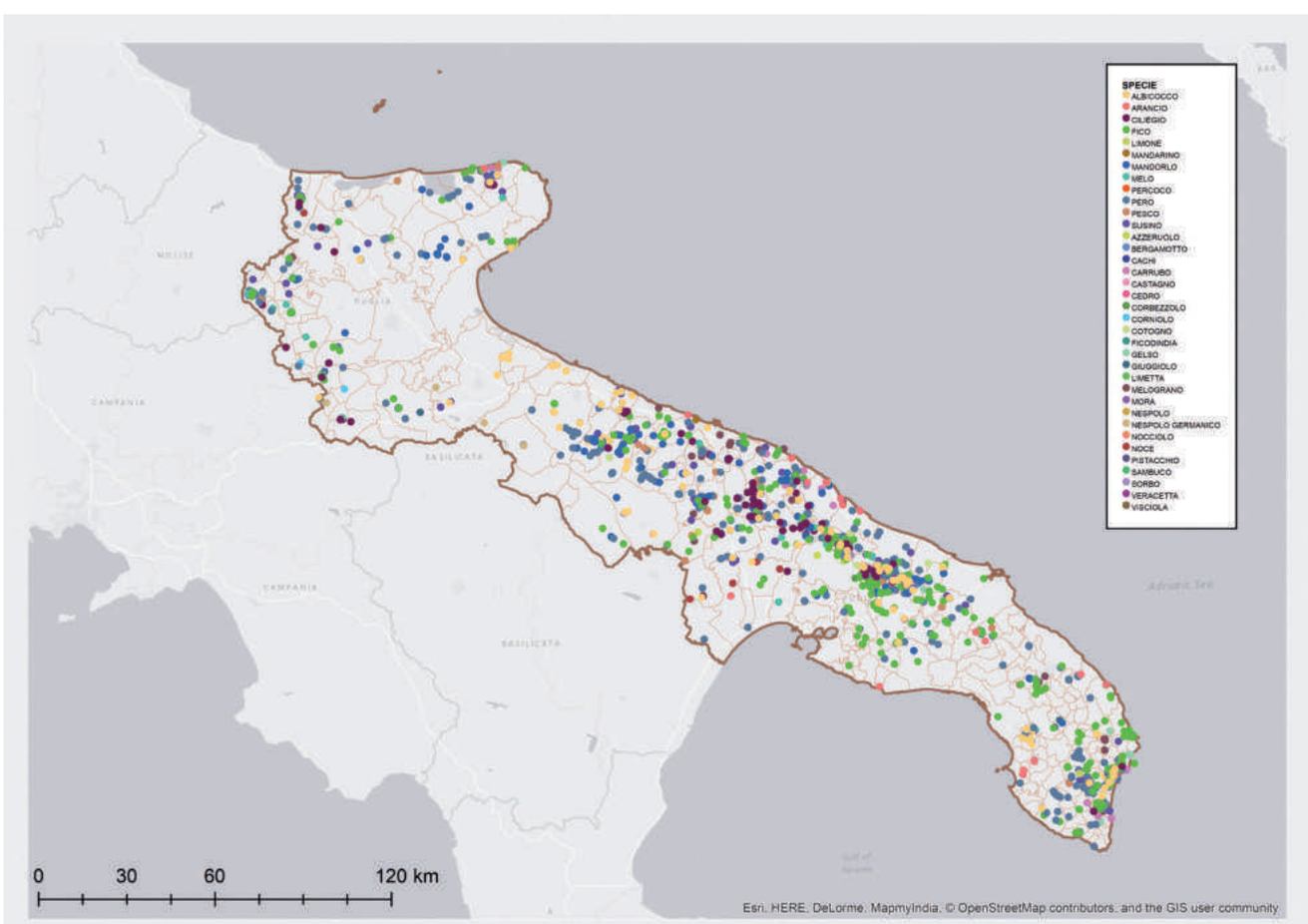
Con la ricerca bibliografica si sono individuate in letteratura le



denominazioni associate a risorse genetiche autoctone frutticole locali, cercando di raccogliere anche informazioni relative alle tecniche di coltivazione e ai sistemi di lotta alle avversità biotiche ed abiotiche usate in passato, informazioni relative alla cultura popolare legata agli usi locali ed alle preparazioni alimentari, all'utilizzo nella pasticceria di fruttiferi, agli utilizzi nella medicina naturale e nell'alimentazione degli animali. Si è cercato di ricostruire inoltre quella che era la diffusione in passato sul territorio delle differenti varietà autoctone delle specie frutticole. La ricerca storica, bibliografica e archivistica ha interessato gli studi editi, fonti di archivio non edite in biblioteche pubbliche e/o private presenti sul territorio Regionale ed extraregionale, consentendo il recupero di più di 300 documenti che sono stati digitalizzati e inseriti nel database di progetto.

2. INDIVIDUAZIONE DEGLI ECOTIPI SUL TERRITORIO E LORO GEOREFERENZIAMENTO

L'attività è consistita nella individuazione sui diversi territori delle piante appartenenti alle varietà autoctone a rischio di estinzione; l'individuazione è stata avviata preliminarmente attraverso informazioni già disponibili quali documentazioni storiche e fonti bibliografiche, nonché con la ricerca di nuove informazioni presso agricoltori ed appassionati, collezioni varietali di Enti, privati, Organizzazioni di categoria, mercati generali, guardie campestri, ecc. Sulla base delle indicazioni reperite sono stati effettuati i sopralluoghi in campo per la verifica dell'identità varietale delle accessioni, il loro georeferenziamento con GPS e la raccolta della documentazione fotografica. La descrizione ed il confronto tra le differenti accessioni individuate ha consentito di verificare l'identità varietale, individuare casi di sinonimia/omonimia, nonché individuare eventuali biotipi/cloni fenologicamente differenti. Questo progetto, ha consentito l'individuazione e la georeferenziazione di circa 2.300 accessioni.



3. LA CONSERVAZIONE *EX-SITU* DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE

L'obiettivo principale della conservazione *ex situ* è quello di conservare nel lungo periodo, le accessioni da frutto presenti sul territorio pugliese. Le collezioni di germoplasma costituiscono uno dei mezzi più importanti per la salvaguardia della biodiversità, in quanto riducono il rischio della perdita di genotipi potenzialmente utili per il futuro, consentendo inoltre di fornire indicazioni agli agricoltori custodi riguardo le specifiche esigenze varietali (es. impollinazione, potatura, raccolta e conservazione dei frutti/semi). Inoltre permettono di conservare/studiare/caratterizzare le varietà a confronto dal punto di vista agronomico, produttivo e qualitativo, consentendo altresì di verificare sinonimie ed omonimie e individuare biotipi/ecotipi di particolare interesse produttivo.

In Puglia sono presenti numerose collezioni di germoplasma frutticolo costituite nel tempo da appassionati e da istituzioni scientifiche. Con il progetto Re.Ge.Fru.P. si è cercato di metterle in Rete e in diversi casi di potenziarle.

In particolare, è stata costituita la Collezione Regionale del Germoplasma Frutticolo presso il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" in cui sono inserite oltre 1.200 accessioni di varietà locali: agrumi 50, albicocco 36, ciliegio 67, fico 324, mandorlo 251, melo 32, pero 235, pesco 52, susino 63, fruttiferi minori 60 (azzeruolo, sorbo, giuggiolo, corniolo, castagno, carrubo, cotogno, gelso, melograno, nespolo europeo, nocciolo e noce).

Inoltre, sono presenti le collezioni di altri Enti Pubblici e territoriali, quali:

- Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti "DiSSPA" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, in agro di Valenzano (Ba), con 126 accessioni di cui 61 di mandorlo, 32 di fico, 23 di ciliegio, 10 di melograno.
- Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti Caldo Aridi del CREA, in agro di Bitetto (Ba) e Rutigliano (Ba), con un'ampia collezione di germoplasma di mandorlo di cultivar di diversa provenienza di cui 104 di origine pugliese.
- Fondazione per la Gestione dell'Orto Botanico Universitario (Orto Botanico del Salento), con circa 60 accessioni di fico, 20 di pomacee, 10 di mandorlo e una cinquantina tra susino, melograno e altri frutti minori recuperate in tutto il territorio salentino.
- Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale, in agro di Manduria (Ta), con 50 accessioni diverse di fruttiferi recuperate dell'areale della provincia di Taranto.
- Consorzio di Valorizzazione e tutela degli Agrumi del Gargano, in agro di Rodi Garganico (Fg), con più di 40 accessioni autoctone di agrumi del Gargano.
- Comune di Orsara di Puglia (Fg), con più di 40 accessioni di varietà autoctone tipiche dei Monti Dauni, con particolare riferimento al melo e al pero.
- Comune di Gioia del Colle (Ba), con diverse accessioni di mandorlo, fico, pero, ciliegio, susino e pesco del territorio della provincia di Bari.

Inoltre, sono state potenziate le collezioni di aziende private, quali:

- Azienda agricola "I giardini di Pomona", in agro di Cisternino (Br), con una vasta collezione internazionale di piante da frutto, in particolare fico, e diverse accessioni autoctone: 101 di fico, 22 di pero, 26 di mandorlo, 7 di susino e ciliegio, 3 di albicocco, 2 di pesco e 4 di fruttiferi minori.
- Azienda agricola "Ruralia" con due diversi campi collezione in agro di Monteroni (Le) e Diso (Le), che ospitano circa 90 varietà di fico, oltre 20 di pero, melograni, cotogni, susini, mandorli ed altri frutti minori come giuggiolo, nespolo europeo, azzeruolo, sorbo.
- Azienda agricola "Furni Russi", in agro di Carpignano Salentino (Le), con 80 accessioni di fico e diverse varietà di altre specie fruttifere tradizionali.
- Azienda agricola "Masseria Ficazzana", in agro di Salve (Le), con 25 accessioni di fico e 13 di pero oltre a vetusti esemplari di mandorlo ed altri frutti minori.
- Azienda agricola "Gabriele Tornese", in agro di Copertino (Le), con circa 100 accessioni diverse di fico.

4. IDENTIFICAZIONE VARIETALE E CARATTERIZZAZIONE

Le accessioni recuperate sono state caratterizzate morfologicamente e geneticamente. La caratterizzazione pomologica è consistita nell'esecuzione di un programma di rilievi pomologici e produttivi di campo, nonché la determinazione dei parametri qualitativi dei frutti, al fine di acquisire tutte le informazioni bio-morfologiche necessarie alla compilazione delle schede descrittive/pomologiche per ciascuna delle varietà autoctone recuperate sul territorio regionale e/o



presente nelle collezioni *ex-situ* e *in-situ*.

La caratterizzazione genetica è stata effettuata mediante marcatori SSR (Simple SequenceRepeats). Ciò ha permesso l'individuazione di casi di sinonimia e omonimia, nonchè la costruzione di una banca dati con i profili di tutte le accessioni saggiate e l'ottenimento di diversi alberi filogenetici.

5. CARATTERIZZAZIONE FITOSANITARIA E RISANAMENTO

Di tutte le accessioni in conservazione *in situ* ed *ex situ* è stata effettuata la valutazione dello stato sanitario, considerando sia gli agenti infettivi da quarantena sia quelli contemplati dalla normativa obbligatoria dal DM 14/4/1997 (*Conformitas Agraria Comunitatis* - CAC). Per alcune accessioni delle specie in certificazione, nell'ambito del Servizio di Certificazione Volontaria Nazionale, di elevato pregio e per le quali c'è un interesse commerciale, l'accertamento dello stato sanitario è stato effettuato secondo i protocolli dei DDMM 20/11/2006. Per le specie non contemplate dal DM 14/4/1997, è stato comunque valutato lo stato sanitario considerando gli organismi infettivi che determinano danni economicamente rilevanti. Gli accertamenti sanitari sono stati eseguiti con le tecniche diagnostiche (immunoenzimatiche, molecolari e biologiche) previste per i singoli virus, viroidi e agenti virus-simili previsti dai protocolli ufficiali. Le accessioni di pregio e risultate infette sono state risanate mediante termoterapia o coltura *in vitro* di apici meristematici da sole o in combinazione tra loro.

6. DATABASE E CARTOGRAFIA

Tale attività ha permesso la costruzione di un database informatico delle accessioni autoctone di specie frutticole fruibile dal SIT regionale e la realizzazione di cartografie tematiche su materiale vegetale individuato e selezionato. La banca dati contiene tutte le informazioni, i dati, le immagini, i rilievi e le analisi delle caratterizzazioni raccolte in occasione delle singole attività di progetto.

Il suddetto database, concepito in modo da essere perfettamente integrabile con il SIT regionale e consultabile dalle istituzioni scientifiche e dai privati, consente pertanto di conoscere tutte le caratteristiche (morfologiche, molecolari, bioagronomiche) delle varietà frutticole a rischio di erosione genetica. Il geodatabase è quindi in grado di integrare la complessità delle informazioni alfanumeriche derivanti dalla raccolta e caratterizzazione delle accessioni con dati geografici acquisiti attraverso la georeferenziazione di tutte le operazioni di campo e con la documentazione fotografica organizzata in un archivio e collegata al geodatabase attraverso un sistema di link.

7. REALIZZAZIONE DELLE SCHEDE POMOLOGICHE E FITOSANITARIE

Per ogni accessione è stata realizzata la relativa scheda pomologica e fitosanitaria. Nel presente atlante sono rappresentate le principali varietà rilevate nel corso del progetto.

8. CONSERVAZIONE *IN SITU* DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE

Per conservazione *in situ* si intende il continuato mantenimento di popolazioni di specie coltivate nella comunità biotica e abiotica di cui fanno parte (Frankel e Soulè, 1981). La conservazione *in situ* è definita generalmente come *on farm* (in azienda), ed è complementare alla conservazione *ex situ* per la salvaguardia della biodiversità. Se da un lato la conservazione *in situ* garantisce la presenza di una determinata varietà nel proprio territorio di origine, la conservazione *ex situ* ne garantisce la sopravvivenza.

Nell'ambito del progetto Regefrup sono state supportate le collezioni *in situ* presenti nelle seguenti aziende/enti territoriali:

- Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"; in stretto rapporto con nuclei di macchia mediterranea, sono conservati fruttiferi minori come carrubo, fico d'India, fico, pero, gelso, immersi nel paesaggio agrario dei terrazzamenti olivetati costieri.
- Azienda Agricola D'Onghia Maria Stella, in agro di Castellana Grotte (Ba), con la conservazione in situ di oltre 20 cultivar diverse di ciliegio:
- Azienda agricola Montanaro Martino, in agro di Ceglie Messapica (Br) e Ostuni (Br), con la conservazione di 50 varietà diverse di mandorlo, albicocco, ciliegio, susino, pesco, pero, melo, azzeruolo, gelso, melograno.
- Azienda Agricola Sierro lo Greco, in agro di Laterza (Ta), masseria didattica che possiede in collezione di circa 40 varietà di diversi fruttiferi;
- Masseria Agrituristica Sant'Angelo, in agro di Corigliano d'Otranto (Le), possiede in collezione di circa 30 varietà di diversi fruttiferi, in particolare fico.





Capitolo 3
CENNI STORICI DELLA FRUTTICULTURA PUGLIESE

L'agricoltura ha rappresentato per la Puglia la principale occupazione e, direttamente o indirettamente, la fonte di reddito fondamentale dei suoi abitanti, dalle origini fino al primo conflitto mondiale (Colombo, 2001). Come in altre parti d'Italia, il differente uso del suolo regionale è stato condizionato da fattori di diversa natura, come la posizione geografica e le tradizioni locali che sono spesso retaggio delle numerose colonizzazioni subite nel corso della sua storia da parte di popoli molto diversi (greci, arabi, normanni, francesi, spagnoli, ecc.).

La situazione agricola e sociale che si presentava all'inizio del 1500 mostrava i segni evidenti di quanto si era andato sviluppando nel precedente periodo medioevale, che a sua volta si era adattato, nelle sue linee fondamentali, ad una realtà agricola e sociale già definita nel corso di un plurisecolare arco di tempo (Poli, 1990). In questa epoca il paesaggio agrario pugliese era prevalentemente caratterizzato dall'oliveto, dal vigneto e dal mandorleto, con le sole eccezioni del Gargano boscoso, del Tavoliere cerealicolo e pastorale e della Murgia Alta anch'essa pastorale. Così veniva descritta la Puglia agricola in alcuni documenti dell'epoca. Non mancava tuttavia la coltivazione di altre specie arboree (fichi, carrubi, peri, gelsi, melograno, agrumi, ciliegi ecc.) che, per quanto capillare, era limitata quasi sempre a piante sparse negli oliveti, nei mandorleti, nei vigneti, nei seminativi e negli orti mediterranei, così come viene riportato dall'Alberti (1550). Nei due secoli successivi non ci furono sostanziali modifiche agli assetti colturalie al paesaggio agrario già definito tra il '400 ed il '500 (De Salis Marschlins, 1789; Poli, 1996).

Nella prima parte del diciannovesimo secolo, Russo (2011) dà la seguente descrizione della diffusione in Puglia delle colture arboree: in Capitanata solo il 4% della superficie agraria e forestale veniva destinato ad oliveti, vigneti ed altre colture arboree come gli agrumi del Gargano (nell'oasi collocata tra Rodi, Vico e Peschici); in Terra di Bari veniva invece riservato alle colture legnose circa il 20%, con prevalenza di olivo, vite e mandorlo; analoghe percentuali si registravano in Terra d'Otranto, con una composizione però differente del comparto che vedeva una quota più elevata dell'oliveto e una minore del vigneto, mentre tra le arboree minori spiccava il fico e piuttosto frequente, infine, era la presenza del frutteto nei tradizionali giardini periurbani. Significativi cambiamenti degli ordinamenti colturali regionali si registrarono nella seconda metà di questo secolo quando, per motivi di natura commerciale, si diffuse notevolmente la viticoltura da vino. Tale sviluppo però fu di breve durata, soprattutto a causa della invasione della fillossera che raggiunse la Puglia negli ultimi anni di questo secolo.

Nel secolo successivo, dopo la devastazione fillosserica e il primo conflitto mondiale il Ricchioni (1939) evidenzia un forte incremento della superficie investita a coltivazioni legnose specializzate che dai dati statistici ufficiali risultava pari al 30,9% (572.920 ha) di quella totale coltivata in Puglia. Facendo riferimento ai dati pubblicati dal Catasto agrario del 1939, lo stesso Autore delinea un quadro sintetico ma puntuale della diffusione in Puglia dei diversi fruttiferi coltivati a cavallo tra le due guerre mondiali. Il mandorlo a quell'epoca era la specie più diffusa dopo l'olivo e la vite, occupando il 12,5% della superficie complessiva delle legnose specializzate in regione. La produzione di mandorle in Puglia, con circa due milioni di quintali, contribuiva a quell'epoca a più di un terzo di quella totale nazionale. Veniva comunque sottolineata la presenza di varietà di pregio che davano produzioni ricercatissime, come ad esempio la "Rachele", la "Santoro", la "Fragiulio", la "Catuccia" e la "Tuono", coltivate ancora ai giorni nostri. Il fico seguiva il mandorlo per diffusione in Puglia. La maggiore concentrazione di ficheti si aveva nelle province di Brindisi e Lecce, molto più bassa era la coltivazione di questa specie nelle tre province rimanenti. Venivano coltivate varietà sia unifere che bifere. Il Ricchioni, in particolare, citava la coltivazione di varietà principali, alcune delle quali ancora importanti per la regione, come "Dottato", "Verdiso", "Puccio" e "Bianco", ma sottolineava anche la presenza di numerose altre varietà coltivate.

Anche gli agrumi venivano coltivati a quell'epoca, prevalentemente in provincia di Foggia e particolarmente sul Gargano settentrionale dove si coltivavano principalmente









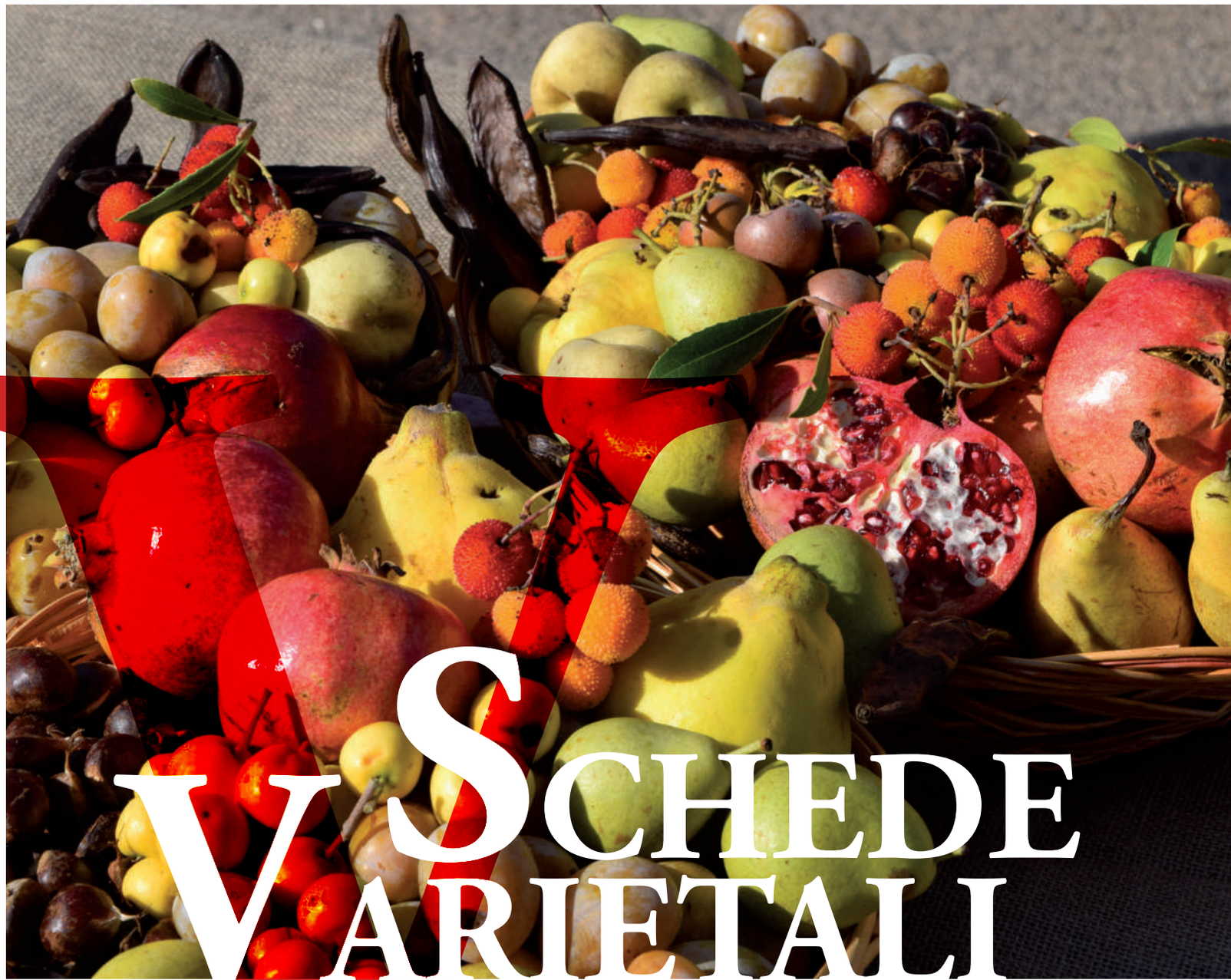
aranci e limoni. Il Ricchioni, nello stesso studio, motivava la scarsa diffusione di altri fruttiferi in Puglia per le particolari condizioni climatiche avverse e per la scarsa disponibilità di acqua per l'irrigazione. Il pesco, il ciliegio e l'albicocco rappresentavano le drupacee più diffuse in regione, molto meno presente era il susino. Il pesco era coltivato soprattutto in provincia di Brindisi ed in minor misura in provincia di Bari. Il ciliegio trovava la sua collocazione principale in Terra di Bari e in parte in provincia di Taranto. Venivano coltivate varietà tenerine e duracine, sia a maturazione precoce che tardiva: tra le tenerine precoci viene ricordata la "Fuciletta", tra le varietà a frutto consistente la "Tosta", entrambe tuttora coltivate. Dell'albicocco, diffuso in massima parte in provincia di Bari, venivano indicate alcune varietà di pregio tra cui eccellevano "Cibo del Paradiso" di Bisceglie, "Tonda precoce" di Manfredonia e "Mandorla dolce" del Brindisino. Molto scarsa era la produzione di susine tra le quali venivano evidenziate le "pregiatissime" varietà agostane a polpa gialla. Tra le pomacee coltivate il Ricchioni sottolineava che in Puglia aveva grande diffusione il cotogno, minima il pero e quasi nessuna il melo. Per il pero, in particolare, evidenziava la coltivazione di varietà locali a maturazione precoce e con frutti piccoli, ma di buon sapore.

Il Novecento può definirsi un secolo straordinario per l'agricoltura pugliese che non aveva mai vissuto prima così profonde e diffuse trasformazioni in grado di mutarne l'assetto produttivo e le condizioni economiche e sociali (Colombo, 2001). Tuttavia, buona parte delle aree pugliesi in cui prevalevano le colture arboree, per la natura rocciosa dei suoli e la diffusa presenza di specie autoctone spontanee o di antica coltivazione (olivo, mandorlo, vite) non furono toccate dalle grandi opere di bonifica e di trasformazione fondiaria che a partire dalla seconda metà degli anni '20 del secolo scorso furono realizzate in Puglia (Colombo, 2001). I profondi cambiamenti registrati per la frutticoltura pugliese a partire dagli anni Cinquanta e Sessanta sono stati indotti infatti da innovazioni tecniche quali la diffusione di sistemi di allevamento innovativi (ad esempio il tendone per l'uva da tavola), l'introduzione dell'irrigazione localizzata, che si è accompagnata al diffuso reperimento da parte di privati di risorse idriche da pozzi profondi, l'utilizzo su vasta scala di macchinari per la trasformazione delle rocce affioranti in terreni agrari adatti alla viticoltura di qualità e alla frutticoltura in generale, l'uso di varietà pregiate ed altro ancora. Nel secolo scorso inoltre si sono registrate significative variazioni sia delle superfici che delle produzioni dei fruttiferi in Puglia (Colombo, 2001). Per il mandorlo, ad esempio, sono calate drasticamente superfici e produzioni, per gli agrumi, al contrario, sono stati registrati importanti incrementi sia di superfici che di produzioni. In generale, i fruttiferi, una volta distribuiti su gran parte della regione in coltura promiscua o ripetuta, per l'autoconsumo o per i mercati locali, sono oggi allevati prevalentemente in coltura specializzata, per il mercato nazionale e comunitario.

Con la sola eccezione per il mandorlo, l'uso su larga scala di nuove varietà, spesso più produttive e meglio rispondenti alle richieste del mercato, ha contribuito ad una drastica erosione del patrimonio genetico frutticolo regionale. Nonostante ciò, i numeri della biodiversità frutticola pugliese appaiono rilevanti come si è potuto accertare dai risultati del progetto Re.Ge.Fru.P. Esaminando i dati si rileva che solo in alcuni casi (mandorlo, vite, olivo, carrubo) la ricchezza di biodiversità è proporzionale alla rilevanza economica e alla diffusione che questa o quell'altra coltura assumeva o tutt'ora ricopre in Puglia; in altri casi, come per il pero, pur non essendo mai esistita una coltivazione specializzata orientata al mercato, l'elevatissimo numero di cultivar locali con maturazione scalare, tipica dei frutteti familiari, è riconducibile proprio all'uso domestico come fonte di frutta fresca da giugno fino all'autunno inoltrato.

I nomi delle varietà autoctone pugliesi sono spesso associati a luoghi ed a tutto quello che in essi fa parte della cultura contadina e ne costituisce la vera identità. 'Filippo Ceo", "Genco", "Riviezzo", "Sciacallo" sono cognomi o ancora meglio soprannomi di antiche famiglie pugliesi che hanno dato i natali ad antiche varietà di mandorlo che si sono diffuse sul territorio. Sant'Anna, San Giovanni, San Lorenzo, Sant'Antonio, San Luigi, S. Pietro, Carmelitana sono tutti nomi di vecchie varietà di frutti quali pesche, pere, fichi, susini, che maturano in quelle festività.

Sono solo alcuni dei nomi di antiche varietà coltivate, che riecheggiano nella memoria dei nostri nonni, che hanno fatto la storia della nostra agricoltura e della nostra alimentazione (Trotta L. *et al.*, 2013).



V SCHEDE VARIETALI



AGRUMI

Agrumi

Gli agrumi appartengono all'ordine delle *Geraniales*, famiglia delle *Rutaceae,* sottofamiglia *Aurontioideae*. I diversi agrumi che oggi conosciamo derivano da tre specie: il pummelo, il cedro e il mandarino, i quali a loro volta deriverebbero da un antenato comune che si sarebbe originato circa 20-30 milioni di anni fa nelle regioni tropicali e subtropicali del sud est asiatico, in una vasta area che comprende Cina, Malesia, India e Indonesia.

Il cedro (*Citrus medica* L.*)* è molto probabilmente originario dell'India e fu il primo agrume a essere scoperto dagli Europei grazie alle conquiste di Alessandro Magno (356-323 a.C.), nella Media e nella Persia. I botanici greci al suo seguito lo chiamarono Mela della Media (*malus medica)* mentre in seguito Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia* fu il primo a chiamarlo *Citrus*.

Il mandarino (*Citrus reticulata* Blanco) è sicuramente originario della Cina, mentre le prime varietà in Europa sono state introdotte in Inghilterra nel 1805 e da lì si è portato in Sicilia e nel resto d'Europa.

Il pummelo (*Citrus maxima* (Burmm.) Merr.) è anch'esso originario del sud est asiatico, è l'agrume dal frutto più grande. In genovese viene chiamato sciadocco, dal nome del capitano inglese Shaddock che lo diffuse in Europa e in America.

Con il trascorrere del tempo queste specie basilari si diversificarono, favorite dai processi di selezione naturale, ibridazioni occasionali, mutazioni, apomissie, ecc. Con l'ausilio dell'uomo poi questi processi si accelerarono,











le piante furono trasportate in luoghi diversi dando luogo a differenti specie e varietà.
Di seguito si riporta la genesi delle principali specie di agrumi coltivate.
L'arancio dolce (*Citrus x sinensis* (L.) Osbeck), è il più importante da un punto di vista commerciale, si è originato da un incrocio avvenuto circa 4000 anni fa tra mandarino e pummelo, così come anche l'arancio amaro (*Citrus x aurantium* L.). L'arancio dolce è stato introdotto in Europa dalla Cina nel XV secolo dai navigatori genovesi e portoghesi, il nome dialettale delle arance in alcune zone come la Sicilia, Basilicata e Calabria è proprio Portogallo.
Il limone (*Citrus x limon* (L.) Burmann) si è originato in Asia da un incrocio tra cedro e arancio amaro. Fu portato dagli Arabi in Europa e le prime coltivazioni in Sicilia sorsero nel Basso Medio Evo.
Il clementino (*Citrus x clementina*) è un incrocio tra arancio dolce e mandarino, avvenuto in Algeria circa un secolo fa, da parte di un sacerdote di nome Clèment.
Il pompelmo (*Citrus x paradisi* Macf.) si è generato nel 1700 nelle isole Barbados da un incrocio naturale tra arancio dolce e pummelo.
Il bergamotto (*Citrus x bergamia* Risso e Poiteau) si pensa abbia origine da una mutazione, per mutazione genetica a partire dal limone, arancia amara o limetta.
Il lime o limetta (*Citrus x aurantifolia* (Christ.) Wing) deriva molto probabilmente da un incrocio tra cedro e limone. Vengono distinte le limette acide e le limette dolci, queste ultime però originatosi probabilmente da un incrocio tra cedro e arancio dolce.
Il mapo (*Citrus x tangelo*) è un incrocio tra mandarino e pompelmo ottenuto nel 1950 nel Centro di ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee (ACM) di Acireale.
Il chinotto (*Citrus myrtifolia Raf.*) si pensa sia una mutazione spontanea dell'arancio amaro.
Esistono inoltre altre specie di interesse soprattutto ornamentale e non appartenenti al

genere *Citrus* come il Kumquat (*Fortunella spp*.) e il Calamondino (*Citrofortunella x microcarpa*). Mentre come portainnesti oltre all'arancio amaro, vengono utilizzate altre specie del genere *Poncirus* o ibridi derivati dall'incrocio tra arancio amaro e *Poncirus trifoliata*.

Con poche eccezioni (ad esempio il *Poncirus trifoliata*) gli agrumi sono piante sempreverdi. Le foglie sono lanceolate o ellittiche, intere, coriacee, articolate sul picciolo. Sembrano foglie semplici, ma sono in realtà composte, è visibile la foglia centrale di un antico insieme di tre foglioline che è andato perduto con lo sviluppo; solo il *Poncirus* conserva la forma originale a tre unità. Possono essere o meno spinescenti.

I fiori si chiamano zàgare e crescono in infiorescenze corimbose oppure sono solitari. La corolla a petali liberi racchiude moltissimi stami; il pistillo ha un ovario con almeno cinque logge ricche di ovuli. I fiori degli agrumi sono generalmente bianchi, sebbene alcune specie presentino boccioli variamente colorati, per cui alle volte i petali conservano lievi sfumature di colore all'attaccatura. I fiori di limone e di cedro hanno generalmente una sfumatura violacea. A seconda della specie, i fiori sono di grandezza variabile, e possono misurare da 1 a 5 cm di diametro. Sono tutti molto profumati.

In botanica il frutto degli agrumi è chiamato esperidio. La forma varia da tondeggiante, a volte schiacciata ai poli, a un ovoide allungato e appuntito. L'epicarpo o esocarpo è ricco di ghiandole contenenti oli essenziali ed è costituito da uno strato esterno rugoso, raramente liscio, colorato dal giallo all'arancione fino al rosso, e da uno strato interno bianco e spugnoso chiamato albedo che può essere più o meno spesso. L'endocarpo, la parte più interna, è suddiviso in logge (spicchi) per mezzo di sottili membrane; all'interno si trovano cellule, le vescicole, ripiene di una soluzione acquosa di zuccheri e acidi. Entro ogni loggia si possono riscontrare da 4 a 8 ovuli i quali possono o meno originare altrettanti semi. I semi, di colore biancastro, di forma ovoidale, contengono, in genere, più embrioni, di cui uno ha avuto origine dalla fecondazione, mentre i restanti sono apodittici e pertanto con patrimonio cromosomico identico a quello della pianta madre. L'epoca di fioritura è alquanto variabile andando da febbraio-marzo all'estate; parimenti varia l'epoca di maturazione che va dall'autunno alla primavera dell'anno successivo. Gli agrumi hanno una certa attitudine alla rifiorenza.

Nella diffusione degli agrumi in Italia, l'aspetto ornamentale ha prevalso inizialmente su quelli commerciali del frutto, entrando negli antichi giardini rinascimentali del '500 ad esempio nelle ville medicee, ma anche in Puglia, come testimoniano alcune testimonianze storiche. Nel 1602 infatti, Arcangelo Galderisi, di Monopoli (Ba) dichiara di possedere *"un giardeno di citrangole et frutti diversi a confine con quello degli eredi di Giovanni Donato Guida"* (Selva d'Oro, Catasto del 1602 o del Positano, partita n. 624). Gli agrumi sono anche presenti nei principali giardini storici del Salento, mentre la zona tra Gallipoli e Alezio (Le), era una delle più antiche





oasi agrumarie della regione dove si coltivava la varietà di Arancio *Nostrale o Piattello* e le *Vaniglia*.

La zona storica più importante in Puglia per la coltivazione degli agrumi è, però, senza dubbio il Gargano. I primi riferimenti storici sull'esistenza della loro coltivazione sul territorio risalgono all'anno 1003, grazie a Melo, principe di Bari, che, volendo dare dimostrazione ai Normanni della ricchezza produttiva delle terre garganiche, spedì in Normandia i "pomi citrini" del Gargano, corrispondenti al melangolo (arancio amaro). La zona di produzione, è concentrata nel tratto costiero - sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano, compreso nel territorio dei comuni di Rodi Garganico, Vico del Gargano e Ischitella. I nomi di Ciampa & Sons, De Felice, Ricucci, Ruggero, Del Giudice, Pacifico, Russo, Ognissanti, Gramigna, Carnevale, Giovannelli, singolarmente o uniti nella "Società Agrumaria di Rodi", erano "premiate ditte", che partecipavano con successo alle fiere internazionali di Parigi, Londra e New York già dalla fine dell'Ottocento.

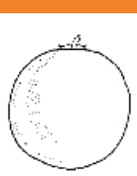
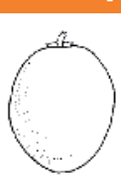
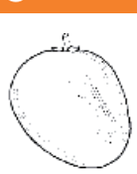
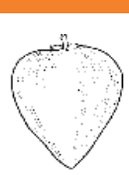
Le suggestive, coloratissime locandine in inglese, ne costituirono gli accattivanti promo. I pubblicizzati aranci, limoni e cedri, trasportati in Dalmazia e a Trieste da otto trabaccoli e da numerosi barconi, venivano smistati in Germania, Austria, Jugoslavia, Ungheria. Nel 1870 Isidoro Tomas aprì un canale commerciale transoceanico con gli Stati Uniti d'America. Col succo dei limoni i Tomas e i Coston fabbricavano a Rodi il rinomato estratto di "poncio", molto richiesto in Germania. Gli oli essenziali erano ricercati dai profumieri per le loro fragranze.

Fin dal 1700 gli agrumi del Gargano inoltre sono protagonisti di un'importante processione, che ancora oggi si tiene ogni anno a febbraio, in onore di San Valentino, Santo protettore degli agrumeti, a Vico del Gargano, durante la quale si benedicono le piante e i frutti di aranci e limoni.

Il Consorzio di Tutela "Gargano Agrumi", con il sostegno dell'Ente Parco Nazionale del Gargano ha ottenuto nel 2001 il riconoscimento del marchio IGP per gli agrumi garganici, importante attestato di elevata qualità del prodotto. Anche l'Associazione Slow Food, ha inserito gli agrumi garganici tra i circa 100 presidi dei prodotti tipici italiani, oggetto di massima tutela.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO		
		
ASSURGENTE	REGOLARE	PROSTRATO

FORMA DEL FRUTTO					
					
SFEROIDALE	ELLISSOIDALE	PIRIFORME	OBLIQUO	OBVOIDALE	OVOIDALE

BIONDO DEL GARGANO

ORIGINE

La zona geografica di origine e diffusione è ubicata nella provincia di Foggia e comprende precisamente il tratto costiero - sub costiero settentrionale del promontorio del Gargano che va da Vico del Gargano a Rodi Garganico, fin sotto Ischitella. Il Biondo del Gargano è un gruppo e si presenta con quattro morfotipi che i "giardinieri" garganici sanno ben distinguere: arancia "a pera" (piriforme); arancia "squacciata", di forma ellissoidale; arancia "sferica di San Nicola", il cui frutto è globoso, maggiormente presente in contrada San Nicola, in agro di Vico del Gargano; arancia "femminina", a frutto doppio. Il Biondo è anche denominato Arancio mistico o Nostrale.



ALBERO

Di vigore medio-elevato, a portamento rotondeggiante ma non uniforme su tutta la chioma.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare liscio. Picciolo fogliare medio-piccolo.



FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 100-130 g).
Forma sferoidale, leggermente appiattito, con base leggermente incavata e depressa, calice presente. Navel assente.
Buccia di colore giallo dorato intenso-arancio chiaro, superficie finemente papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore medio fine e poco aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio forte.
Polpa di colore giallo arancio, uniforme con tessitura grossolana, resa in succo abbondante.
Semi rari, 1-4.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità medio-alta.
Maturazione scalare, da marzo fino a maggio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante, produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Viscio G., 1900; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N., 2017.



DURETTA

ORIGINE

Varietà antichissima del Gargano. Sono definibili almeno tre morfotipi, distinguibili sul piano della forma e della pigmentazione della polpa. Si ha infatti un morfotipo tendenzialmente discoidale (in vernacolo "arancia tosta squacciata") con buccia più spessa; un morfotipo ovoidale, conosciuto in vernacolo come "Arancia tosta a viso lungo"; infine un morfotipo a polpa pigmentata, conosciuto in vernacolo come "arancia tosta sanguigna". Dei tre tipi descritti il più diffuso è il primo; il tipo "sanguigno" è invece rarissimo, in via di definitiva scomparsa. Di quest'ultimo è stato rilevato un solo esemplare nell'orto dell'ex Abazia di Montenero. Sono in corso iniziative di recupero della cultivar con dei piccoli impianti. La cultivar in esame fa parte dell'IGP Arancia del Gargano, Riconoscimento CE, Reg. CE n. 1017 del 30.08.07 (GUCE L. 227 del 31.08.07).



ALBERO

Di vigore medio-elevato, a portamento rotondeggiante ma non uniforme su tutta la chioma.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare liscio. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori solitari, molto numerosi.

FRUTTO

Medio (peso medio 80-100 g).
Forma sferoidale od ovoidale, base piatta, calice presente, leggermente incavato. Navel assente.
Buccia medio-fina, di colore giallo dorato intenso-arancio chiaro con intensità varia, superficie finemente papillata, molto liscia, ghiandole oleifere presenti.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio-forte.
Polpa di colore giallo-arancio, uniforme, molto croccante, a tessitura fine, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Saporita, molto dolce e aromatica. Acidità medio-bassa.
Maturazione scalare, da dicembre fino ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione abbastanza costante. Produttività medio-alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Viscio G., 1900; Giovannelli G., 1926; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N. 2017.



NOSTRALE DI ALEZIO

ORIGINE

Varietà molto antica, ormai rarissima, che rappresentava la vecchia agrumicoltura salentina che veniva praticata nella zona attorno a Gallipoli e Alezio. L'accessione è stata infatti ritrovata nel giardino di un monastero proprio ad Alezio. E' anche chiamato Piattello di Alezio o semplicemente Piattello, per la forma schiacciata del frutto.



ALBERO

Di vigore medio-elevato, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori solitari, molto numerosi.



FRUTTO

Medio (peso medio 80-100 g)
Forma sferoidale-appiattito, con base leggermente incavata e depressa calice presente. Navel assente.
Buccia di colore arancio pallido, superficie papillata, con presenza di ghiandole oleifere, di spessore medio e fortemente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore arancio, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi presenti, abbastanza numerosi, fino a una decina.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità media.
Maturazione scalare, intermedia, da gennaio a marzo.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.



OVALE CALABRESE

ORIGINE

E' una cultivar italiana tradizionale, con eccellenti caratteristiche qualitative del frutto, ma ormai sempre più rara. Si ritrova in alcuni giardini storici o agrumeti famigliari in Salento e nel Tarantino, raramente anche negli agrumeti di Monopoli (Ba) e Fasano (Br).



ALBERO

Di vigore medio, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori solitari, molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 100-130 g).
Forma ellissoidale, con base leggermente incavata e depressa, calice presente. Navel presente.
Buccia di colore arancio, superficie finemente papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore sottile e mediamente aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto forte.
Polpa di colore arancio, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi rari, 1-4.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità medio-alta.
Maturazione scalare, da marzo fino a maggio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.





PORTOGHESE

ORIGINE

Questa denominazione è stata utilizzata in molte regioni italiane per indicare genericamente l'arancio dolce; ciò darebbe credito alla tesi secondo la quale la specie è stata introdotta nel Mediterraneo proprio dai Portoghesi (Calabrese, 1990). Nel Salento con questo nome viene indicata una varietà tradizionale bionda, ed è presente solo in vecchi agrumeti famigliari o nelle dimore storiche.



ALBERO

Di vigore medio, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuminato. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori solitari, molto numerosi.



FRUTTO

Medio-grande (peso medio 100-130 g).
Forma sferoidale, leggermente appiattito, con base leggermente incavata e depressa calice presente. Navel presente.
Buccia di colore arancio, superficie finemente papillata, con presenza di ghiandole oleifere, di spessore medio e mediamente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore arancio, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità media.
Maturazione scalare, da febbraio fino ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

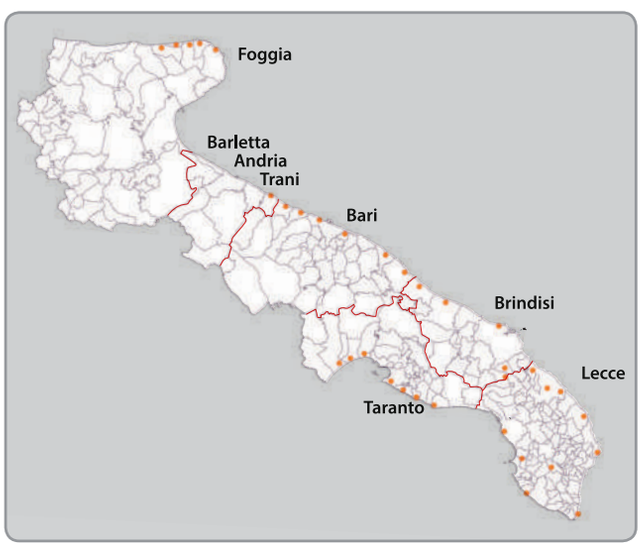
Marzano A., 1882; Pantanelli E., 1936; Minonne F., 2017.



SANGUIGNO

ORIGINE

Il gruppo varietale dei cosiddetti "sanguigni", ha in comune la caratteristica pigmentazione della polpa. Si tratta di un gruppo antico, descritto già dai tassonomi classici, storicamente legata anche agli agrumeti del Gargano. Viene citato da Del Viscio (1900), l'albero è descritto "con spine, i frutti hanno buccia fine, sempre gialla aranciata e mai arrossata, colorata intensamente è invece la sua polpa". Nel Gargano sono stati osservati diversi tipi con forme variabili e, soprattutto, con livelli diversi di pigmentazione della buccia. Nell'Elenco delle cultivar autoctone italiane (Baldini *et al.*, 1994) è segnalato come "Sanguigno" un solo tipo: "Sanguigno vaccaro" presente nella Provincia di Catania; cinque, sono invece segnalati come "Sanguinelli".



ALBERO

Di vigore medio, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice acuto. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio.



FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 50-70 g)
Forma sferoidale, con base leggermente incavata e depressa calice assente. Navel occasionalmente presente.
Buccia di colore rosso aranciato, superficie grossolanamente papillata, con presenza di ghiandole oleifere, di spessore medio e mediamente aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio.
Polpa ci colore arancio rossastro, non uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità elevata.
Maturazione scalare, tardiva da febbraio ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

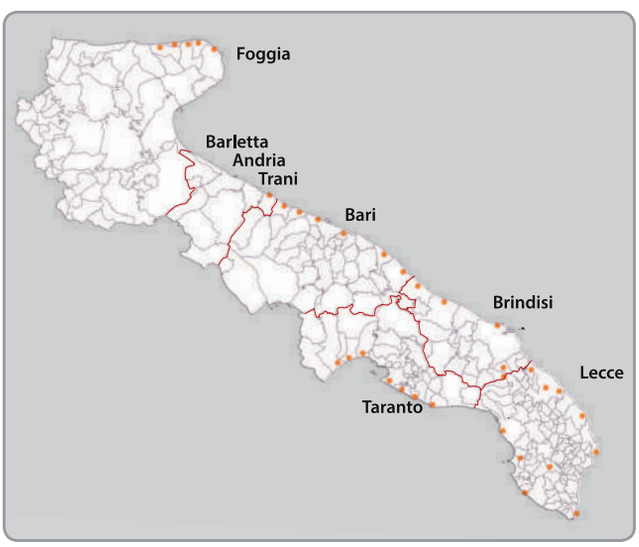
Marzano A., 1882; Del Viscio G., 1900; Miglietta R., 1913; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N. 2017.



VANIGLIA

ORIGINE

Nell'Elenco delle cultivar autoctone italiane (Baldini *et al.*, 1994) sono presenti almeno 4 tipi diversi di Arance cosiddette "Vaniglia". Non vi sono certezze circa l'origine di questa antica cultivar italiana; l'ipotesi più accreditata è che possa essere il risultato di incroci spontanei e di riproduzioni agamiche successive avvenute nella zona in cui questa cultivar è attualmente ancora diffusa (Ribera in provincia di Agrigento). Tra i nomi volgari vi sono forme come Portogallo dolce, Portogallo vaniglia (Napoli, Monopoli, Salerno, Amalfi). E' denominato anche Maltese. Le arance "vainiglia" sono state da sempre cercate ed apprezzate dai bambini per il sapore molto dolce che è dovuto soprattutto alla bassa acidità. Poco diffuso, sono presenti pochi esemplari in diversi agrumeti pugliesi, sul Gargano, ma anche negli agrumeti famigliari sulla costa barese, tarantina, e nel Salento.



ALBERO

Di vigore medio-elevato, a portamento rotondeggiante ma non uniforme su tutta la chioma.



FOGLIA

Media, ellittica, ad apice acuminato. Margine fogliare liscio. Picciolo fogliare medio-lungo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 130-150 g).
Sferoidale, leggermente appiattito. Base leggermente incavata, quasi piatta.
Buccia giallo dorato intenso-arancio chiaro, non uniforme. Molto fine e sottile, e mediamente aderente alla polpa. Superficie dell'epicarpo mediamente papillata con presenza di ghiandole oleifere.
Peduncolo medio, con attacco al frutto medio-forte.
Polpa di colore giallo-arancio, uniforme a tessitura grossolana, abbondante resa in succo.
Semi presenti, abbastanza numerosi, fino a una decina.
Saporita, molto dolce e aromatica. Acidità molto bassa.
Maturazione scalare, da dicembre fino ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G.,1857; Marzano A., 1882; Del Viscio G., 1900; Pantanelli E., 1936; Miglietta R., 1913. Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Nardone D. *et al.*, 2012; Biscotti N., 2017. Minonne F., 2017.



VANIGLIA ROSA

ORIGINE

Originatosi per mutazione del Vaniglia, è poco diffuso, sono presenti pochi esemplari in diversi agrumeti pugliesi, sul Gargano, ma anche negli agrumeti famigliari sulla costa barese, tarantina, e nel Salento.



ALBERO

Di vigore medio-elevato, a portamento rotondeggiante ma non uniforme su tutta la chioma.

FOGLIA

Media, ellittica, ad apice acuminato. Margine fogliare liscio. Picciolo fogliare medio-lungo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.



FRUTTO

Grande (peso medio 130-150 g).
Sferoidale, leggermente appiattito. Base leggermente incavata, quasi piatta.
Buccia giallo dorato intenso-arancio chiaro, con riflessi rosati, non uniforme. Molto fine e sottile, e mediamente aderente alla polpa. Superficie dell'epicarpo mediamente papillata con presenza di ghiandole oleifere.
Peduncolo medio, con attacco al frutto medio-forte.
Polpa di colore rosato, uniforme a tessitura grossolana, abbondante resa in succo.
Semi presenti, abbastanza numerosi, fino a una decina.
Saporita, molto dolce e aromatica. Acidità molto bassa.
Maturazione scalare, da dicembre fino ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

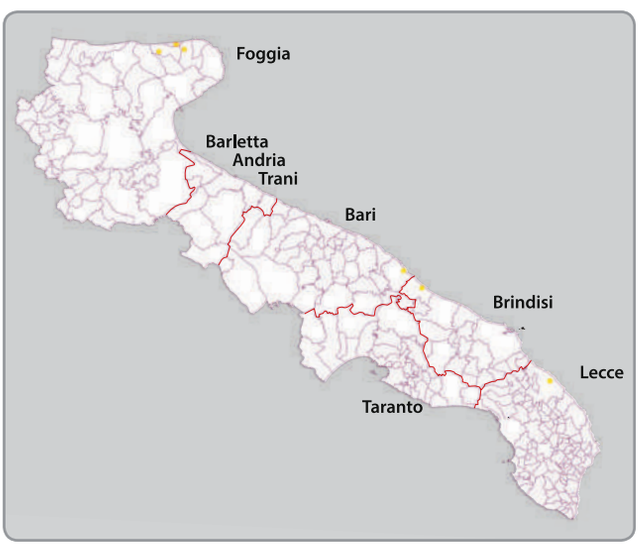
Stella G.,1857; Marzano A., 1882; Del Viscio G., 1900; Pantanelli E., 1936; Miglietta R., 1913. Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N., 2017. Minonne F., 2017.



FEMMINELLO

ORIGINE

Agrume molto antico, molto raro in Puglia, presente solo nel Gargano, dove non mancava tra arance e limoni come riporta Fratepietro. Probabilmente le antiche cultivar presenti all'epoca si sono completamente estinte, oggi si ritrova solo la varietà Femminello. Particolarmente apprezzato per il profumo della buccia.



ALBERO

Di vigore elevato, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice ottuso. Margine fogliare crenato. Picciolo fogliare medio.

FIORE

Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 100-120 g).
Forma obovoidale, con base leggermente incavata e depressa calice assente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie grossolanamente papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore medio e mediamente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto forte.
Polpa di colore giallo, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Molto aromatico. Acidità elevata.
Maturazione scalare, tardiva da febbraio ad aprile.

EPOCA DI MATURAZIONE

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fratepietro C., 1932; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.*, 2010; Biscotti N. 2017.

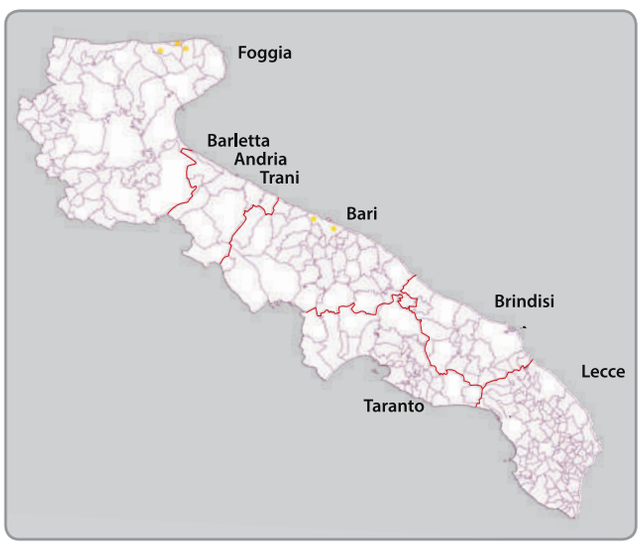




RUGOSO

ORIGINE

Agrume molto antico, molto raro in Puglia, coltivato solo nel Gargano e sulla fascia costiera barese. Il suo utilizzo era importante durante le festività religiose. A Bari era consuetudine consumare fette di cedro in occasione della festività di San Nicola il 6 Dicembre.



ALBERO

Di vigore elevato, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice ottuso. Margine fogliare crenato. Picciolo fogliare medio.

FIORE

Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 100-130 g).
Forma ellissoidale, con base leggermente incavata e depressa calice assente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie grossolanamente papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore elevato e fortemente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto forte.
Polpa di colore giallo, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Molto aromatico. Acidità elevata.
Maturazione scalare, tardiva da dicembre a marzo.

EPOCA DI MATURAZIONE

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marzano A., 1882; Del Viscio G., 1900; Ricchioni V, 1939; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N., 2017.

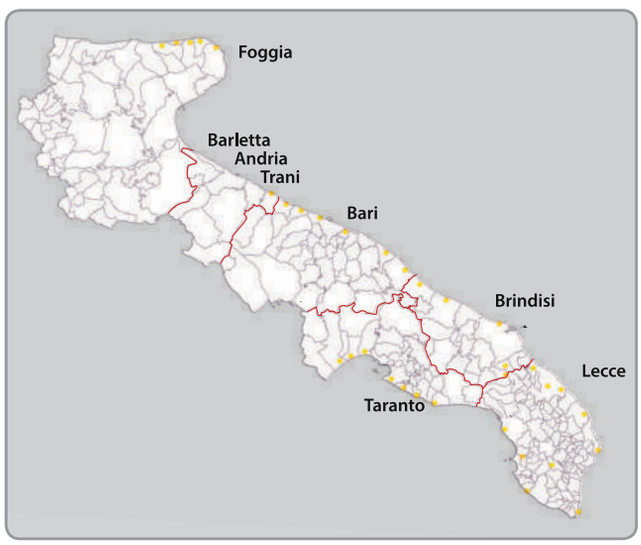




DI SPAGNA

ORIGINE

Viene ritenuto un mutante della Limetta di Marrakech. Tradizionalmente conosciuto come "limone dolce" del Gargano, Limone di Spagna sulle coste a sud di Bari dove è presente in molti giardini antichi, soprattutto tra Mola di Bari, Polignano a Mare, Monopoli e Fasano, ma anche nel Salento. E' anche chiamata Limetta romana.



ALBERO

Di vigore basso, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice ottuso. Margine fogliare crenato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 60-80 g).
Forma sferico-appiattita, con base leggermente incavata e depressa calice assente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie finemente papillata, con presenza di ghiandole oleifere.
Spessore medio e poco aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore giallo, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità scarsa.
Maturazione scalare, intermedia da gennaio a marzo.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marzano A., 1882; Miglietta R., 1913. Del Viscio G., 1900; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N.,Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Nardone D. et al, 2012; Biscotti N. 2017.





VERACETTA DI GALLIPOLI

ORIGINE

In realtà con questo nome viene indicato nel dialetto salentino una specie di limetta acida, coltivata nel Sud Italia, in particolare negli Orti Botanici meridionali. Si ritrova nei giardini storici di Lecce e provincia, dove è anche chiamato Lumìa. Viene usato per la preparazione di rosoli e in profumeria. E' anche chiamato, soprattutto in Campania con i seguenti nomi: Limoncello di Napoli, Limetta acida di Napoli, Napulitaniello.



ALBERO

Di vigore basso, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice ottuso. Margine fogliare crenato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE

Medio-piccolo. Fiori molto numerosi.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 60-80 g).
Forma ovale o subglobosa, con base leggermente incavata e depressa calice assente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie finemente papillata, con presenza di ghiandole oleifere.
Spessore medio e poco aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore giallo chiaro-verdastro, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Sapore aromatico, acidità alta.
Maturazione scalare, intermedia da gennaio a maggio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

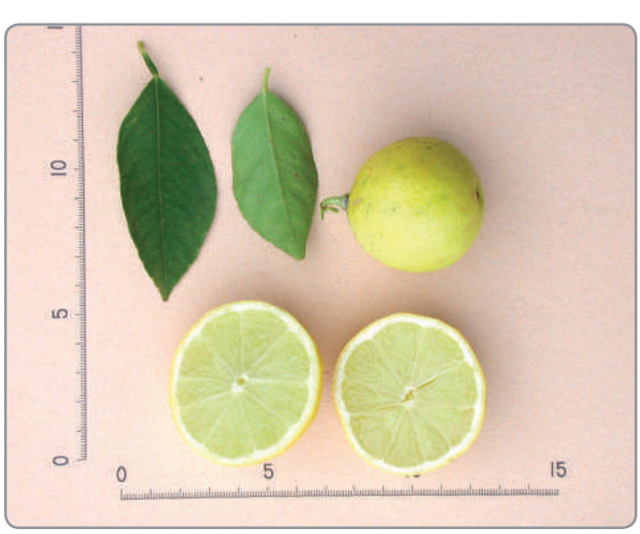
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività scarsa. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.





LIMONE PANE

ORIGINE

Limone di incerta determinazione, comune nel Salento e nei giardini della costa Barese. E' conosciuto in molte zone dell'Italia meridionale per la dolcezza e lo spessore del mesocarpo, che lo rende molto gradito. Per questa sua caratteristica è anche chiamato Limone cedrato.



ALBERO

Di vigore elevato, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, ovata, con apice ottuso. Margine fogliare crenato. Picciolo fogliare medio.

FIORE

Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 100-130 g).
Forma ellissoidale, con base leggermente incavata e depressa calice assente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie grossolanamente papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore elevato e fortemente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto forte.
Polpa di colore giallo, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi assenti, raramente 1 o 2.
Saporito, dolce e aromatico. Acidità elevata.
Maturazione scalare, tardiva da gennaio a marzo.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

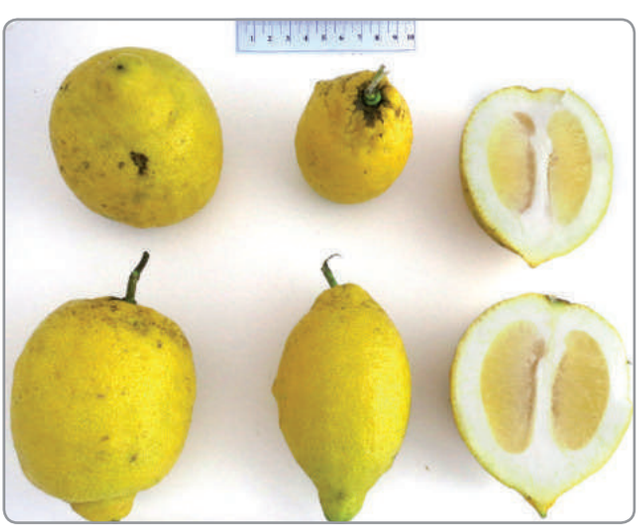
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marzano A., 1882; Ricchioni V., 1939; Nardone D. *et al*, 2012; Minonne F., 2017.

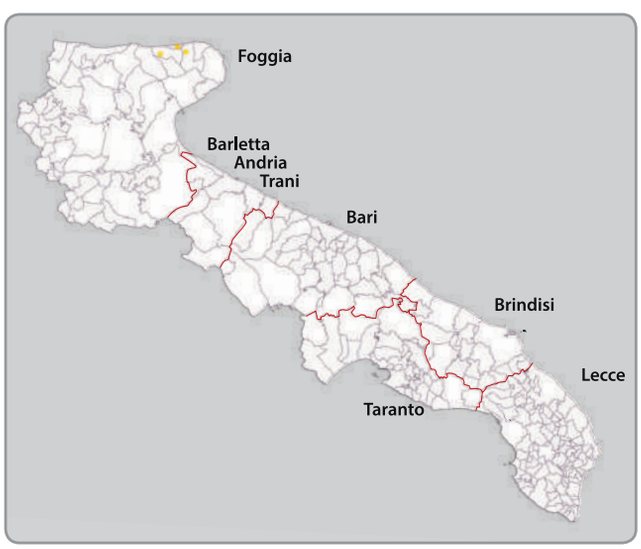




FEMMINELLO DEL GARGANO

ORIGINE

E' l'accessione, comunemente chiamata sul Gargano "nostrale". Le diverse forme e pezzature del frutto sono conseguenti alle diverse fioriture strettamente dipendenti dal clima. A febbraio/marzo la prima fioritura dà origine a un frutto che matura nell'inverno successivo e si distingue per avere un umbone schiacciato, delimitato da un'aureola; chiamato "Bufalatto", non era apprezzato. La seconda fioritura (aprile-maggio), dà origine al cosiddetto "frutto del tempo" o "limone di primo taglio" che maturerà da settembre ad ottobre dello stesso anno. Il frutto, può persistere sull'albero fino a due anni, in questo caso è denominato limone vecchiarino. La terza fioritura si può avere a giugno/luglio e il frutto maturerà un anno dopo; non è molto succoso e si distingue dal colore della buccia tendente al giallo chiaro ("bianchetto"). La quarta fioritura si può avere ad agosto e dà origine all'"agostinello". L'ultima fioritura, a settembre, dà origine al "limone torzo", grande, oblungo con umbone, duro, con tanta buccia e albedo.



ALBERO

Di vigore elevato, a portamento regolare.



FOGLIA

Media, ellittica, con apice ottuso. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio.

FIORE

Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.

FRUTTO

Grande (peso medio 100-130 g).
Forma ovoide-obliqua, con base leggermente incavata. Calice presente.
Buccia di colore giallo dorato, superficie grossolanamente papillata, con elavata presenza di ghiandole oleifere, di spessore medio e fortemente aderente alla polpa.
Peduncolo medio, con attacco al frutto forte.
Polpa di colore giallo, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi raramente presenti.
Saporito e aromatico. Acidità media.
Maturazione scalare, intermedia da febbraio ad aprile.

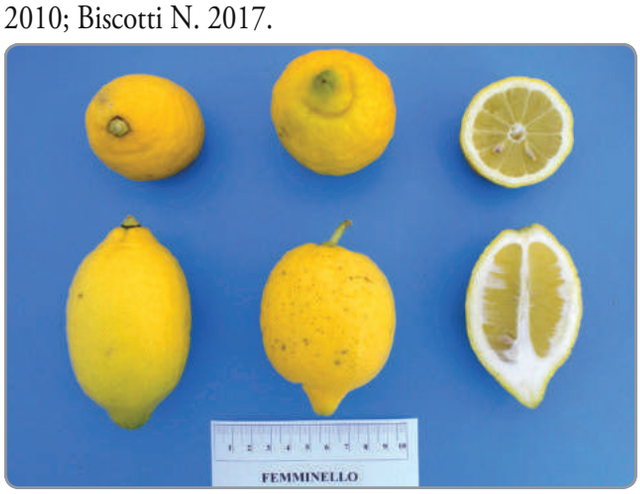
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

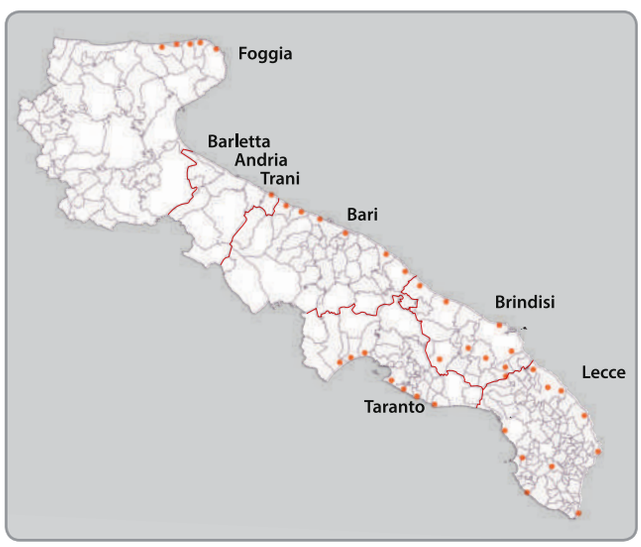
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Viscio G., 1900; Biscotti N., 1990; Biscotti N., 1997; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Biscotti N. 2017.



ORIGINE

Probabilmente si è originato in Italia tra il 1810 e il 1818 (Chapot, 1962), da un semenzale di mandarino di origine cinese. Si è quindi diffuso in tutto il Mediterraneo dove viene chiamato con nomi diversi. E' presente in Puglia nei vecchi agrumeti, soprattutto nel tarantino, in giardini famigliari, dimore storiche. Era molto apprezzato per il profumo della buccia, utilizzato per la produzione di rosoli.



ALBERO

Di vigore medio, a portamento regolare.

FOGLIA

Media, lanceolata, con apice appuntito. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio.

FIORE

Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.



FRUTTO

Medio (peso medio 60-80g).
Forma sferico-appiattita, con base leggermente incavata e depressa calice assente. Buccia di colore arancio scuro, superficie papillata, con presenza di ghiandole oleifere. Spessore sottile e moderatamente aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore arancio, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante; % solidi solubili media.
Semi presenti, tra i 15-20 semi per frutto.
Saporito, dolce e aromatico. Acidità scarsa.
Maturazione scalare, intermedia da dicembre a gennaio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta media.

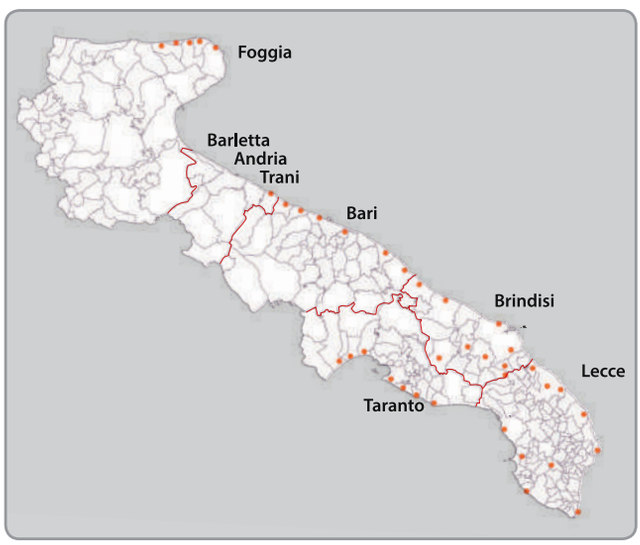
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Russo *et al.*,1975.



MARZAIOLO

ORIGINE
Mutazione del mandarino Avana, chiamato in altre regioni Tardivo di Ciaculli. Molto apprezzato per il profumo della buccia e la maturazione tardiva.



ALBERO
Di vigore medio, a portamento regolare.

FOGLIA
Media, lanceolata, con apice appuntito. Margine fogliare ondulato. Picciolo fogliare medio-piccolo.

FIORE
Medio-piccolo. Distribuzione dei fiori a grappoli, molto numerosi.

FRUTTO
Medio (peso medio 60-80 g).
Forma sferico-appiattita, con base leggermente incavata e depressa calice assente. Buccia di colore arancio scuro, superficie papillata, con presenza di ghiandole oleifere.
Spessore sottile e mediamente aderente alla polpa.
Peduncolo corto, con attacco al frutto medio.
Polpa di colore arancio, uniforme con tessitura media, resa in succo abbondante.
Semi presenti, 10-19 per frutto.
Saporita, dolce e aromatica. Acidità scarsa.
Maturazione scalare, tardiva, tra febbraio e marzo.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione costante. Produttività alta. Persistenza del frutto sulla pianta elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Zanini E., Crescimanno F., 1955.







Albicocco

Albicocco

L'Albicocco appartiene alla famiglia delle *Rosaceae* sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Prunophora*, specie *armeniaca* L.

L'Albicocco ha origine in Asia nord-orientale ma è nota come pianta coltivata nell'Europa meridionale fin dall'antichità. In Italia è arrivato con i Romani, insieme ad altri frutti, probabilmente dall'Armenia.

Viene citato da Plinio il Vecchio nella sua *"Naturalis Historia"* e da Columella dal *"De Rustica"*, indicandoli col nome di "*Malum Praecox*". I Romani infatti chiamavano tale frutto anche col nome di *Praecocuum*, in quanto lo consideravano una specie di prugno distinguibile dagli altri per la precocità di maturazione.

Altre introduzioni sono sicuramente avvenute in seguito dal Nord Africa, dai Balcani dalla Grecia e dai Paesi d'Oltralpe, come testimonia il diverso materiale genetico rinvenuto in tutte le Regioni italiane. Tramite la libera impollinazione incrociata e la successiva propagazione per seme, si sono originate un numero elevatissimo di varietà, che hanno potuto adattarsi alle diverse caratteristiche pedoclimatiche.

La pianta raggiunge un massimo di 6-8 metri, presenta tronco scuro con screpolature longitudinali, mentre i rami giovani, che formano una chioma tondeggiante, sono di colore bruno-rossastro con evidenti lenticelle.











Le foglie sono in genere ovali, cordate, più larghe che lunghe (5-10 cm), con il picciolo di 2-3 cm che porta delle ghiandole prominenti (una su entrambi i lati di ciascun picciolo).
I fiori sono in genere bianchi o rosacei, quasi sessili.
Il frutto è una drupa globosa od oblunga, vellutata, separata da un solco avente una profondità variabile chiamato linea di sutura e presenta una cavità peduncolare; La buccia, o epicarpo può essere liscia o pelosa, di colore giallo-aranciata, rossigna o biancastra; la polpa, o mesocarpo, è fragrante o fondente; il nocciolo, o endocarpo, è legnoso, globoso o schiacciato, con due prominenze longitudinali, può aderire o meno al mesocarpo.
Il seme è dolce o amaro, molto simile a quello del Mandorlo; l'olio, che vi è contenuto nella proporzione di 40-50%, ha proprietà simili a quello di mandorle;
In Puglia esiste una elevata gamma di varietà coltivate a seme dolce e a seme amaro.
Nel gergo dialettale si distinguono le *"vernecocche"* dalle *"crisomme"* i quali sono più grossi e leggermente aciduli, mentre le *vernecocche* propriamente dette sono piccole e dolcissime.
Intensa è stata l'attività di ricerca del germoplasma autoctono soprattutto nel Nord Barese (Bisceglie, Barletta, Andria, Trinitapoli) antica zona di coltivazione e di esportazione di Albicocche con il recupero delle vecchie varietà citate in bibliografia come l'Ananassa, la Cibo del Paradiso, la Tabacchiera e le diverse a Mandorla dolce. Anche nella zona Murgiana, sui Monti Dauni e sul Gargano sono state rilevate interessanti accessioni che erano invece coltivate negli orti famigliari o per un limitatissimo mercato





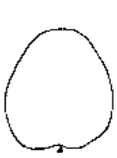
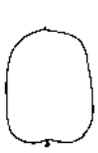
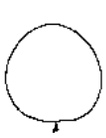
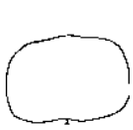
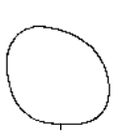




locale, così come anche nel Brindisino, Murgia di Sud est e Valle D'Itria.
Nel Salento invece, è presente la varietà Albicocco di Galatone, zona in cui tale varietà era molto coltivata ed esportata. Oggi tale cultivar è presidio Slow food dal 2012, e su di essa si punta con la valorizzazione sia del prodotto fresco che del trasformato. L' area di produzione è rappresentata dai comuni di Galàtone, Nardò, Seclì e Sannicola.

Principali Descrittori Morfologici

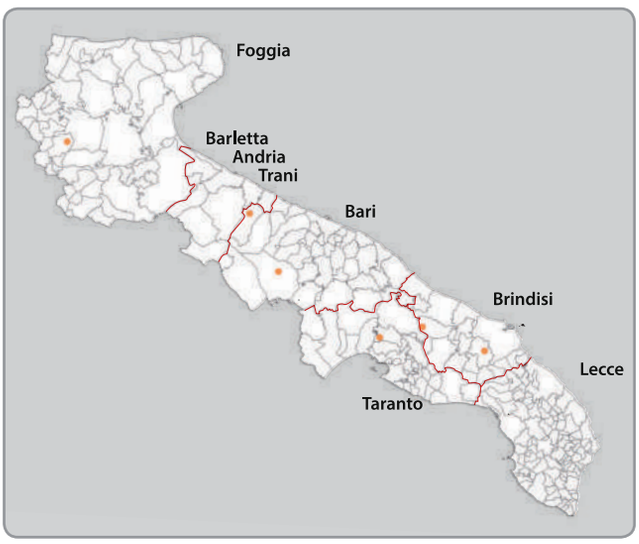
PORTAMENTO DELL'ALBERO					
					
COLONNARE	ASSURGENTE/ ERETTO	SEMIRETTO/ GLOBOSO	ESPANSO	PEDUNCOLO/ RICADENTE	PIANGENTE

FORMA DEL FRUTTO							
							
TRIANGOLARE	OVATA	OBLUNGA	ELLITTICA	ROTONDA	OBLATA	OBOVATA	OBLIQUA ROMBOIDALE

A PERCOCA

ORIGINE

Varietà presente in molte zone dalla Regione, contraddistinta dall'elevata aderenza della polpa al nocciolo, da cui il nome.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Medio-grande (8,0 cm x 7,5 cm in media), obovata, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine crenato, picciolo medio-lungo di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali ellittici, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g).
Forma circolare, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore aranciato, sovracolore rosso lieve punteggiato, lenticelle mediamente presenti, e di piccole dimensioni.
Polpa di colore aranciato, mediamente soda, tessitura mediamente fibrosa, molto aderente al nocciolo cavità al nocciolo assente.
Nocciolo medio, globoso, apice appuntito e base rastremata, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929; Scorcia C., 1967; Godini A., 1970.

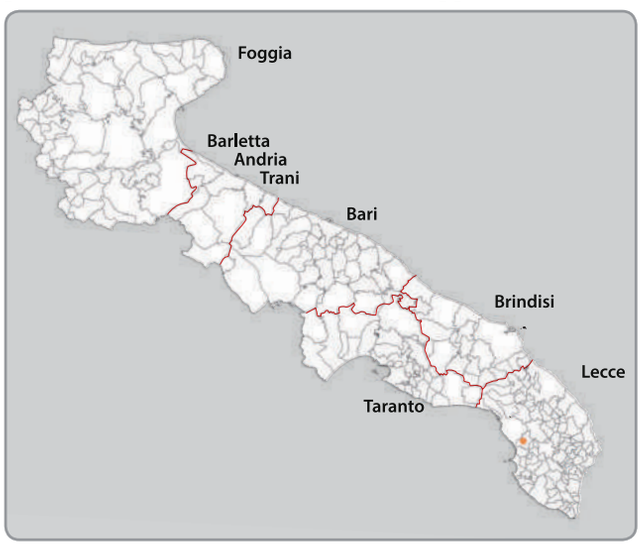




ALBICOCCO DI GALATONE

ORIGINE

Una leggenda attribuisce l'origine di questa albicocca ai Templari, presenti in epoca medioevale in particolare a Lecce e Otranto, che la introdussero in questa zona di ritorno dai loro viaggi in Oriente. L'area di produzione è rappresentata dai comuni di Galàtone, Nardò, Seclì e Sannicola, dove esistono meravigliosi esemplari secolari. Questa varietà, chiamata anche col nome dialettale di *arnacocchia*, era in passato molto coltivata nel Salento ed esportata, oggi si sta cercando di recuperarne la coltivazione con un presidio Slow Food che è stato istituito da qualche anno. Oltre che per il consumo fresco tale varietà è apprezzata per la produzione di confetture e frutti sciroppati.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo corto di colore rosso, con glandole.



FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio-grande, piatto, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
Maturazione nella prima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

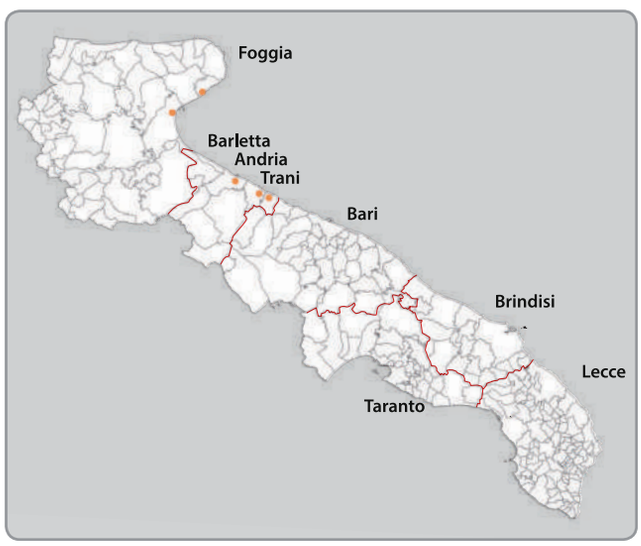
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 1997.



ORIGINE

Con queste nome sono state ritrovate diverse cultivar presenti negli areali attorno a Barletta, ma anche nel Foggiano dove con questo nome è presente fino al Gargano (Mattinata, Monte S. Angelo). Tuttavia la zona di Maggiore diffusione è quella attorno a Barletta dove questa varietà dalle eccezionali caratteristiche organolettiche, era coltivata per l'esportazione sin dagli inizi del Novecento.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine crenato, picciolo medio di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma oblata, asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, piatto, apice appuntito e base stretta, carenatura rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1857; Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970; Antonellis L., 1994; Stella Elia G., 2004.



BARESE

ORIGINE

Varietà di origine incerta, diffusa soprattutto nel sud est barese, in particolare tra i territori di Conversano e Castellana Grotte.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo medio di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma ovata, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa, staccata al nocciolo, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, piatto, apice arrotondato e base troncata, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore buono, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Pellegrino N., 2001.

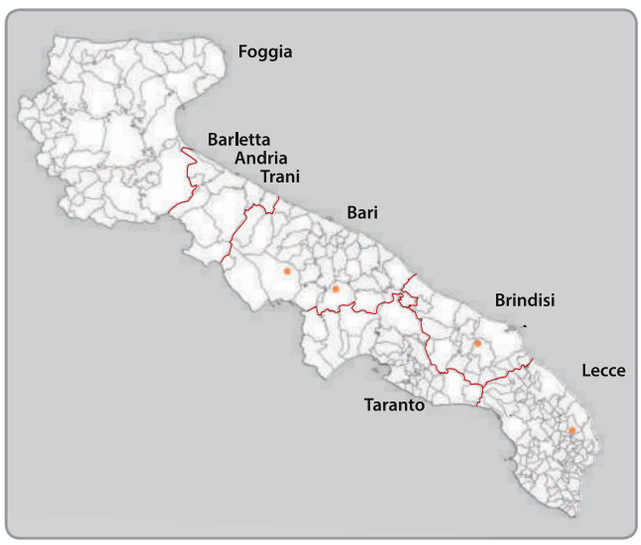




BIANCA

ORIGINE

Gruppo di varietà presente in tutta la Puglia (fascia murgiana), ma anche nel Salento, caratterizzata della colorazione chiara della buccia e bianco crema della polpa.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo medio lungo di colore rosso chiaro, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma ovata, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle medie e di medie dimensioni.
Polpa di colore bianco crema, poco soda, tessitura fine, staccata, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, piatto, apice piatto e base stretta, carenatura poso rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività. Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 1997.





CATALOGNA

ORIGINE
Varietà di origine ignota diffusa e conosciuta soprattutto nell'agro di Andria dove questa varietà è conosciuta e apprezzata.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Grande, obovata, con apice molto ampio, angolo basale cordato, margine crenato, picciolo medio lungo di colore rosso chiaro, con glandole.

FIORE
Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO
Grosso (peso medio 60-70 g)
Forma circolare, asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare mediamente ampia e poco profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore giallo chiaro, sovraccolore assente, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa, spicca, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio, piatto, apice leggermente appuntito e base troncata, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla amaro.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevate produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Godini A., 1970.





CIBO DEL PARADISO

ORIGINE

Di origine sconosciuta, rappresenta una delle varietà a pasta bianca più conosciute e diffuse del passato per le ottime qualità organolettiche, ampiamente coltivata ed esportata dai territori di Bisceglie, Molfetta, Trani. Tale varietà come riporta il Pantanelli, era molto apprezzata sui mercati londinesi per la produzione di marmellata.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo corto di colore verde scuro, con glandole.

FIORE

Fioritura in epoca medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio-grande, piatto, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti, di media produttività.
Media scalarità di maturazione, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

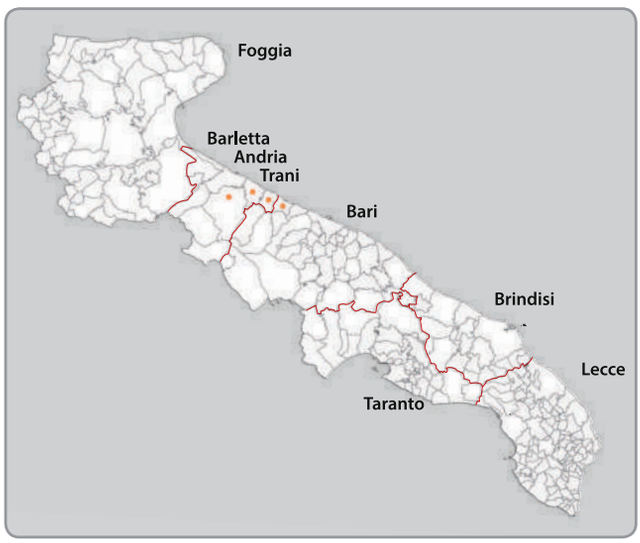
Briganti G., 1910; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Godini A., 1970.



CIBO DI SANT'ANTONIO

ORIGINE

Varietà a maturazione precoce, diffusa nel Nord Barese nello stesso areale della Cibo del paradiso (Bisceglie, Trani), di cui rappresenta una variante più precoce.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo corto di colore verde scuro, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio-grande, piatto, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					b
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

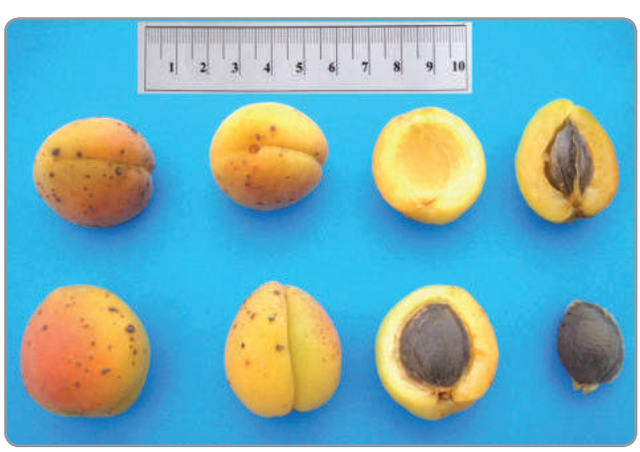
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970.





DEL CASALE

ORIGINE

Varietà quasi scomparsa dell'area del Brindisino, un tempo diffusa tra i territori di Mesagne e Latiano.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine crenato, picciolo medio-lungo di colore rosso porpora, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 35-45 g)
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia liscia, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro sfumato, lenticelle elevate e di piccole dimensioni.
Polpa di colore bianco crema, poco soda, tessitura media, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo piccolo, ellittico, apice appuntito e base stretta, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore eccellente, molto dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fideghelli C *et al.*, 2017.





DI PINTO

ORIGINE
Varietà molto rara, presente con pochissimi esemplari nel sud est barese, deve il suo nome probabilmente all'agricoltore che l'ha diffusa.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Medio-grande, obovata, con apice ampio, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio-lungo di colore rosso porpora, con glandole.

FIORE
Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO
Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma ovata, asimmetrica, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso chiaro punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di piccole dimensioni.
Polpa di colore aranciato, mediamente soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, ellittico, apice arrotondato e base troncata, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di medio-elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936.





DUE MASCHERE

ORIGINE

Varietà molto antica, originaria dei primi del Novecento nei territori del nord barese. Così chiamata per le due facce di diverso colore che i frutti mostrano sulla parte esposta al sole.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine serrato, picciolo medio di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma ovata, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare mediamente ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore giallo-arancio, sovraccolore rosa-rosso sfumato, lenticelle medie e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura fine, aderente al nocciolo, cavità al nocciolo assente.
Nocciolo medio, piatto, apice arrotondato e base troncata, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla amaro.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

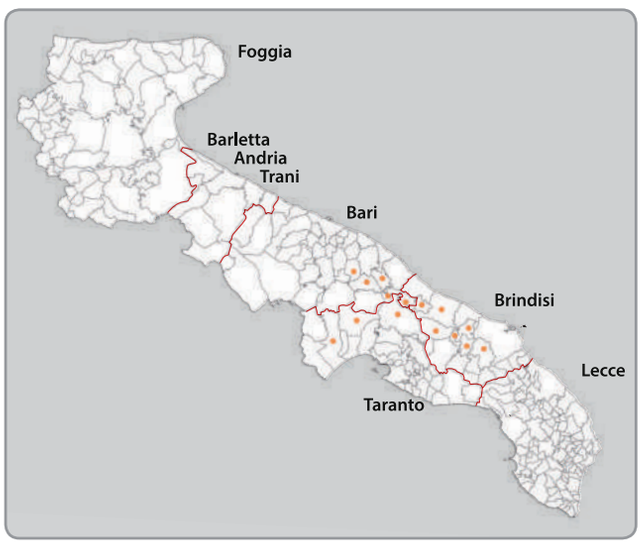
Pantanelli E., 1936.





GIALLO TARDIVO

ORIGINE
Gruppo di varietà contraddistinte dalla maturazione tardiva e buccia e polpa di colore giallo chiaro, diffuse tra il sud barese, il brindisino e il tarantino.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo corto di colore verde scuro, con glandole.

FIORE
Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO
Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio-grande, piatto, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

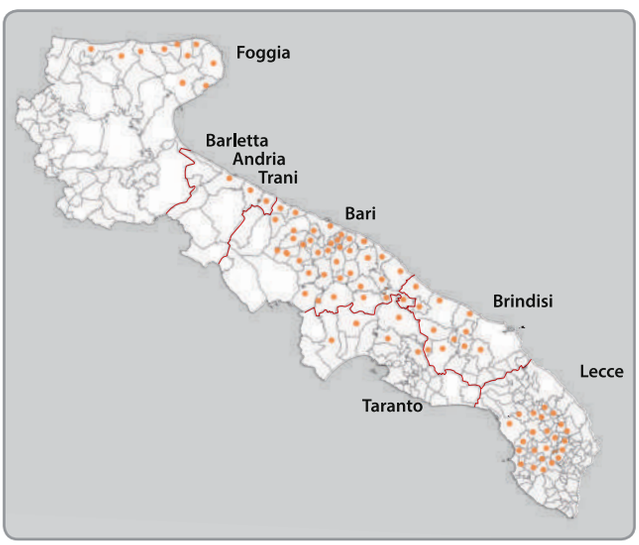
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Fideghelli C *et al.*, 2017.



MANDORLA DOLCE

ORIGINE

Appartengono a questo nome in realtà diverse cultivar presenti su tutto il territorio pugliese, dal Gargano al Salento, contraddistinte dal caratteristico sapore dolce della mandorla, per cui anche i semi erano utilizzati per la produzione di dolci di mandorla (torrone) a livello famigliare. Diversi anche i nomi dialettali di queste varietà: Nuzzl dolc, menel dosce, seme dolce, ecc. Di seguito si descrive uno dei biotipi più diffusi nel nord barese.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice medio, angolo basale ottuso, margine bicrenato, picciolo medio di colore rosso forte e con glandole.

FIORE

Fioritura in epoca media ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO

Medio (peso medio 45- 55 g).
Forma ovata, asimmetrico, apice arrotondato, cavità peduncolare ampia e molto profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia liscia, colore aranciato, sovraccolore rosa-rosso sul 50% della superficie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato, media consistenza, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, subgloboso, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla dolce.
Molto saporita e dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●

LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Molon G., 1901; Ricchioni V., 1939; Godini A., 1970. Maldarelli D., 1969; Antonellis L., 1994; Stella Elia G., 2004.



OCCHIOROSSO

ORIGINE

Varietà di origine antichissima, dell'areale attorno a Bisceglie dove era coltivata, contraddistinta dalle caratteristiche chiazze rosse presenti sulla parte esposta al sole del frutto ancor prima dell'invaiatura. Per lo stesso motivo è detta in questo modo anche una varietà di mandorlo dello stesso areale



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine serrato, picciolo medio di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma ovata, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare mediamente ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura fine, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, piatto, apice arrotondato e base troncata, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla amaro.
Sapore aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970.





PALUMMINA

ORIGINE
Detta anche Palmina, vecchia varietà originaria del nord barese.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ovata, con apice ampio, angolo basale ottuso, margine biserrato, picciolo medio di colore rosso forte nella parte superiore e con glandole.

FIORE
Fioritura in epoca precoce ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO
Molto piccolo (peso medio 18- 24 g).
Forma circolare o oblata, leggermente asimmetrico, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore giallo intenso-aranciato chiaro, sovraccolore punteggiato rosso lieve, lenticelle scarse, rosse e di piccole dimensioni.
Polpa di colore bianco crema, poco soda,tessitura media, con filamenti al nocciolo o spicca, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, circolare-ovato, apice appuntito e base stretta, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla amaro.
Molto saporita e dolce, aromatica, poco succosa e di media acidità.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

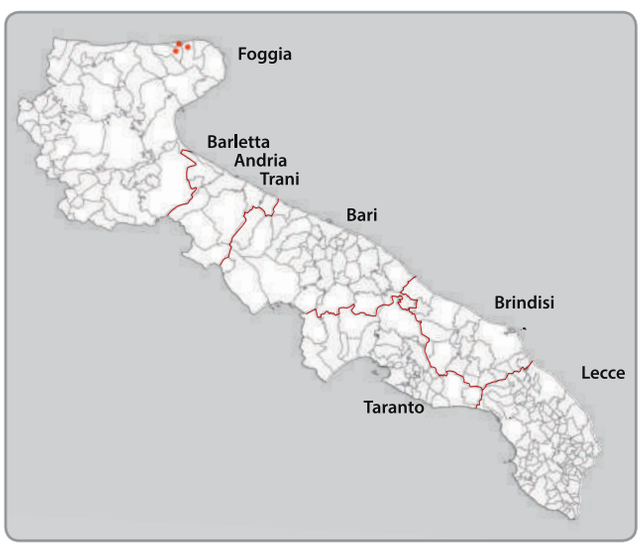
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970.



PERZA

ORIGINE

Dalla memoria di anziani contadini sembra che il tipo descritto si distingua dal fatto che la mandorla del nocciolo fosse amara. E' distinta anche come "Crisommola spaccarella" per la polpa perfettamente spiccagnola. In realtà si sono rinvenuti diversi tipi di perze con accentuate differenze dal punto di vista dell'epoca di maturazione. L'accessione descritta è presente nei comuni di Vico del Gargano e San Giovanni Rotondo.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, obovata, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio di colore rosso porpora, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, asimmetrica, apice prominente, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso chiaro punteggiato, lenticelle numerose e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa, spicca, cavità al nocciolo assente
Nocciolo medio, ellittico, apice acuto e base stretta, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla amaro.
Sapore eccellente, aromatico dolce, di bassa acidità.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

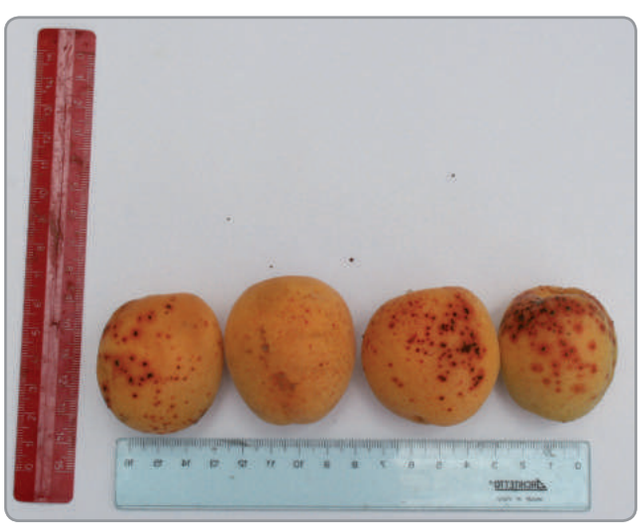
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevate produttività.
Media scalarità di maturazione. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E.,2008, Biscotti N. *et al*, 2010.



PICOCCA

ORIGINE

Detta anche "vermicocca", si tratta anche in questo caso di un gruppo di varietà diffuse soprattutto nel Nord Barese, contraddistinte per le piccole dimensioni del frutto e l'elevata dolcezza.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, obovata, con apice ampio, angolo basale cordato, margine bicrenato, picciolo medio di colore rosso e con glandole piccole rosso scuro.

FIORE

Fioritura in epoca media ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 18- 24 g).
Forma circolare, leggermente asimmetrico, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia liscia, colore giallo intenso, sovraccolore sfumato e punteggiato rosso chiaro sul 50% della superficie del frutto, lenticelle numerose e di piccole dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, leggermente fibrosa, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, subgloboso, apice leggermente appuntito e base mediamente larga, carenatura molto pronunciata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Molto saporita e dolce, di bassa acidità.
Maturazione nell'ultima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A., 1970.





PRECOCE DI MANFREDONIA

ORIGINE

Varietà un tempo diffusa nel foggiano, in particolare a Manfredonia, da cui era esportata e apprezzata per la precocità.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio lungo di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 35-45 g)
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, ellittico, apice leggermente appuntito e base stretta, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore dolce, di media acidità.
Maturazione attorno alla prima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					b
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevata produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936.

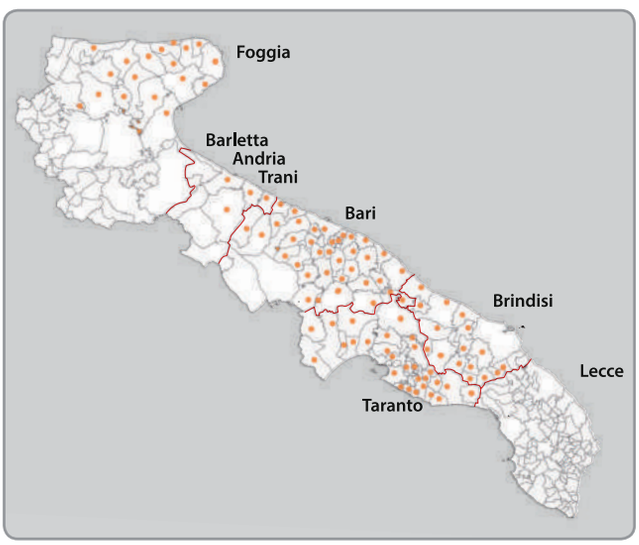




RISOMMA

ORIGINE

Varietà presente da tempo immemorabile in quasi tutta la Regione dove è chiamata con diversi nomi: risomma, crisomma, crisombolo, crusombero, ecc. Con questo nome sono contraddistinte varietà a frutto grosso e molto saporito.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine crenato, picciolo medio-lungo di colore rosso forte sulla parte superiore e con glandole rosso forte.

FIORE

Fioritura in epoca media ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata o rombica, leggermente asimmetrico, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosa-rosso sfumato e punteggiato sul 50% della superficie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, media tessitura, poco soda, spicca, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, piatto, apice arrotondato e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla amaro.
Molto saporita, buon equilibrio tra zuccheri e acidità.
Maturazione nell'ultima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui rami misti e dardi, con prevalenza sui primi. Di elevata produttività. Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A., 1970.





SAN LEO

ORIGINE
Varietà salentina, ritrovata nella zona di Cutrofiano.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Medio-grande, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo medio di colore rosso, con glandole.

FIORE
Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 35-45 g)
Forma oblunga, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo, sovraccolore rosso sfumato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura fine, semispicca, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, ellittico, apice leggermente appuntito e base stretta, carenatura rilevata, sapore della mandorla amaro.
Sapore dolce, di media acidità.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●

LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Fideghelli C *et al.*, 2017.





SAN NICOLA

ORIGINE

Varietà a maturazione precoce, originaria del zona attorno a Molfetta, Giovinazzo, Trani, Bisceglie dove era conosciuta anche con i sinonimi di Maggese o Mascialora per la sua maturazione precoce che avviene a partire dagli ultimi giorni di Maggio.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ampio, angolo basale cordato, margine bicrenato, picciolo medio-lungo di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 18- 24 g)
Forma circolare, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura mediamente incavata. Buccia liscia, colore giallo intenso, sovraccolore rosso sfumato, lenticelle numerose e di piccole dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura leggermente fibrosa, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta.
Nocciolo medio, subgloboso, apice leggermente appuntito e base mediamente larga, carenatura rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore medio, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di maggio e gli inizi di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

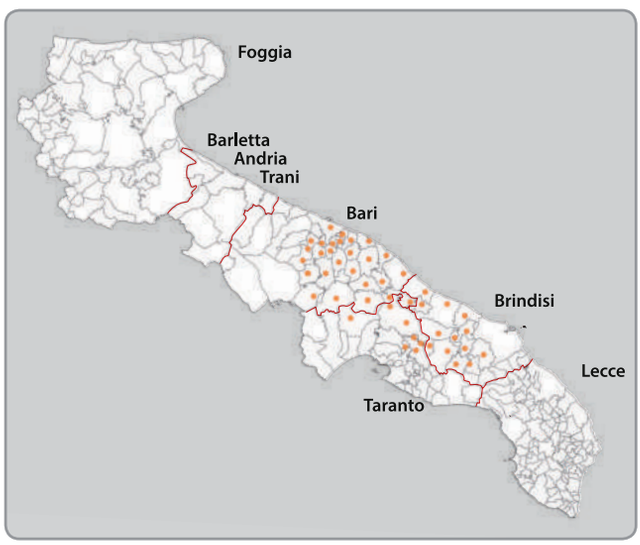
Briganti G., 1910; Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970.



SANT'ANTONIO

ORIGINE

Varietà antichissima, conosciuta con questo nome in diverse zone della Puglia, dalla maturazione precoce.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio lungo di colore rosso, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 35-45 g)
Forma ellittica, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare poco ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle mediamnete presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo media.
Nocciolo medio, ellittico, apice leggermente appuntito e base stretta, carenatura poco rilevata, sapore della mandorla dolce.
Sapore dolce, di media acidità.
Maturazione nella prima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevate produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

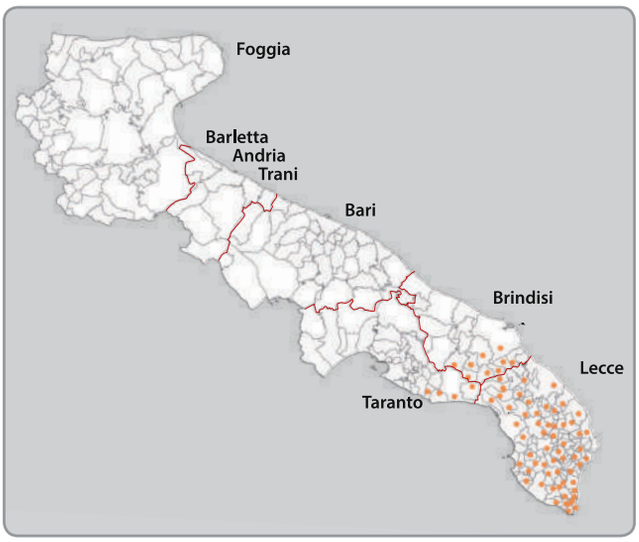
Pantanelli E., 1936; Godini A., 1970; Scorcia C., 1967.





SPERGIA

ORIGINE
Gruppi di varietà conosciute con questo nome in tutto il Salento, col cui nome dialettale questo frutto è denominato.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, obovata, con apice ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo corto di colore verde scuro, con glandole.

FIORE
Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.



FRUTTO
Medio-grosso (peso medio 55- 65 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, apice leggermente depresso, cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura fine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio-grande, piatto, apice appuntito e base mediamente larga, carenatura mediamente rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di media produttività.
Media scalarità di maturazione. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

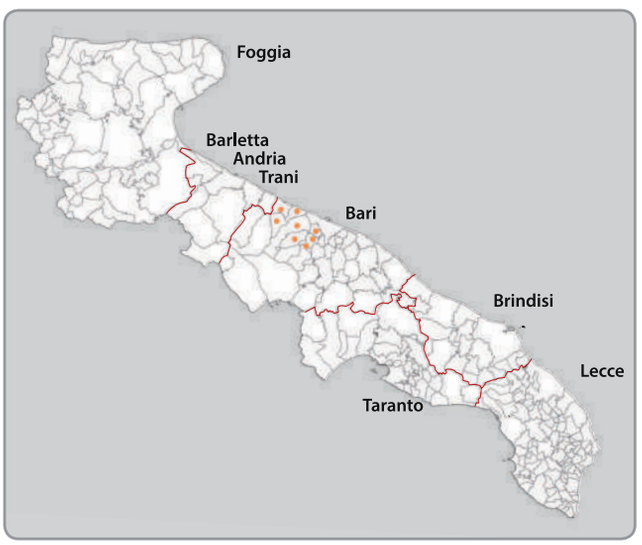
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Fideghelli C. *et al.*, 2017.



TABACCHIERA

ORIGINE

Varietà molto antica, a polpa spicca, conosciuta soprattutto nella zona attorno a Bitonto, dove è molto apprezzata.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus mediamente aperto.

FOGLIA

Media, obovata, con apice molto ampio, angolo basale troncato, margine bicrenato, picciolo medio di colore rosso forte, con glandole.

FIORE

Fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, rosacei.

FRUTTO

Medio (peso medio 55- 60 g)
Forma oblunga, leggermente asimmetrica, apice piatto, cavità peduncolare mediamente ampia e mediamente profonda, linea di sutura leggermente incavata.
Buccia leggermente rugosa, colore aranciato, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni.
Polpa di colore aranciato, soda, tessitura mediamente fibrosa, spicca, cavità al nocciolo ampia.
Nocciolo medio, piatto, apice leggermente appuntito e base stretta, carenatura rilevata, sapore della mandorla leggermente amaro.
Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
Maturazione tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
●					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Fruttificazione sui dardi e rami misti. Di elevate produttività.
Media scalarità di maturazione. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A., 1970.







AZZERUOLO

Azzeruolo

È detto anche "Lazzeruolo". Gran parte dei botanici ritiene che questa specie sia originaria dell'Asia Minore o dell'isola di Creta, da cui si sarebbe diffusa come coltivazione in tutto il resto del Mediterraneo e dell'Europa.
Tuttavia anche in Italia essa si incontra a volte in una forma del tutto spontanea che si potrebbe interpretare sia come inselvatichimento secondario dovuto agli uccelli, sia come relitto di una antica distribuzione naturale della specie, molto più ampia di quella attuale. L'azzeruolo è un piccolo albero o un arbusto deciduo, di lenta crescita, che può raggiungere gli 8-10 m di altezza. La chioma ha forma arrotondata o piramidale ed i rami sono più o meno tomentosi, inermi o con rare spine nelle varietà coltivate. Le foglie sono caduche, alterne, più o meno coriacee, con peduncolo breve, dotate di stipole poco persistenti. La forma del lembo fogliare e della stipola varia in dipendenza del tipo di ramo, a legno o a frutto, su cui è inserita. Nel ramo a frutto la lamina è cuneata o arrotondata alla base, lobata, con 1-3 paia di lobi a seconda della varietà. Il margine è pressoché intero o inciso all'apice. La pagina superiore è generalmente quasi glabra, lucida, quella inferiore verde pallido-grigiastro, glabra o pubescente. I fiori sono bianchi, con peduncolo breve e tomentoso, riuniti in numero di 5-25 in corimbi. Il fiore è pentamero, con calice tomentoso, 5 sepali brevi e triangolari, petali arrotondati, 2-3 stili e 16-27 stami. La fioritura si verifica generalmente da fine aprile alla prima quindicina di maggio, scalarmente nel corimbo e nella pianta e con differenze tra le varietà. Fiori e frutti si formano all'apice del germoglio dell'anno, originatosi da una gemma mista; dopo la raccolta dei frutti l'apice dissecca e una gemma laterale sottostante dà origine alla crescita dell'anno successivo. Il frutto è un pomo sferoidale, sferico-appiattito o quasi piriforme, con diametro di 2-2,7 cm, altezza fino a 3,5 cm, che contiene generalmente 2-3 semi rivestiti da tegumenti spessi e legnosi. Il peso del frutto varia dai 2-3 g ai 10-12 g nelle varietà coltivate. Il colore della buccia va dal giallo pallido al giallo intenso, talora soffuso di rosso, all'arancio-rosso, al rosso. La polpa è dolce, più o meno acidula, succosa, saporita ed aromatica a seconda della varietà. La maturazione si verifica a fine agosto-inizi di ottobre; i frutti possono essere conservati per qualche mese.
L'azzeruolo è specie multi-funzionale: 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. Coltivato in frutteti familiari e giardini in esemplari isolati, innestato in genere sul biancospino. E' presente sporadicamente in molte zone della Regione , dal Gargano ai Monti Dauni, Murgia barese e di sud est e Salento. Con i frutti si possono preparare confetture, marmellate e gelatine, insalate e macedonie di frutta; si utilizzano in pasticceria, si conservano sotto spirito e grappa. Le azzeruole consumate fresche sono dissetanti, rinfrescanti, diuretiche e ipotensive; la polpa ha proprietà antianemiche ed oftalmiche per il contenuto di provitamina A. Fiore e frutto contengono principi attivi ad azione cardiotonica, ipotensiva ed antiossidante, similmente al *Crataegus monogyna* ed *oxyacantha*.

Principali Descrittori Morfologici

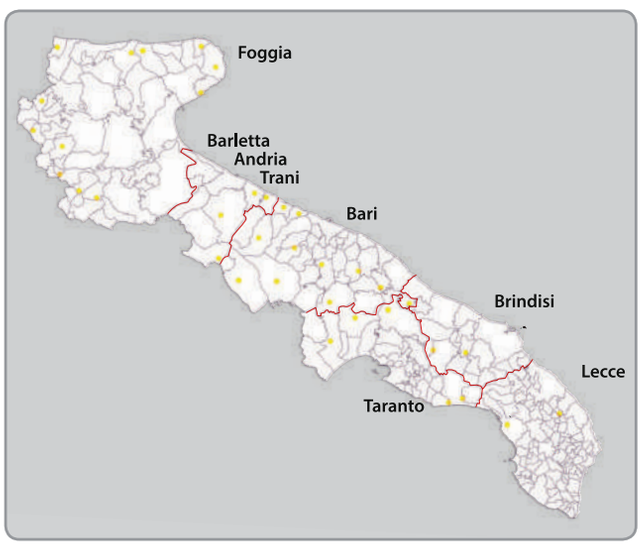
PORTAMENTO DELL'ALBERO					
					
FASTIGATO	ASSURGENTE	ESPANSO	SEMI PENDULO	PENDULO	PIANGENTE

FORMA DEL FRUTTO				
				
CONICA	ELLITTICA	ROTONDA	OBLATA	OBOVATA

AZZERUOLO GIALLO

ORIGINE

Questo frutto minore è presente in diverse zone della Puglia, esistono diversi biotipi a frutto giallo, che si contraddistinguono principalmente per la grandezza del frutto e la tannicità. Nel Catalogo Generale di Miglietta è citato un biotipo noto come giallo di Nardò.



ALBERO

Di vigore medio e habitus fastigiato

RAMO DI 1 ANNO

Spine assenti, tipo di accrescimento diritto.

FOGLIA

Rapporto lunghezza-larghezza medio, margine crenato, lobi presenti, variegature assenti, colorazione antocianica assente o leggera, picciolo medio.

FIORE

Diametro del fiore medio, bianchi, singoli.

FRUTTO

Di **medie dimensioni**, forma oblata, cavità calicina aperta.
Buccia di colore giallo, lucentezza presente, lenticelle rade.
Polpa di colore giallo chiaro
Aroma medio.
Maturazione di epoca media.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

Gasparrini G., 1845; Savastano L., 1897; Miglietta R., 1913; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

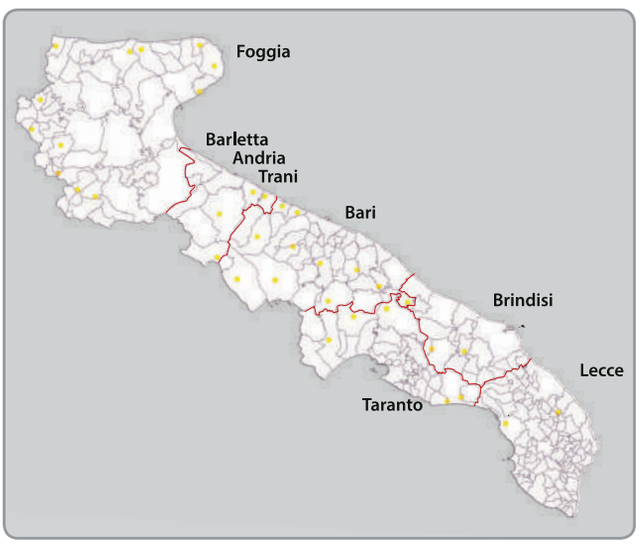




AZZERUOLO ROSSO

ORIGINE

Questo frutto minore è presente in diverse zone della Puglia, soprattutto quelle più interne. Esistono diversi biotipi a frutto rosso, che si contraddistinguono principalmente per la grandezza del frutto. Nel Catalogo Generale di Miglietta è citato un biotipo noto come rosso di Nardò.



ALBERO

Di vigore medio e habitus fastigiato

RAMO DI 1 ANNO

Spine assenti, tipo di accrescimento diritto.

FOGLIA

Rapporto lunghezza-larghezza medio, margine crenato, lobi presenti, variegature assenti, coloroziane antocianica assente o leggera, picciolo medio.

FIORE

Diametro del fiore medio, bianchi, singoli.

FRUTTO

Grande, forma oblata, cavità calicina aperta.
Buccia di colore rosso, lucentezza presente, lenticelle molto rade.
Polpa di colore giallo chiaro
Aroma medio.
Maturazione di epoca precoce.

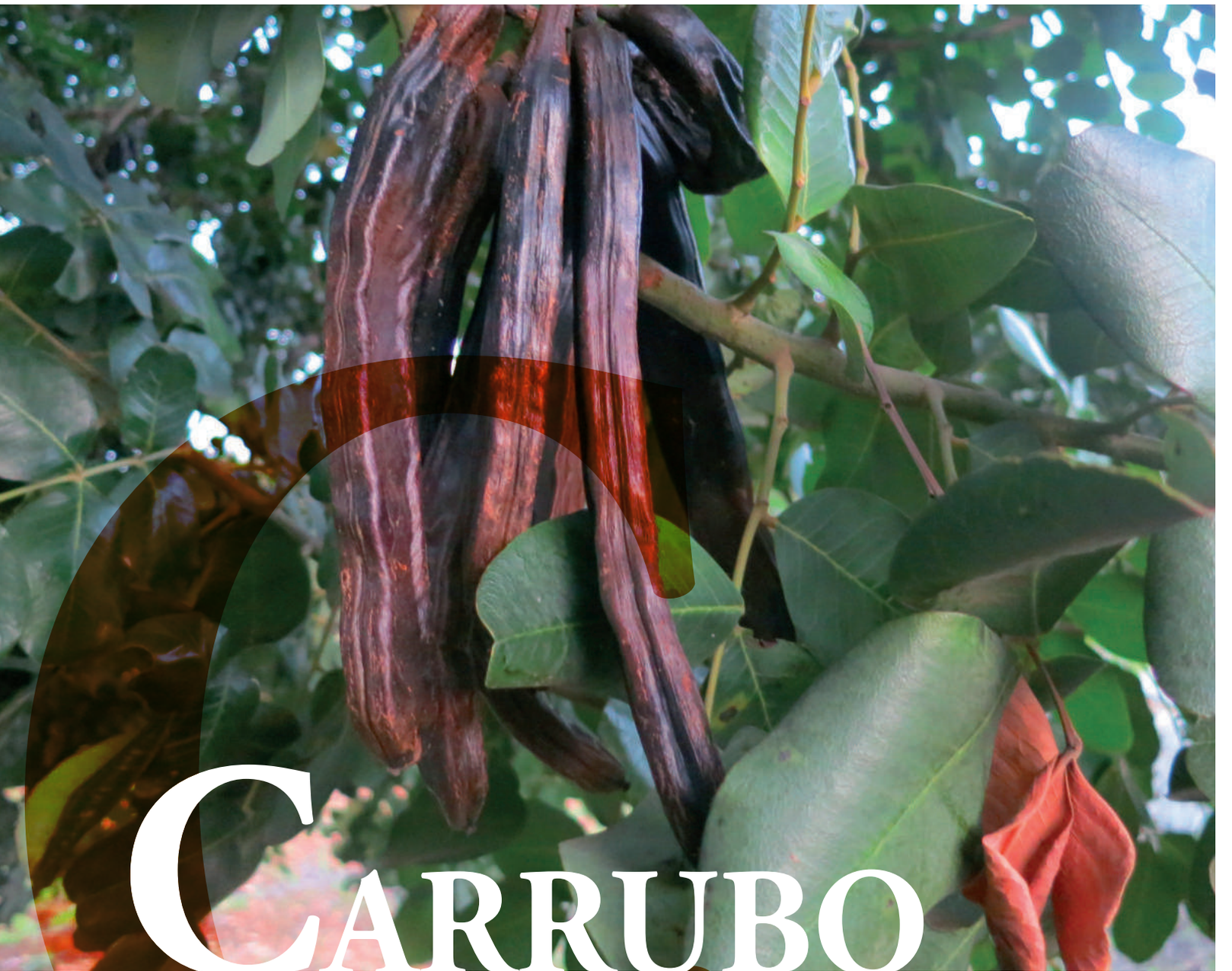
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

Gasparrini G., 1845; Savastano L., 1897; Miglietta R., 1913;Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.







CARRUBO

Carrubo

Il carrubo appartiene alla famiglia delle *Fabacee*, sottofamiglia *Caesalpinioideae*, genere *Ceratonia*. Il suo nome scientifico è *Ceratonia siliqua* L. dal latino "*siliqua*" cioè baccello.
Le sue origini sono così antiche che si fanno risalire alla fine dell'ultima era glaciale, ben 12.000 anni fa, nelle zone che oggi corrispondono al territorio della Siria e di Israele, anche se alcuni ritengono che invece il carrubo sia originario del territorio dello Yemen. Con il tempo questo imponente albero si è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo. Prima che ne iniziasse la coltivazione i suoi frutti erano raccolti dalle antiche popolazioni mesopotamiche e dagli Egizi. In testi risalenti a migliaia di anni fa è menzionato il carrubo, che viene citato anche nel Talmud ebraico in una parabola sull'altruismo chiamata " *Honi e il carrubo*". In questa parabola si narra dell'incontro tra il saggio Honi e un uomo che piantava un carrubo. Alla domanda su quanti anni ci fossero voluti affinché l'albero portasse dei frutti, l'uomo rispose che ne occorrevano settanta, ma piantava l'albero non per sé stesso, ma per i suoi figli. Anche nel Nuovo Testamento viene ricordato il carrubo nel Vangelo di Luca, nella parabola del "*Figliol prodigo*". L'inizio della sua coltivazione viene fatta risalire a circa 4000 anni fa ad opera degli antichi Greci che lo diffusero nell'Italia meridionale. Tuttavia fu solo nel Medioevo











che conobbe la sua massima diffusione ad opera degli Arabi che ne furono i maggiori esportatori ed estimatori. Questi chiamavano i semi del carrubo "*carati*" e ne avevano individuato la particolare caratteristica di avere sempre un peso costante (0,20 g), utilizzandoli come unità di misura delle pietre preziose e dell'oro, ancora oggi in vigore. Questo albero ha salvato dagli stenti e dalla fame con la polpa dolce dei suoi frutti, intere generazioni di povera gente in territori aridi e avari di altre risorse. L'importanza di questo alimento era dovuta anche al fatto che le carrube essiccate si conservavano per mesi fornendo un indispensabile apporto di zuccheri, vitamine e proteine.

Il carrubo si presenta come un grande albero sempreverde, molto longevo, che a maturità può superare l'altezza e l'ampiezza di 10 metri. Il fusto è vigoroso con una ruvida corteccia di color marrone che con l'età acquista un notevole spessore. L'apparato radicale, ampio ed esteso, si spinge negli strati più profondi del terreno, fornendo alla grande pianta un robusto ancoraggio. L'imponente e larga chioma di forma semisferica è sostenuta da robusti rami con rami secondari che, eretti nella parte superiore della chioma, sono inclinati e penduli nella sua parte inferiore. Le numerose, coriacee foglie che la formano sono alterne, composte da 2-5 paia di foglioline robuste con margini interi, di colore verde scuro lucente sulla pagina superiore, più chiaro in quella inferiore. I fiori poco appariscenti si formano sulla corteccia dei rami, sono piccoli, di colore verde rossastro, riuniti in infiorescenze erette e sono privi di corolla. Il carrubo è pianta dioica, raramente ermafrodita, quindi in genere i fiori maschili e quelli femminili non si trovano su un'unica pianta. I fiori maschili possiedono 5 stami, quelli femminili invece hanno uno stimma sessile da cui, se vengono fecondati, si genererà il frutto. La






fecondazione avviene per mezzo degli insetti pronubi come le api, ma anche per mezzo del vento. I frutti, chiamati carrube, sono dei grandi baccelli che hanno una lunghezza dai 10 ai 20 cm, possiedono una buccia spessa, dura e cuoiosa, di colore verde pallido che diventa marrone scuro quando il baccello è maturo. Il suo interno è formato da una polpa pastosa e zuccherina che diventa dura quando si secca. All'interno del baccello troviamo i semi racchiusi in una serie di fori ovali ciascuno dei quali contiene un solo seme. Ogni baccello può contenere sino a 15 semi. Il frutto del carrubo inizia a svilupparsi in primavera per giungere a completa maturazione in agosto settembre quando la pianta è nuovamente in fiore. Quindi sullo stesso albero troviamo frutti maturi e fiori ed è per questo che la raccolta deve essere fatta con delicatezza per non compromettere la successiva fruttificazione, anche se nella maggior parte dei casi la raccolta dei frutti viene fatta da terra.

La presenza del carrubo in Puglia è legata a specifici territori come la fascia costiera del Gargano (Rodi G., Vico del Gargano, Peschici, Vieste, Mattinata), la fascia costiera del nord e sud barese e le zone adriatiche del Basso Salento a sud di Otranto. L'utilizzazione industriale delle carrube era sino a quarant'anni fa assai varia; la Puglia produceva negli anni '60 in media 25-30.000 quintali annui e parte della produzione era addirittura esportata in paesi come Inghilterra e Austria (Donno, Panaro, 1966). La principale utilizzazione era la produzione di alcool dalla distillazione della polpa e a questo scopo nel basso Salento, Trani, Barletta e altri paesi sono presenti vecchi impianti di distillazione, ormai dismessi. Le carrube erano e vengono ancora usate come foraggio o per la preparazione di mangimi per il bestiame. A Fasano (Br) era presente un importante stabilimento che



frantumava le carrube per uso mangimistico e un importante commercio. Del carrubo non si consuma solo la polpa ma anche i suoi semi, che, opportunamente macinati, danno una farina dolce e proteica usata come addensante e dolcificante, mentre la polpa e la farina, utilizzabile anche dai celiaci, sono ingredienti che non possono mancare in alcuni dolci tipici. Anche l'infuso ricavato da questo frutto serviva per curare numerose malattie, usato per calmare la tosse, lenire il mal di gola e schiarire la voce. Nella Relazione del Bisceglia in riferimento alla Terra di Bari, riportata nell'opera del Ricchioni dove si esamina *La statistica del reame di Napoli del 1811,* riguardo al carrubo si citano le varietà *Magre*, povere in polpa e le *Triggianesi* e *Sucamele*, ricche in polpa e mellifere, cioè ricche di zuccheri. Il professor G. Donno nel 1966 cita diverse cultivar di Carrubo coltivate in provincia di Bari, ma della maggior parte di esse si è persa ogni memoria storica. E' difficile oggi riconoscere in quelle varietà come Schiovinesca, Cavallaro, Triggianesca, Sottile, Piccia luce, le nostre bellissime piante secolari ancora presenti sui nostri territori. Solo per la varietà Amele è stato possibile reperire il ricordo di qualche anziano agricoltore di Monopoli (Ba) e Fasano (Br).

ORIGINE

Varietà molto antica, presente storicamente nei territori di Bari, Triggiano, Giovinazzo, Molfetta, Mola di Bari, Polignano a Mare, Monopoli, Fasano, Ostuni. Il nome si riferisce alla ricchezza in zuccheri della polpa tanto da essere conosciuta con i sinonimi di *Mela, Mele, Miele di Monopoli, Cannamele*. Soprattutto tra Monopoli e Ostuni sono presenti esemplari maestosi e secolari di tale varietà. E' presente anche nel Salento, soprattutto sulla costa otrantina.



ALBERO

Di vigore elevato, densità della chioma elevata e habitus aperto.

FOGLIA

Composta, imparipennata, di medie dimensioni e colore verde scuro, numero di foglioline 4-8 di medie dimensioni, forma ovata, margine intero.

FIORE

Lunghezza dell'infiorescenza media, numero di fiori medio (15-30).

FRUTTO

Medio (peso medio 35 g).
Forma dritto, forma della base arrotondata, forma dell'apice arrotondata.
Lunghezza elevata, larghezza media, spessore medio, strozzature poco profonde.
Numero dei semi elevato (>13), rapporto peso semi/peso frutto intero medio.
Lunghezza del peduncolo media, peso dei cento semi medio.
Buccia liscia, colore marrone, lenticelle assenti.
Epoca di maturazione media (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

A.A.V.V., 1900; Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Donno G., 1965; Marzano A., 1966.





PISTAZZA A FICO

ORIGINE

Il nome identifica una precisa identità pomologica di carrubo, molto apprezzata poiché utilizzata anche come frutto (polpa molto dolce come un fico) da destinare all'essiccazione o al forno come insostituibile riserva di zuccheri nei mesi invernali (il cioccolato per tante generazioni di bambini). E' diffuso sul Gargano.



ALBERO

Di vigore elevato, densità della chioma elevata e habitus regolare.

FOGLIA

Composta, paripennata, di medie dimensione e colore verde, numero di foglioline 4-8 di medie dimensioni, forma ellittica, margine intero.

FIORE

Lunghezza dell'infiorescenza media, numero di fiori medio (15-30).

FRUTTO

Medio (peso medio 45 g).
Forma ricurvo, forma della base triangolare, forma dell'apice arrotondata.
Lunghezza corto, larghezza media, spessore elevato, strozzature assenti.
Numero dei semi basso, rapporto peso semi/peso frutto intero basso.
Lunghezza del peduncolo corto, peso dei cento semi medio.
Buccia liscia, colore nero, lenticelle mediamente presenti.
Epoca di maturazione media (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

A.A.V.V., 1994; Biscotti N., Biondi E.,2008.





PISTAZZA FRANTONIA

ORIGINE

Tradizionalmente destinato all'alimentazione del bestiame. Il tipo potrebbe riservare interesse per la ricerca di varietà con numerosi semi. Il nome con cui è localmente individuato (pistazza frantonia) non si presta a ovvie interpretazioni. La vendita del carrubo all'ingrosso ha precluso la raccolta della frantonia, in quanto molto leggera e, ovviamente, poco remunerativa. E' diffuso sul Gargano.



ALBERO

Di vigore medio, densità della chioma bassa e habitus aperto.

FOGLIA

Composta, paripennata, di piccole dimensioni e colore verde chiaro, numero di foglioline 4-8 di piccole dimensioni, forma ovata, margine crenato.

FIORE

Lunghezza dell'infiorescenza media, numero di fiori medio (15-30).

FRUTTO

Leggero (peso medio 20 g).
Forma ricurva, forma della base triangolare, forma dell'apice triangolare.
Lunghezza media, larghezza media, spessore sottile, strozzature poco profonde.
Numero dei semi elevato (>13), rapporto peso semi/peso frutto intero elevato.
Lunghezza del peduncolo lungo, peso dei cento semi medio.
Buccia ruvida, colore marrone chiaro, lenticelle mediamente presenti.
Epoca di maturazione media (prima decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

A.A.V.V., 1994; Biscotti N., Biondi E.,2008.







Castagno

Castagno

Il Castagno appartiene alla famiglia delle *Fagaceae*, genere *Castanea*. E' originario dell'Asia Minore, da cui si sarebbe poi diffuso in Europa, nel Mediterraneo, in Nord America ed Estremo Oriente. Dalla migrazione dall'Asia Orientale al Nord America, tramite lo stretto di Bering si sarebbe originato il castagno americano (*Castanea dentata* Borkh. E Marsh); dalla migrazione dall'Asia Minore in Europa si sarebbe originato il castagno europeo (*Castanea sativa* Mill.). In seguito a un altro percorso evolutivo si sarebbero originati il castagno cinese (*Castanea mollissima* Bl.) e il castagno giapponese (*Castanea crenata* Sieb. E Zucc.) (Paffetti *et al.,* 2001).

Greci, Fenici, ed Ebrei commerciarono per primi le castagne nei paesi del Mediterraneo e la sua diffusione in Europa fu ampliata dalla dominazione romana, giungendo ad essere coltivato fino alla Germania settentrionale e alla Svezia meridionale. I Romani ne apprezzavano sia il frutto che il legno le cui caratteristiche sono citate negli scritti di Teofrasto, Plinio e Virgilio. Con il passare dei secoli il castagno diviene la specie forestale più diffusa in Italia, esso ha rappresentato principale fonte di calore, di cibo e materiale da costruzione per la gente di montagna.

Il castagno europeo è una pianta longeva, alta fino a 25 metri, con tronchi di circonferenza talora imponenti, chioma espansa e molto ramificata, foglie caduche, di forma ellittico-











allungata, a margine seghettato, quasi coriacee, di colore verde intenso e lucide, più chiare nella parte inferiore.
Pianta monoica diclina. Le infiorescenze maschili sono rappresentate da spighe lunghe 10-20 cm di color giallo-verdastro. Quelle femminili sono costituite da fiori singoli o riuniti a gruppi di 2-3 posti alla base delle infiorescenze maschili. Il frutto è un achenio detto castagna, interamente rivestita da una cupola spinosa, detta riccio. L'impollinazione può essere anemofila o entomofila, per cui molto importante è la presenza delle api.
Al Castagno europeo afferiscono due grandi gruppi: castagne propriamente dette che concorrono per l'88% dei raccolti circa, e marroni per il restante 12% (Bounous, 2014). I marroni sono considerati un gruppo varietale molto omogenei per pezzatura (in genere medio-grossa) e forma che si presenta ellittica. I frutti sono interi, non settati, con la pellicola (episperma) che non penetra nella polpa e si stacca con facilità nelle operazioni di pelatura. Sono destinati alla trasformazione industriale e al consumo fresco.
I marroni sono particolarmente ricercati sul mercato e spuntano prezzi elevati; il legno non è di pregio. La quasi totalità delle varietà di marrone sono astaminee, cioè con fiori maschili privi di stami e necessitano quindi della presenza di impollinatori.
La maturazione dei frutti si può considerare medio-tardiva ed inizia verso la fine di settembre. Sono presenti solo nell'Italia centro-settentrionale.
I castagni comprendono numerosissime varietà diffuse nelle diverse zone castanicole italiane. I frutti definiti commercialmente con il nome di "castagna" sono di pezzatura diversa e caratterizzati da una pellicola interna che penetra in profondità nell'interno della polpa, in qualche caso fino a dividerla (frutti settati); i frutti hanno una duplice destinazione: consumo fresco e trasformazione in castagne bianche secche e, per alcune varietà, in castagne confettate. Spuntano sui mercati all'origine dei prezzi sensibilmente






inferiori rispetto ai marroni ed agli ibridi. Presentano fiori maschili mesostaminei, per cui la produttività è elevata e costante ma nella maggior parte dei casi le varietà sono autosterili e necessitano di impollinazione incrociata.

In Puglia la presenza del castagno è limitata soprattutto ad alcune zone come il Gargano (soprattutto Vico del Gargano e San Marco in Lamis) dove sono presenti vere e proprie cultivar propagate per innesto. Sul Gargano si contano, oltre a piccoli castagneti coltivati, approssimativamente circa 300 ettari di bosco a castagno con una produzione di "castagne e selvoschine (frutti degli alberi dei boschi) " che arriva ai 2.000q annui. La produzione è però negli ultimi tempi minacciata dagli attacchi di un insetto, la cinipide e da un fungo, il cosiddetto mal dell'inchiostro. E' presente sulla Foresta Umbra, Bosco Quarto, Difesa di S. Marco, Bosco Rosso, Bosco di Carpino, Bosco di Cagnano e Sannicandro Garganico. Oltre alle varietà descritte nel presente Atlante sono



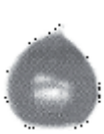



presenti le seguenti denominazioni varietali: Castagna tempestiva, Castagna Rimunnevola, Castagna rigata, Castagna invernale, Castagna lucente.

Nelle altre zone abbiamo piante sparse presenti nei vecchi frutteti e giardini, moltiplicate per seme e quindi non riconducibili a vere e proprie cultivar.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO		
		
ERETTO	SEMI ERETTO	ESPANSO

FORMA DEL FRUTTO				
				
OVOIDALE	OVOIDALE ALLARGATO	GLOBOSO	ELLISSOIDE TRASVERSALE	ELLISSOIDE TRASVERSALE GLOBOSO

CASTAGNEDDA LOCALE

ORIGINE

Popolazione locale di Castagno presente in Valle d'Itria e in alcuni comuni del sud est barese.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.

FOGLIA

Di medie dimensioni, asimmetrica, forma della base cordata, margine dentato.

FIORE

Lunghezza dell'amento media, epoca di inizio fioritura maschile precoce, epoca di inizio fioritura femminile precoce.

FRUTTO

Piccolo.

Monoembrionale, penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione presente, livello di penetrazione medio.

Forma ovoidale, dimensione dell'ilo medio, aderenza all'embrione presente.

Buccia di colore marrone chiaro.

Polpa di colore bianco.

Maturazione di epoca media (seconda decade di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Varietà apprezzata per la produzione elevata e costante, la buona qualità dei frutti anche se piccoli e la buona conservabilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

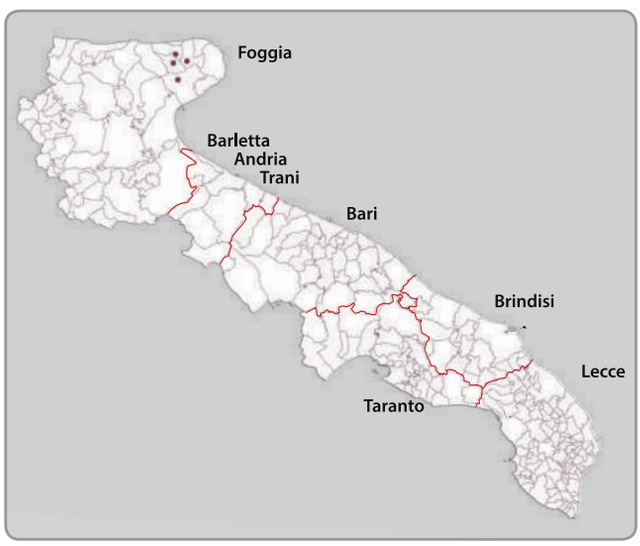




GAGNOLIDDO

ORIGINE

Morfotipo che caratterizza un grande castagneto di circa 4 ettari, in località Valle del Melaino, in agro di Vico del Gargano. Di qui si è diffuso in tutto l'agro di Vico da divenire il tipo più apprezzato e ricercato. La produzione castanicola di Vico è principalmente costituita da questo morfotipo che con ogni probabilità è una cultivar locale. Si tramanda ancora il nome del contadino "Zi Peppe" che impianta il castagneto alla fine dell'800 prelevando le marze dall'unico albero che animava il suo seminativo, identificato ancora come castagneto di "Gagnoliddo", soprannome del contadino "Zi Peppe".



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.

FOGLIA

Di piccole dimensioni, asimmetrica, forma della base cordata, margine dentato.



FIORE

Lunghezza dell'amento media, epoca di inizio fioritura maschile media, epoca di inizio fioritura femminile media.

FRUTTO

Grande.
Monoembrionale, penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione presente, livello di penetrazione medio forte.
Forma ellissoide-trasversale, dimensione dell'ilo medio, aderenza all'embrione presente.
Buccia di colore marrone rosso.
Polpa di colore crema.
Maturazione di epoca media (prima decade di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Varietà apprezzata per la produzione elevata e costante, la buona qualità dei frutti, e la buona conservabilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., 2007.



PELOSA

ORIGINE

Il nome rievoca lontani ricordi a qualche contadino di Vico del Gargano che ne attesta l'antica presenza nel territorio in esame.
La pelosità della buccia sembra che riduca notevolmente l'attacco di batteriosi.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto.

FOGLIA

Di medie dimensioni, asimmetrica, forma della base cordata, margine dentato.

FIORE

Lunghezza dell'amento media, epoca di inizio fioritura maschile tardiva, epoca di inizio fioritura femminile tardiva.

FRUTTO

Grande
Monoembrionale, penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione presente, livello di penetrazione medio.
Forma ellissoide-trasversale, dimensione dell'ilo medio, aderenza all'embrione presente.
Buccia di colore marrone scuro.
Polpa di colore bianco.
Maturazione di epoca tardiva (terza decade di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Varietà apprezzata per la produzione elevata e costante, la buona qualità dei frutti, la resistenza a malattie e la buona conservabilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., 2007.





SAN MICHELE

ORIGINE

Nell'agro di Vico del Gargano è conosciuta come castagna di San Michele per la maturazione che coincide con la ricorrenza di San Michele Arcangelo (29 settembre). Di origine sconosciuta, probabilmente un semenzale propagato per innesto. E' una castagna di grande pregio commerciale soprattutto per la sua precoce maturazione, oltre che per la sua eccellente qualità gustativa (ideale per caldarroste).



ALBERO

Di medio vigore e portamento semieretto.

FOGLIA

Di grandi dimensioni, asimmetrica, forma della base cordata, margine dentato.

FIORE

Lunghezza dell'amento media, epoca di inizio fioritura maschile precoce, epoca di inizio fioritura femminile precoce.

FRUTTO

Grande

Monoembrionale, penetrazione dell'involucro del seme dentro l'embrione presente, livello di penetrazione medio.

Forma ovoidale, dimensione dell'ilo medio, aderenza all'embrione presente.

Buccia di colore marrone chiaro.

Polpa di colore bianco.

Maturazione di epoca precoce (terza decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Varietà apprezzata per la produzione elevata, la precocità di maturazione e la buona conservabilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., 2007.







CILIEGIO

Ciliegio

La quasi totalità delle varietà coltivate di ciliegio appartiene a due sole specie, *Prunus avium* L. (ciliegio dolce, comprendente varietà con frutti a polpa tenera - *tenerine-* e a polpa dura - *duracine-*), con buccia di colore variabile dal giallo, al giallo soffuso di rosso, al rosso brillante, al rosso scuro) e *Prunus cerasus* L. (ciliegio acido, comprendente amarene, visciole e marasche); le due specie fanno parte della famiglia delle *Rosaceae*, genere *Prunus*, sottogenere *Cerasus* (Webster, 1996). In Puglia la coltivazione del ciliegio fa riferimento solo alla specie P. *avium*, per sporadica presenza del ciliegio acido la cui produzione è comunque destinata esclusivamente al consumo familiare.

La maggior parte degli studiosi è concorde nel ritenere che la zona di origine del ciliegio dolce sia una vasta area di territorio sita a sud del Caucaso e compresa tra il Mar Nero ed il Mar Caspio; contrastanti sono invece le tesi circa la zona di origine del ciliegio acido che, secondo alcuni, potrebbe essere la stessa area indicata per il ciliegio dolce (Webster, 1996). L'uomo ha iniziato ad utilizzare le ciliegie come alimento già nel 5000-4000 a.C. (Kolesnikova, 1975), mentre si ritiene che i primi a coltivare il ciliegio siano stati i Greci, come è riportato dallo storico greco Teofrasto nel 300 a.C. (Hedrick, 1915).

Dalla Grecia, il ciliegio sarebbe stato introdotto per la prima volta in Italia dai Romani nel 73 a.C. ad opera del generale Lucio Licinio Lucullo il quale, dopo aver vinto Mitridate re del Ponto, avrebbe portato a Roma come bottino di guerra alberi di ciliegio provenienti da una città della storica Cappadocia, l'antica Cerasunte oggi *Giresun*; in breve tempo la coltivazione si estese a tutto l'Impero Romano, fino alla Britannia. (Bargioni, 1982).

Le prime notizie sulla coltivazione del ciliegio in Italia sono riportate da Autori latini: Varrone (116-27 a.C.), che nel De Re Rustica dedica un intero capitolo al ciliegio e alla sua coltivazione, e Plinio Il Vecchio (23-79 d.C.), che nel Libro XV della sua *Naturalis Historia* cita 10 biotipi di ciliegie che secondo lui erano già coltivati in Italia alcuni secoli prima di Cristo.

La coltivazione del ciliegio in Puglia ha origini molto antiche e riguarda essenzialmente le province di Bari e BAT. La prima testimonianza storica della coltura del ciliegio in Puglia compare nel libro del Procuratore Generale del Capitolo di San Leone in Castellana (Castellana Grotte) dove, a partire dal 1648, per ciascun anno e per oltre un secolo vengono riportati gli acquisti di







ciliegie effettuati per fare omaggio alla "Signora Abbatessa" del Monastero di San Benedetto di Conversano. Altri documenti fanno riferimento all'Archivio Diocesano di Molfetta, nel quale, tra le cause civili dell'anno 1720, si riporta la vertenza di una serva che non ha ottenuto il pagamento delle giornate impiegate per "... portare ciliegie da Molfetta a Barletta per ivi venderle sul mercato...".

Nella prima parte del scorso secolo numerose testimonianze riportano la notevole importanza che la coltura del ciliegio aveva assunto in Puglia. F.S. La Notte F. S. (1930) stima in non meno di 200 gli ettari complessivamente coltivati a ciliegio nel 1930 nel territorio del comune di Bisceglie, principale produttore di ciliegie a nord-ovest di Bari. Nel capitolo dedicato alle varietà, 1'Autore descrive cultivar definite "diffuse da tempo immemorabile" ("Fuciletta", "Tosta") oppure dalla diffusione da "piuttosto antica" ("Laffiona") a "molto antica" ("Zuccaro"). Alcune di quelle cultivar, come "Fuciletta" e "Tosta" (sinonimo: "Durona di Bisceglie"), sono ancora oggi coltivate nel nord-ovest barese. Infine, nel relativo capitolo, 1'Autore riferisce che nel periodo 1921-1929, dalla sola stazione ferroviaria di Bisceglie furono esportati in media 16.833 quintali/anno di ciliegie fresche, con una punta massima di 40.600 quintali nel 1924 (prima Nazione importatrice, la Germania). L. Fanelli L. (1938) informa che nel periodo 1930/34, dalla provincia di Bari furono esportati in media 4.452 quintali/anno di ciliegie solforate (principali Nazioni importatrici, gli Stati Uniti d'America e la Gran Bretagna). In quella monografia, alla sintetica descrizione di 13 cultivar, alcune delle quali ancor oggi diffuse, come ad esempio "Francia", "Forlì", "Limone" e "Montagnola", segue il capitolo relativo alle caratteristiche del mercato del comune di Conversano, principale produttore di ciliegie del sud-est della provincia di Bari. In detto capitolo

si legge che 1'industria della solforazione delle ciliegie in quel comune vantava, nel 1938, una tradizione quarantennale e, pertanto, risalente alla fine del secolo XIX.

Generalmente il *P. avium* non è pollonifero, mentre lo è quasi sempre il *P. cerasus*. Il tronco ha ritidoma liscio e lucente, ricco di lenticelle allungate trasversalmente, di solito bruno-rossiccio nel *P. avium,* bruno-scuro, quasi nero, nel *P. cerasus* (Bargioni, 1991).

La parte aerea del ciliegio è rappresentata da una chioma più o meno espansa nella quale distinguiamo branche di vario ordine e rami che recano le gemme. Quelle a legno sono di forma ellissoidale appuntita, quelle a fiore, che racchiudono in media 3 fiori riuniti in un'infiorescenza ad ombrella, sono più grosse e più slargate nella metà basale (Bargioni, 1991).

La distribuzione dei due tipi di gemma sui rami dell'albero determina un diverso comportamento di questi nei riguardi dell'attività vegetativa e di quella riproduttiva; pertanto i rami di ciliegio si possono distinguere in: rami a legno (che si trovano più facilmente nelle giovani piante in accrescimento e che recano solo gemme a legno), rami misti (caratterizzati dall'avere gemme a fiore nel tratto prossimale mediano), brindilli (rametti esili, brevi, nei quali tutte le gemme sono a fiore tranne quella apicale, che è a legno) e dardi fioriferi o mazzetti di maggio (rametti brevissimi, lunghi 1-2 cm, con gemma apicale a legno e una rosa di gemme a fiore molto ravvicinate tra loro). Caratteristica del mazzetto di maggio è quella di accrescersi lentamente in lunghezza, dando luogo ogni anno ad una rosetta di foglie, all'ascella delle quali si formano nuove gemme a fiore. Nel ciliegio dolce la fruttificazione avviene prevalentemente sui dardi, anche se in alcune cultivar si può avere un'alta percentuale di frutti, anche più del 50%, sui rami a frutto e misti. Nel ciliegio acido invece la produzione è portata in larga misura da rami a frutto, misti e brindilli (Bargioni, 1991).

In ambito pugliese la coltura del ciliegio è attualmente concentrata, così come sessant'anni fa, quasi esclusivamente in alcune aree della province di Bari e Bat: su tutta la fascia costiera che dall'Adriatico si spinge nell'entroterra fino ai piedi della Murgia a 200-450 m di altitudine. La coltura è presente in particolar modo a nord di Bari (territori di Bisceglie e comuni limitrofi) ed a sud-est di Bari (comuni di Conversano, Castellana Grotte, Turi e Putignano). La particolare situazione pedologica pugliese, con le "Terre rosse" poggianti su banchi di roccia calcarea fessurata e ben drenante, ha consentito l'utilizzo del *Prunus mahaleb* Mill. (Megaleppo) come portinnesto quasi esclusivo. Lo scarso spessore del suolo, la sua povertà e la ridotta disponibilità di risorse irrigue conferiscono alle piante innestate su Megaleppo una ridotta vigoria, contenendo l'altezza degli alberi, allevati prevalentemente a *Vaso* (*alto* in impianti vecchi, *basso* in quelli più recenti), entro dimensioni ragionevoli per le principali operazioni colturali (4-5 m). Inoltre, la più precoce epoca di maturazione dei frutti, influenzata dalle condizioni pedoclimatiche, permette ai cerasicoltori pugliesi di essere





presenti sui mercati, nazionali ed esteri, con circa 7-10 giorni di anticipo rispetto ad altre realtà nazionali. L'insieme di questi fattori ha garantito un incremento della superficie con nuovi impianti, tanto da far rivestire alla cerasicoltura un importante ruolo nell'economia agricola pugliese.

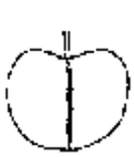
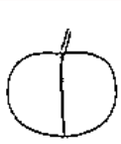
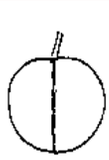




Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO			
			
ERETTO	SEMIERETTO	ESPANSO	PEDUNCOLO-RICADENTE

FIORE: FORMA DEL PETALO		
		
ROTONDA	OBOVATA MEDIA	OBOVATA AMPIA

FRUTTO FORMA				
				
CORDATA	RENIFORME	OBLATA	ROTONDA	ELLITTICA

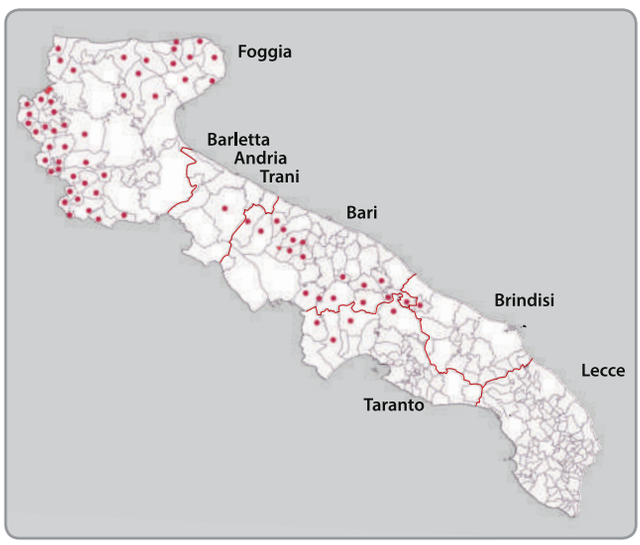
NOCCIOLO: FORMA IN SEZIONE VENTRALE		
		
MEDIAMENTE ELLITTICO	AMPIAMENTE ELLITTICO	CIRCOLARE

AMARENA LOCALE

CILIEGIO ACIDO

ORIGINE

Popolazioni locali di amarene ritrovate soprattutto nel sud est barese, Monti Dauni e Gargano.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Sferico appiattito, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto acido.
Epoca di maturazione tardiva (oltre la prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. I frutti sono principalmente destinati all'industria (preparazione di sciroppi, confetture, liquori).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Scorcia C., 1967; Pace N., 1997.



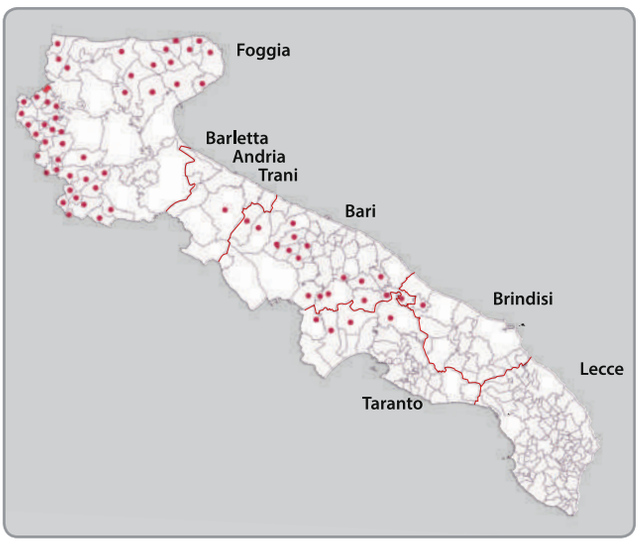


VISCIOLA COMUNE

CILIEGIO ACIDO

ORIGINE

Popolazioni locali di visciole ritrovate soprattutto nel sud est barese, Monti Dauni e Gargano.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Piccola, ellittico allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio < 4,0 g).
Sferico appiattito, cavità peduncolare piccola.
Buccia nero violaceo a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto acido.
Epoca di maturazione tardiva (oltre la prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. I frutti sono destinati alla trasformazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Scorcia C., 1967.





AGOSTINA

ORIGINE

Sconosciuta, è stata rilevata nei comuni del sud est Barese, tra Alberobello, Putignano, Gioia del Colle. Sinonimo "Agostinella".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, picciolo lungo, verde scuro.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva, intensa.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Sferico appiattita, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo corto, mediamente spesso.
Polpa di colore giallo, molto consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Epoca di maturazione molto tardiva (terza decade di luglio, prima di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

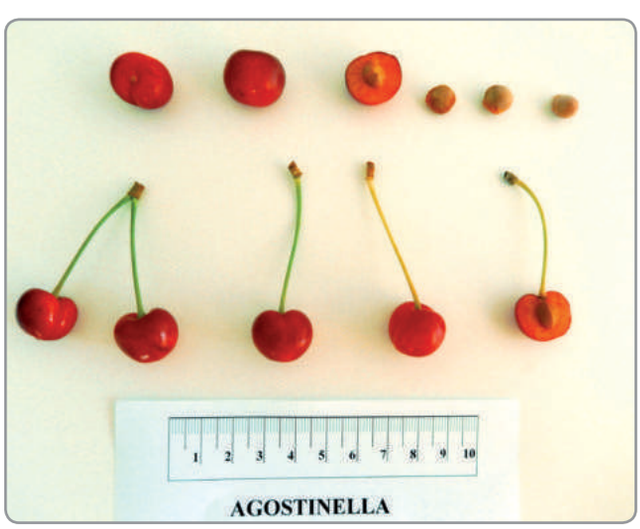
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845.





BIANCA

ORIGINE

Sconosciuta, un tempo presente in molte zone della nostra Regione, soprattutto in provincia di Bari e in particolare nella zona tra Putignano, Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore bianco-giallo a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore bianco crema, tenera, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (prima-seconda decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Donno G. G., 1964.





CAPO DI SERPE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa sporadicamente in quasi tutti i territori della provincia di Bari e particolarmente in quelli situati nel sud-est (Conversano). Sinonimo "Testa di serpe".



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, ellittica, verde chiaro, picciolo corto.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,9 g).
Cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo corto e sottile.
Polpa di colore rosato, consistenza scarsa, semispicca.
Nocciolo medio, ellittico, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

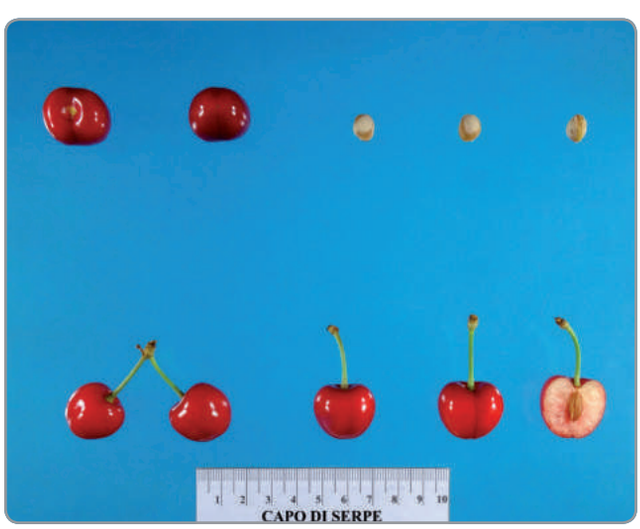
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono principalmente destinati all'industria ma trovano impiego anche come consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brandonisio V. *et al.*, 1931; Fanelli L., 1938; Donno G., 1966; Baldini E., 1973.





CARUZZEPP

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa soprattutto nei comuni tra Modugno e Bitonto dove era molto apprezzata.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Cordiforme, cavità peduncolare media.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosato, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

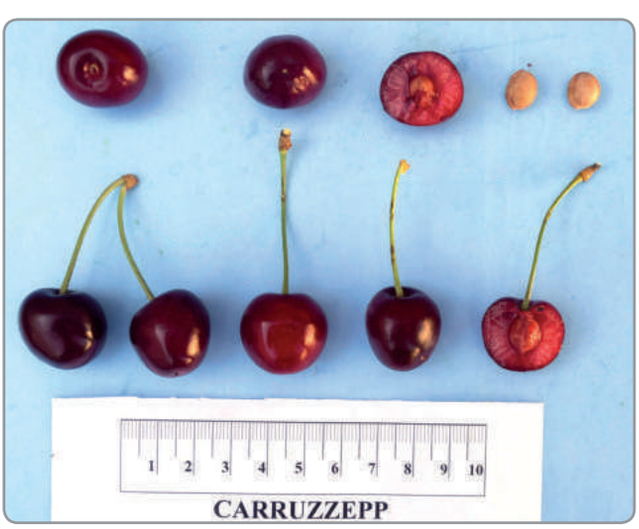
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.





CIRASONE

ORIGINE

Sconosciuta, un tempo diffusa tra i comuni di Ceglie Messapica, Francavilla Fontana, San Michele Salentino. Con tale nome erano identificate vecchie varietà di ciliegio di pregio utilizzate dagli agricoltori per la vendita al consumo fresco nei mercati locali.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Cordiforme, cavità peduncolare media.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco crema, mediamente consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

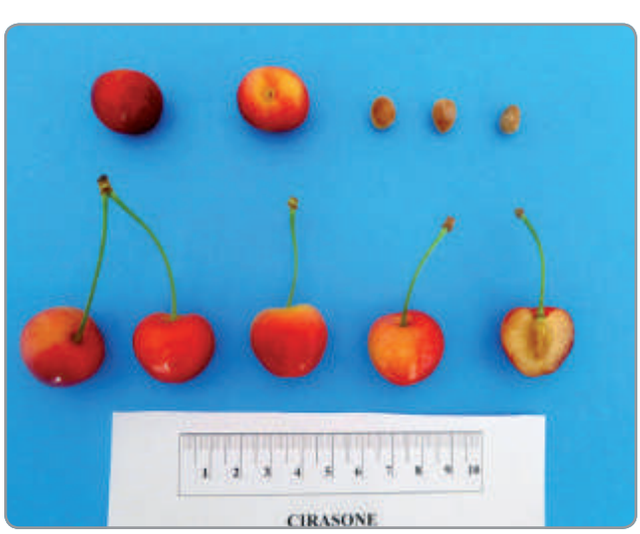
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., e Venerito P., 2013.





COLAFEMMINA

ORIGINE

Sconosciuta, la sua coltivazione è limitata negli agri di Acquaviva delle Fonti, Sammichele di Bari e Turi. Sinonimi "Durone di Acquaviva delle Fonti", "Duroncina".



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Piccola, lanceolata, verde scuro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 7,1 g).
Reniforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore nero nero-violaceo a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore rosso scuro nerastro, consistenza elevata, aderente al nocciolo.
Nocciolo medio-grande, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

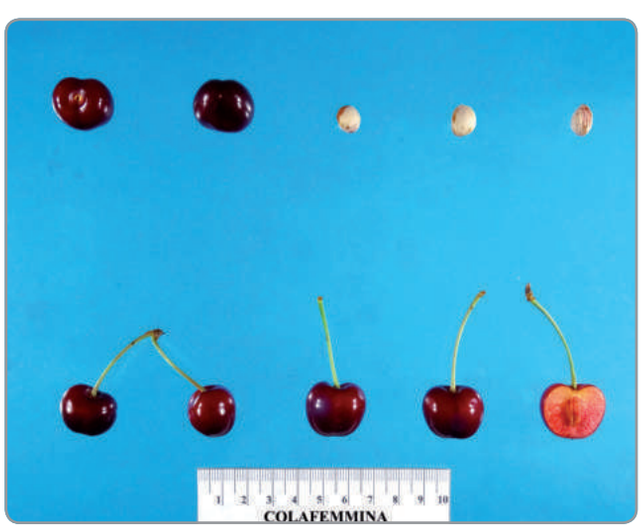
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono principalmente destinati all'industria.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1981; Reina A. *et al.*, 1983; Reina A. *et al.*, 1986.





ORIGINE

Sconosciuta, presente sporadicamente in alcuni comuni del sud est barese come Putignano.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo medio, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio < 4,0 g).
Sferico, cavità peduncolare piccola.
Buccia nero violaceo a maturazione.
Peduncolo corto e sottile.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

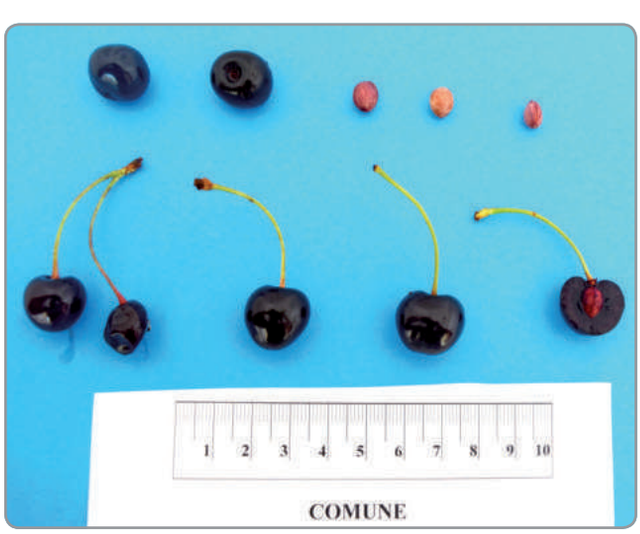
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono principalmente destinati all'industria ma trovano impiego anche come consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1966; Scorcia C., 1967.





COPETA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa soprattutto tra i comuni di Ceglie Messapica, Villa Castelli, Martina Franca. Prende il nome dalla caratteristica croccantezza della polpa. La "cupeta" in questi comuni è il nome dialettale del torrone di mandorle, questa varietà è infatti anche chiamata "cirasa a cupeta".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore giallo aranciato, molto consistente, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

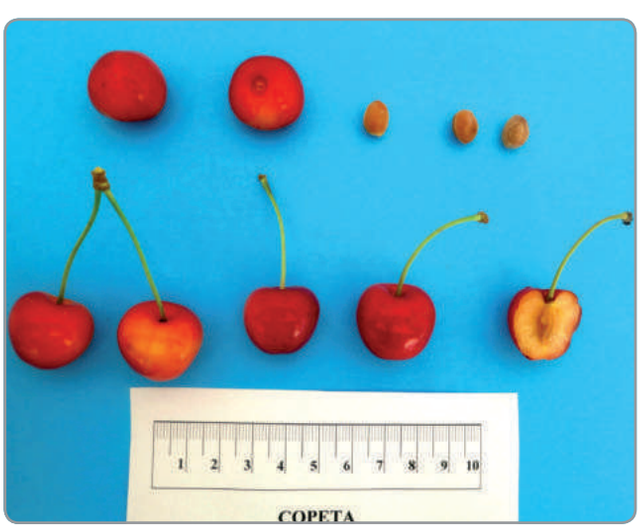
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono principalmente destinati all'industria ma trovano impiego anche come consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., e Venerito P., 2013.





DURA DEL REDDITO

ORIGINE

Semenzale della cv "Zuccaro", diffusa quasi esclusivamente nel territorio di Bisceglie.
Sinonimi "Reddito", "Ciliegia del Reddito".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, picciolo medio, verde chiaro.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,8 g), cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore bianco crema, consistenza elevata, semispicca.
Nocciolo medio-grande, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

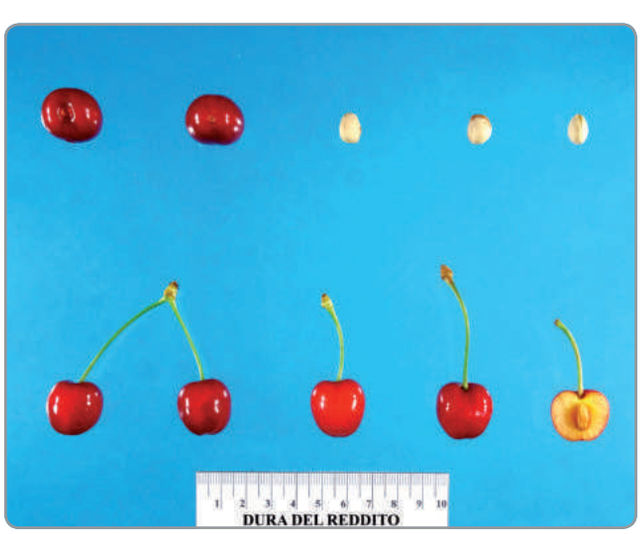
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono destinati prevalentemente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Ferrara E., 1973; Baldini E., 1973.





DURONA DI BISCEGLIE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in prevalenza nei territori di Bisceglie. Sinonimi “Tosta”, “Durona”.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, verde chiaro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,5 g), cordiforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore rosso aranciato a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore bianco crema, consistenza elevata, semispicca.
Nocciolo medio-grande, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

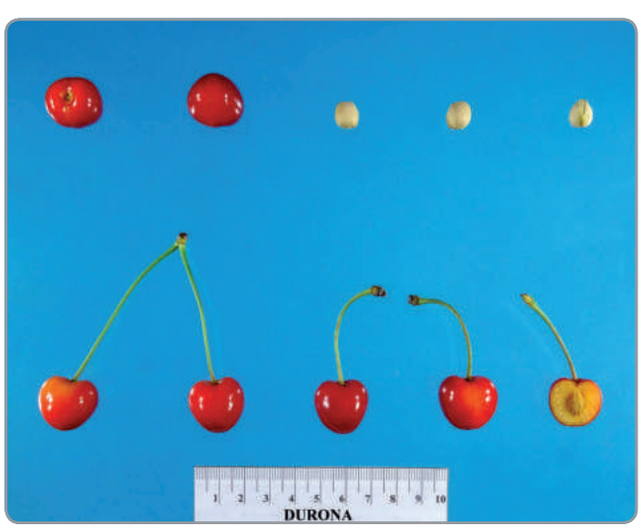
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono principalmente destinati all’industria.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Ferrara E., 1973; Baldini E., 1973.





DURONCINA NERA

ORIGINE

Sconosciuta, è diffusa in molte zone della Regione anche con i seguenti nomi: “Durone nero”, “Tosta nera”.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g), reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia nero violaceo a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza dura, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce, con retrogusto acidulo.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

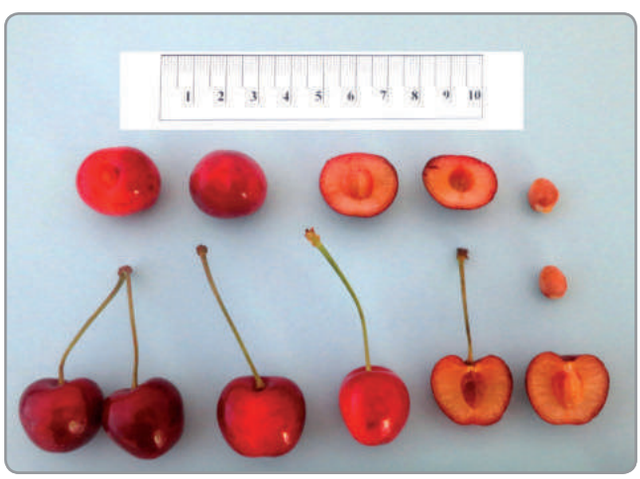
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono principalmente destinati all’industria ma trovano impiego anche come consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Scorcia C., 1967.

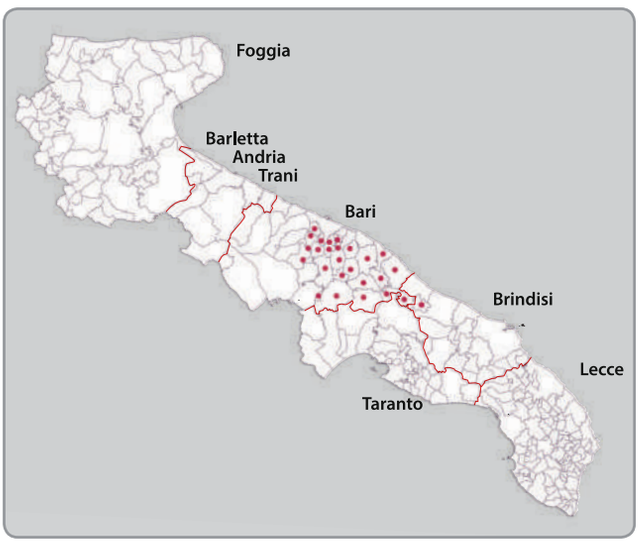




FERROVIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in tutti i territori della provincia di Bari. Sono noti due cloni, "Ferrovia precoce di Gioia" e "Ferrovia peduncolo lungo". Sinonimi "Ferroviere", "Filovia".



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Molto grosso (peso medio 9,4 g), cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso intenso vinoso a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore rosso chiaro, consistenza elevata, aderente al nocciolo.
Nocciolo medio, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore buono.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

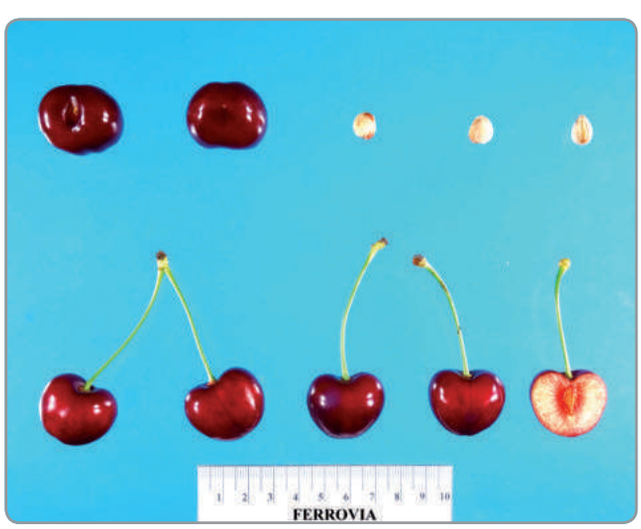
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S. *et al.*, 1965; Donno G., 1966; Carrante V. *et al.*, 1966; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.





FORLÌ

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nei territori di Putignano, Turi e Castellana Grotte.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grosso (peso medio 8,3 g), cordiforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza media, semispicca.
Nocciolo medio, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

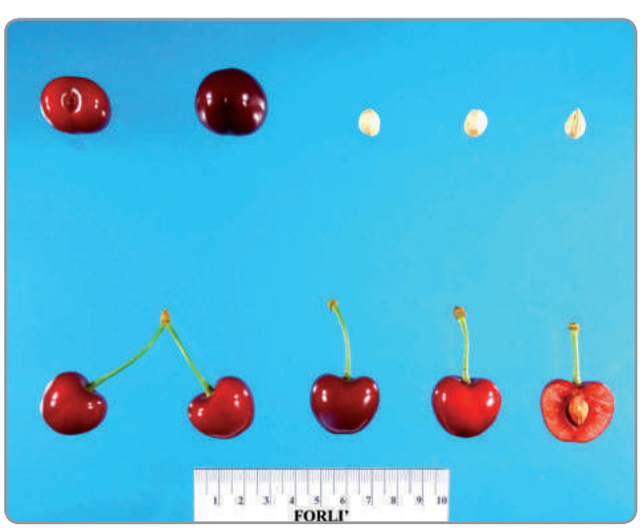
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono destinati principalmente all'industria della solforazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1938; Del Gaudio S. *et al.*, 1965; Donno G., 1966; Carrante V. *et al.*, 1966; Godini A., 1968; Ferrara E., 1973; Baldini E., 1973.





FRANCESINA

ORIGINE

Ignota, diffusa nei comprensori di Acquaviva delle Fonti e Conversano. Sinonimo "Francetta".



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Grande, ellittica, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,8 g), cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore rosso chiaro, consistenza medio-scarsa, semispicca.
Nocciolo medio-grande, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione precoce (prima-seconda decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

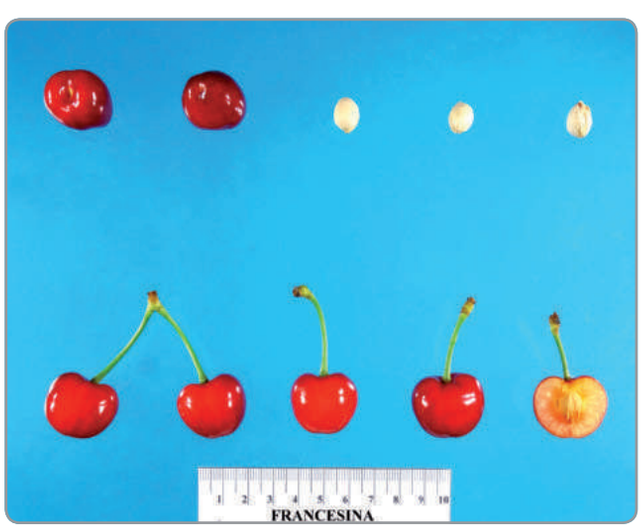
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1981; Reina A. *et al.*, 1986.





ORIGINE

Ignota, diffusa principalmente in agro di Conversano.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde chiaro, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,8 g), cordiforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore rosato, consistenza media, semispicca.
Nocciolo medio-grande, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione precoce (prima-seconda decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

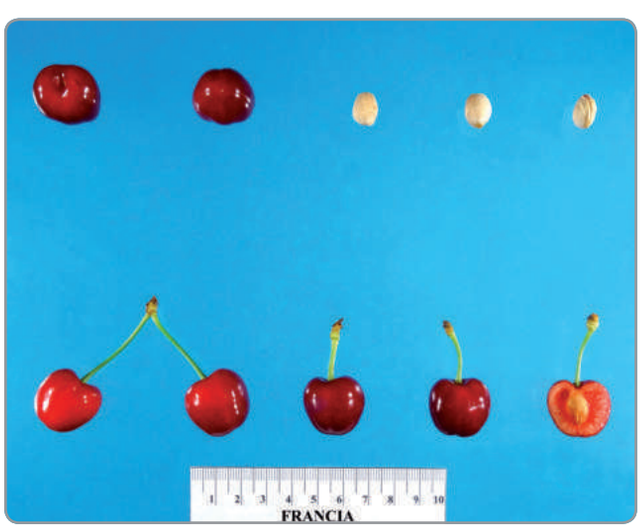
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brandonisio V. *et al.*, 1931; Fanelli L., 1938; Del Gaudio S. *et al.*, 1965; Donno G., 1966; Carrante V. *et al.*, 1966; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.





FUCILETTA NOSTRALE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nelle zone a nord della provincia di Bari. Sinonimi “Fuciletta di Bisceglie”, “Fuciletta Nostrana”, “Fuciletta seconda”, “Cefaletta”.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, verde chiaro, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura molto precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,7 g), sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo medio e sottile.
Polpa di colore rosso chiaro, consistenza scarsa, semispicca.
Nocciolo medio, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione molto precoce (terza decade di aprile- prima decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

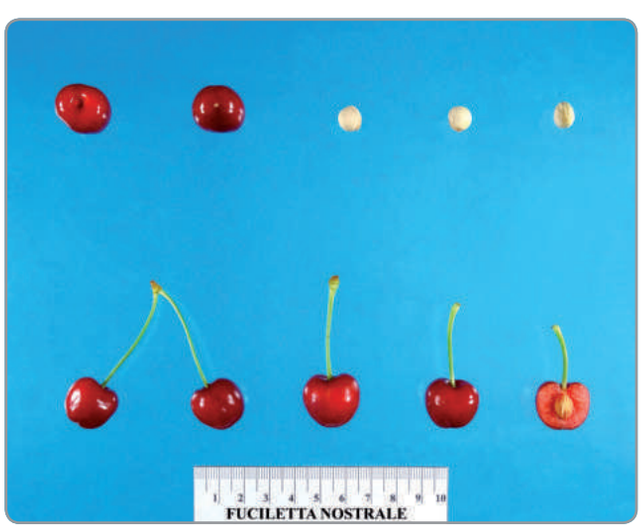
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Del Gaudio S. *et al.*, 1965; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.





FUCILETTA PRIMIZIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nella zona nord della provincia di Bari. Sinonimi "Fuciletta precoce", "Fuciletta prima", "Precoce di Molfetta".



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata, verde chiaro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura molto precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,4 g), sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza scarsa, semispicca.
Nocciolo medio, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione precoce (prima-seconda decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

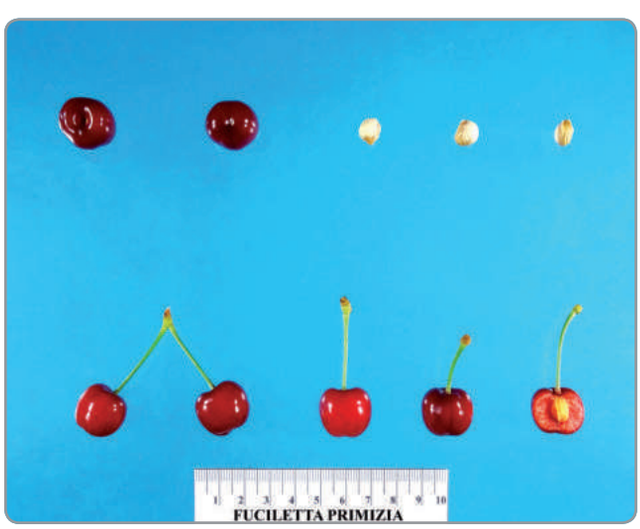
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brandonisio V. *et al.*, 1930; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.





LAFFIONA

ORIGINE

Sconosciuta, un tempo più diffusa, da qualche decennio è presente sporadicamente nei territori della provincia di Bari. Sinonimo "Laffiona nostrale".



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, verde chiaro, picciolo lungo.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,1 g), cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso-aranciato a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore bianco crema, consistenza scarsa, aderente al nocciolo.
Nocciolo medio-grande, ellittico, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

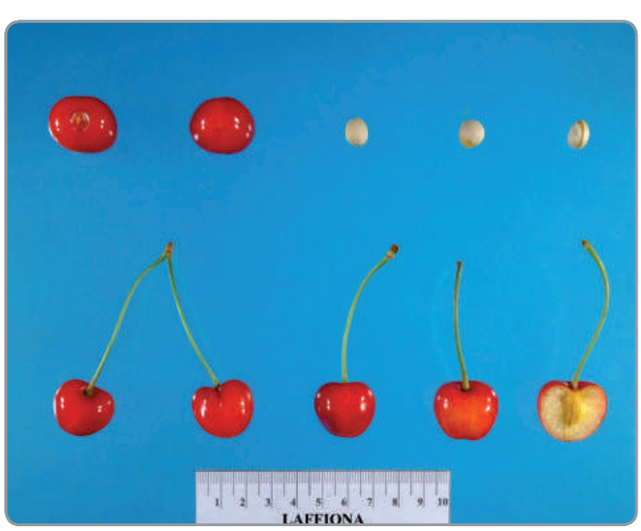
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono principalmente destinati all'industria.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Fanelli L., 1938; Baldini E., 1973.





LIMONE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in prevalenza nei territori di Conversano (BA).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata, verde scuro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura molto tardiva.

FRUTTO

Molto grosso (peso medio 9,1 g), cordiforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore-giallo rosso a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco crema, consistenza media, semispicca.
Nocciolo medio-grande, ellittico, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

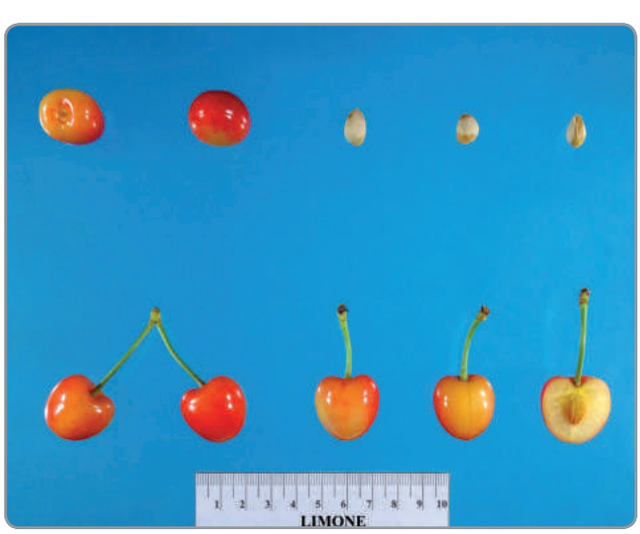
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono destinati esclusivamente all'industria della solforazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1938; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Ferrara E., 1973; Baldini E., 1973.

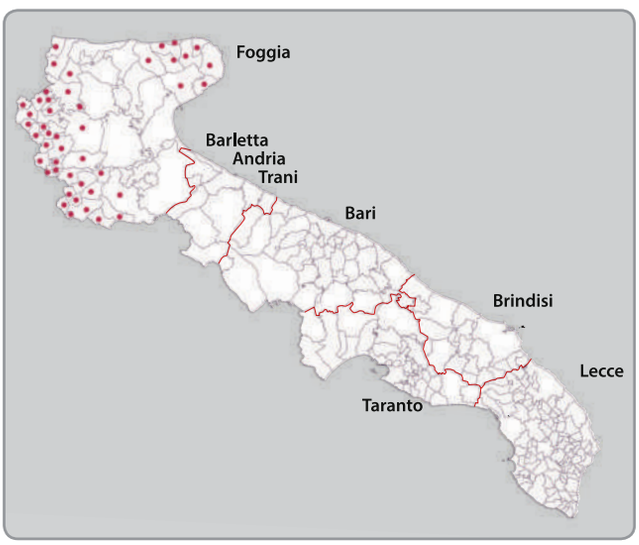




MAIATICA

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, presente in molti comuni dei Monti Dauni e Gargano, dove è anche utilizzata come portainnesto data l'elevata vigoria.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo lungo, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio < 4,0 g), reniforme, cavità peduncolare piccola .
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco crema, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

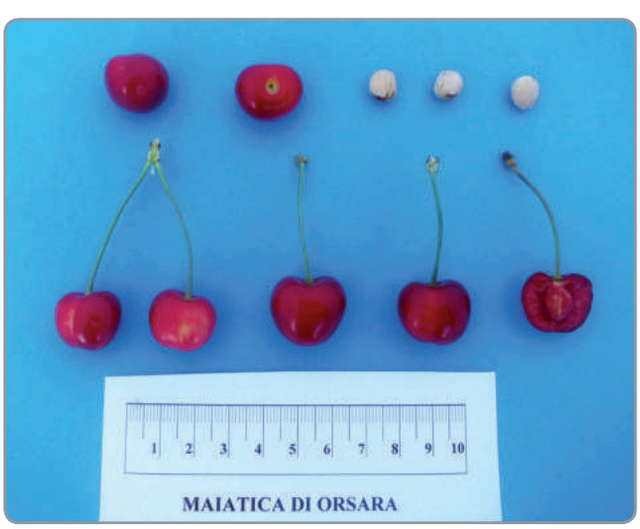
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Scorcia C., 1967.

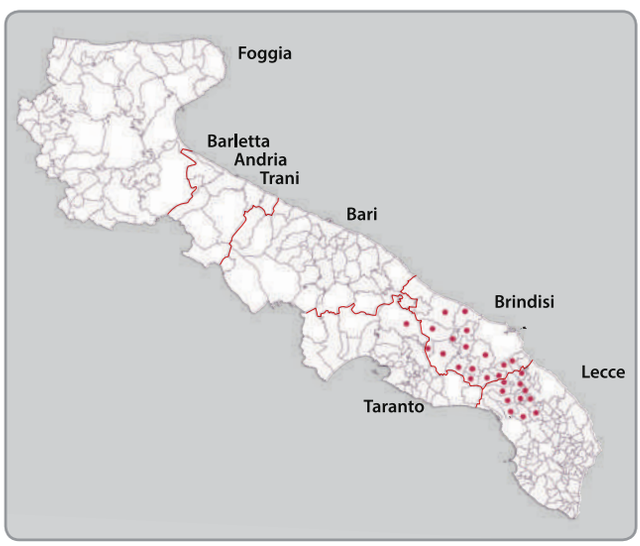




MASCIALORA

ORIGINE

Varietà antichissima, diffusa un tempo in tutto la provincia di Brindisi e parte della provincia di Lecce, in quanto presenta basso fabbisogno in freddo e di elevatissima produttività.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio < 4,0 g), cordata, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo corto e sottile.
Polpa di colore bianco crema, poco consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto dolce.
Ep**oca di maturazione** intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

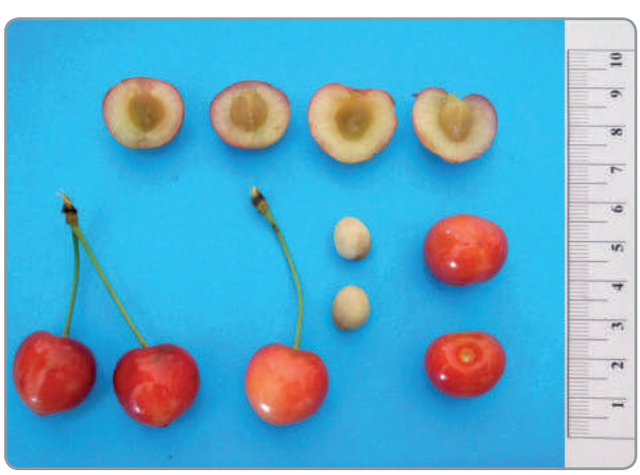
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Suma F., e Venerito P., 2013.





MOLFETTA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nei comprensori a sud di Bari. Sinonimo “Cerasa rossa”.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, picciolo corto, verde chiaro.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,1 g), reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore bianco crema, consistenza scarsa, semispicca.
Nocciolo medio, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

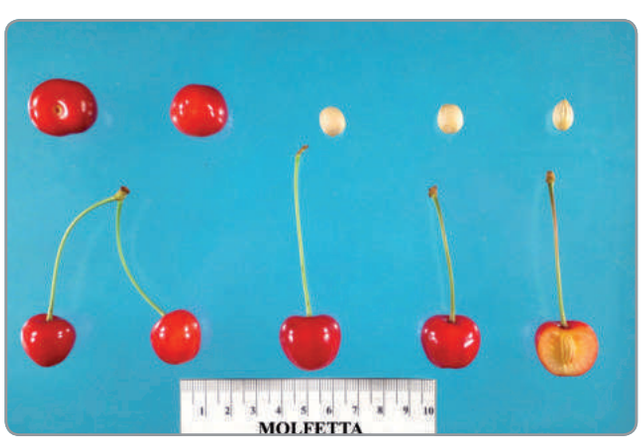
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati all’industria delle marmellate.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brandonisio V. *et al.*, 1931; Del Gaudio S. *et al.*, 1965; Carrante V. *et al.*, 1966; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.

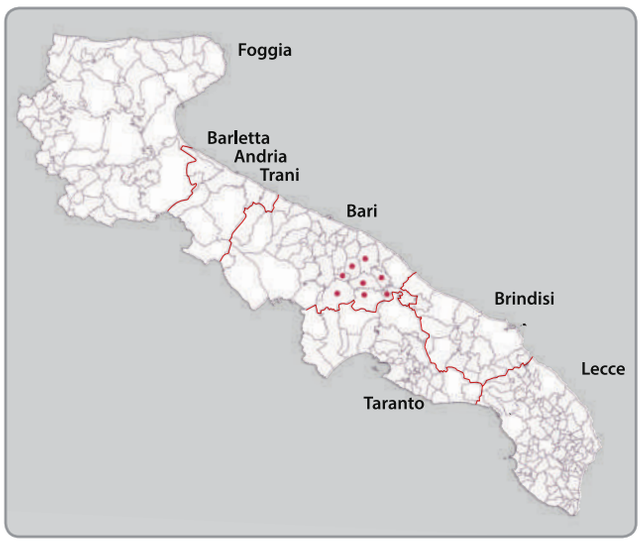




MONTAGNOLA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nel sud-est della provincia di Bari, in particolare nell'agro di Castellana Grotte.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata, verde chiaro, picciolo corto.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 5,7 g).
Cordiforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso-aranciato a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore giallo aranciato, consistenza media, semispicca.
Nocciolo grande, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

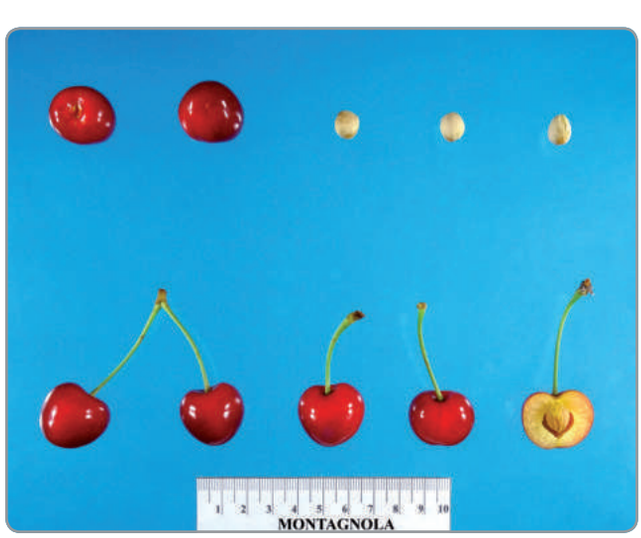
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività elevata. I frutti sono destinati esclusivamente all'industria della solforazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brandonisio V. *et al.*, 1931; Fanelli L., 1938; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Ferrara E., 1973; Baldini E., 1973; Reina A. *et al.*, 1986.





MUSCARDINA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in molti comuni del Sud est barese come Castellana Grotte, Putignano, Turi, dove è anche chiamata “Moscarella”, “Moscardella”.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico allargata, verde scuro, picciolo di media lunghezza, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore bianco crema, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce, aromatico.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; Scorcia C., 1967; Maldarelli D., 1967.

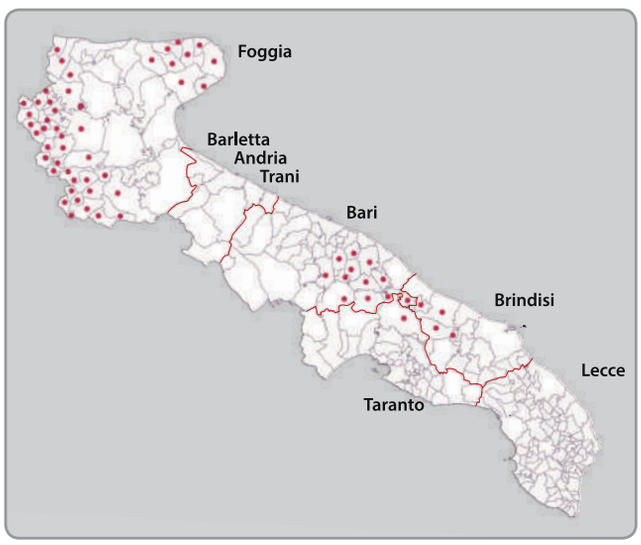




NAPOLETANA

ORIGINE

Varietà di origine campana, rappresentava una delle ciliegie in passato più utilizzate per la trasformazione, presente un po' in tutta la Regione.



ALBERO

di medio vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Reniforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco crema, mediamente consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto dolce.
Epoca di maturazione tardiva (prima-seconda decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Resistenza alla maturazione scarsa. Utilizzata per la trasformazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Barili P., 1937; Donno G., 1964; Godini A., 1968; Reina A., Bottalico G.,1986.





PADDIARSA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nei comuni del sud est barese, in particolare Sammichele di Bari, Putignano, Acquaviva delle Fonti.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Tronco-conica, cavità peduncolare ampia.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e sottile.
Polpa di colore rosso, molto consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, sutura ventrale molto rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (prima-seconda decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A., Bottalico G., 1986.





PALOMBARA

ORIGINE

Probabilmente sinonimo della Precoce della Marca, diffusa in special modo nel territorio di Bisceglie, si può rinvenire ovunque nella provincia di Bari. Sinonimi "Palombara piccola", "Palombara primizia", "Palombara Sabina", "Maggialora", "Ciliegia d'Aprile", "Primitiva", "Colombara" "Romana", "Primaticcia".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde chiaro, picciolo corto.

FIORE

Petali arrotondati, epoca di fioritura molto precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,1 g).
Sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo medio e sottile.
Polpa di colore rosso chiaro, consistenza scarsa, semispicca.
Nocciolo medio, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione precoce (prima decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

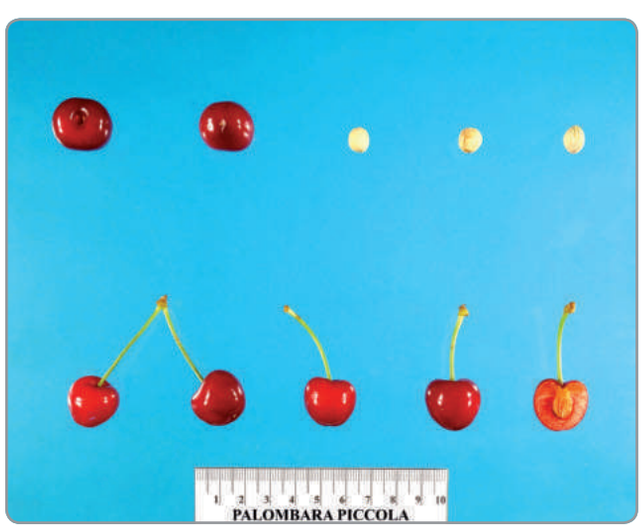
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Donno G., 1966; Godini A., 1968; Baldini E., 1973.





PASTURELLA

ORIGINE

Sconosciuta, è detta anche ciliegia del pastore, molto poco diffusa nei comuni di Putignano, Noci, Alberobello.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo lungo, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Sferico appiattito, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di medio spessore e corto.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Epoca di maturazione molto tardiva (prima-seconda decade di luglio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

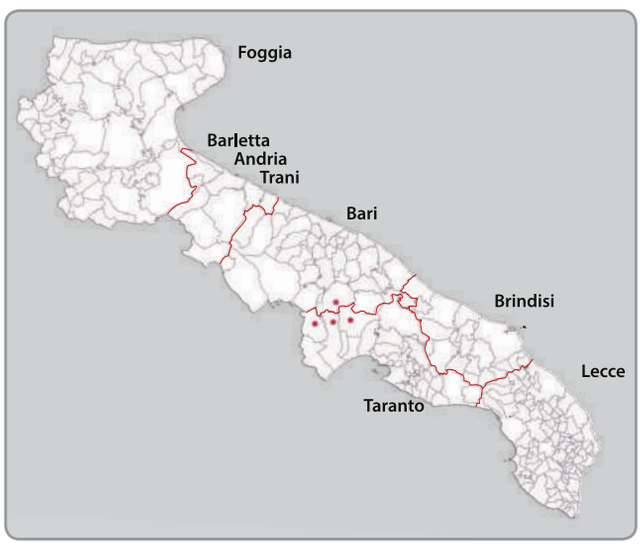




PISCIACCHIARA

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, è presente in molti comuni del Tarantino come Laterza, Mottola, Massafra dove è stata ritrovata. In alcune fonti storiche è citata anche nel Nord Barese e Foggiano.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo medio, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Tronco conico, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Scorcia C.,1967; Pace N., 1997; Stella Elia G., 2004.





ROMA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nei territori a nord di Bari (Terlizzi, Molfetta, Bisceglie).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, verde chiaro, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Grosso (peso medio 8,0 g).
Reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore rosso scuro, consistenza media, semispicca.
Nocciolo medio-grande, globoso, sutura ventrale pronunciata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

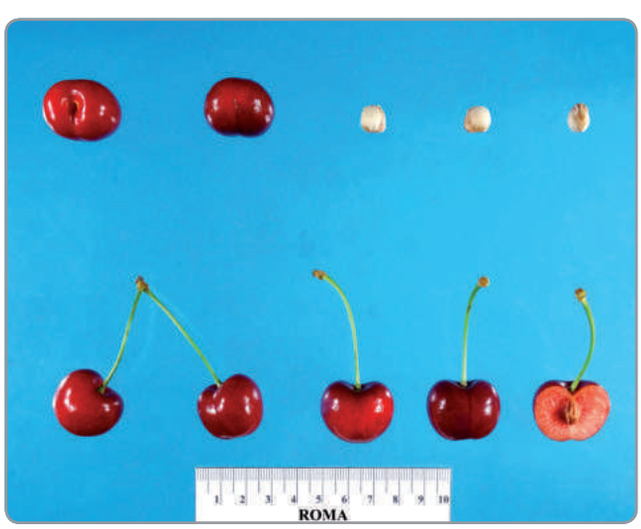
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Baldini E., 1973; Reina A. *et al.*, 1986; Giorgio V. *et al.*, 1987.





RUVO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa sporadicamente nei comuni del Sud est Barese.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo lungo, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 4,0-5,9 g).
Sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso scuro a maturazione, .
Peduncolo corto e sottile.
Polpa di colore rosso, consistenza tenera, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Epoca di maturazione intermedia (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A., Bottalico G., 1986.





SAN GIOVANNI

ORIGINE

Sconosciuta, varietà rarissima, sono stati rinvenuti pochissimi esemplari in agro di Ceglie Messapica. Prende il nome dall'epoca di maturazione.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, verde scuro, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 6,0-7,5 g).
Cordiforme, cavità peduncolare piccola .
Buccia di colore nero violaceo a maturazione.
Peduncolo corto e mediamente spesso.
Polpa di colore rosso scuro, molto consistente, semispicca.
Nocciolo di medie dimensioni, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore dolce.
Epoca di maturazione tardiva (seconda-terza decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Palmisano F. *et al.*, 2011; Trotta L. *et al.*, 2013.

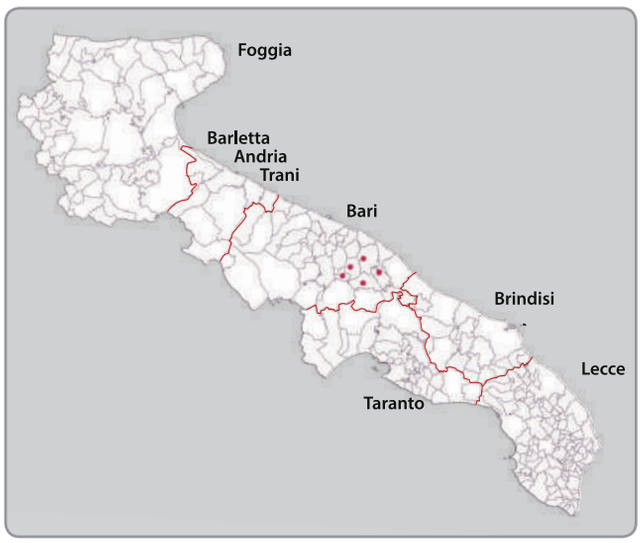




SAN NICOLA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa quasi esclusivamente nei territori di Conversano.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, verde scuro, picciolo corto.

FIORE

Petali arrotondati. Epoca di fioritura molto precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 3,6 g).
Sferoidale, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo corto e sottile.
Polpa di colore rosso chiaro, consistenza scarsa, aderente al nocciolo.
Nocciolo piccolo, globoso, sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore scarso.
Epoca di maturazione precoce (prima decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

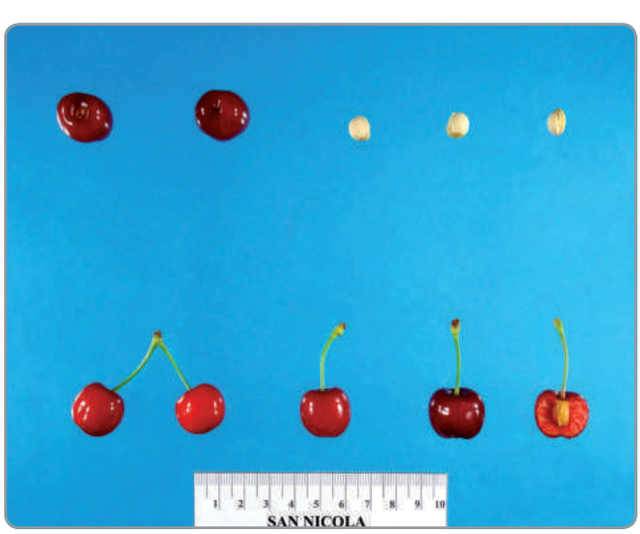
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

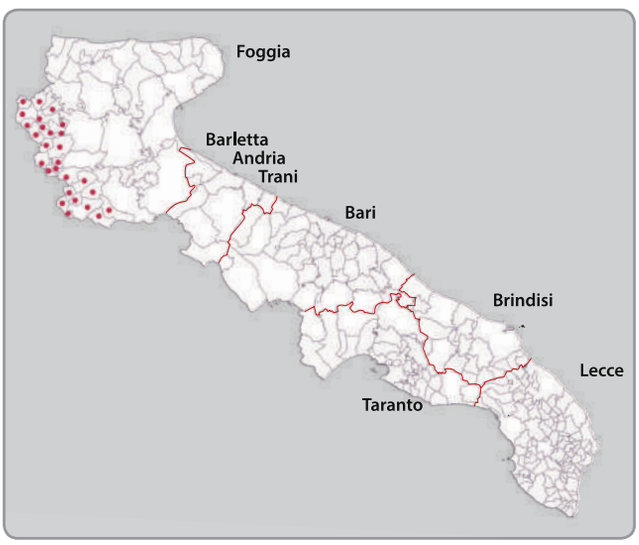
Donno G., 1966; Godini A., 1968; Reina A. *et al.*, 1983.





ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, presente in molti comuni dei Monti Dauni, dove è anche utilizzata come portainnesto data l'elevata vigoria.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, ellittica, verde scuro, picciolo lungo, .

FIORE

Petali circolari. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio < 4,0 g).
Reniforme, cavità peduncolare piccola.
Buccia di colore rosso su fondo giallo chiaro a maturazione.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco crema, consistenza tenera, semispicca.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. I frutti sono destinati esclusivamente al consumo fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Scorcia C., 1967.





ZUCCHERINA DI BITONTO

ORIGINE

Sconosciuta, di antica coltivazione e diffusa in tutti i territori della provincia barese. Sinonimi "Zuccaro", "Zucchero", "Durona zuccherina".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, verde chiaro, picciolo di media lunghezza.

FIORE

Petali ellittico-allungati. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 7,0 g).
Cordiforme, cavità peduncolare ampia.
Buccia colore rosso vermiglio a maturazione.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore bianco crema, consistenza media, semispicca.
Nocciolo medio-grande, ellittico, sutura ventrale poco rilevata.
Sapore medio.
Epoca di maturazione tardiva (terza decade di maggio-prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

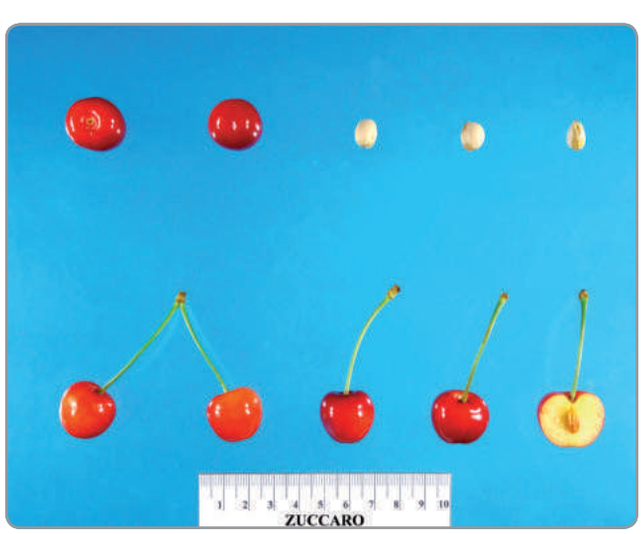
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produttività media. I frutti sono destinati al consumo fresco; se raccolti precocemente potrebbero anche trovare utilizzo nell'industria della solforazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

La Notte F. S., 1930; Fanelli L., 1938; Donno G., 1966; Baldini E., 1973.







Corbezzolo

Corbezzolo

Il Corbezzolo (*Arbutus unedo* L.) appartiene alla Famiglia delle *Ericaceae*. E' originario del bacino del Mediterraneo e si è diffuso fino alle coste atlantiche d'Irlanda dove rimangono ancora oggi poche popolazioni residue. Questa sua diffusione avvenne durante il periodo Atlantico datato dall'8.000 a.C. al 4500 a.C.
E' altamente probabile che le popolazioni primitive mangiassero le sue bacche prima ancora che l'uomo cominciasse a coltivare.
Il nome corbezzolo deriva dal latino volgare *corbitjus*, incrocio del lemma mediterraneo (preindoeuropeo) *corba*, sopravvissuto nell'Italia settentrionale, e del nome del genere dal latino *arbutus*, derivato da *arbuteus*, anch'esso lemma di origine mediterranea (preindoeuropeo).
Il nome della specie, *unedo*, deriva da Plinio il Vecchio che, in contrasto con l'apprezzamento che in genere riscuote il sapore del frutto, sosteneva che esso fosse insipido e che quindi dopo averne mangiato uno (*unum* = uno e *edo* = mangio) non veniva voglia di mangiarne più.
Al corbezzolo Pascoli dedicò un'ode intitolata "Al corbezzolo" dove riprende la vicenda di Pallante già raccontata da Virgilio.
Pallante, figlio di Evandro e alleato di Enea contro Turno, re dei Rutuli, viene ucciso e il suo feretro adornato con i rami del corbezzolo ricchi nello stesso tempo di bianchi fiori e di rossi frutti.
Per questo motivo Pascoli vede in questa pianta, che adorna il feretro del giovane, il primo Tricolore e nel giovinetto Pallante il primo eroe caduto per l'Italia.

Alberello sempreverde alto 5-6 m (a volte fino a 10 m), con portamento spesso arbustivo.
Il tronco presenta una scorza sottile, finemente e regolarmente desquamata in lunghe e strette placche verticali di colore bruno-rossastro.
Le foglie persistenti, alterne, coriacee, con breve picciolo, hanno una lamina obovato-ellittica. I fiori sono posti in racemi ramificati di colore bianco crema o rosato, provvisti di corolla lanceolata con 5 denti brevi; il calice ha denti triangolari. Fiorisce da ottobre a dicembre e fruttifica nell'autunno seguente. Il frutto è una bacca globosa di 1-2 cm, rosso scura a maturità, edule, con superficie ricoperta di granulazioni; polpa carnosa con molti semi.
Il consumo di elevatissime quantità di corbezzoli maturi, può provocare, specialmente nei bambini sensazioni di stordimento simile all'ubriachezza, data dalle piccole quantità di alcol contenute nel







frutto dovute all'inizio dei processi fermentativi, infatti a seguito della fermentazione si può ottenere un vino di corbezzole e distillati con proprietà digestive.

Dai frutti, foglie e fiori si estraggono principi attivi con proprietà astringenti, antisettiche, antinfiammatorie, antireumatiche.

La corteccia contiene tannini utilizzati industrialmente, per la produzione di coloranti e per la concia delle pelli.

Si dimostra una delle specie mediterranee meglio adatte agli incendi. Infatti sui terreni acidi l'incendio ripetuto favorisce il corbezzolo, capace di emettere rapidamente da terra nuovi turioni dopo il passaggio del fuoco, imponendosi sulle altre specie. Data la rapidità di accrescimento, trova impiego nei rimboschimenti per scopi ambientali, protettivi e antierosivi. Viene utilizzato nel settore florovivaistico per scopo ornamentale. Poichè i fiori appaiono in autunno-inizio inverno, allorchè i frutti dell'anno precedente sono maturi, il valore ornamentale della pianta è molto incrementato da tale particolarità.

Bellissimi esemplari di corbezzolo si possono ammirare in Puglia nel bosco Luca Giovanni di Sorrano, in provincia di Lecce, nel bosco delle Pianelle a Martina Franca (Ta) e nel Bosco del Compare a Brindisi. Nei dintorni dei laghi Alimini vivono molti esemplari arborei secolari, alti fino a 6 m.

CORBEZZOLO

ORIGINE

Presente allo stato spontaneo nei boschi della Puglia, soprattutto sulla fascia del sub appennino meridionale e nel Tarantino (Grottaglie, Martina Franca). E' chiamato in diversi nomi dialettali tra cui Frusciulu, Rassolillo, Rosciolo, Russola.



ALBERO

Di vigore medio e habitus cespuglioso.

RAMO DI 1 ANNO

Di medio spessore e lunghezza.

FOGLIA

Di dimensioni medie, ellittica, margine seghettato.

FIORE

Di **medie dimensioni**, bianco.

FRUTTO

Di **medie dimensioni,** forma rotonda.
Buccia di colore rosso, densità dei rilievi crestiformi media.
Polpa di colore giallo aranciato, granulosa.
Numero di **semi** per frutto medio.
Sapore buono.
Maturazione scalare, tra la prima decade di ottobre e la terza di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
			●	●	

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; Perri P., 1955; Pignatti S., 1984; Nardone D. *et al.*, 2012.







Corniolo

Corniolo

Il Corniolo (*Cornus mas* L.) appartiene alla famiglia delle *Cornaceae*.

E' una specie originaria delle zone dell'Europa meridionale fino al mar Nero. L'etimologia del suo nome scientifico, *Cornus mas*, lo fa derivare da una parola di origine indoeuropea: *kar*, che vuol dire essere duro. In latino si è trasformata in *cornus*, ossia corno, per rimarcare la durezza del suo legname. Anche *mas*, che vuol dire maschile, ricorda le sue caratteristiche di durezza, in contrapposizione a un suo parente vicino, il *Cornus sanguinea*, che viene normalmente chiamato corniolo femmina o sanguinella. In questo caso il legno è molto più fragile.

Alberello alto dai due ai sei metri (eccezionalmente fino a 8 m), con la vecchia scorza grigio giallastra che si stacca in piccole scaglie ocracee o bruno ruggine soprattutto alla base del fusto. Le foglie sono lunghe 4-10 cm, opposte, picciolate, ovali ed ellittiche acuminate in cima, decidue, con nervature convergenti verso la punta. I fiori precedono la fogliazione, sono gialli e molto piccoli e raggiungono le dimensioni di 4-5 mm. Sono a sepali separati, riuniti in ombrelle sessili circondate da 4 brattee in croce. Frutti (drupe) rosso vivo, che diventano più scuri a maturazione, lunghi quasi 2 cm.

I frutti sono adatti ad essere consumati freschi o per produrre bevande, liquori, dolci, gelatine, salse, marmellate e in ricette gastronomiche. Si conservano sotto alcol (come le ciliegie) e in salamoia (come le olive).

Come pianta medicinale per l'azione tonico-astringente dei frutti, contro enterite, nella cura delle malattie della pelle, dei dolori articolari e dei disturbi del metabolismo. Radici, corteccia e germogli venivano impiegati per curare la febbre con azione analoga al legno di china.

In cosmesi la polpa viene usata come astringente per pelli grasse o seborroiche.

Il legno si presta per realizzare oggetti di tornitura.

Viene utilizzata come pianta ornamentale in parchi e giardini, per le foglie brillanti e la miriade di fiori gialli a schiusura molto precoce.

I frutti sono molto ricercati dalla fauna selvatica.

Il corniolo fa parte della grande categoria dei piccoli frutti dimenticati, un tempo ampiamente consumato, soprattutto nella zona dei Monti Dauni, dove si trova anche allo stato spontaneo, anche se nel tempo sono state create cultivar selezionate che si distinguono per le foglie di diverse sfumature di colore.





CORNIOLO DEI MONTI DAUNI

ORIGINE

Presente allo stato spontaneo in molte zone del sub appennino Dauno, in particolare tra Orsara di Puglia e Faeto (Fg), ma anche a Panni, Bovino, Sant' Agata di Puglia.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso.

RAMO DI 1 ANNO

Di medio spessore e lunghezza.

FOGLIA

Di media dimensione, lanceolata, margine ondulato, verde.

INFIORESCENZA

Di medie dimensioni, numero di fiori medio, bianchi.

FRUTTO

Piccolo.
Forma cilindrica.
Buccia di colore rosso, polpa di colore giallo.
Sapore acre.
Maturazione tra la terza decade di agosto e la prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, apprezzato per il consumo fresco a livello locale.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pignatti S., 1984; Nardone D. *et al.*, 2012.







Cotogno

Cotogno

Il Cotogno (*Cydonia oblonga* Miller) appartiene alla famiglia delle *Rosaceae* e Sottofamiglia delle *Pomoideae*. Unica specie appartenente al genere, è originaria di una vasta area dell'Asia Minore e del Caucaso. Era coltivato già nel 2000 a.C. dai Babilonesi e in epoca greca e romana, come testimoniato dal ricorrere del frutto in riti e miti e dalla sua raffigurazione negli affreschi di Pompei. Tra i Greci era considerato frutto sacro ad Afrodite e in epoca romana era citato da Catone, Plinio e Virgilio. Il nome *Cydonia* trae origine dal nome antico della città cretese di Chania.

Il cotogno è un arbusto, cespuglio o alberello deciduo, che può essere allevato a monocaule e che raggiunge l'altezza di 4-6 m. I rami sono di colore bruno, tomentosi, inermi, con lenticelle più o meno evidenti.

Le foglie sono caduche, alterne, di forma variabile a seconda della posizione sul ramo, della vigoria e della cultivar, di colore verde cupo e glabre sulla pagina superiore, verde più chiaro e più o meno tomentose nella pagina inferiore. La forma del lembo fogliare è obovata, ellittica, ovale o rotonda a seconda della cultivar, con apice acuto od ottuso. Il margine è intero, dentato o ondulato.

I fiori sono bianchi o rosati, solitari all'apice di corti germogli dell'anno, originatisi da gemme miste. La corolla è grande, con 5 petali di forma variabile (arrotondata, quadrata, rettangolare, ovata od ellittica); il calice ha 5 sepali; l'androceo è composto da 20 stami ed il gineceo da 5 stili e 5 logge ovariche che contengono sino a 90 ovuli che originano semi. Il diametro del fiore aperto varia dai 3 ai 7 cm a seconda della cultivar. La fioritura si verifica generalmente da fine aprile alla prima quindicina di maggio. Solo alcune cultivar sono autofertili e tutte si avvantaggiano della impollinazione incrociata.

Il frutto è un pomo di forma variabile da maliforme a piriforme, con buccia di colore verde giallo, che diviene giallo dorato a maturazione, rivestita da un fitto tomento che tende a sparire a piena maturazione e che può essere facilmente rimosso. Il frutto è dotato di fragrante aroma. La polpa, di colore giallo-crema, è dura e granulosa per la presenza di numerose sclereidi, specie in prossimità dei semi. Il sapore piuttosto acido ed astringente rende il frutto non consumabile fresco. La maturazione si verifica da settembre ad ottobre.

La cotogna generalmente non viene consumata fresca, a causa delle caratteristiche di acidità, astringenza e durezza della polpa. Tuttavia le caratteristiche di consistenza, succosità e sapore







e, quindi, l'edulità, variano in dipendenza dello stadio di maturazione, dell'ambiente di coltivazione e del genotipo. La cotogna ha un alto contenuto di pectine. Le mucillagini contenute nei semi contrastano efficacemente la disidratazione dell'epidermide, alleviano la tosse ed i disturbi connessi ai raffreddori, hanno azione antinfiammatoria su mucose, stomaco ed intestino.

In Puglia si trova come frutto antico nei vecchi frutteti famigliari in quasi tutta la Regione e veniva utilizzato per preparazione di cotognate, mostarde, gelatine, confetture, liquori, distillati. Tradizionali erano le cotogne cotte al forno e cosparse con un cucchiaio di zucchero. Inoltre venivano anche usati per produrre vini e sidri, come altre pomacee. Tra gli usi tradizionali, va ricordato quello di porre i frutti nelle stanze o tra la biancheria per profumarle con il loro intenso aroma. La coltivazione specializzata in Puglia era in passato, fino agli anni Settanta, soprattutto legata alle province di Lecce e Taranto. Le zone di maggiore diffusione erano le zone tra i territori di Gallipoli-Galatone-Casarano nella fascia jonica salentina e Guagnano-Campi Salentina-Novoli nella zona della Cintura leccese. In generale esso costituiva piccoli frutteti monospecifici o più spesso veniva consociato alla vite (Scaramuzzi F., 1951). Della coltivazione del cotogno e delle cotognate ne parla anche il dottor Cosimo De Giorgi ne "*L'agricoltura nel circondiario di Lecce*" e cita le marmellate di cotogne esportate in tutta Europa e inviate alla Mostra di Vienna del 1875. Il dottor Donato Zocco, invece, ne "*La Mostra collettiva del Comizio agrario di Gallipoli*" presentata all'esposizione generale di Torino nel 1884 le cotognate al miele e allo zucchero.

La cutugnata, marmellata di cotogne, è inserita per la provincia di Lecce nell'Atlante dei prodotti Tipici agroalimentari di Puglia

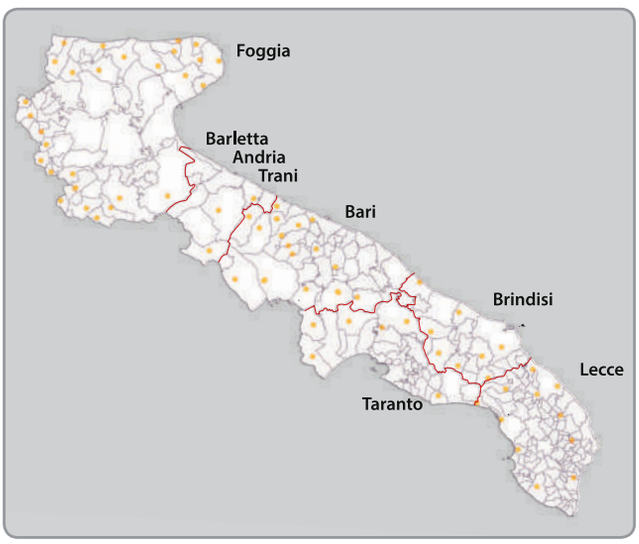
Principali Descrittori Morfologici

FORMA DEL FRUTTO				
				
ELLITTICA	CIRCOLARE	QUADRATA	OBOVATA	PIRIFORME

A MELA

ORIGINE

Varietà presente in molte zone della Puglia, dal Gargano al Salento, contraddistinto dalla forma maliforme dei frutti che lo fanno assomigliare a una mela dal colore giallo dorato.



PIANTA

Di medio vigore e habitus semieretto.

FOGLIA

Obovata, forma della base troncata, forma dell'apice ottuso.

FIORE

Petali oblunghi, rosa chiaro, sovrapposti.
Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Medio.
Forma circolare, simmetrico, collo assente, costolature della cavità peduncolare medio, costolature della cavità calicina forte.
Buccia di colore giallo.
Maturazione di epoca intermedia (terza decade di settembre-prima di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di buona produttività. Utilizzato per la produzione di marmellate. Si può consumare anche fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgi C., 1873; Scaramuzzi F., 1951; Sansavini S., 1995; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.

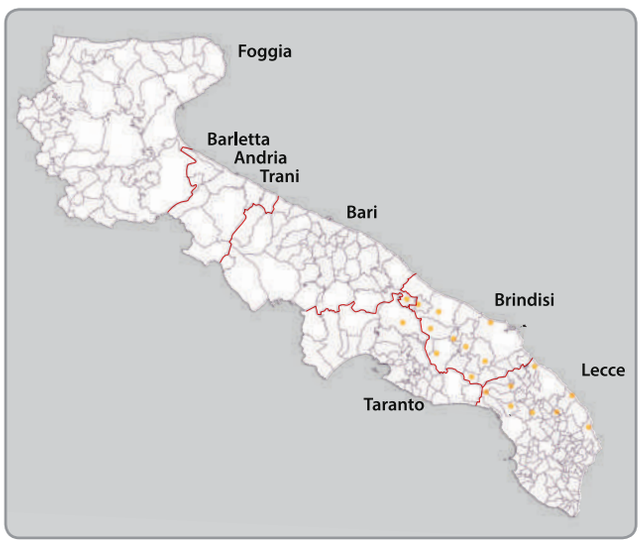




ACRESTE

ORIGINE

Biotipo di Cotogno presenti in molte zone della Puglia dal frutto più piccolo rispetto alle altre varietà e tannicità più spinta come dice lo stesso nome.



ALBERO

Di medio vigore e habitus semieretto.

FOGLIA

Obovata, forma della base troncata, forma dell'apice ottuso.

FIORE

Petali oblunghi, rosa chiaro, sovrapposti.
Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Medio.
Forma quadrata, asimmetrico, collo presente e corto, costolature della cavità peduncolare e calicina deboli.
Buccia di colore giallo-verde.
Maturazione di epoca intermedia (terza decade di settembre-prima di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Adatto soprattutto per la produzione di confetture e da consumare cotto al forno.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgi C., 1873; Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.

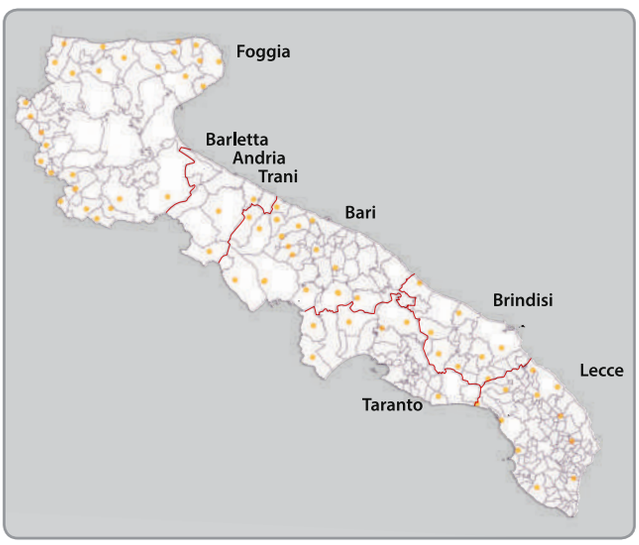




MOLLESCA

ORIGINE

Biotipo di Cotogno presenti in molte zone della Puglia contraddistinte dalla polpa più morbida rispetto alle altre varietà, tanto da poter essere consumato anche come frutto fresco da mangiare crudo. Era utilizzato per la produzione di cotognate soprattutto nel Salento.



ALBERO

Di medio vigore e habitus semieretto.

FOGLIA

Circolare, forma della base troncata, forma dell'apice ottuso.

FIORE

Petali oblunghi, rosa chiaro, sovrapposti. Fioritura in epoca media.



FRUTTO

Medio.

Forma circolare, asimmetrico, collo assente, costolature della cavità peduncolare e calicina deboli.

Buccia di colore giallo.

Maturazione di epoca intermedia (terza decade di settembre-prima di ottobre).

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Utilizzato per la produzione di marmellate. Si potrebbe consumare anche fresco.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgi C., 1873; Savastano L., 1897; Pantanelli E., 1929; Scaramuzzi F., 1951; Sansavini S., 1995; Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.



VERDESCO

ORIGINE

Biotipi di Cotogno presenti soprattutto sul subappennino dauno, così chiamato per il colore della buccia che a maturità rimane di colore verdastro.



ALBERO

Di medio vigore e habitus semieretto.

FOGLIA

Circolare, forma della base troncata, forma dell'apice ottuso.

FIORE

Petali oblunghi, rosa chiaro, sovrapposti. Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Grande.

Forma circolare, asimmetrico, collo assente, costolature della cavità peduncolare e calicina deboli.

Buccia di colore verde giallo.

Maturazione di epoca intermedia (terza decade di settembre-prima di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Utilizzato per la produzione di marmellate.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgi C., 1873; Savastano L., 1897; Pantanelli E., 1929.





VOLTURARA

ORIGINE

Biotipo di Cotogno presente sul sub appennino dauno, in particolare a Volturara Appula (Fg). Viene citata anche dal Pantanelli che la annovera tra le migliori varietà della Regione. Viene anche chiamato Testa di cavallo o Mollesca di Volturara.



ALBERO

Di medio vigore e habitus semieretto.

FOGLIA

Circolare, forma della base troncata, forma dell'apice ottuso.

FIORE

Petali oblunghi, rosa chiaro, sovrapposti. Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Grande.

Forma circolare, asimmetrico, collo presente e corto, costolature della cavità peduncolare e calicina deboli.

Buccia di colore giallo.

Maturazione di epoca intermedia (terza decade di settembre-prima di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Utilizzato per la produzione di marmellate.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936.







Fico d'India

Fico d'India

Il fico d'India appartiene al genere *Opuntia* che è il più rappresentativo della grande famiglia delle *Cactaceae*, comprendendo più di 300 specie. Sono piante dette "piante grasse" per la loro capacità di accumulare acqua nei loro tessuti e riuscire così a resistere a lunghi periodi di siccità. Vengono anche chiamate "piante del deserto" perché si sono adattate a condizioni climatiche che farebbero morire qualsiasi altra pianta. Infatti sopportano di giorno un calore elevato con alte temperature e di notte bruschi abbassamenti termici.

La pianta del fico d'India ha origini molto antiche e si ritiene sia originaria dell'altopiano centrale del Messico, conosciuta dalle popolazioni pre-colombiane 1000 anni a. C. La pianta era sacra agli Aztechi perché la loro capitale Tenochtitla, l'odierna Città del Messico, era stata fondata nel luogo dove si era notata un'aquila appollaiata sopra un fico d'india (*nopalli)* così come era stato profetizzato. La pianta fu portata in Europa e precisamente in Spagna da Cristoforo Colombo, quando tornò dal suo viaggio nel continente americano dopo aver visitato le isole dei Caraibi dove questa specie era diffusa. Il nome fico d'India è dovuto al fatto che Cristoforo Colombo credeva di essere giunto in India e non pensava di aver scoperto un nuovo continente. La pianta trovò nelle regioni calde dell'Europa un ambiente idoneo per la sua crescita e si diffuse rapidamente in tutto il bacino del Mediterraneo, sino al punto da diventare in molte zone uno degli elementi più comuni dei paesaggi sassosi e aridi.











La pianta del fico d'India è succulenta e può raggiungere i 5 metri di altezza. Il fusto è formato da espansioni carnose dette pale o cladodi di forma ovale e appiattita lunghi dai 30 ai 40 cm con una larghezza variabile dai 15 ai 25 cm, che unendosi gli uni agli altri formano il tronco e le ramificazioni. Le pale fanno le veci delle foglie e assicurano alla pianta la necessaria sintesi clorofilliana. Sono ricoperte da una cuticola cerosa che limita la traspirazione e posseggono numerose spine che scoraggiano i predatori. Le spine sono raggruppate, lungo tutta la superficie della pala, nelle areole, circa 150 per pala, dove si trovano sia le spine lunghe uno o due cm che i glocidi, spine sottili e piccolissime lunghe appena qualche millimetro. I glocidi si staccano con facilità al minimo tocco, ma anche per azione di un forte vento e si conficcano saldamente nella cute a causa dei minuscoli uncini di cui sono provvisti rendendo l'estrazione assai difficoltosa. Dalle areole si generano gli altri organi della pianta del fico d'India cioè altre pale, i fiori e i frutti. Quando le pale diventano vecchie, oltre i 4 anni di età della pianta, sono legnose e costituiscono il fusto mentre le pale giovani nascendo una sull'altra aumentano il volume e l'altezza della pianta del fico d'India. Gli stomi di questa pianta si aprono di notte richiudendosi durante il giorno. Questo le permette di usufruire dell'umidità e della frescura notturna, evitando il calore del sole. L'apparato radicale non scende molto in profondità, in genere non supera i 30 cm, per contro è però molto esteso. I fiori compaiono sulla sommità delle pale di oltre un anno di età che possono portare anche una trentina di fiori ma il loro numero varia molto a seconda della posizione della pianta e del vigore della stessa. Sono grandi e spinosi, ermafroditi, con numerosi stami e petali vistosi di colore giallo. Fioriscono in modo scalare dalla primavera all'estate e vengono impollinati dagli insetti. Dai fiori fecondati si generano i frutti che

sono bacche ricche di semi, carnose, di forma ovale tronca all'estremità con buccia consistente ricoperta da un intrico di spine corte e sottili molto pungenti che si staccano con facilità. Il colore della polpa può essere rosso, bianco o arancio, a seconda della varietà. Un'operazione caratteristica della coltivazione di tale pianta è la scozzolatura. Si tratta di una forzatura della fruttificazione che consiste nell'eliminare i fiori per costringere la pianta a fiorire di nuovo e più tardivamente. Per tradizione in Puglia si effettua il 24 di giugno, per permettere la maturazione dei frutti durante l'inverno e questi sono chiamati "*bastardoni*"; non è possibile ottenerli tutti gli anni ma al massimo ad anni alterni per non stressare eccessivamente la pianta. Dalle memorie di anziani contadini del Gargano e della zona di Manfredonia (Fg), si documenta l'utilizzo dei frutti, per la produzione di un condensato detto "vin cotto di fico d'India" in alternativa a quello tradizionalmente fatto con i fichi. In Puglia era consuetudine appendere al riparo, in ambienti ventilati, i cladodi carichi di frutti non completamente maturi per consumarli in inverno, specialmente durante le feste natalizie. Famosi erano i fichi d'india di Manfredonia (Fg) che erano venduti sui mercati, ma anche i fichi d'india del Salento. Della loro coltivazione ne parla il dott. Cosimo De Giorgi ne "*L'Agricoltura nel Circondario di Lecce*", relazione che l'allora vice presidente del comizio agrario di Lecce faceva al Ministro dell'Agricoltura del Regno d'Italia nel 1873, mentre nella relazione "*Dell'utilità di estendere le piantagioni di fico d'India in provincia di Lecce*", del 1906, del dott. Giuseppe Elia, si auspica un aumento della coltivazione di tale frutto. Oggi la coltivazione del fico d'India è molto limitata, ma lo troviamo in quasi tutta la Regione nei frutteti famigliari, per delimitare i confini delle campagne, o rinselvatichito nelle zone più aride e rocciose, soprattutto quelle costiere.

Principali Descrittori Morfologici

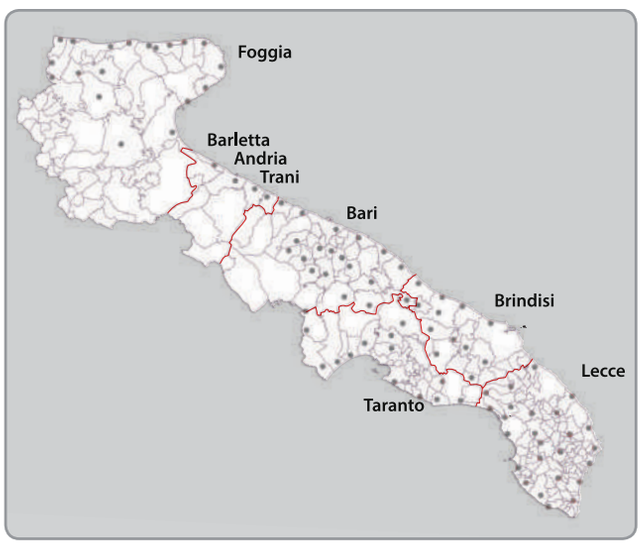
PORTAMENTO DELL'ALBERO			
			
ASSURGENTE	MEDIAMENTE ASSURGENTE	PROSTRATO	ARBORESCENTE

CLADODO FORMA		
		
OVATA	ROTONDA	ELLITTICA

FRUTTO: FORMA			
			
ROTONDA	OVALE	ELLITTICA	OBLUNGA

ORIGINE

E' la varietà più diffusa in assoluto. Di solito è coltivato in filari a confine tra due poderi, soprattutto lungo i versanti acclivi, rocciosi, con scheletro o, in generale, con poco suolo, piantati in funzione di stabilizzare il terreno contro l'erosione. Nel Salento è anche chiamate Sulfarina.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semiassurgente.

SPINA

Aghiforme, portamento orizzontale, consistenza rigida, tortuosità assente.

FIORE

Di media lunghezza, perianzio giallo verde, petali gialli.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga.
Buccia di colore arancio, di medio spessore.
Polpa di colore arancio, di elevata consistenza e succosità.
Numero di **semi** per frutto medi.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione tra la seconda decade di agosto e la prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Ricchioni V., 1939; Sansavini S., 1995; Biscotti N., Biondi E.,2008; Minonne F., 2017.

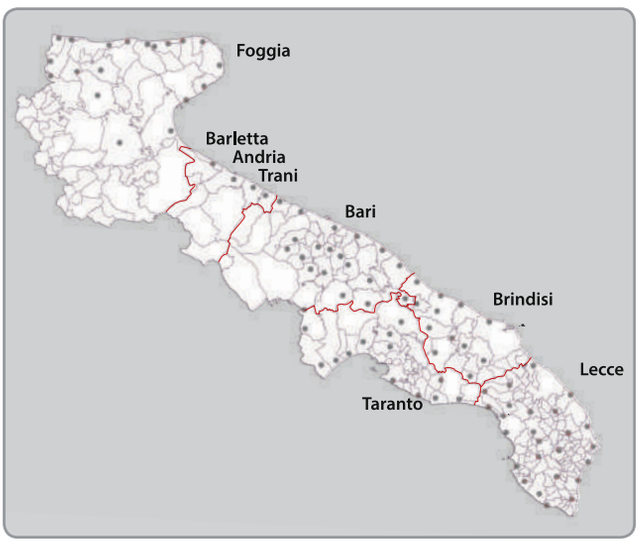




BIANCO

ORIGINE

Ormai quasi spontaneizzato, è distribuito in quasi tutto il territorio pugliese, particolarmente lungo le fasce costiere rocciose dove ha trovato habitat ideale. Nel Salento è anche chiamato Sciannarina, nelle altre zone della Puglia fico d'india gelato.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento assurgente.

SPINA

Aghiforme, portamento orizzontale, consistenza rigida, tortuosità assente.

FIORE

Di media lunghezza, perianzio giallo verde, petali gialli.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga.
Buccia di colore bianco, di medio spessore.
Polpa di colore bianco, di elevata consistenza e succosità.
Numero di **semi** per frutto medi.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione tra la seconda decade di agosto e la prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

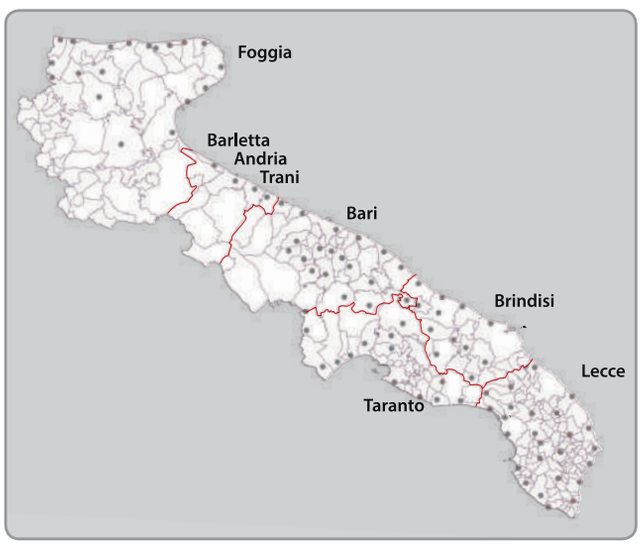
Gasparrini G., 1845; Ricchioni V., 1939; Sansavini S., 1995; Biscotti N., Biondi E.,2008; Minonne F., 2017.





ORIGINE

Ormai quasi spontaneizzato, è distribuito in quasi tutto il territorio pugliese, particolarmente lungo le fasce costiere rocciose dove ha trovato habitat ideale. E' anche chiamato fico d'India sanguigno.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semiassurgente.

SPINA

Aghiforme, portamento orizzontale, consistenza rigida, tortuosità assente.

FIORE

Di media lunghezza, perianzio giallo verde, petali gialli.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga.
Buccia di colore porpora, di medio spessore.
Polpa di colore porpora, di elevata consistenza e succosità.
Numero di **semi** per frutto medi.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione tra la seconda decade di agosto e la prima di settembre.

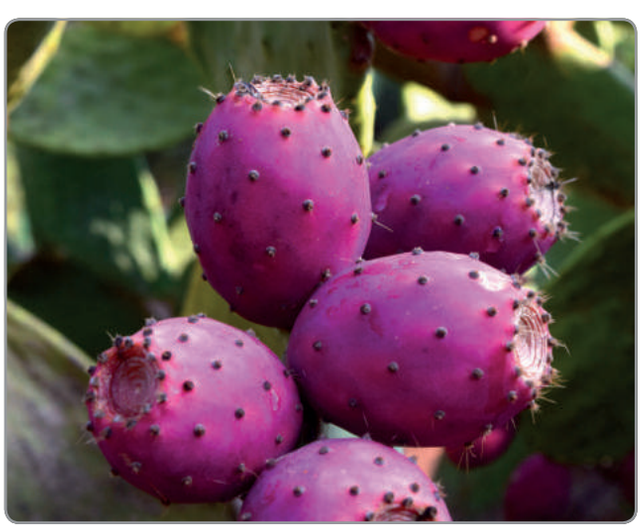
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Ricchioni V., 1939; Sansavini S., 1995; Biscotti N., Biondi E.,2008; Minonne F., 2017.







Fico

Fico

Il Fico (*Ficus carica* L.), appartenente alla famiglia delle *Moraceae*, può raggiungere 8 m d'altezza ed è caratterizzato da una corteccia liscia e grigia e da foglie decidue e alterne, notevolmente lobate, ruvide sulla pagina superiore e lanuginose su quella inferiore. Minuscoli fiori del fico sono racchiusi all'interno di una struttura carnosa, chiamata ricettacolo, da cui in seguito si sviluppa il frutto, che in realtà è un falso frutto, ovvero un siconio entro il quale si sviluppano i veri frutti della specie, gli acheni, costituiti da piccoli granellini diffusi nella polpa. Il siconio termina nella parte superiore con un foro detto ostiolo, munito di squame, il quale permette la comunicazione della cavità interna con l'esterno.

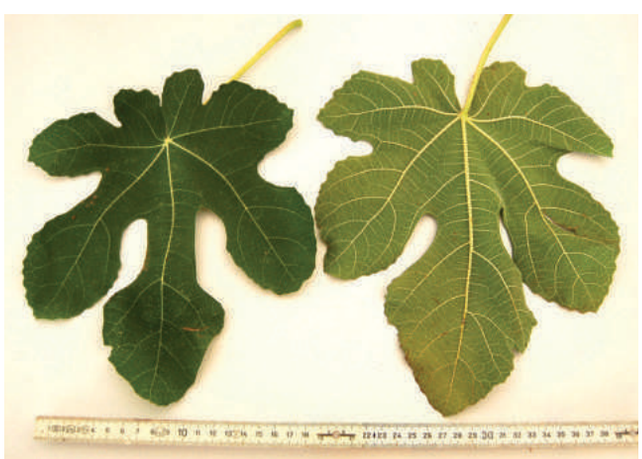
All'interno della specie, si distinguono due tipi: *Ficus carica sativa* (tipo domestico o comune o femminile, nei cui frutti i fiori femminili sono predominanti o esclusivi) a frutti eduli, e *Ficus carica caprificus* (tipo selvatico o caprifico o maschile con fiori unisessuali maschili o femminili) a frutti non eduli.

Il frutto di alcune varietà cosiddette partenocarpiche si sviluppa senza che i fiori siano stati impollinati, mentre altre varietà dette non partenocarpiche richiedono interventi di impollinazione. La tecnica utilizzata prende il nome di «caprificazione», poiché tra i rami delle varietà non partenocarpiche vengono appese le infiorescenze del caprifico, che possiedono i fiori maschili. A maturità dei frutti di caprifico, l'ovario dei fiori pistilliferi è trasformato in galla e vi compie il suo sviluppo un piccolo imenottero, la *Blastophaga psenes L.* che entra nei fiori femminili del fico fecondandoli.











Le varietà si distinguono in unifere e bifere. Le prime producono solo i forniti o i fioroni. I forniti maturano a fine estate e si trovano all'ascella delle foglie sui rami dello stesso anno di formazione. Le bifere producono due infruttescenze: le prime sono i fioroni che si generano sui rami dell'anno precedente e maturano a inizio estate, le seconde sono i forniti. C'è una varietà, il fico Pasquale o delle Tre volte che produce nell'autunno una terza generazione di siconi, i cimaruoli che maturano durante l'inverno.

Il fico rappresenta, da sempre, una delle colture più importanti del panorama agricolo pugliese; tra le specie arboree che hanno retto l'economia agricola regionale si può dire che esso è, per importanza, al terzo posto dopo Olivo e Vite. Come afferma Ferdinando Vallese: *"Quand'anche non avessero trasportato piante, i fichi secchi dovevano costituire senza dubbio una delle provviste più gradite e di più facile e lunga conservazione nei viaggi intrapresi dalle antiche stirpi che popolarono il bacino del Mediterraneo"*. Per tutta la Regione, quindi, questa pianta ha assunto, fino a pochi decenni fa, un valore enorme se si pensa alla possibilità di sostentamento che da questa coltura hanno tratto famiglie di braccianti, coloni e mezzadri, una coltura di rapida entrata in produzione e di facile ed autonoma trasformazione dei frutti. Il radicale cambiamento dei mercati e dei consumi ed il conseguente crollo delle coltivazioni ha posto il fico, in pochi anni, tra i cosiddetti frutti minori. Chi oggi attraversa il territorio pugliese può vedere solo ciò che rimane di un antico sistema colturale legato al Fico, ma può scorgere ancora i segni di un paesaggio rurale strettamente legato a questa specie. Lo troviamo consociato ad Olivo, Mandorlo ma anche a colture ortive lungo le zone costiere del Basso e Alto Salento, sulle Murge, nella Piana di Bari, nel vasto Tavoliere Foggiano, sui Monti Dauni e sul Gargano. L'industria dei fichi secchi ha rappresentato





una grande importanza per l'economia agricola pugliese del Novecento, intere famiglie erano dedite all'essiccazione, ponendo i frutti tagliati a metà o interi ad essiccare su caratteristici graticci di canne chiamate *sciaje o cannizzi.* Nel leccese i fichi erano molto spesso essiccati sulle *spase*, ovvero sulla roccia affiorante o lastre di pietra, oppure sulle *littère*, costruzioni di pietre appena sollevate dal terreno, coperte con uno strato ben compresso di erba di San Giovanni crespa che permetteva la giusta aerazione. In alcuni casi si usavano come cannicci steli secchi ed intrecciati di Asfodelo. I fichi posti sui cannicci dovevano essere rigirati, una volta essiccati da un lato, e coperti alla sera affinchè non penetrasse l'umidità o la pioggia. I fichi secchi erano distinti e selezionati secondo la qualità, si distinguevano fichi di prima e seconda scelta dai fichi cosiddetti *scarti* che erano destinati alla distilleria.

I fichi essiccati interi venivano spesso scottati in acqua bollente e asciugati, dopo di che erano posti in barattoli di vetro per farli coprire di una patina di zucchero che fuoriusciva dal frutto. I fichi spaccati ed essiccati erano farciti con mandorle tostate, semi di finocchio e scorza di limone a costituire i cosiddetti *fichi maritati*, cotti in forno. Questo prodotto, tipico di Ceglie Messapica, San Michele Salentino e San Vito dei Normanni, in provincia di Brindisi, ha ottenuto il riconoscimento come presidio Slow Food "Fico mandorlato di San Michele Salentino". Nel Leccese i fichi erano accoppiati e disposti a croce a formare le cosiddette *Crocette*, mentre a Ginosa venivano riuniti a triangolo a formare la *Scarcèdda.* Si produceva inoltre dalla loro cottura il caratteristico cotto di fichi.

Nel Salento meridionale si possono ancora ritrovare costruzioni rupestri legati al Fico. I *furnieddhi*, antichi forni di pietra a secco per la cottura dei fichi, le *mantagnate*, muraglie di pietre a secco costruite per proteggere le piante dal vento salso lungo la costa o dai venti freddi nell'entroterra. Lungo le marine ostili e calde delle coste salentine si svolgeva il profumato viaggio dei fichi e delle carrube; i fichi buoni raccolti ed essiccati in agosto lasciavano il posto a quelli caduti e stramaturi che insieme alle *cornule* andavano *allu mbarcu*, si imbarcavano cioè per le industrie della distillazione presenti, peraltro, anche in importanti centri leccesi come San Cesario di Lecce.

Oggi, in tutte le province, la coltivazione del fico è quasi sempre associata ad altri fruttiferi o colture erbacee ma, da qualche anno, sono stati realizzati nuovi impianti ed altri sono in fase di realizzazione; un ritrovato interesse ha spinto alcuni imprenditori agricoli ad investimenti coraggiosi per la produzione di fico fresco e per la trasformazione in essiccato e composte. Anche il settore agrituristico ha dato, negli ultimi anni, un contributo sostanziale sia alla conservazione sia alla promozione di questo patrimonio, con l'impianto di piccoli ficheti per il consumo interno alla propria ristorazione.





Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO			
			
ERETTO	SEMI-ERETTO	APERTO	ESPANSO

FOGLIA: FORMA DEL CONTORNO, TIPO PREVALENTE				
				
INTERA	TRILOBATA	QUADRILOBATA	PENTALOBATA	EPTALOBATA

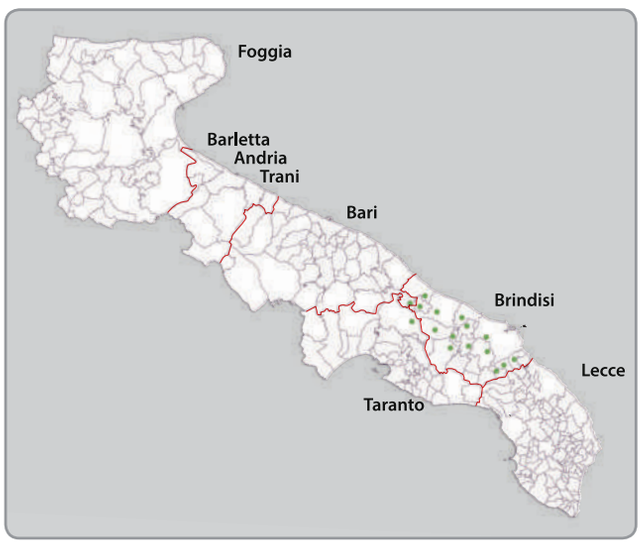
FRUTTO: FORMA					
					
GLOBOSA	ELLISSOIDALE	PIRIFORME	PIRIFORME APPIATTITA	PIRIFORME ALLUNGATA	ASIMMETRICA

FRUTTO: COLLO	
	
ASSENTE	PRESENTE

A SANGUE

ORIGINE

Antica, presente soprattutto nel brindisino e in Valle d'Itria dove è anche chiamata Sangue di Porco, per il caratteristico colore della polpa.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferica, leggermente asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto.
Polpa di colore violetto, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

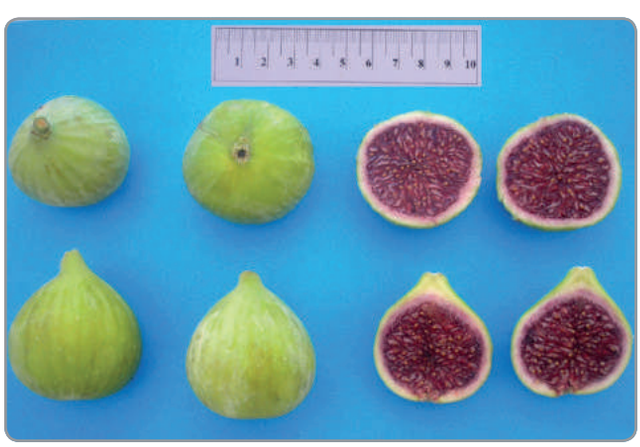
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

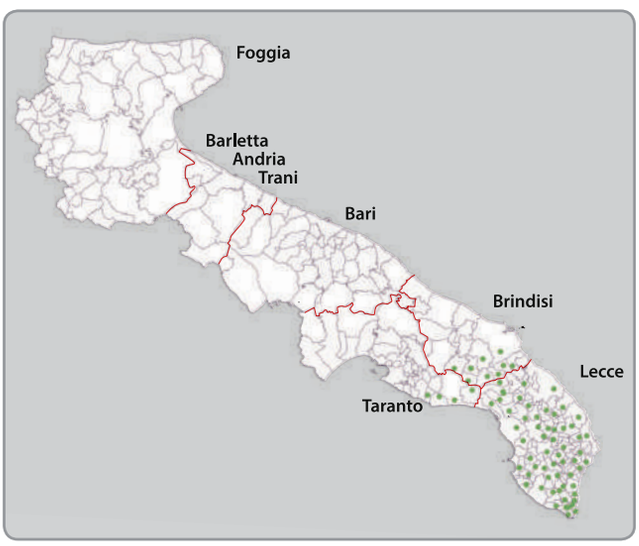




ABATE

ORIGINE

Varietà molto diffusa nel Salento, soprattutto nella Cintura Leccese, chiamata anche Albachiara, Fica rapona, Dell'abate.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico appiattito, asimmetrico.
Buccia spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle numerose, medio-grandi e bianche.
Peduncolo medio e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto grande.
Acheni di medie dimensioni, mediamente numerose.
Sapore intenso e dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Donno G., 1959; Grassi G. 1982; A.A.V.V., 1994; Minonne F., 2017

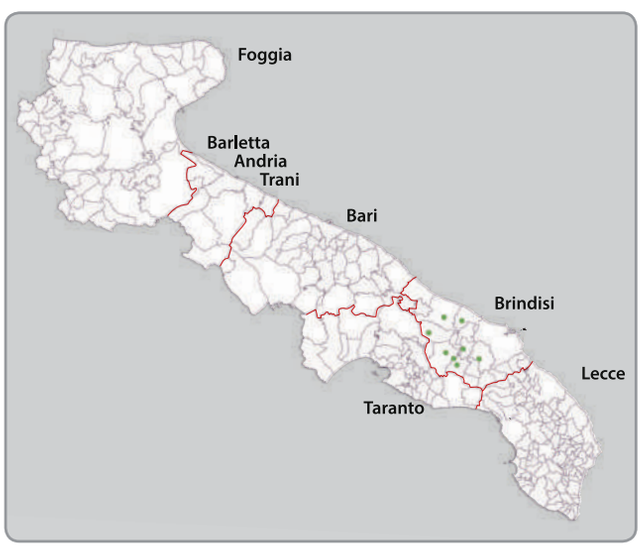




ABBONDANZA

ORIGINE

Varietà antica presente soprattutto nel brindisino nei comuni di Ostuni, Ceglie Messapica, Villa Castelli, San Michele Salentino, Latiano, San Vito dei Normanni. Il nome potrebbe avere avuto origine dalla omonima contrada in agro di Ceglie Messapica, dove è molto presente o per la sua elevata produzione.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia spessa, colore viola bluastro, sovraccolore a bande viola, lenticelle medie di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso, succosità media, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni grandi, elevati.
Sapore intenso, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F. *et al,*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.





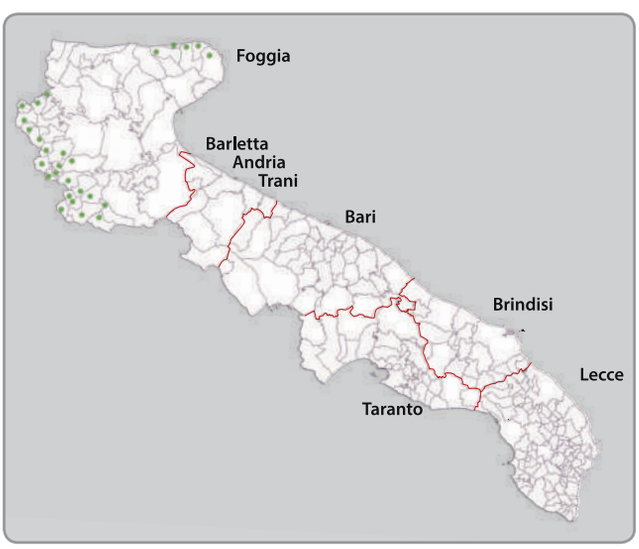
AGOSTINELLA

ORIGINE

Varietà abbastanza diffusa sui Monti dauni e sul Gargano. E' conosciuto anche come fico "vuciddìné" (di uccelli) a Ischitella e Peschici perché particolarmente ricercato dagli uccelli; a Vico è individuato come Fico d'agosto". Di fico uccellini o d'agosto ne parla M. Manicone alla fine del '700.

Può ritenersi il fico maggiormente legato alla tradizione frutticola garganica e dauna.

Utilizzato per l'essiccazione e il forno. Con questo fico si preparano caratteristici dolci, noti come "fico a croce" (due fichi secchi incrociati, riempiti con mandorla e poi passati al forno).



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.

Fruttificazione unifera, partenocarpica.



FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).

Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.

Buccia sottile, colore marrone verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di medie dimensioni e bianche.

Peduncolo lungo e mediamente spesso.

Polpa di colore ambrato-rosa, di media tessitura e succosità, cavità del frutto media.

Acheni di piccole dimensioni, scarsi.

Sapore aromatico ed intenso.

Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

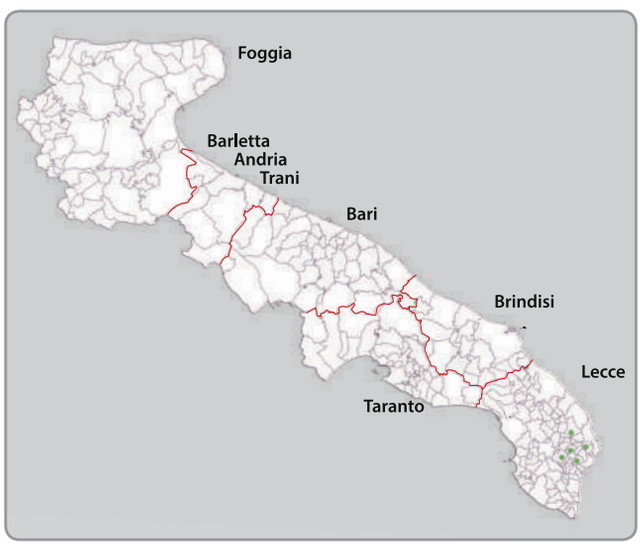
Manicone M., 1810; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., *et al.* 2010.



ASPRINA

ORIGINE

Cultivar diffusa nel Salento meridionale nei comuni di Maglie, Botrugno, San Cassiano ed altri. Cultivar utilizzata principalmente per la produzione di forniti che sono abbondanti e destinati al consumo fresco.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio di 40-70 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.
Buccia sottile variabile dal verde al verde giallastro con poche lenticelle di colore bianco, ostiolo semiaperto.
Peduncolo di medie dimensioni e mediamente spesso.
Polpa di colore variabile dall'ambrato al rosso chiaro, di media consistenza e tessitura fine, mielosa quando il frutto è molto maturo.
Sapore neutro, dolcezza media.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952.

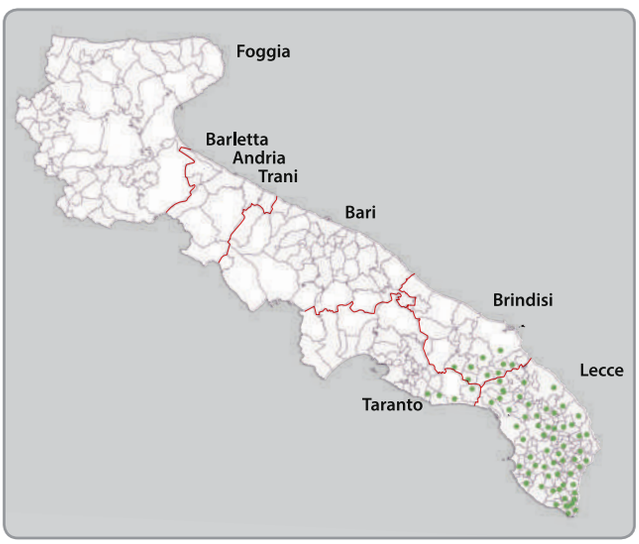




BORSAMELE BIANCO

ORIGINE

Varietà molto antica, di grande pregio, presente nel Salento. Il nome è dovuto alla milesosità della polpa dei frutti che sono appunto delle borse di miele.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore giallo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro o ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Donno G., 1959; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989. Grassi G.1982; Minonne F., 2017.

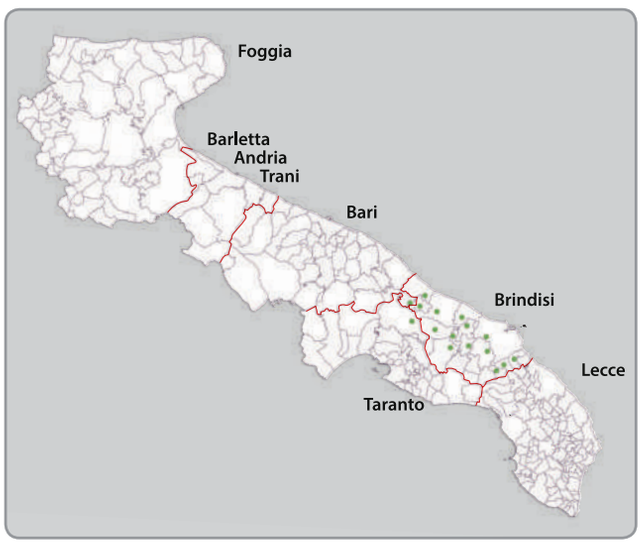




BORSAMELE NERO

ORIGINE

Varietà molto antica, di grande pregio, presente ancora in alcuni paesi del brindisino e della Valle d'Itria. Il nome è dovuto alla mielosità della polpa dei frutti che sono appunto delle borse di miele.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro o ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

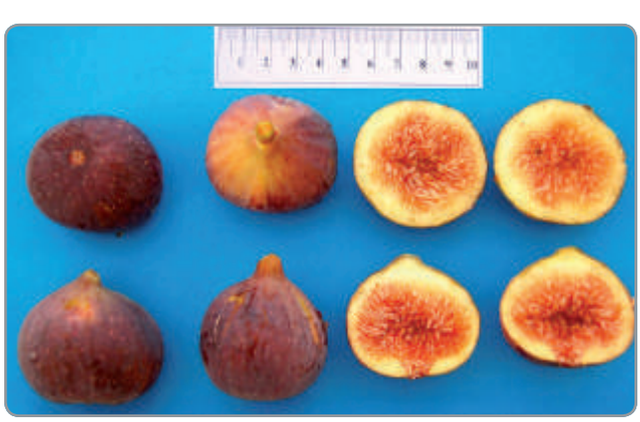
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Donno G., 1959; Brunetti P., 1989. Grassi G.,1982; Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

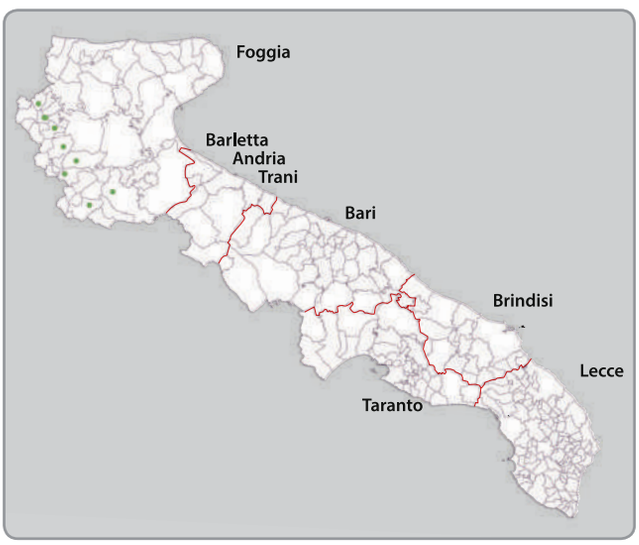




BOTTAPEZZENTI

ORIGINE

Varietà tipica dei Monti Dauni, ma ormai rarissima, rinvenuta a Troia. E' anche chiamata Bottavalana. Il nome riconduce all'abbondanza della produzione che sfamava i più poveri.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle elevate di dimensioni elevate e bianco.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso marrone ambrato, media succosità, cavità del frutto grande.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Poco saporita e dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati

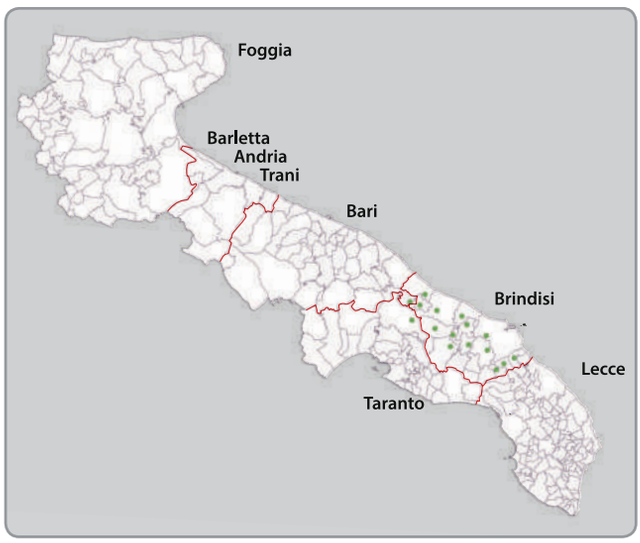




CAMPANELLO BIANCO

ORIGINE

Rara, presente nel brindisino e in Valle d'Itria, presenta la caratteristica forma a campanello, con evidenti lenticelle, da cui il nome.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma piriforme, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni.
Polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

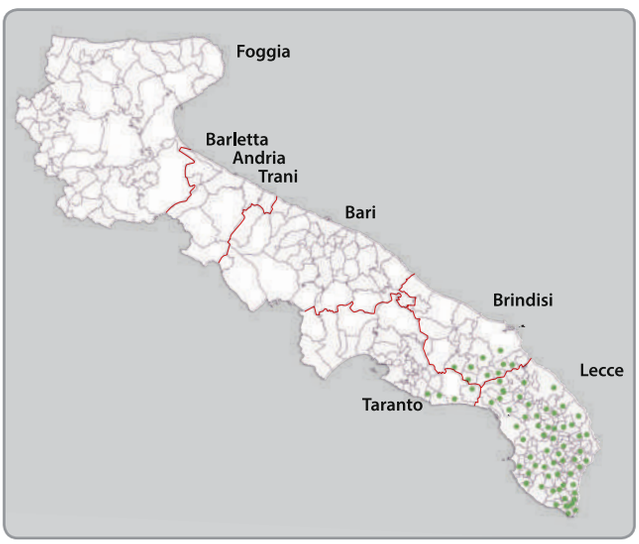




CASCITEDDHA

ORIGINE

Varietà antica molto presente nel Salento, dove è conosciuta con diversi sinonimi come Fico cani janco, Fica niura, Albanegra, Calimera.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato.

FRUTTO (FIORONI)

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma sferico appiattito, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di diverse dimensioni e rosa.
Peduncolo medio e spesso.
Polpa di colore rosso, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei fioroni in epoca media (seconda decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1906; Guglielmi G., 1908; De Rosa F., 1911; Donno G., 1951; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

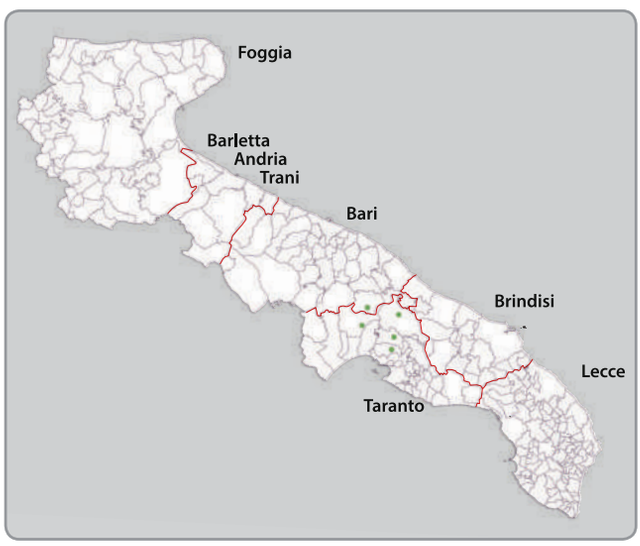




CATENELLE

ORIGINE

Varietà presente in agro di Martina Franca e comuni limitrofi del tarantino.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblato, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo lungo e di medio spessore.
Polpa di colore rosso scuro, media tessitura, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984.

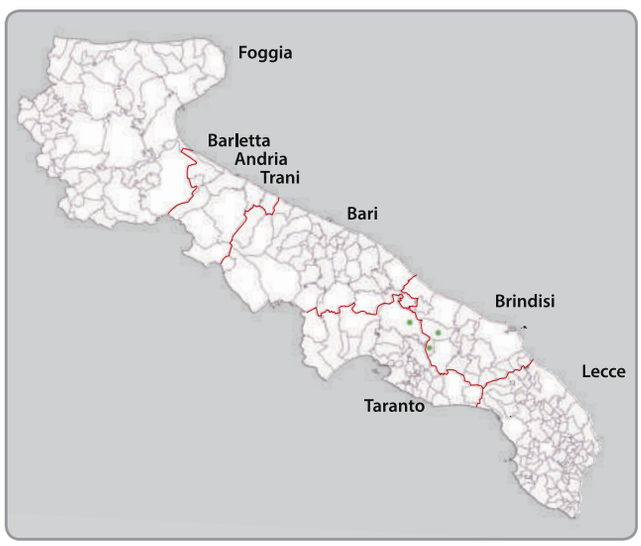




CAVOUR

ORIGINE

Varietà molto rara ritrovata a Martina Franca (Ta) e Ceglie Messapica (Br).



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali non evidenti.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni e spesso.
Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore intenso ed aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

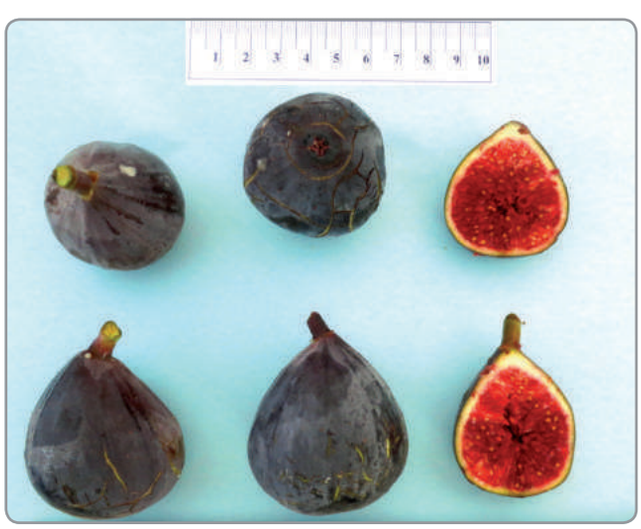
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

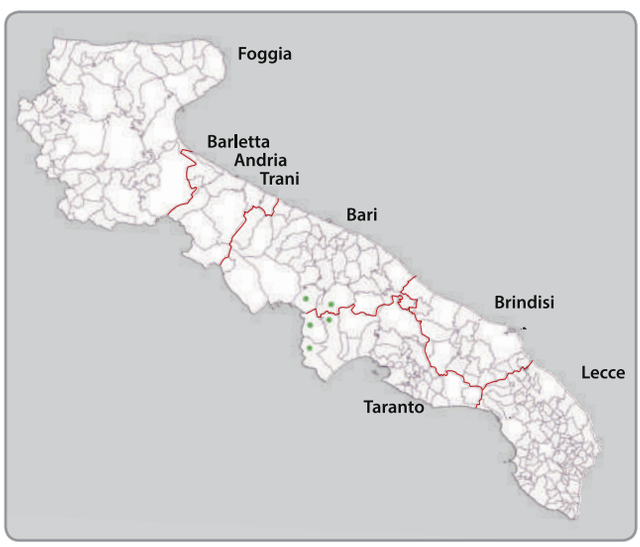




CERRATO ROSSO

ORIGINE

Varietà rara, presente a Laterza (Ta) e comuni limitrofi, dove è anche diffuso il Cerrato Nero, originatosi per mutazione del Cerrato rosso, da cui differisce esclusivamente per il colore della buccia.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo medio e di colore verde-rosa sulla parte superiore.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblata, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore rosa-violetto, lenticelle mediamente presenti, medio-piccole e bianco-rosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore intenso ed aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013.





CERVONE

ORIGINE

Varietà rara, presente a Ruvo di Puglia (BA) e comuni limitrofi.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblungo, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande viola scuro, lenticelle mediamente presenti, medio-piccole e bianco-rosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore intenso ed aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

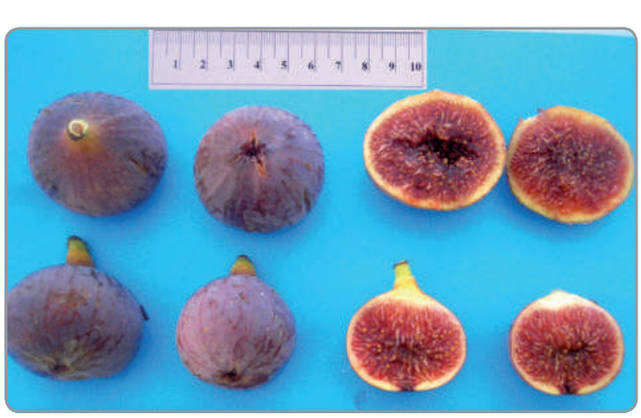
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013.

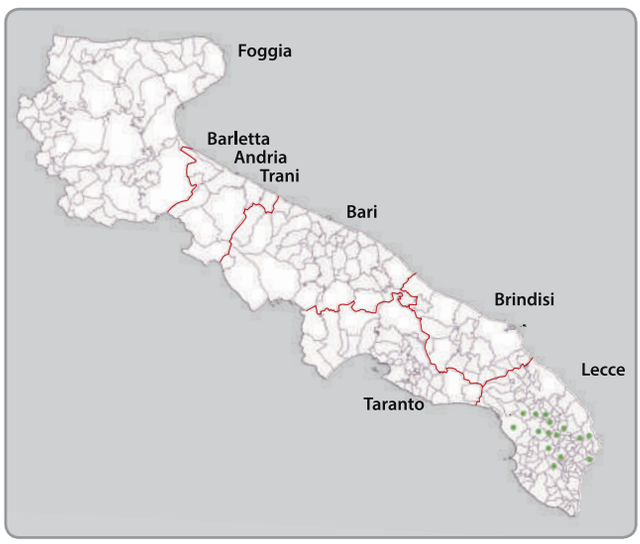




CHIAZZAREDHA

ORIGINE

Presente nella Cintura leccese, è molto rara.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallognolo, collo piccolo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo molto corto e tozzo.
Polpa di colore rosso-rosa scuro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.
Sapore intenso ed aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

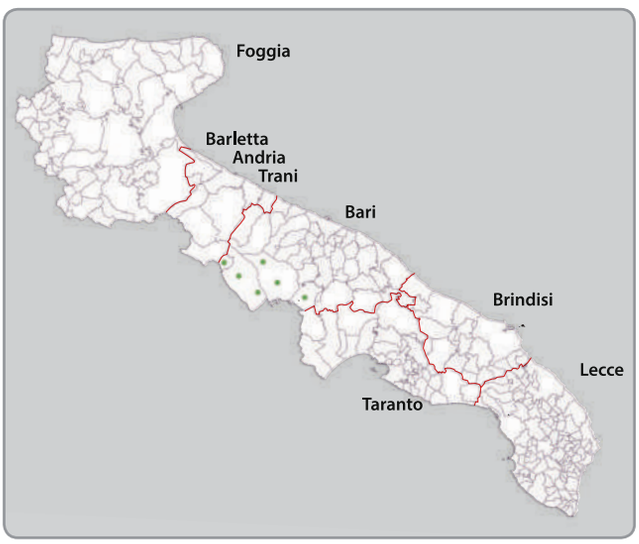




CIPOLLA

ORIGINE

Varietà presente nell'entroterra murgiano, in particolare a Santeramo in colle, Altamura e Gravina in Puglia.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verde con bande regolari viola marroni, lenticelle di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosso, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, scarsi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

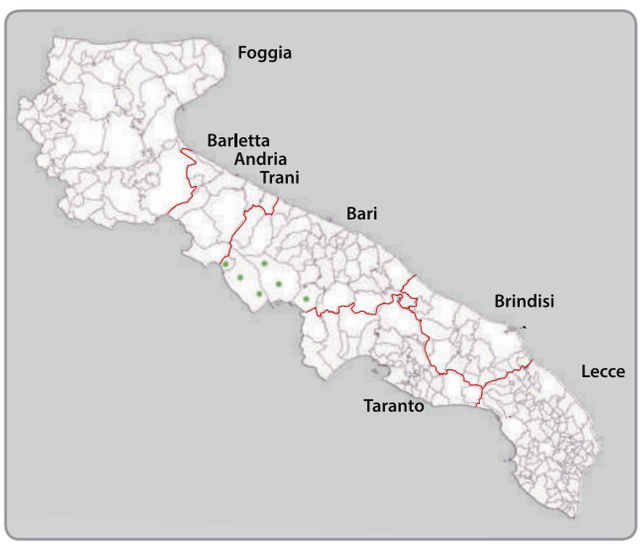




CIOCCOLATO

ORIGINE

Santeramo in colle, Altamura e Gravina in Puglia.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, ti o pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma sferica, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore marrone con bande irregolari viola marrone, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo lungo e di medio spessore.
Polpa di colore ambrato, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni piccole, scarsi.
Sapore molto dolce.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.





CITRULARA

ORIGINE

Varietà tradizionale anche in Calabria e in Abruzzo, è presente sulla fascia adriatica salentina e nel tarantino e sul Gargano col nome di Mennavacca.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, simmetrico, collo piccolo.
Buccia mediamente spessa, colore blu-nerastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso chiaro, tessitura fine, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medio-grandi, mediamente numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

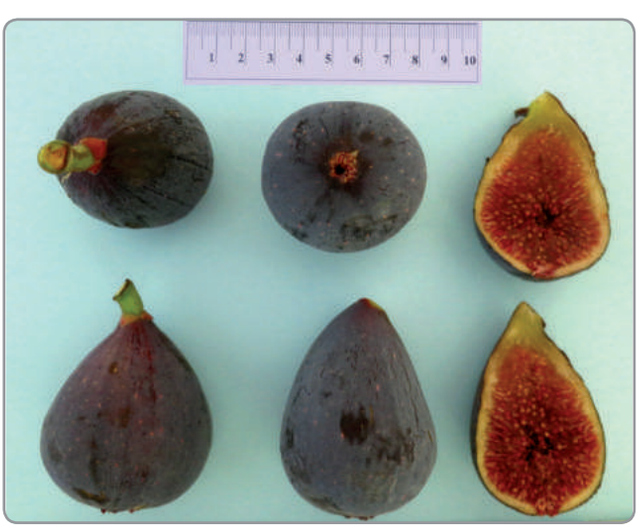
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010; Minonne F., 2017.

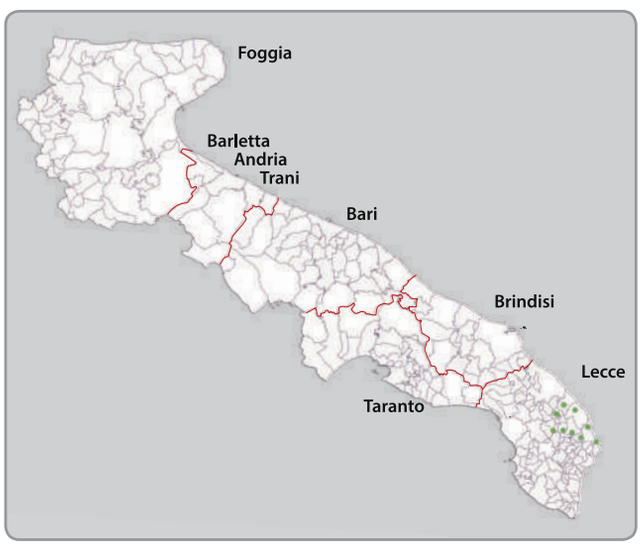




COMBINA

ORIGINE

Varietà rara presente nel sud del Salento.
E' conosciuta anche una varietà con lo stesso nome ma che presenta buccia nera completamente diversa da questa, sempre nel territorio della Grecìa salentina, rinvenuta a Melpignano (Le), che è bifera.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, margine serrato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 60-80 g).
Forma ovata, asimmetrico, ostiolo stretto con squame piccole rosa.
Buccia sottile, colore verde, lenticelle di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, medi.
Sapore aromatico, dolce.
Maturazione dei forniti in epoca medio precoce (prima-seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

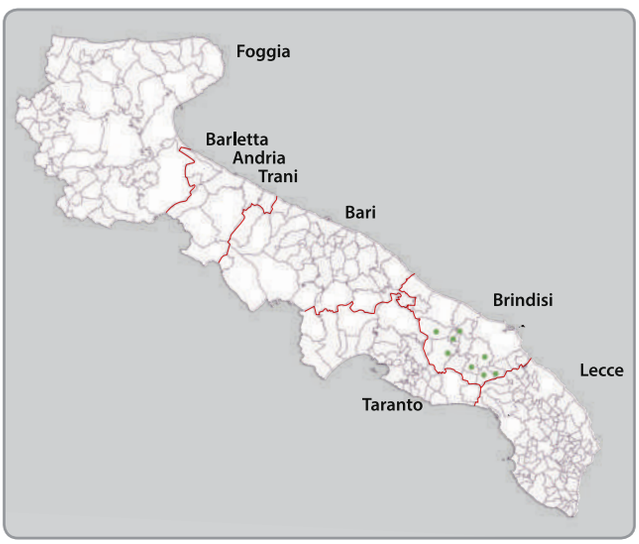




COMUNIONE

ORIGINE

Varietà rarissima, rinvenuta nei territori tra Ceglie Messapica, San Miche Salentino, Mesagne e San Donaci. Il frutto è molto piccolo e dolce, da cui il nome.



ALBERO

Di medio-scarso vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, intera o trilobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma sferica, simmetrico.
Buccia sottile, colore nero bluastro, lenticelle elevate di piccole dimensioni e rosa.
Peduncolo cortissimo e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso, mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, mediamente presenti.
Sapore dolce con retrogusto acidulo, molto delicato
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008;

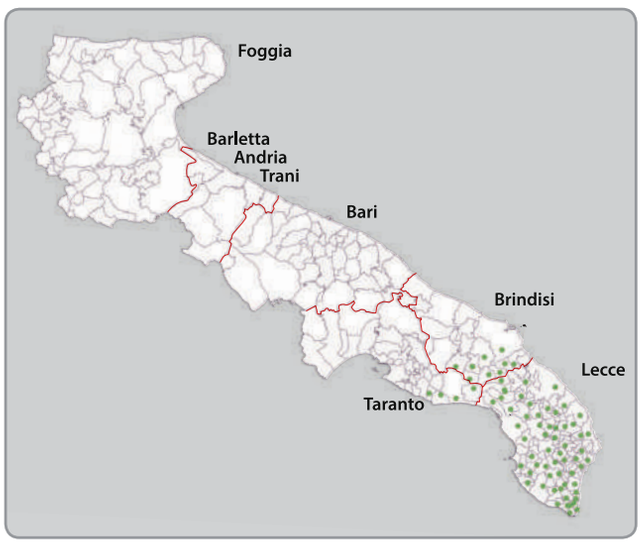




COPPA

ORIGINE

Vecchia varietà di origine sconosciuta diffusa nel Salento, dove è conosciuta anche con il sinonimo Poppa.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie bianche.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo corto mediamente spesso.
Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto assente.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore intermedio.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Condit I.J., 1955; Grassi G.1982; Minonne F., 2017.

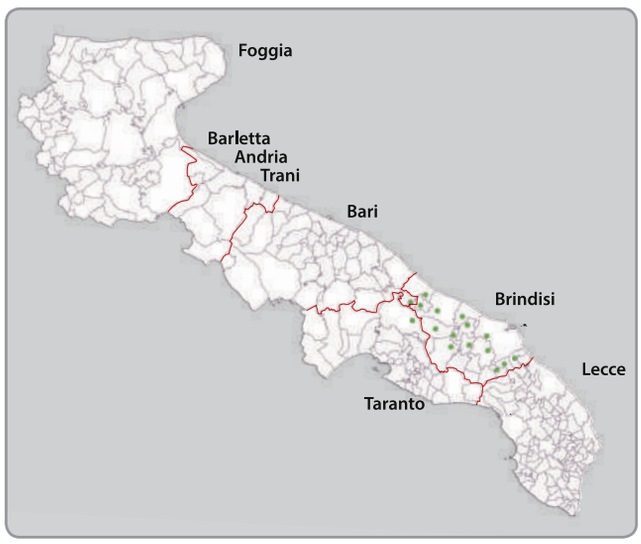




CULUMBRO A CAMPANELLO

ORIGINE

Varietà molto antica, presente soprattutto tra Ceglie Messapica, Ostuni e Francavilla Fontana (Br). Pur avendo stranamente nel nome l'appellativo di culumbro è una varietà unifera, forse il nome è dovuto alle grandi dimensioni dei forniti che hanno una caratteristica forma a campanello.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo.
Buccia mediamente spessa, colore violetto, lenticelle elevate di grandi dimensioni e rosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso.
Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore intenso, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; AA.VV., 1999; Mazzilli F., 1927. Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

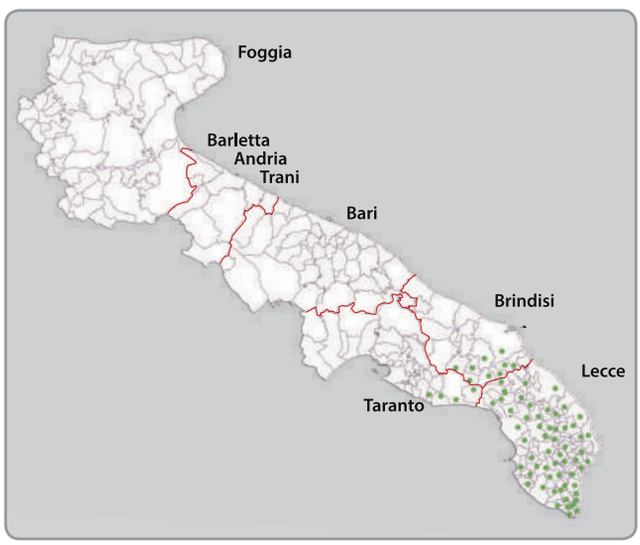




CULUMMU NERO

ORIGINE

Varietà antica diffusa nel Salento, ma anche in altre parti d'Italia con il nome di Columbro nero. Nel Basso Salento è anche chiamato Culummara nera.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO (FIORONI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, con collo, asimmetrico, ostiolo stretto con squame rosa.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di medie dimensioni e rosa.
Peduncolo corto e tozzo, facile da staccare.
Polpa di colore rosa, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei fioroni in epoca media (seconda decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909. De Rosa F., 1911; Condit I.J., 1955; Minonne F., 2017.

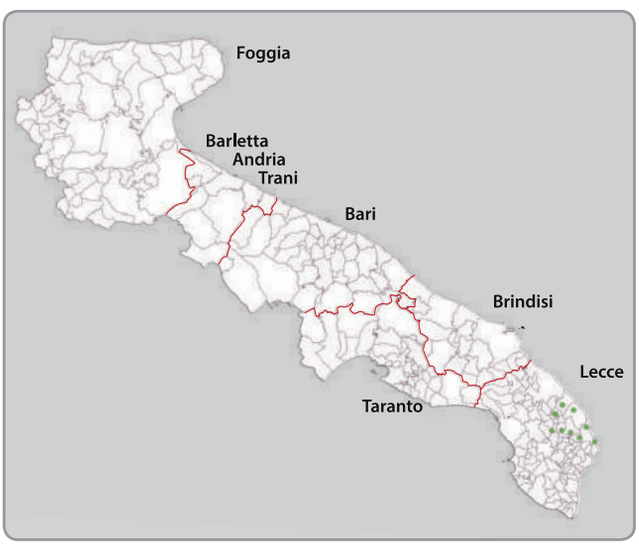




DEI GRECI

ORIGINE

Varietà molto antica presente nella Grecìa salentina attorno a Martano, Melpignano, Corigliano d'Otranto e paesi limitrofi. E' anche chiamata fica Greca o Monaca (nella zona di Diso), da non confondere con l'omonima varietà.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine serrato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.



FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianco.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallo, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.
Peduncolo corto e difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, compatta, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, mediamente presenti.
Sapore intermedio.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.



DEL CAVALIERE

ORIGINE

Con lo stesso nome è conosciuta una varietà del Centro Italia (Fiorini, 2000), ma che è nettamente diversa. Tale accessione è presente nel Nord Salento, in particolare nella zona di Trepuzzi e Salice Salentino.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, collo presente.
Buccia mediamente spessa, colore verde violaceo a maturità, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso, non brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre)

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984; Minonne F., 2017.

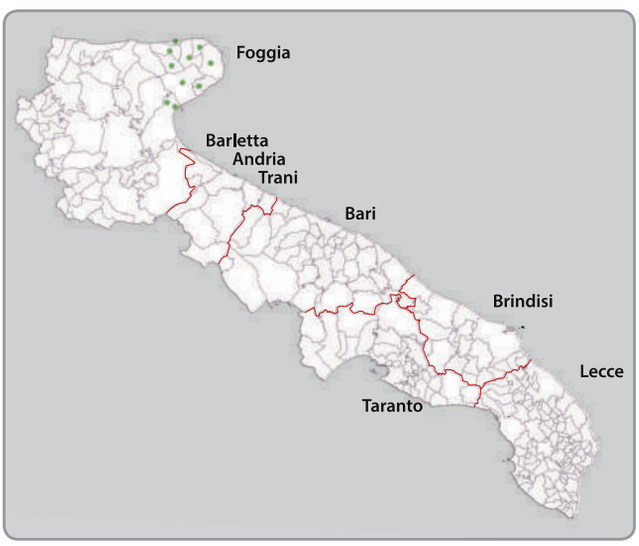




DEL VESCOVO

ORIGINE

Varietà rara, presente sul Gargano negli agri di Mattinata e Monte S. Angelo.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma globosa, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo lungo e di medio spessore
Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Cultivar apprezzata soprattutto per i forniti.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010.

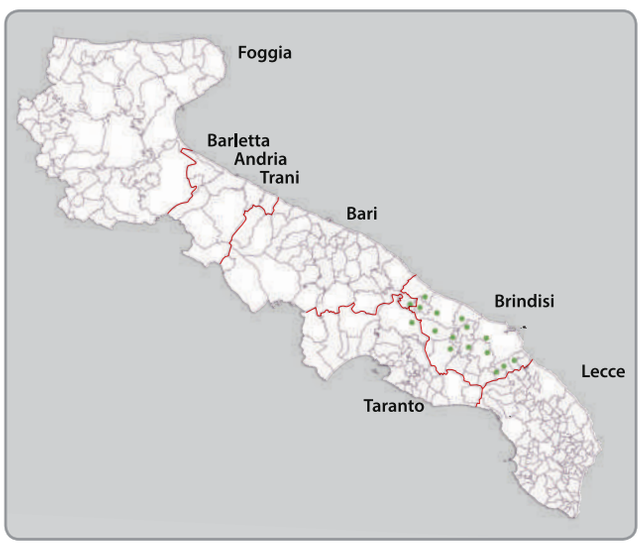




DELLA CROCE

ORIGINE

Varietà rarissima, presente in alcuni comuni del brindisino come Ostuni e Ceglie Messapica.



ALBERO

Di medio vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianche.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.
Peduncolo medio e spesso.
Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

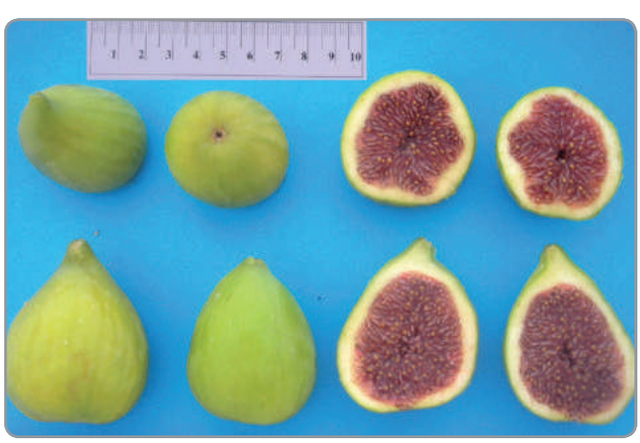
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

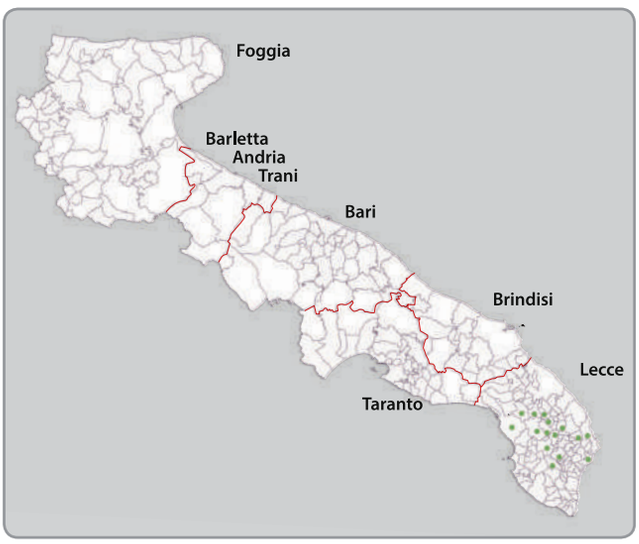




DELLA MOTA

ORIGINE

Varietà diffusa nell'area della Valle della Cupa e nella cintura leccese. E' anche denominata Alla moda, Mota o Moda.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo corto.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferica, simmetrico, apice piatto.
Buccia spessa, colore verdastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore rosso, mediamente fine e succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore intenso, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Grassi G.1982.

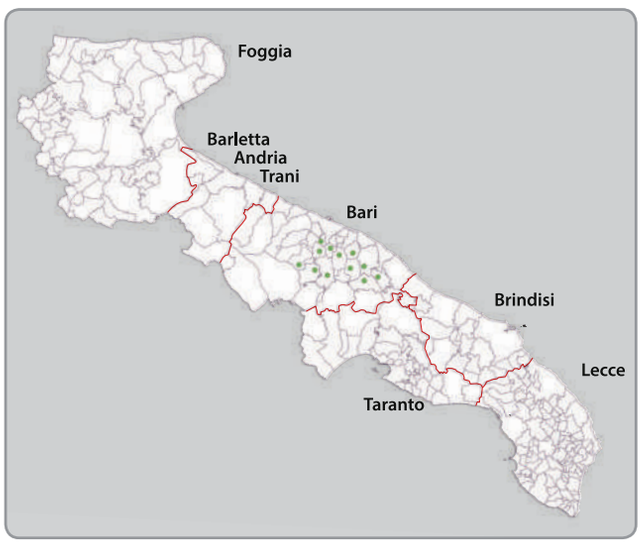




DON GIACOMO DIVELLA

ORIGINE

Vecchia varietà probabilmente selezionata dal famoso imprenditore agricolo del passato da cui ha preso il nome. E' presente in particolare nel sud est barese, a Sammichele di Bari, Putignano, Casamassima, Conversano, Rutigliano.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO (FORNITI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo aperto, medio con squame rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia di medio spessore, colore verde con bande marrone chiaro, lenticelle mediamente presenti piccole e bianche.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, scarsi.
Sapore intenso, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Cultivar apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.





DON LEONARDO

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta proveniente dalla Valle d'Itria, in particolare da Locorotondo (Ba). Il nome deriva probabilmente dall'agricoltore che l'ha diffusa.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico appiattito, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle elevate, grandi e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore ambrato, poco soda, succosa, cavità del frutto grande.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore intenso, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

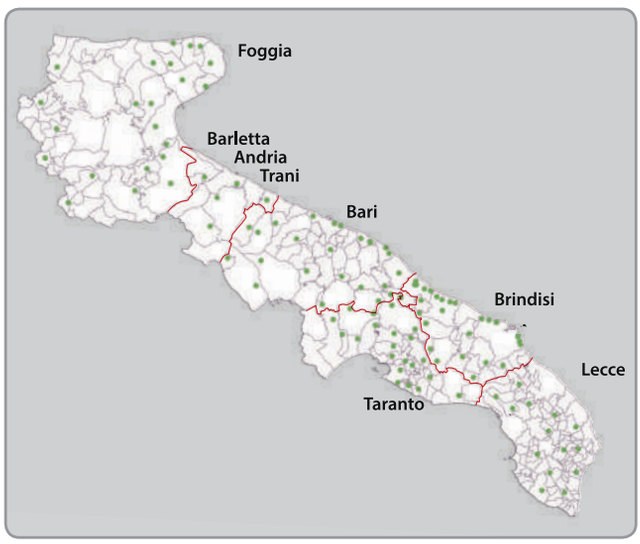




DOTTATO

ORIGINE

Varietà antichissima, forse portata in Italia dai Greci prima del IV secolo a.C. Il nome dottato deriverebbe dal greco optào o optetèon, ovvero essicco o da essiccare, ed indicherebbe l'attitudine all'essicazione dei frutti (Casella 1957).



ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo mediamente lungo e spesso.
Polpa di colore ambrato o rosso, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole o medie dimensioni, numerosi.
Sapore intenso, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Casella D., 1933; Baldini, 1953, Grassi *et al.*, 2001.

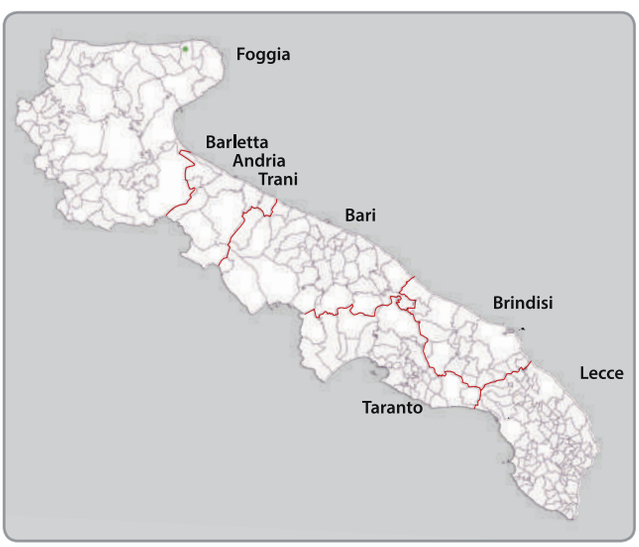




DOTTATO NERO DEL GARGANO

ORIGINE

Rarissimo e rinvenuto in pochi alberi solo nel territorio di Vico del Gargano. Dall'esame dei diversi dottati, rinvenuti in diverse realtà pugliesi l'accessione garganica, bianca e nera, presenta caratteri, almeno per la forma del frutto (di pezzatura maggiore, tendenzialmente piriforme), sufficienti a definire il "Fico 'uttale" garganico autentico ecotipo. In ogni realtà il nome ("vottata", "dottata", "ottato") ci porta all'antica cultivar "Dottato". Utilizzato anche come fico secco e da forno, ideale per la preparazione di un condensato localmente indicato come "vincotto" (particolarmente zuccherino) utilizzato per condire dolci.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, raramente bifera, partenocarpica.



FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle mediamente presenti di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo mediamente lungo e spesso.
Polpa di colore ambrato, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore intenso, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

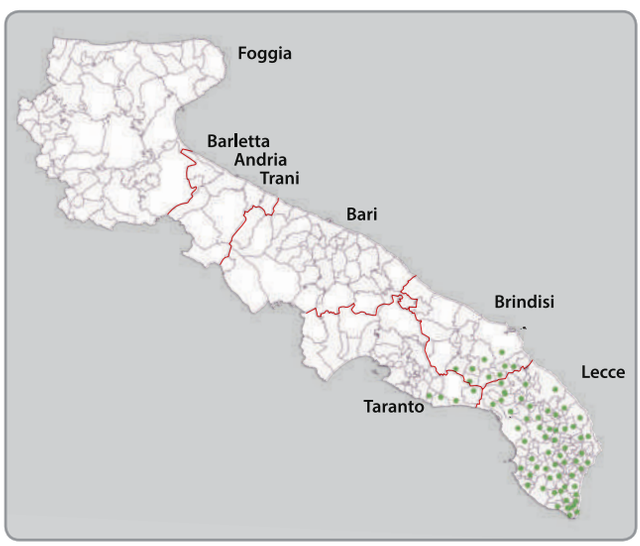
Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N., *et al.* 2010.



FARÀ

ORIGINE

Sconosciuta, molto presente nella provincia leccese dove era utilizzata anche per l'essiccazione. Interessante è la sua presenza nelle cave di tufo della zona tra Novoli e Villa Convento dove cresce in condizioni di assoluta povertà dei suoli. E' conosciuta col sinonimo molto diffuso di Pelosa a causa della delicata pubescenza dei siconi e dei rami di un anno.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, con collo medio-lungo, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa.
Buccia spessa, colore giallo verde, lenticelle medio-elevate e di piccole dimensioni, bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso, brillante, tessitura media, granulosa, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di grandi dimensioni, mediamente numerosi.
Sapore leggermente acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

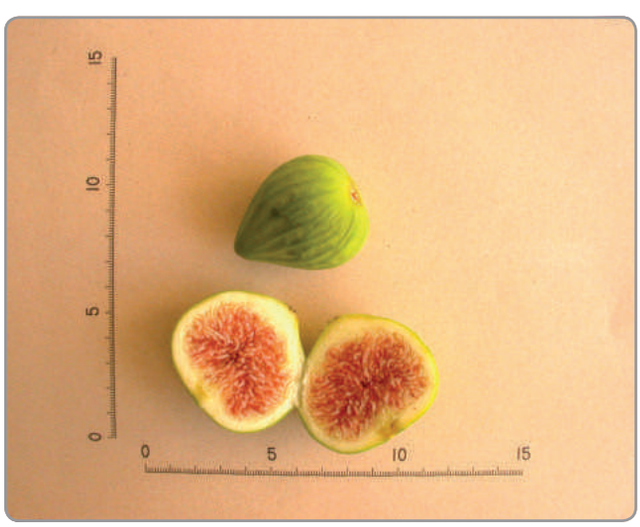
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Donno G., 1959; Donno G., 1952; Grassi G.1982; Minonne F., 2017.

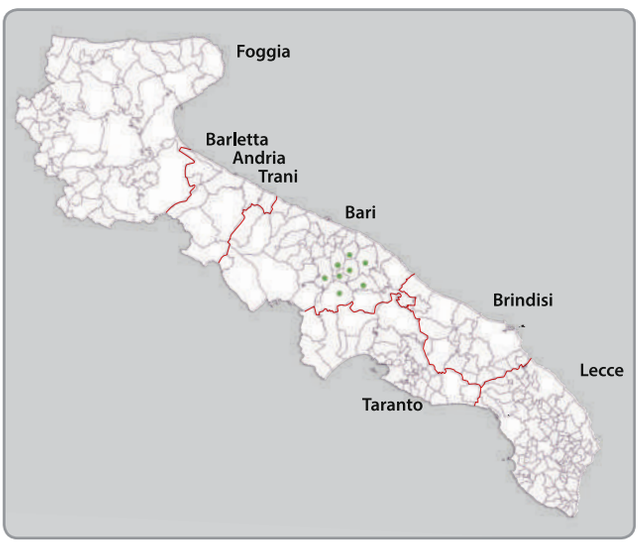




FLAUTI

ORIGINE

Vecchia varietà molto rara, ritrovata nel sud est barese, in particolare tra Putignano, Conversano e Gioia del Colle.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro con bande verdi, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo lungo e di medio spessore
Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti tra l'ultima decade di agosto e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Locaputo P., 2010.

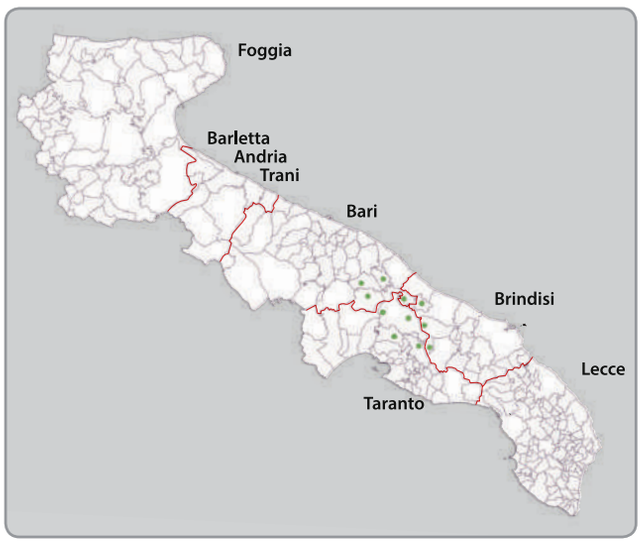




FOLM

ORIGINE

Semenzale selezionato in agro di Castellana Grotte (BA), da cui si è diffuso in molti comuni del sud est barese e in Valle d'Itria, dove è molto raro.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso e habitus aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.



FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma piriforme-troncata, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore violetto scuro con bande verdi vicino al peduncolo e all'ostiolo, lenticelle elevate di diverse dimensioni e rosa.
Peduncolo medio e spesso.
Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

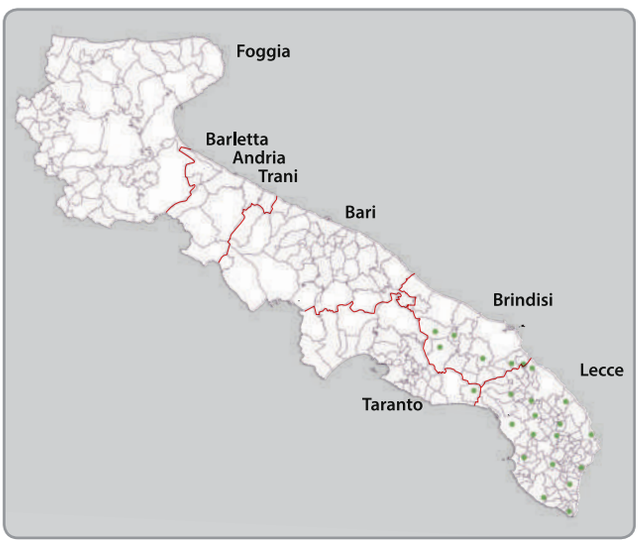
Pellegrino N. 2001; Locaputo P., 2010; Minonne *et al*, 2012.



FONNOLE

ORIGINE

Varietà rara presente nel Salento e in alcuni comuni del brindisino. E' citata nel Catasto dei beni dei Domenicani del Comune di Ceglie Messapica (Br) del 1787.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globosa, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle medie e rosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

A.A.V.V., 1787; Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1994.

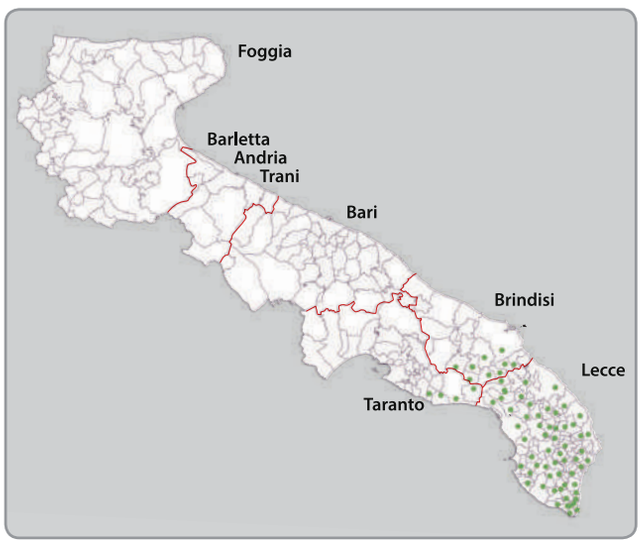




FRECAZZANO BIANCO

ORIGINE

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina dove afferiscono diversi ecotipi. E' anche chiamata Ficazzano bianco o semplicemente Ficazzana.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccoli (peso medio 30-60 g).
Forma oblata, simmetrico, ostiolo di medie dimensioni, rosa, apice piatto.
Buccia sottile, colore verde con bande gialle irregolari, lenticelle scarse di dimensioni grandi e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore ambrato, tessitura media, poco succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, scarsi.
Sapore aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G. 1908; Vallese F. 1909; De Rosa F. 1911; Mazzilli F., 1927; Donno G. 1948, 1951; Grassi G.1982; Brunetti P., 1989; A.A.V.V., 1994; AA.VV., 1999.

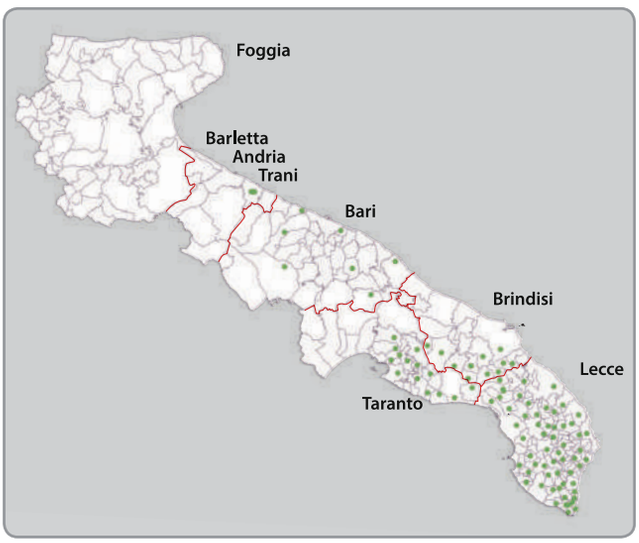




FRECAZZANO NERO

ORIGINE

Cultivar diffusa su tutto il territorio pugliese in particolare lungo la penisola salentina. E' anche chiamato Fracazzano nero, Ficazzano russo, Fiorone nero di Sava.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso e o pendulo. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, trilobata, lobi spatolati, base del seno penzolare cordata, margine ondulato, picciolo lungo e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo con piccole bande verdi.
Polpa di colore rosso brillante, mediamente fine e soda.
Sapore dolce a maturità completa, molto aromatica, media acidità.
Maturazione in epoca tardiva.

FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g.).
Forma oblata; buccia sottile gialla con sovraccolore violaceo, con fenditure longitudinali ed anche trasversali; ostiolo semiaperto; polpa di colore variabile dal rosa intenso al rosso e media consistenza; sapore aromatico; dolcezza elevata.
Maturazione in epoca intermedia.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G. 1908; Vallese F. 1909; De Rosa F. 1911; Donno G. 1948,1951; E.Ferrara; D.Vendola 1991.





LACCIA

ORIGINE

Cultivar diffusa nel basso Salento nell'areale tra Maglie ed Otranto. Cultivar utilizzata per la produzione di forniti destinati al consumo fresco.



ALBERO

Di medio vigore e portamento semi-eretto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, eptalobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-70 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde, con fenditure longitudinali, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.
Peduncolo lungo e spesso.
Polpa di colore rosso, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.
Sapore molto dolce, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.





LAMACOPPA

ORIGINE

Cultivar diffusa in agro di Ostuni (BR) limitatamente alla contrada da cui prende il nome. Cultivar utilizzata per la produzione di forniti destinati al consumo fresco.



ALBERO

Di medio vigore e portamento semi-espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, penta, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30-50 g).
Forma globosa, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde, con fenditure longitudinali, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spesso.
Polpa di colore ambrato, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, scarsamente presenti.
Sapore molto dolce, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

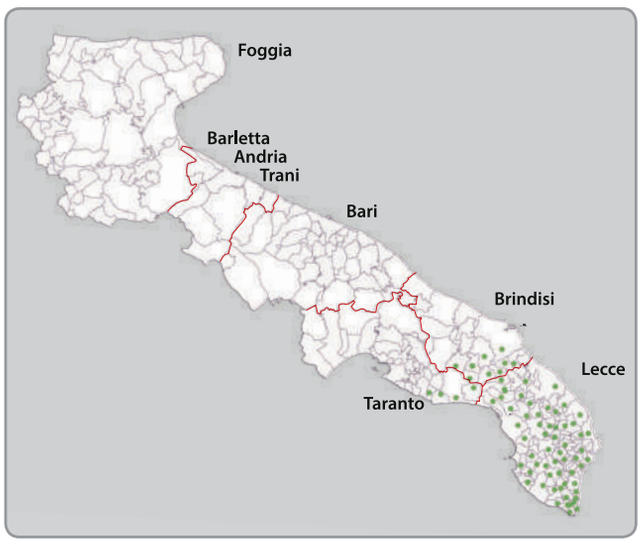




LÀNCINA

ORIGINE

Sconosciuta, proviene probabilmente dai territori della Grecìa salentina dove è abbastanza diffusa. E' anche chiamata Làccina.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FRUTTO (FIORONI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Fiorone piriforme, fornito sferico appiattito, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali evidenti.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto grande.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore intenso, dolce, retrogusto acidulo.
Maturazione dei fioroni in epoca intermedia (terza decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i fioroni e i forniti. Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Minonne F., 2017.

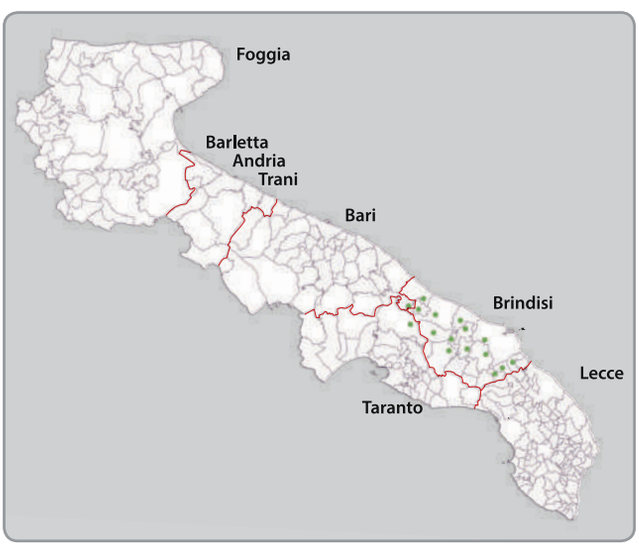




LATTAROLA

ORIGINE

Varietà di origine antica, presente nel brindisino, soprattutto tra Ceglie Messapica, Ostuni, San Michele Salentino e San Vito dei Normanni dove era molto apprezzata per il consumo fresco, ma utilizzata anche per l'essiccazione. Il nome è dovuto alla grande quantità di lattice che sgorga al distacco dei siconi, ma anche per la delicatezza della polpa. In Valle d'Itria è chiamato Ritonna.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, non partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.



FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferico appiattito, leggermente asimmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde, lenticelle elevate, di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto.
Polpa di colore rosso scuro, brillante granulosa e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce, buona acidità.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

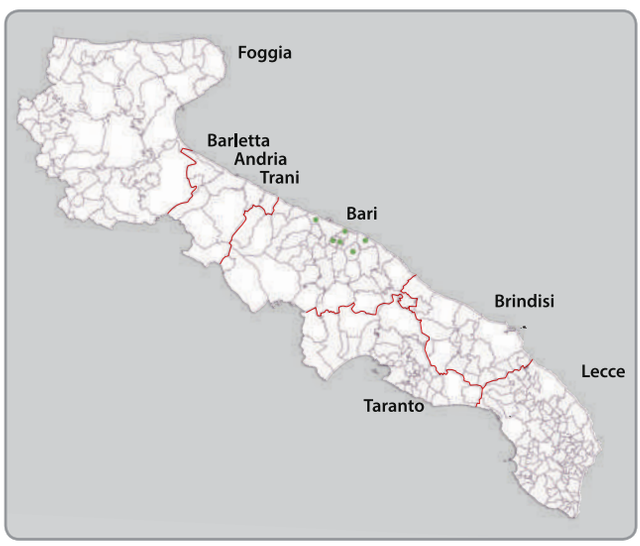
Guglielmi G., 1908, Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F., 2017.



MADONNA DEL POZZO

ORIGINE

Varietà rarissima, presente nei comuni a sud di Bari, in particolare a Mola di Bari, Capurso.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferica, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianco, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verde, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso scuro, brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, media acidità, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

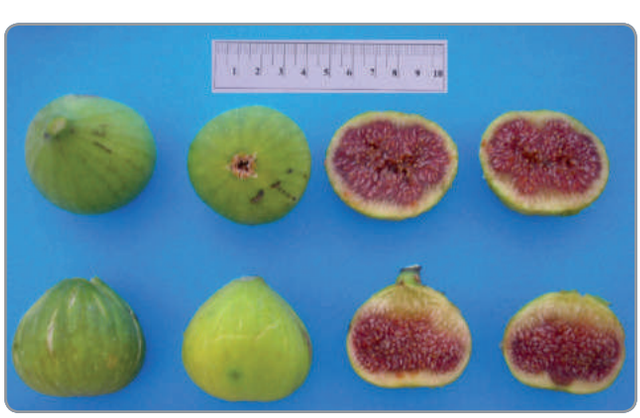
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

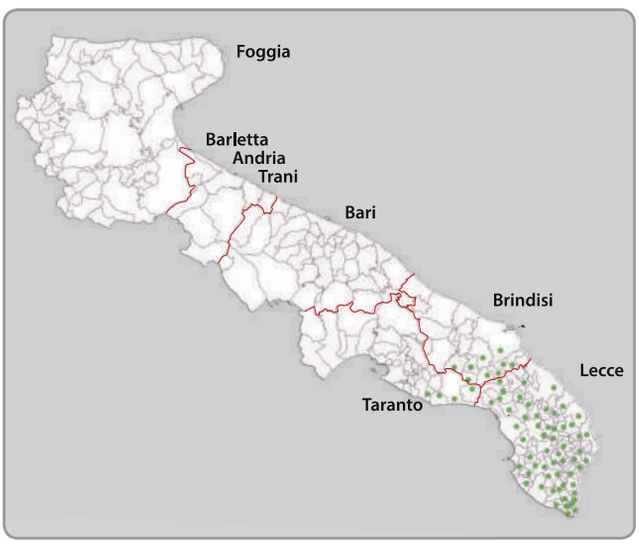




MARANGIANA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in tutto il Salento, soprattutto sulla fascia costiera. E' anche denominata Ottata rossa o Maranciana.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, mediamente numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, molto aromatica, media acidità.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmini G., 1908; Vallese F., 1909; Ferrara e Papa, 2001; Ferrara *et al.*, 2017; Ferrara *et al.*, 2017; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Donno G., 1959; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017; AA.VV., 1999; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

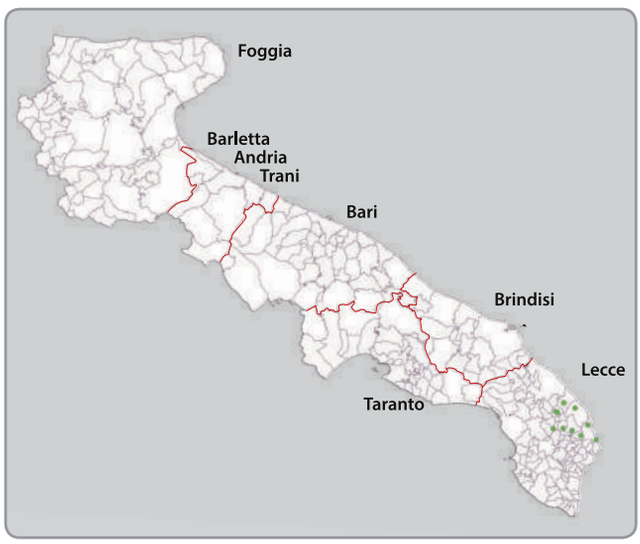




MARTANA

ORIGINE

Sicuramente ha preso origine da una selezione rinvenuta nell'area attorno a Martano (Le) paese delle Grecìa salentina, da cui il nome.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccolo (peso medio 30-60 g).
Forma sferica, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo.
Buccia spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo corto.
Polpa di colore rosso, mediamente fine e soda, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, molto aromatica, media acidità.
Maturazione dei forniti in epoca medio-precoce (prima-seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Minonne F., 2017.

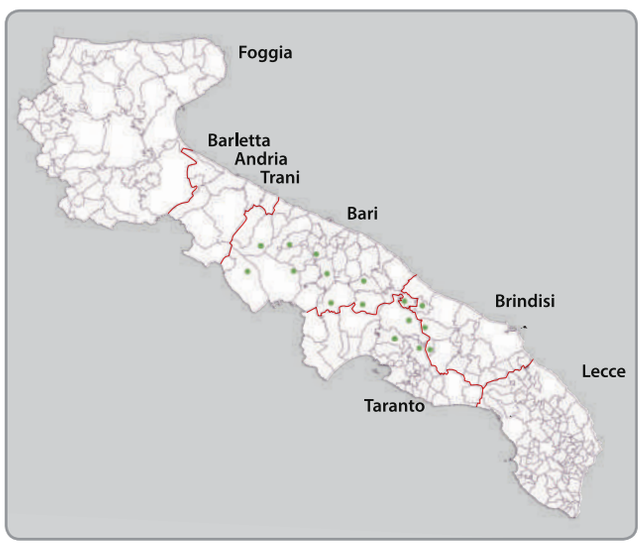




MATTEPINTO

ORIGINE

Semenzale, il nome deriva probabilmente da un certo Matteo Di Pinto che la selezionò e diffuse. E' presente soprattutto in Valle d'Itria e nel sud est barese. Alberi sparsi sono stati ritrovati anche negli agri di Altamura e Gravina in Puglia. A Martina Franca (TA) è denominato fico Trimone.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde chiaro sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme a volte globosa, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo.
Buccia mediamente spessa, colore violetto chiaro con bande verdi, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.
Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, profumata, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N., 2001; Minonne *et al.*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.

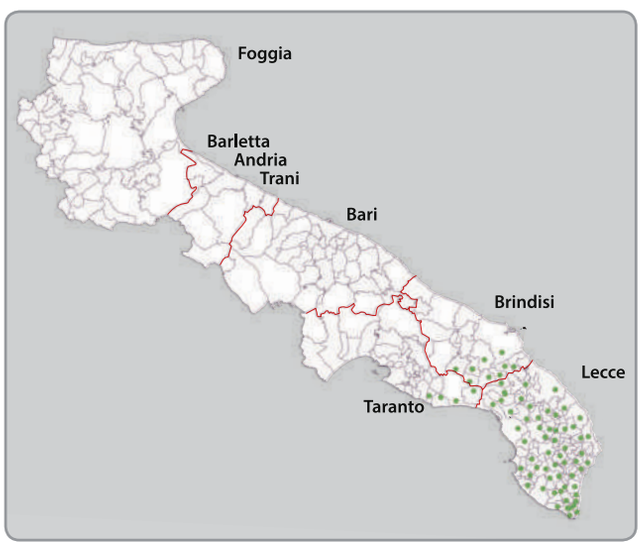




MENUNCEDDHA

ORIGINE

Varietà molto antica, Vallese la riporta tra le varietà presenti nella collezione del vecchio Orto botanico della città di Lecce. E' anche chiamata Meloncella o Melonceddha.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo lungo.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma piriforme-appiattita, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso scuro, molto pastosa, poco succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore ottimo, adatto anche per l'essicazione.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

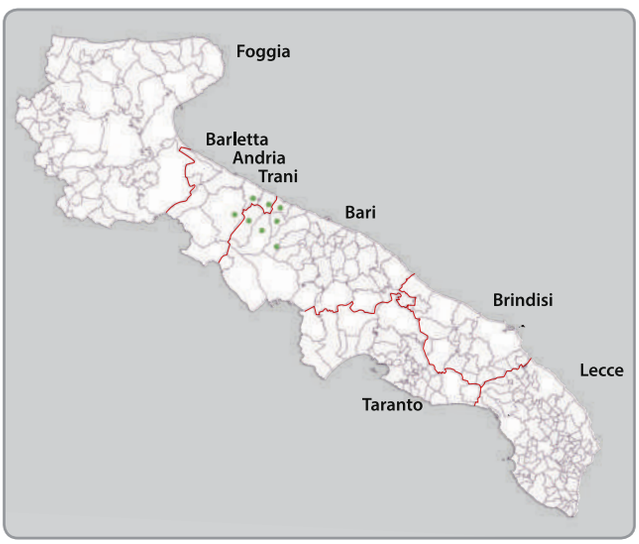




MINGO TAURO

ORIGINE

La storia locale fa riferimento a un'origine del 1700 ad opera di un sindaco di Ruvo di Puglia chiamato Domenico Tauro. Da lì si sarebbe diffuso nei comuni limitrofi.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.



FIORONE

Medio (peso medio di 60-90 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore violaceo intenso, ostiolo semiaperto.
Polpa di colore rosa-bianco e media consistenza, sapore neutro, dolcezza scarsa.
Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di giugno).

FORNITI

Piccoli (peso medio di 40-60 g).
Forma oblata, buccia sottile verde con sovraccolore violaceo, ostiolo aperto.
Polpa di colore rosso e media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.
Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona cultivar utilizzata principalmente per la produzione di fioroni. I forniti in annate piovose sono particolarmente soggetti a spacco.

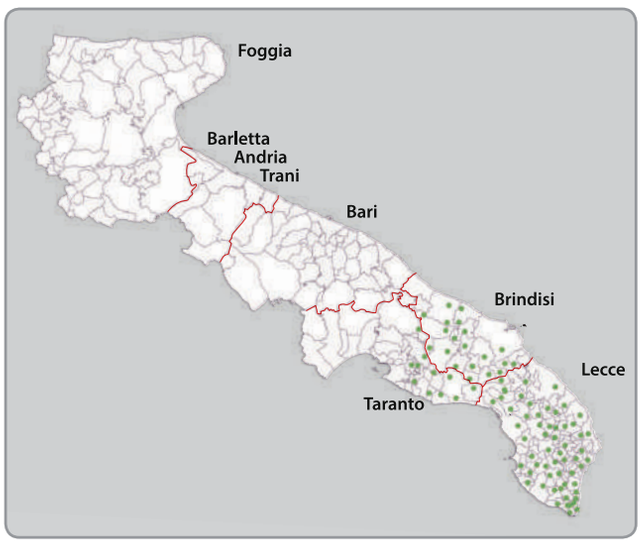
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Cavallo C., 2013; Ferrara *et al.*, 2016

MONACA

ORIGINE

Si tratta di una varietà molto nota in Salento, dalle origini molto antiche. Nel brindisino è molto presente soprattutto vicino alle masserie. Le piante infatti raggiungono elevate dimensioni, data la vigoria, e gli animali potevano trarne ombra oltre che cibo. Produce dei frutti di ottima qualità, molto apprezzati. Nel Basso Salento, in particolare a Salve (Le), è chiamata Santa Marina in quanto matura in occasione della festività.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.



FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.
Peduncolo lungo e spesso.
Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.
Sapore dolce, acidità media.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti, foco per i fioroni. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; G.Grassi, 1982; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



MORETTINA

ORIGINE

Caratteristica della zona della Grecìa salentina (Borgagne, Martano), è una varietà divenuta rara dai siconi piccoli e dalla buccia color violetto, da cui il nome.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globosa, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro, lenticelle mediamente numerose, medio-grandi e rosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.





MOSCATELLO

ORIGINE

Rarissima, ritrovata sul Gargano in agro di Vico. Ricorda molto la cultivar Della Signura o Monaca.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.
Peduncolo lungo e spesso.
Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.
Sapore molto buono.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010.





MUSO ROSSO

ORIGINE

Varietà tipica dei Monti Dauni, ma ormai rarissima, rinvenuta a Troia, Orsara di Puglia, Volturara Appula. Esiste anche una varietà Muso russo a buccia color violetto.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa-rosso, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

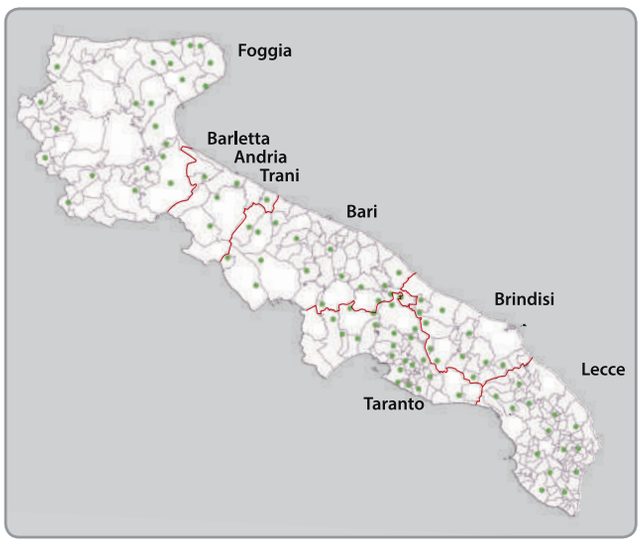




NATALEGNA

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Puglia con diversi nomi. Viene chiamata anche Di Natale, Natale nera, Varnea nera a Francavilla Fontana (Br).



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo con riflessi rosati sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore blu o nero-violaceo, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (prima decade di settembre-terza di ottobre).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata per i forniti, poco per i fioroni. Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

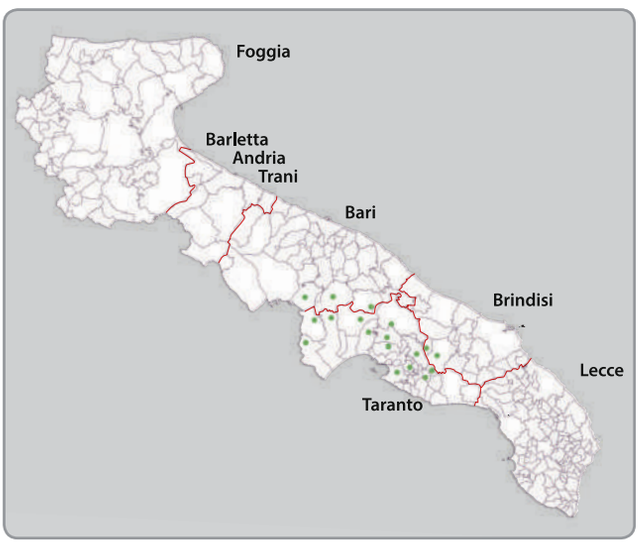
Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989; Occhiobianco C., 1992; AA.VV., 1999; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.



NATALESE

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in particolare nel tarantino, in particolare a Grottaglie, San Marzano di San Giuseppe, Lizzano.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo con riflessi rosati sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame rosa, collo molto lungo.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallastro, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo lungo e sottile, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (prima decade di settembre-terza di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Brunetti P., 1989; Occhiobianco C., 1992; AA.VV., 1999.

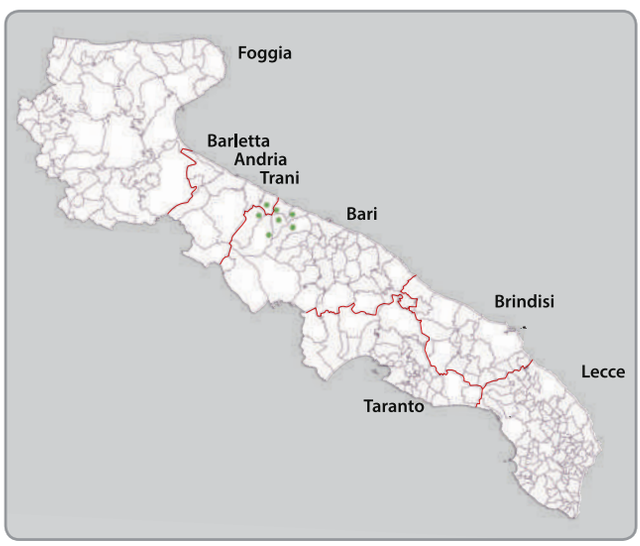




NERO DI TERLIZZI

ORIGINE

E' un biotipo di Culummu selezionato a Terlizzi (BA) e zone limitrofe, migliorativo rispetto agli altri ed esteso a coltivazioni in tutto il territorio regionale.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FIORONE

Medio (peso medio di 60-90 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore violaceo intenso, ostiolo semiaperto.
Polpa di colore rosa-bianco e media consistenza, sapore neutro, dolcezza scarsa.
Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di giugno).

FORNITI

Piccoli (peso medio di 40-60 g).
Forma oblata, buccia sottile verde con sovraccolore violaceo, ostiolo aperto.
Polpa di colore rosso e media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.
Maturazione in epoca intermedia (seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona cultivar utilizzata principalmente per la produzione di fioroni. I forniti in annate piovose sono particolarmente soggetti a spacco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara E. *et al.*, 1991; Ferrara G. *et al.*, 2016; Ferrara G. *et al.*, 2017





NGANNAMELE

ORIGINE

Sconosciuta, presente soprattutto nei comuni del brindisino e del tarantino a confine con la provincia di Lecce come Avetrana, Manduria, Maruggio, San Pancrazio Salentino e San Donaci.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FRUTTO (FORNITI)

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo di medie dimensioni, semiaperto, colore rosa, con goccia.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro, lenticelle di piccole dimensioni, bianche.
Peduncolo di medie dimensioni.
Polpa di colore ambrato, succosissima, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Molto saporita e dolce a maturità completa.
Maturazione dei fioroni intermedia, dei forniti precoce.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1999; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.





NOCE

ORIGINE

Presente nel Basso Salento da Otranto in giù, probabilmente è un semenzale di origine sconosciuta.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma sferica, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di piccole dimensioni e bianche.
Peduncolo mediamente lungo, facile da staccare.
Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, mediamente numerosi.
Sapore intermedio, delicato.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Rosa F., 1911; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

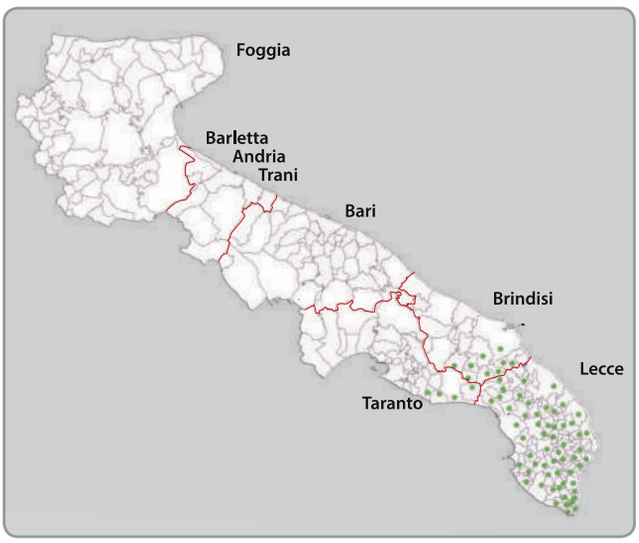




PACCIA

ORIGINE

Varietà ormai poco comune ma comunque conosciuta in tutto il Salento. Il nome può essere ricondotto alla grandezza dei siconi, della foglia e della pianta. E' anche chiamata Grossa o Fica Ciucciu.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO (FORNITI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico appiattito, asimmetrico.
Buccia spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle numerose, medio-grandi e bianche. Peduncolo medio e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto grande.
Acheni di medie dimensioni, mediamente numerose.
Sapore intenso e dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

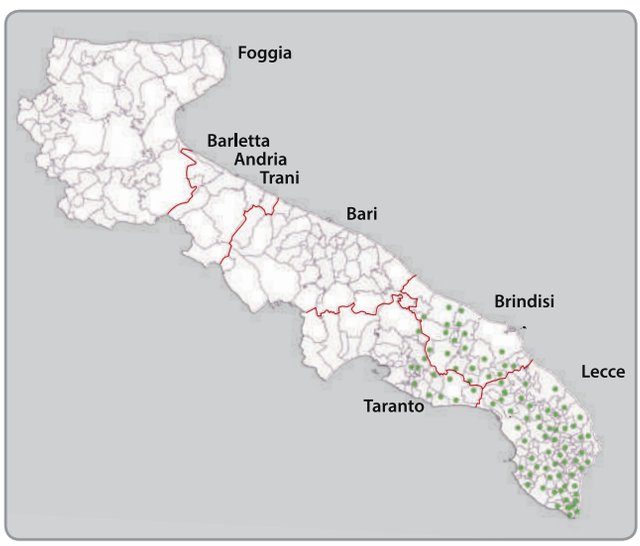




PANETTA

ORIGINE

Rara ma diffusa nel Salento e nel brindisino, è anche chiamata Sant'Oronzo, per il periodo di maturazione che avviene a fine agosto.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo con bande verdi vicino al peduncolo, lenticelle elevate di grandi dimensioni e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso, pastosa, molto succosa, cavità del frutto medio.
Acheni di dimensioni medio-grandi, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; AA.VV., 1999; Minonne F., 2017.

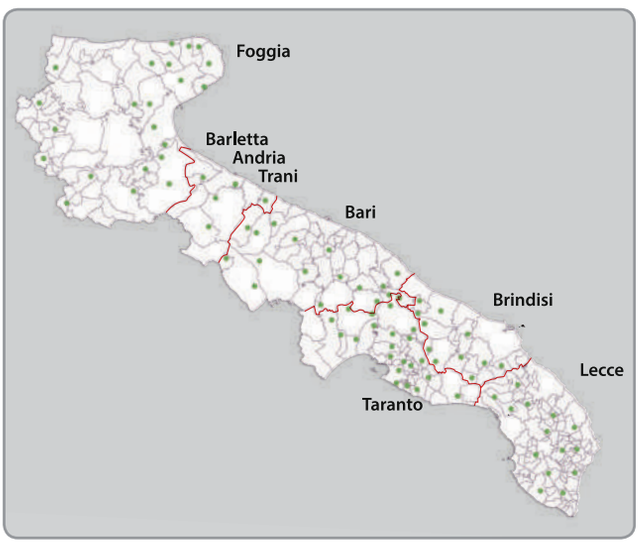




PARADISO

ORIGINE

L'appellativo "Paradiso" si trova in diverse realtà pugliesi e si sono registrati diversi casi di omonimia. Il biotipo descritto è stato rilevato ad Ostuni (Br). Per il suo tenore zuccherino utilizzato anche come fico secco" e da forno.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro con bande viola, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni.
Polpa di colore ambrato, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, scarsi.
Sapore intenso, dolce, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Stella G., 1857; Gasparini G.,1845; Condit I.J.,1955; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010; Minonne F., 2017.

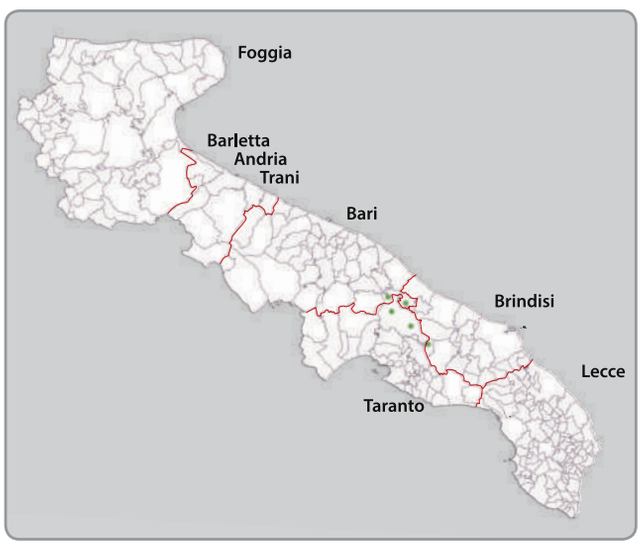




PASSEDDA

ORIGINE

Varietà rara, tipica della zona di Martina Franca (Ta).



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, trilobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore violetto scuro con bande marroni, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo mediamente lungo e spesso
Polpa di colore ambrato, di media tessitura, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore molto dolce.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Grassi G., 1984; Trotta L. *et al.*, 2013.

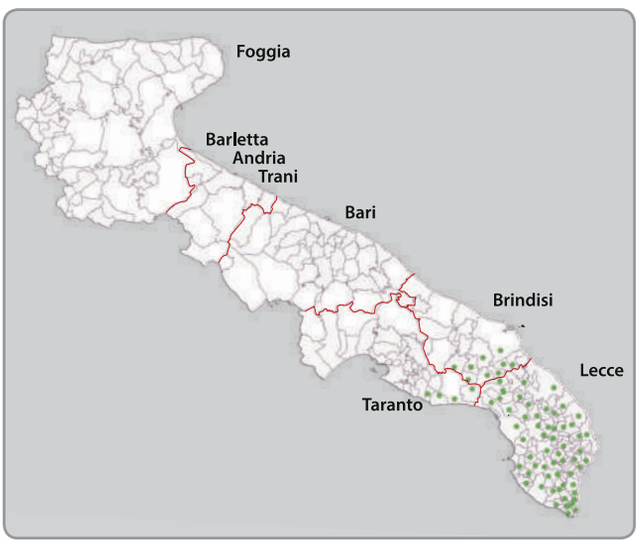




PASULITA

ORIGINE

Varietà divenuta molto rara, ma presente nei ricordi dei contadini del Salento dove era diffusa, soprattutto nel sud est.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, eptalobata, margine ondulato, picciolo lungo, verde.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore verde chiaro, lenticelle mediamente presenti di dimensioni grandi, bianche.
Peduncolo lungo e mediamente spesso.
Polpa di colore rosso ambrato, tessitura media, scarsamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Elevata resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

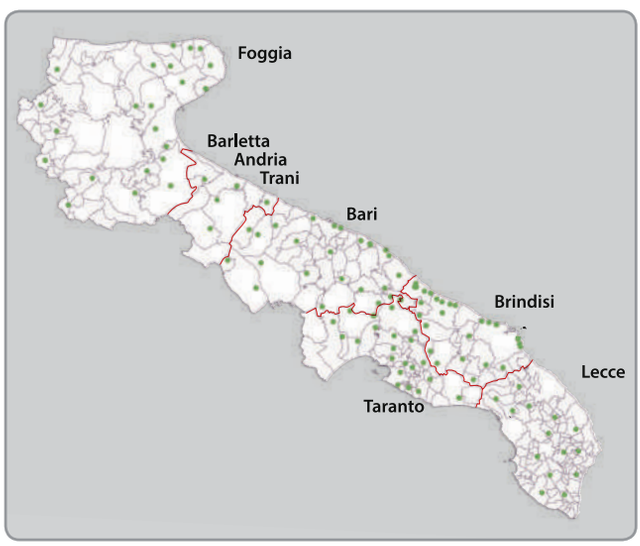




PETRELLI

ORIGINE

Particolarmente diffuso in Puglia con maggiore concentrazione negli areali di Bari e Brindisi dove è presente in colture più specializzate, come nella frazione di Torre Canne di Fasano dove rappresenta una specialità di coltivazione (vengono messe le caratteristiche buste attorno all'apice del ramo per anticipare la maturazione). E' infatti conosciuto anche col nome di Culumbro fasanese, Fiorone di Torre Canne, Culumbr'. Nel brindisino è conosciuto come Petrale, nel Salento come San Giovanni, San Pietro, Fiorone Mele o Fiorone di San Basilio a Otranto.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni, non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblunga, buccia sottile di colore verde, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosa ambrato, con tessitura grossolana ma di media consistenza e con pochi acheni, con aroma e succosità media, sapore dolce.
Maturazione dei fioroni di epoca precoce (prima-seconda decade di giugno).

FORNITI

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore variabile dal verde al verde-giallastro, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, dolcezza elevata.
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima decade di agosto).

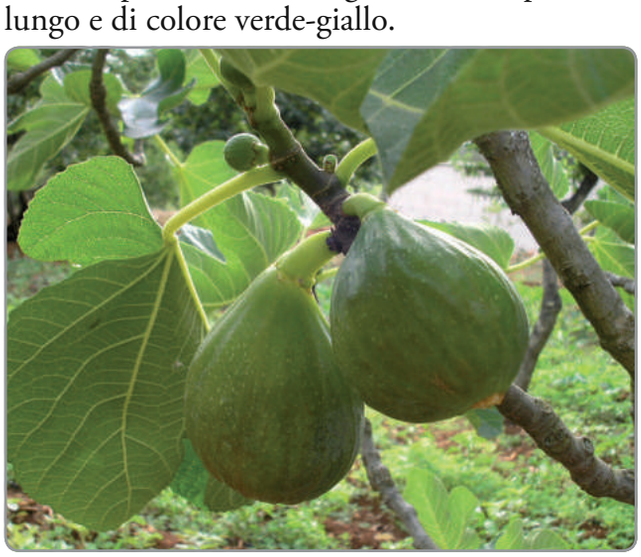
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

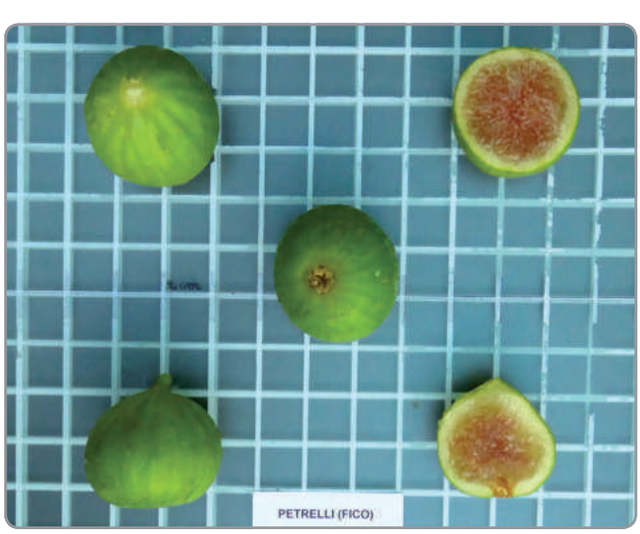
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti in quanto precoci. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara E. e Vendola D., 1987; Ferrara E. *et al.*, 1991; Ferrara G. *et al.*, 2016; Ferrara G. *et al.*, 2017; Minonne F., 2017.

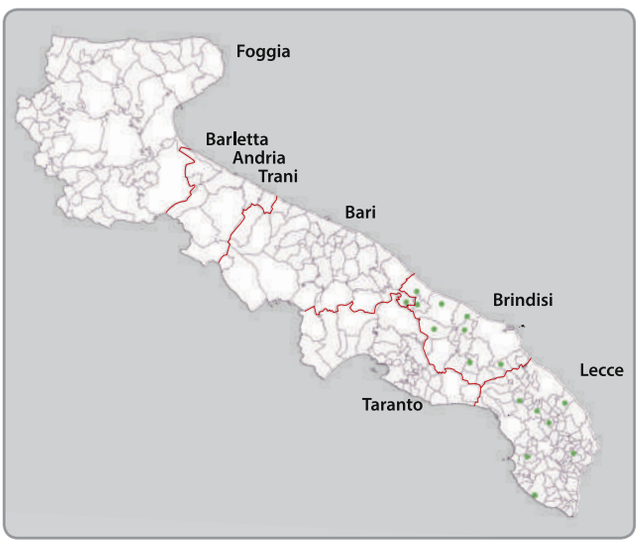




PETRELLI NERO

ORIGINE

Originatosi per mutazione del Petrelli da cui differisce solo per il colore della buccia dei fioroni e dei fichi. E' infatti conosciuto come Petrale nero, in alcune zone del Salento è anche chiamato Zingarello nero.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni, non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine crenato, picciolo lungo e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblunga, buccia sottile di colore verde con sovraccolore violetto, ostiolo semiaperto, polpa di colore rosa ambrato, con tessitura grossolana ma di media consistenza e con pochi acheni, con aroma e succosità media, sapore dolce.
Maturazione dei fioroni di epoca precoce (prima-seconda decade di giugno).

FORNITI

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore verde con sovraccolore violetto, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, dolcezza elevata.
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata soprattutto per i fioroni, ma anche per i forniti in quanto precoci. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

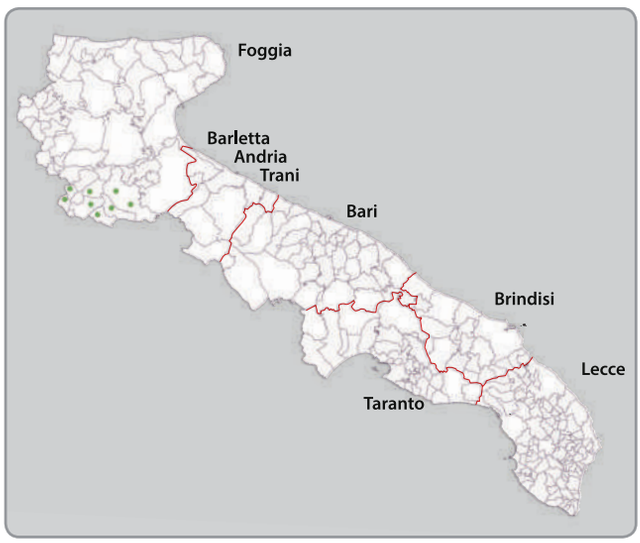




PLINIO

ORIGINE

Varietà rara, ritrovata sui Monti dauni meridionali, in particolare ad Ascoli Satriano e comuni limitrofi.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore rosa chiaro con bande verdi irregolari, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo lungo e mediamente spesso
Polpa di colore rosso chiaro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore dolce.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

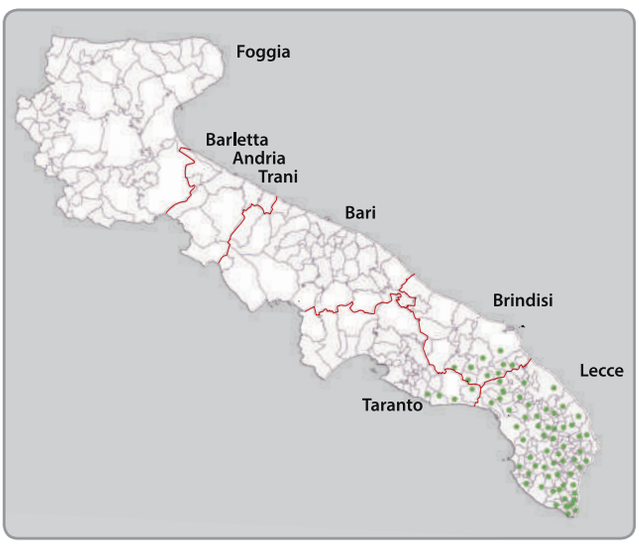




POTENTINO

ORIGINE

Probabilmente di origine lucana, è presente nel Salento, in cui esiste anche una variante bianca nettamente diversa.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine dentato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FIORONI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, costolature evidenti.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro, succosissima, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi, scarsi.
Sapore dolce a maturità completa, delicato.
Maturazione dei fioroni in epoca precoce (prima decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzato sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909, Donno G., 1951; Condit I.J.,1955; Minonne F., 2017.

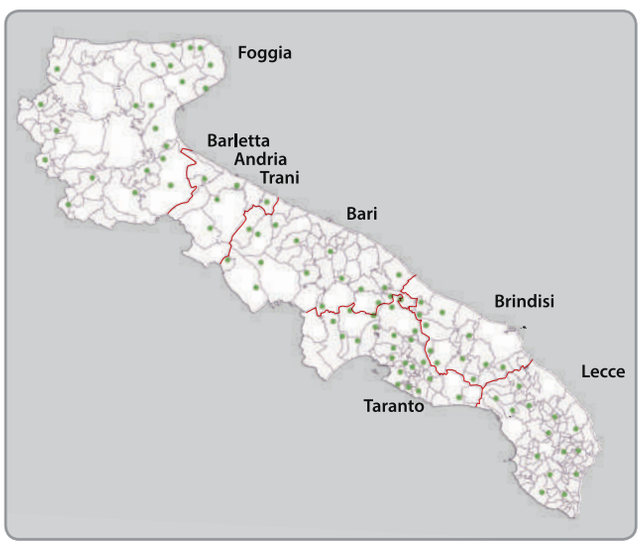




PROCESSOTTO

ORIGINE

Varietà presente in tutta la Puglia, adatta anche all'essiccazione. Si pensa possa essere il Brogiotto bianco diffuso in altre aree dell'Italia. Prucssotte è un nome abbastanza noto ancora oggi tra i contadini. A Bitonto (BA) è stato selezionato un fico "precisuotto", a Chieuti (FG) è indicato come "processotta". Nel Barese è conosciuta anche un'altra varietà con lo stesso nome, ma evidentemente diversa in quanto ha buccia color violetto.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallognolo, collo piccolo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo molto corto e tozzo.
Polpa di colore rosso-rosa scuro, mediamente consistente, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.
Sapore buono.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; Ferrara F., 1983; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010; Minonne F., 2017.





QUAGGHIA

ORIGINE

Varietà salentina ormai rarissima, era tradizionalmente conservata in alcol o liquori. Diffusa nei paesi della Grecìa salentina anche col nome di Russuliddha.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore marrone-violaceo con bande violetto, lenticelle mediamente presenti, di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore delicato, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; A.A.V.V., 1994; Minonne F., 2017.

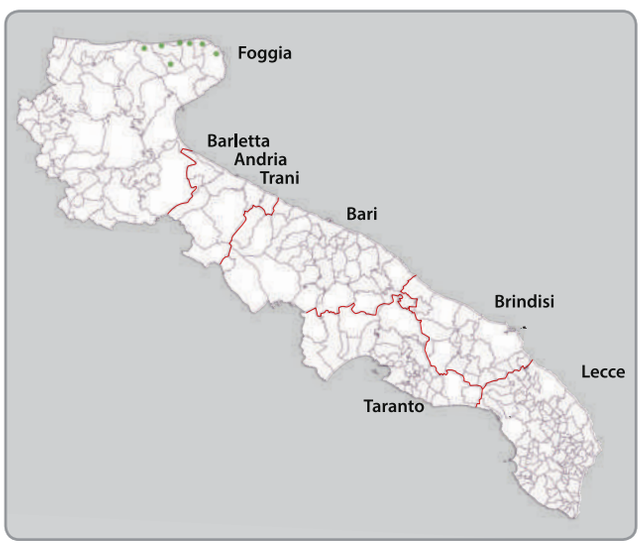




REALE NERO DEL GARGANO

ORIGINE

Particolarmente diffuso nell'area degli agrumeti, è stato rinvenuto in tutti i contesti garganici. Il nome di "fico reale nero" in realtà è stato riscontrato solo nel comune di Vico, nelle altre realtà garganiche, a partire già dal vicino comune di Ischitella, tutti i fioroni neri sono indicati con il termine di "columbri".



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio.

FRUTTO (FIORONI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma piriforme-allungato, asimmetrico, collo presente e lungo.
Buccia mediamente spessa, colore blu-nerastro o violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso.
Polpa di colore rosa ambrato, tessitura fine, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità, aromatica.
Maturazione dei fioroni in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

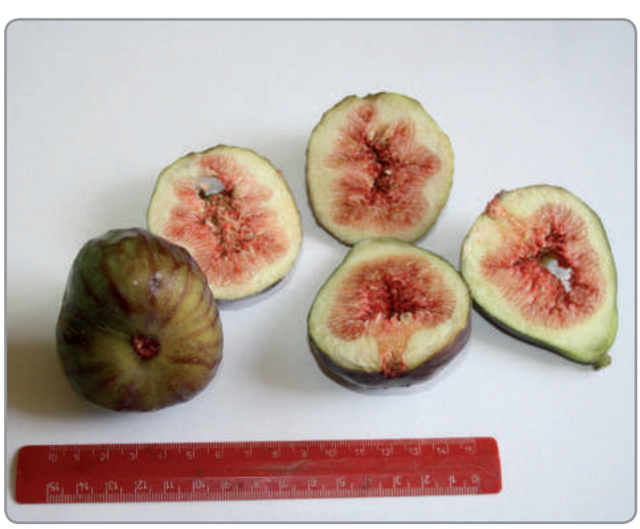
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i fioroni. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010.

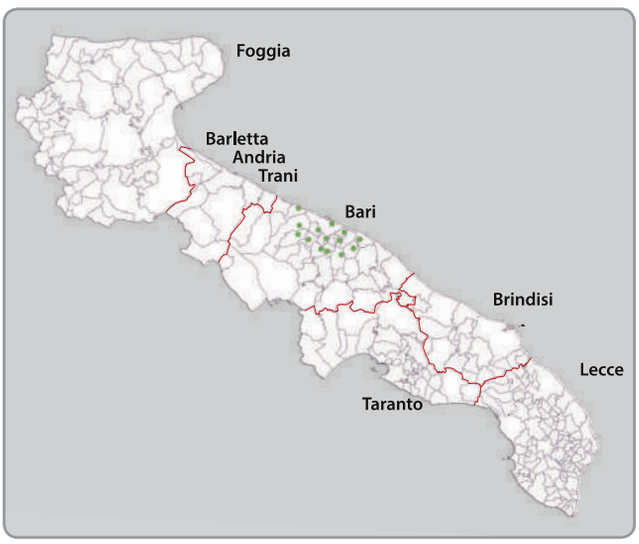




REGINA

ORIGINE

Varietà antichissima, già descritta dal Gallesio nella sua Pomona. E' diffuso soprattutto a Bari e nei comuni limitrofi.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme appiattita, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore rosa, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande verdi, lenticelle medio-elevate e di medie dimensioni, bianche.
Peduncolo molto corto e tozzo, molto difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, non brillante, tessitura media, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità, aromatica.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).



EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Molto apprezzata per i forniti. Medio-scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

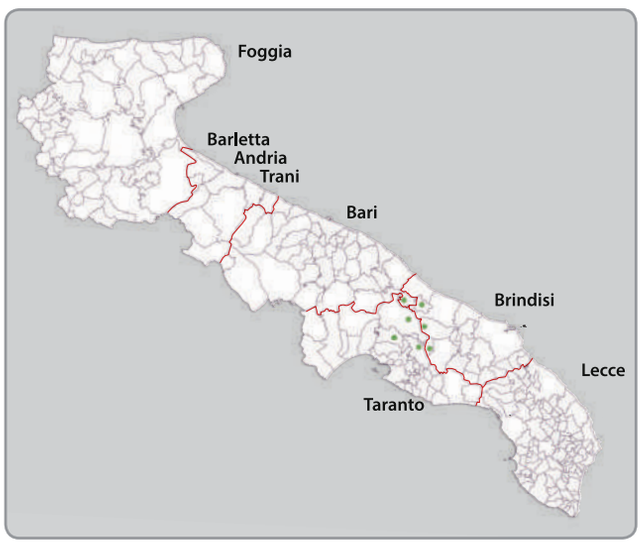
Gallesio G., 1817; Stella G., 1857; Vallese F., 1909; Ferrara e Vendola, 1987; Pace N., 1997; Trotta L. *et al.*, 2013; Ferrara *et al.*, 2017; Ferrara *et al.*, 2017



RICOTTA

ORIGINE

Varietà nota soprattutto in Valle d'Itria e contraddistinta dalla delicatezza della polpa, da cui il nome.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma piriforme-appiattita, simmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo con bande verdi, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro, succosissima, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi, scarsi.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Grassi G., 1984; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.

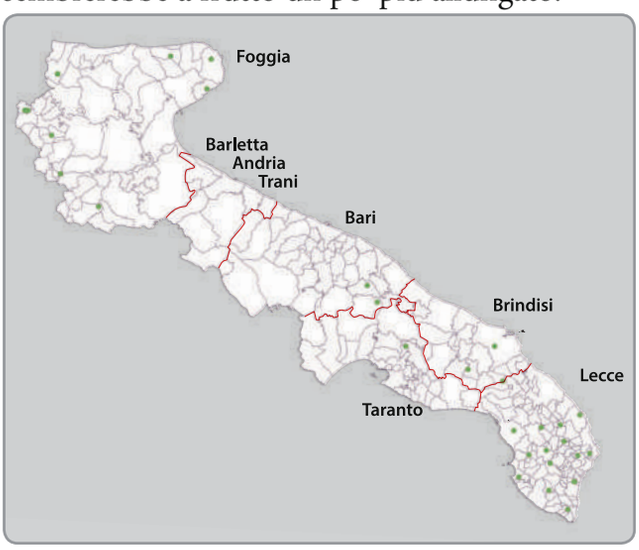




RIGATO

ORIGINE

Varietà nota in Italia dal '600 (Aldrovandi 1668), costituita da biotipi simili originatisi per mutazione gemmaria spontanea (chimera) della varietà Dottato, come dimostra un lavoro di caratterizzazione genetica di Lumare del 2007 che la distingue dalla Panachè francese. In Puglia è presente nel Salento dal 1850 in quanto presente nel catalogo dell'Orto Botanico della città di Lecce. E' presente anche un biotipo del Gargano e della Daunia che sembrerebbe a frutto un po' più allungato.



ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferica, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde con bande regolari gialle, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni.
Polpa di colore rosso o ambrato, succosa, cavità del frutto medio.
Acheni di dimensioni medie, elevati se presenti.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzato per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N., *et al.* 2010; Minonne F., 2017.





RIGATO NERO

ORIGINE

Presente nel Salento, molto raro, è stato rinvenuto a Melpignano col nome di Fracazzano multicolore.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, penta o trilobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo stretto con squame piccole e rosa.
Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande regolari gialle, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.
Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore rosso, brillante mediamente fine e poco soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore dolce a maturità completa.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzato sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.





RIZZEDDHA

ORIGINE

Molto antica, è presente nelle due fasce costiere del Salento dove sostituiva la varietà Dottato nella coltivazione in quanto riusciva ad adattarsi meglio agli ambienti salsi. Era molto utilizzata per l'essiccazione, il nome deriva probabilmente dalle numerose fenditure irregolari che solcano l'epidermide rendendo il siconio molto corrugato. E' anche chiamato Rizzello.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto, ostiolo rosa e morbido.
Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari verdi, lenticelle mediamente presenti di grandi dimensioni e bianche.
Peduncolo lungo e di medio spessore.
Polpa di colore rosso, tessitura media, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore aromatico
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

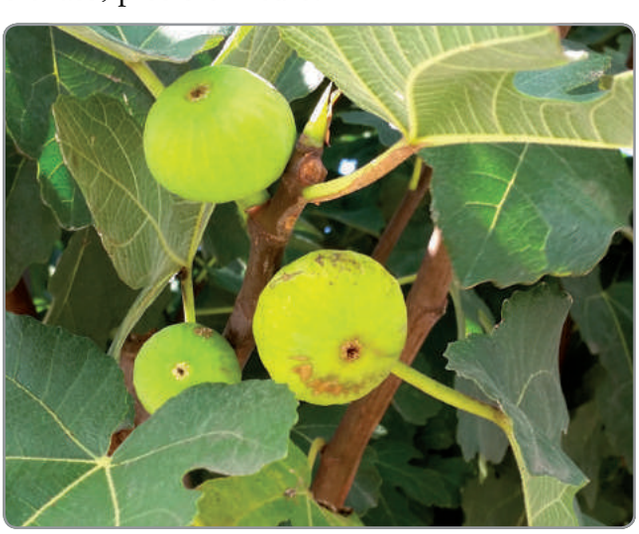
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Mazzilli F., 1927; Condit I.J.,1955; Ferrara E. e Dell'Atti G., 1998; Minonne F., 2017.

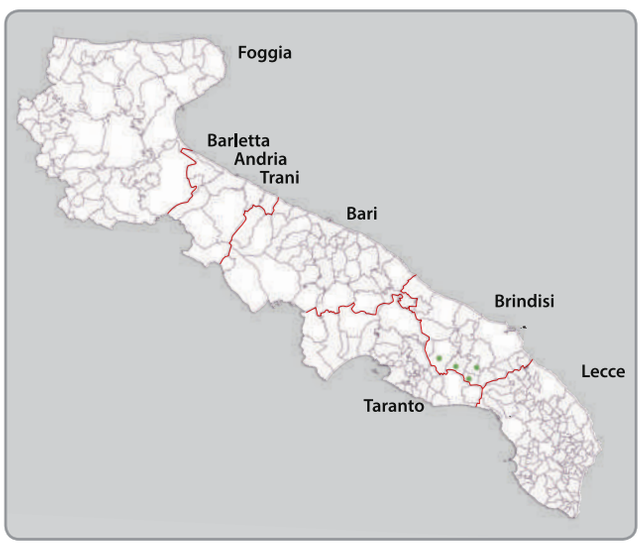




ROSSO DI ORIA

ORIGINE

Presente in provincia di Brindisi in modo particolare nel comune di Oria.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni, non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, penta o trilobata, margine dentato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblunga, buccia sottile di colore verde con sovraccolore viola, ostiolo chiuso.
Polpa di colore rosa-bianco e media consistenza, sapore neutro, dolcezza scarsa.
Maturazione in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).

FORNITI

Piccoli (peso medio 20-50 g.)
Forma oblata, buccia sottile, delicata di colore violaceo con fenditure diffuse ostiolo chiuso.
Polpa di colore ambrato e media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni. Buona la produzione di fioroni e forniti.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013; Ferrara E. *et al.*, 1991; Ferrara G. *et al.*, 2017

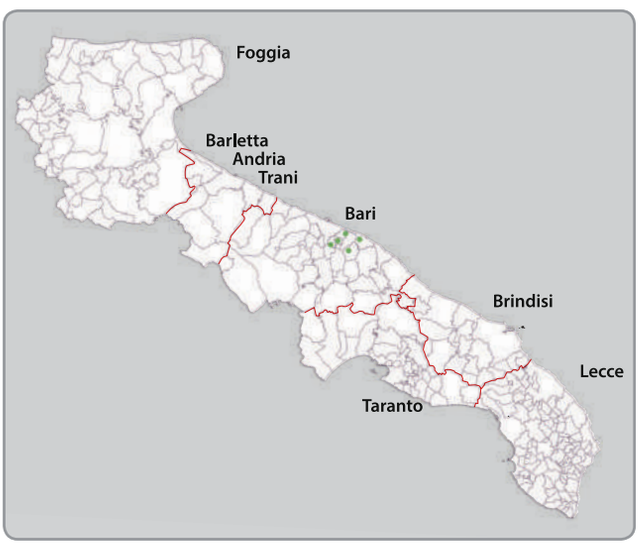




ROSSO DI TRIGGIANO

ORIGINE

Particolarmente diffuso nei dintorni di Bari (Triggiano, Capurso, ecc.).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FIORONE

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore violaceo, ostiolo semiaperto,polpa di colore rosa ambrato, talvolta rosacea e media consistenza, poco saporito, dolcezza media.
Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di giugno).

FORNITI

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, buccia sottile di colore violaceo con fenditure longitudinali, ostiolo semiaperto, polpa di colore ambrato di media consistenza, poco saporito, dolcezza elevata.
Maturazione di epoca intermedia (seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					●
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara G. *et al.*, 2016; Ferrara G. *et al.*, 2017.

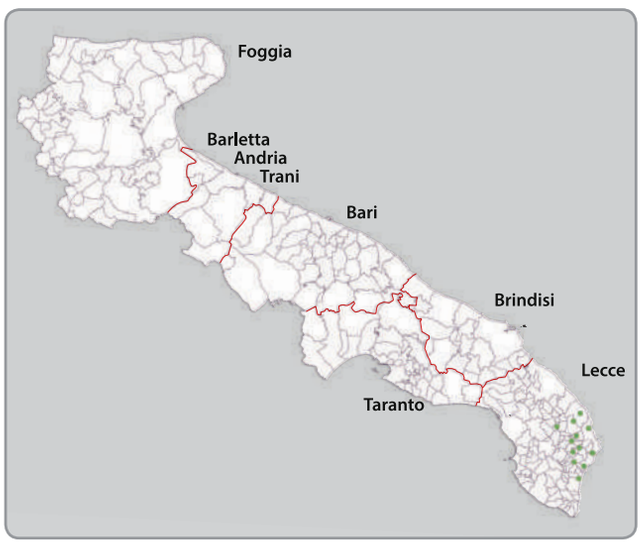




RUSSEDDHA

ORIGINE

Varietà presente nel sud est del Salento, rarissima, è probabilmente descritta dal Condit con il nome Ruscello.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, tri o pentalobata, margine serrato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30-60 g).
Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore marrone-violaceo con bande violetto, con collo piccolo e stretto, lenticelle mediamente presenti, di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro, mediamente consistente, poco succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore delicato, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Occhiobianco C., 1992; Minonne F., 2017.





SAN LORENZO

ORIGINE

Varietà rara, presente nelle zone tra Cisternino, Ostuni e Ceglie Messapica in provincia di Brindisi, dalla maturazione precoce dei forniti che avviene attorno al 10 di Agosto. E' anche chiamato Fico Folla.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Medio, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo bluastro con bande viola, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore ambrato, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore buono.
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

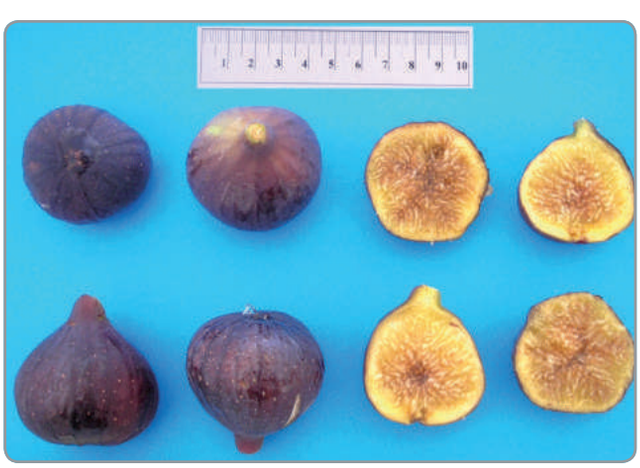
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1999; Suma F., Venerito P., 2008;

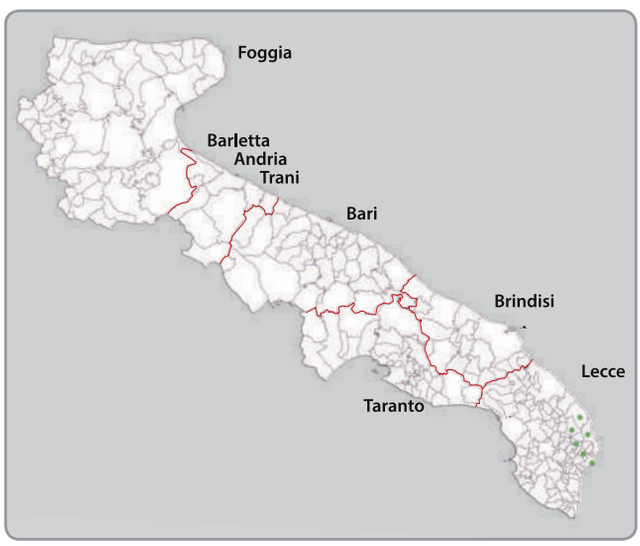




SAN NICOLA

ORIGINE

Varietà rara, presente nel Basso Salento, in particolare tra Melpignano e Otranto(Le).



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio, pentalobata, margine ondulato, picciolo medio e di colore verde-giallo sulla parte superiore.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame piccole e rosa.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo bluastro con bande viola, lenticelle elevate medio-piccole e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosso, mediamente fine e soda, mediamente succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, scarsi.
Sapore buono.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1999.

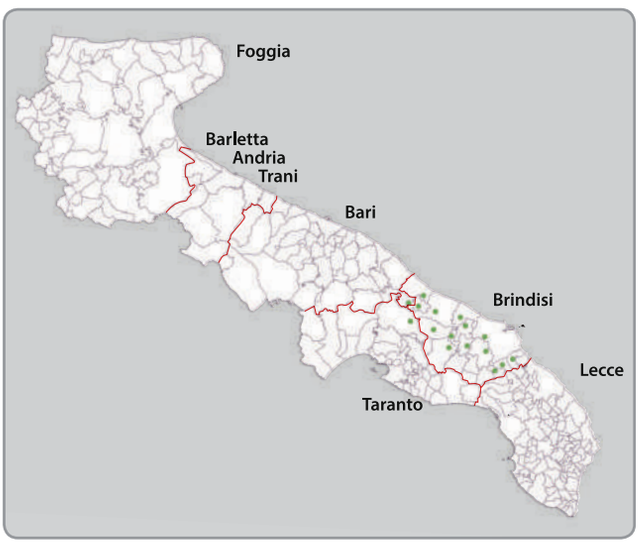




SANTA CROCE

ORIGINE

Varietà antica, proveniente dalla zona di Ceglie Messapica. Il nome probabilmente deriva dal cognome dell'agricoltore che l'ha diffusa nella zona. A Villa Castelli (Br) e Martina Franca (Ta) è chiamata anche Zavorra.



ALBERO

Di medio vigore e portamento eretto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, asimmetrico, ostiolo stretto con squame piccole rosa.
Buccia mediamente spessa, colore nero-violaceo, lenticelle elevate di medie dimensioni e rosa.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; A.A.V.V., 1994.





SANTA PULITA

ORIGINE

Varietà molto rara ritrovata a Martina Franca (Ta) e Ceglie Messapica (Br). E' ignota l'origine di questo nome molto curioso.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma sferico appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore verde chiaro, lenticelle elevate di grandi dimensioni e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosso, tessitura media, elevata succosità, cavità del frutto grande.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore intenso e dolce.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

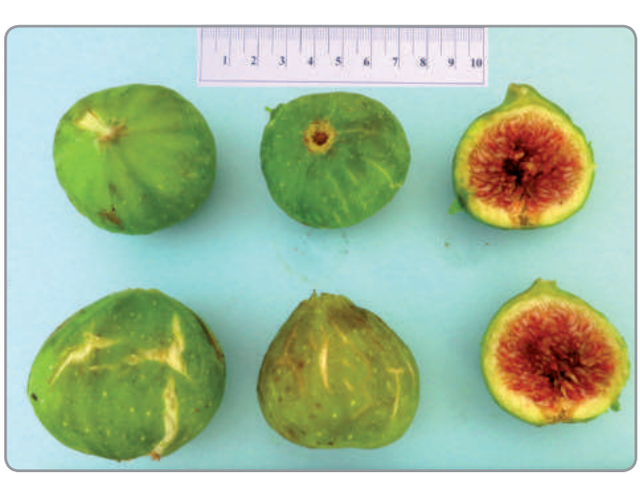
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008;

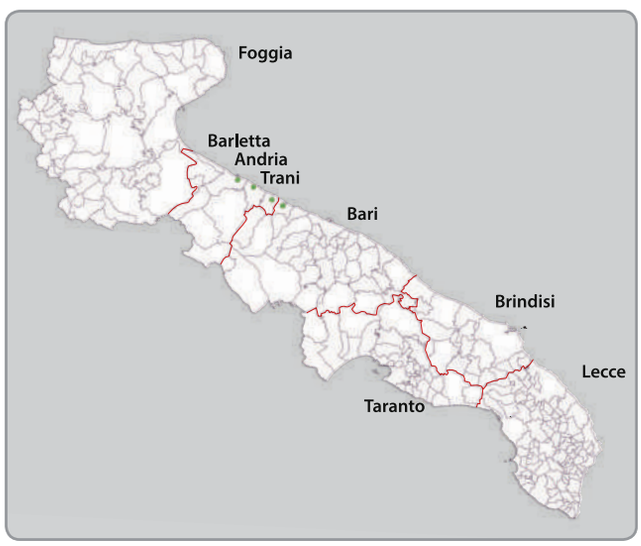




SCHIRALE

ORIGINE

Varietà rara presente nel Nord Barese in particolare nella zona di Bisceglie e comuni limitrofi, dove è anche talvolta denominato Fico La Penna.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, collo assente.
Buccia mediamente spessa, colore viola con bande irregolari verdi, lenticelle elevate di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosso, tessitura fine, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Cotugno R., 1909; Pantanelli E., 1936; Antonellis L., 1994.

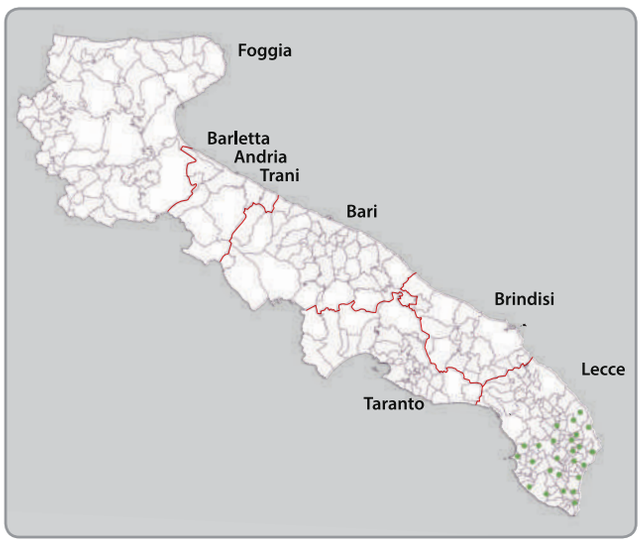




SESSA

ORIGINE

Varietà molto rara, presente nel sud del Salento.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, tri o pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma sferico-appiattita, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso, molto succosa, granulosa, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, mediamente numerosi.
Sapore ottimo.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

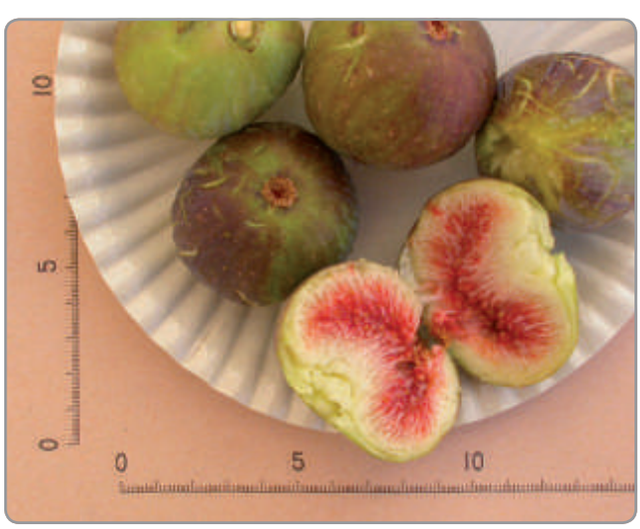
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; De Rosa F., 1911; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; Mazzilli F., 1927; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

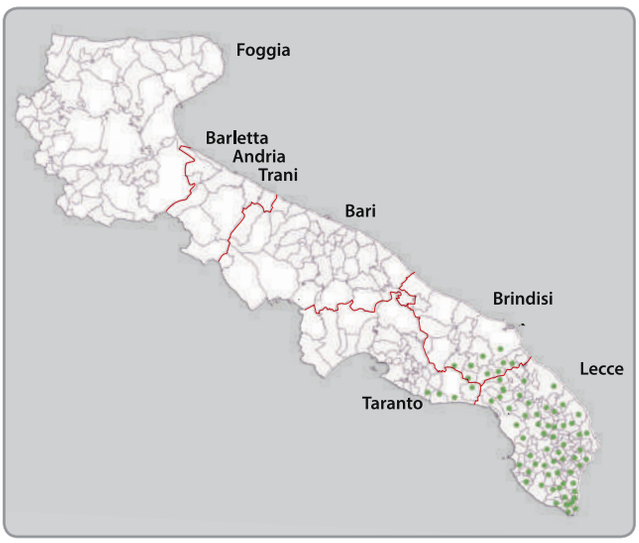




SIGNURA

ORIGINE

Si tratta di una varietà molto nota in Salento, dalle origini molto antiche. Produce dei frutti di ottima qualità, per cui era consuetudine portarne i frutti alla padrona (Signura) della masseria o alla nobile di paese.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento semieretto. Fruttificazione bifera, produce pochi fioroni, partenocarpica per i fioroni e per i forniti.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine seghettato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma oblata, simmetrico, apice piatto.
Buccia sottile, colore giallo verde con bande regolari viola, lenticelle scarse di dimensioni piccole e bianche.
Peduncolo lungo e spesso.
Polpa di colore rosso, tessitura grossolana, mediamente succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni piccole, mediamente presenti.
Sapore dolce, acidità media.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Guglielmi G., 1908; Vallese F., 1909; Donno G., 1952; Donno G., 1952; Condit I.J.,1955; G.Grassi, 1982; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

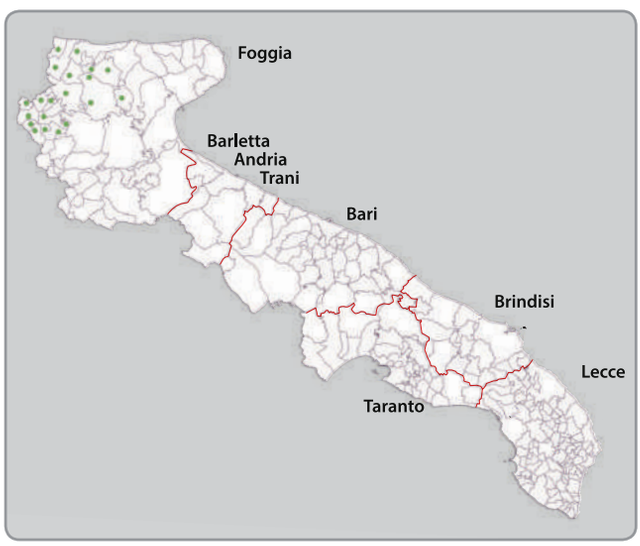




STABELL

ORIGINE

Varietà rara presente in Capitanata, in particolare a Torre Maggiore e San Severo (Fg), dove era molto apprezzata, e sul subappennino dauno col nome di Variata, in quanto presenta variegature sulla buccia.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, collo medio.
Buccia sottile, colore rosa violetto con bande irregolari verdi, lenticelle elevate di medie dimensioni e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore ambrato, tessitura fine, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca precoce (prima-seconda decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

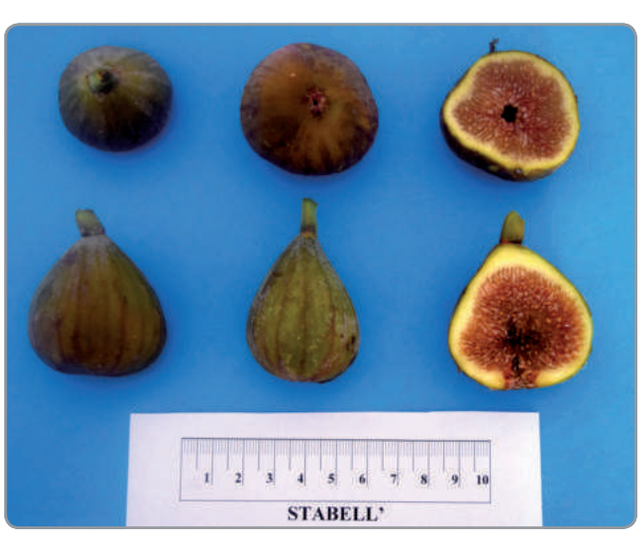
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.

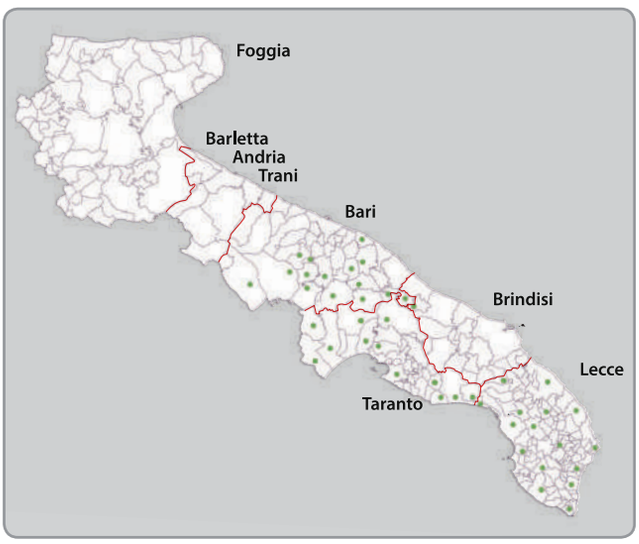




TARANTINA

ORIGINE

Presente in diverse zone della Puglia, è anche chiamata fico delle Murge, nell'entroterra barese, mentre Tarantina in provincia di Taranto e nel Salento.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso.
Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Grande, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FIORONI)

Grande (peso medio 90-120 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore blu-nerastro o violetto scuro, lenticelle elevate di dimensioni medie e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso chiaro, succosa, cavità del frutto medio-grande.
Acheni di dimensioni medio-grandi, mediamente presenti.
Sapore dolce a maturità completa, aromatica, con retrogusto acidulo.
Maturazione dei fioroni in epoca tardiva (prima decade di luglio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti.
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Vallese F., 1909; Minonne F., 2017.

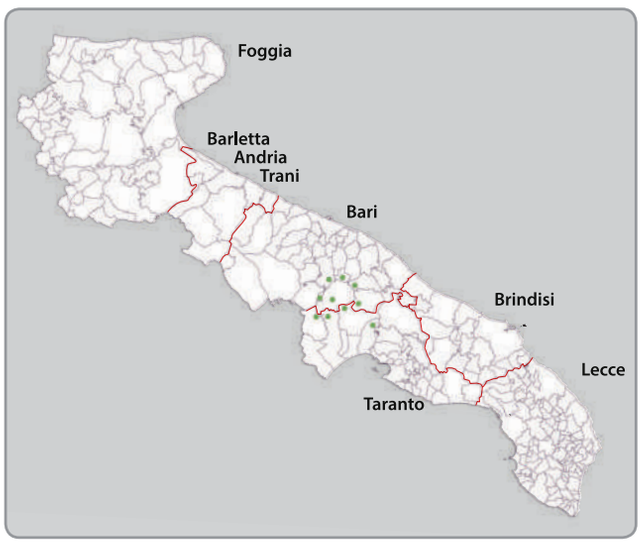




TESTA DI GATTO

ORIGINE

Varietà presente nel sud est barese, in particolare a Gioia del Colle. Il nome deriva dall'aspetto dei siconi che ricordano quelli della testa di una gatto guardandoli dal lato dell'ostiolo.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO (FORNITI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globosa, asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore violetto, lenticelle mediamente numerose, grandi e bianche.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore rosa ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerose.
Sapore buono, molto dolce.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Buona resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N., 2001; Ferrara E. *et al*, 1991.

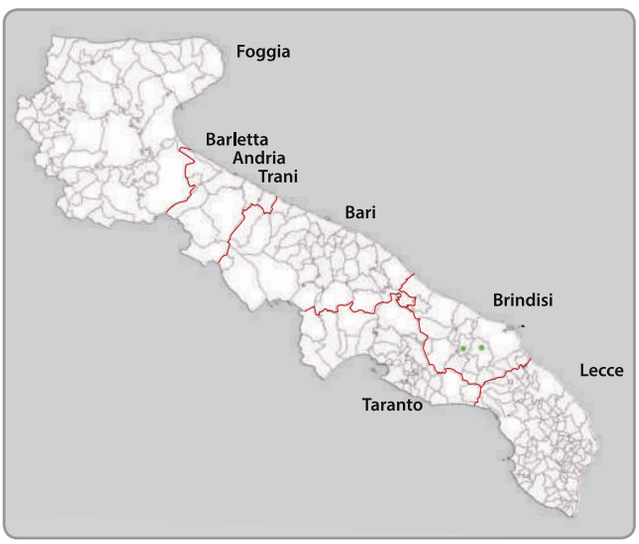




TIGNUSO

ORIGINE

Varietà rara, ritrovata a Mesagne e Latiano(Br). Il nome è dovuto all'aspetto non proprio attraente.



ALBERO

Di elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e non partenocarpica per i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine dentato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO (FIORONI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma oblata, asimmetrico, apice piatto, ostiolo medio con squame piccole dello stesso colore della buccia, costole longitudinali e prominenti.
Buccia di medio spessore, colore giallo con bande piccole viola, lenticelle mediamente presenti piccole e bianche.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore ambrato, tessitura media, molto succosa, cavità del frutto media.
Acheni di grandi dimensioni, numerosi.
Sapore intenso ed aromatico.
Maturazione dei fioroni in epoca intermedia (seconda-terza decade di giugno).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Media resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1999.

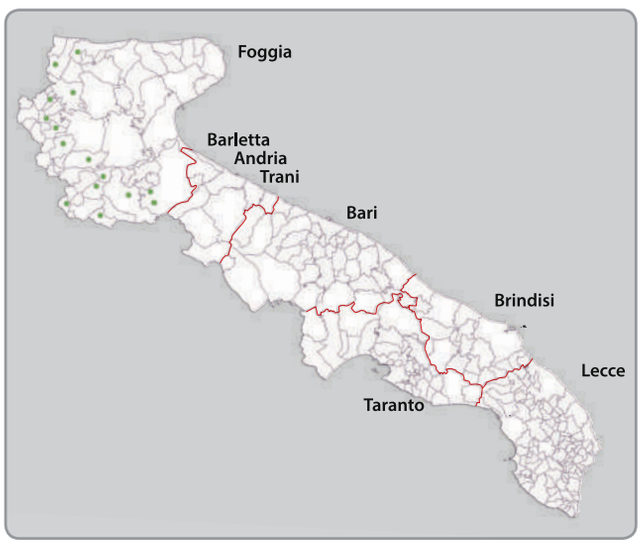




TROIANELLA

ORIGINE

Probabilmente campana, testimonianze lo indicano coltivata nel Napoletano dalla fine del Cinquecento (Della Porta G.B., 1592), ed è citata anche nella Pomona di Gallesio. Questa accessione è stata selezionata sui Monti Dauni meridionali, in particolare a Troia (Fg). Era conosciuta però anche a Cerignola.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine ondulato-crenato, picciolo medio-lungo.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma globoso, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde giallo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto media.
Acheni di dimensioni medie, numerosi.
Sapore dolce, aromatico.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Gasparini G.,1845, Grassi G., 1991; Antonellis L., 1994.

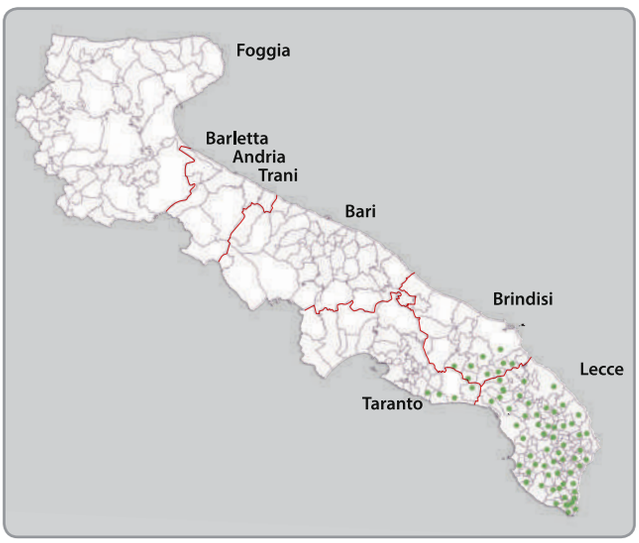




TURCA

ORIGINE

Varietà rara ma presente in tutto il Salento.



ALBERO

Di medio vigore e portamento espanso.
Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine ondulato, picciolo di lunghezza media.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, collo medio-lungo, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie, rosa.
Buccia mediamente spessa, colore viola bluastro, lenticelle elevate medio-grande e rosa.
Peduncolo corto e tozzo.
Polpa di colore rosso ambrato, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di medie dimensioni, numerosi.
Sapore intermedio.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.





VARDERANA BIANCA

ORIGINE

Varietà garganica, diffusa soprattutto tra Vieste, Monte S. Angelo, Manfredonia e Mattinata. Probabilmente era anche presente a Barletta, Margherita di Savoia e Zapponeta, come testimoniato dal De Santis.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma piriforme-allungato, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo lungo e di medie dimensioni
Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto grande.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

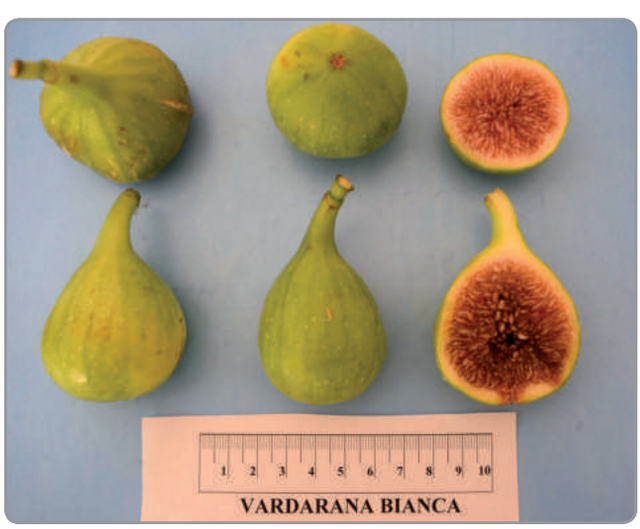
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997; De Santis M., 1988.

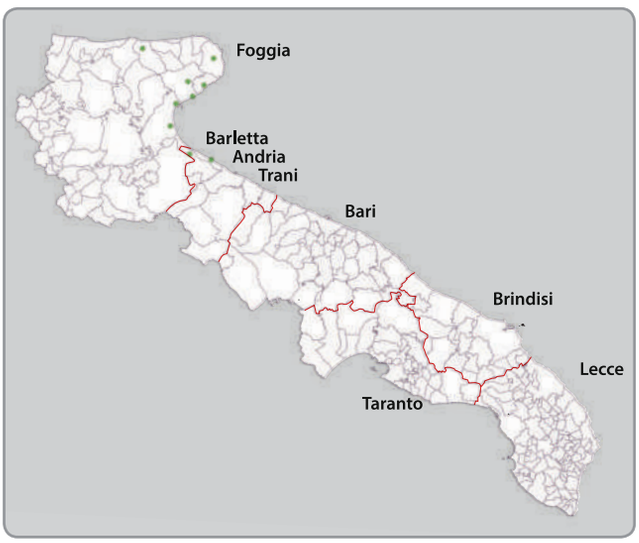




VARDERANA NERA

ORIGINE

Varietà garganica, diffusa soprattutto tra Vieste, Monte S. Angelo, Manfredonia e Mattinata. Probabilmente era anche presente a Barletta, Margherita di Savoia e Zapponeta, come testimoniato dal De Santis.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, picciolo medio-lungo.

FRUTTO (FORNITI)

Piccolo (peso medio 20-50 g).
Forma piriforme-allungato, asimmetrico, apice piatto.
Buccia mediamente spessa, colore nero violaceo, lenticelle elevate di dimensioni medie e bianche.
Peduncolo lungo e di medie dimensioni
Polpa di colore rosso scuro, tessitura fine, succosissima, cavità del frutto grande.
Acheni di dimensioni medie, mediamente presenti.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca intermedia (seconda-terza decade di agosto).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997; De Santis M., 1988.

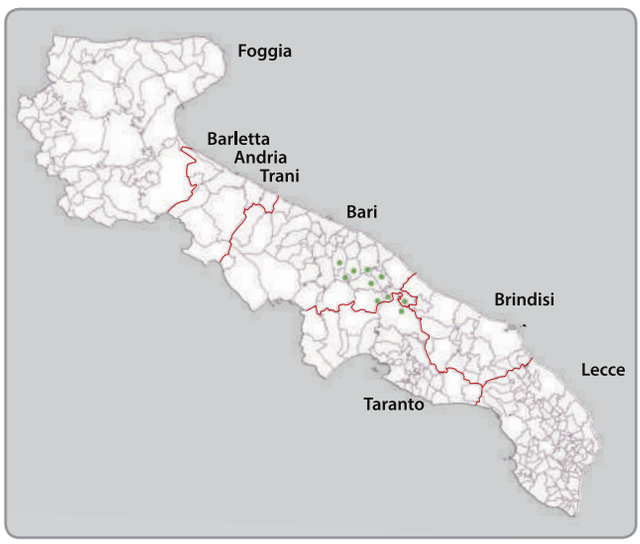




VASTESANA

ORIGINE

Varietà tipica della Valle d'Itria e del Sud est barese. Esiste anche la Vastesana nera, probabilmente una sua mutazione.



ALBERO

Di medio vigore e portamento aperto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Media, pentalobata, margine intero, picciolo di lunghezza media e.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30-60 g).
Forma piriforme-allungata, asimmetrico, ostiolo mediamente largo con squame medie di colore bianco o rosa.
Buccia mediamente spessa, colore verde chiaro, lenticelle elevate di diverse dimensioni e bianche.
Peduncolo lungo e mediamente spesso.
Polpa di colore rosso scuro, brillante, mediamente fine e soda, succosa, cavità del frutto larga.
Acheni di medie dimensioni, mediamente numerosi.
Sapore intenso.
Maturazione dei forniti in epoca medio-tardiva (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Grassi G., 1984; Pellegrino N., 2001; Locaputo P., 2010; Trotta L. *et al.*, 2013.

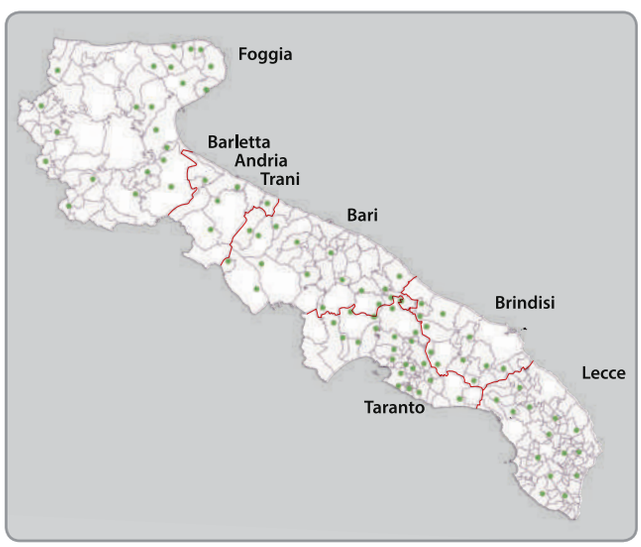




VERDE DI NATALE

ORIGINE

Antichissima, è presente in quasi tutta la Regione con diversi nomi quali Natalina, Natalina verde, Natalina bianca, fico d'inverno, Arnea bianca, ecc. E' probabile che le molte sinonime però non siano tutte tali, sotto questi nomi molto simili infatti potrebbero nascondersi varietà con il solo punto in comune della maturazione molto tardiva. Spesso nel mese di Dicembre si assiste alla caduta delle foglie e alla contemporanea maturazione dei fichi che però spesso si spaccano.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento eretto. Fruttificazione unifera, partenocarpica.

FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.



FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie dello stesso colore della buccia, costole longitudinali non evidenti.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore poco dolce, retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca molto tardiva (terza decade di settembre-prima di ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

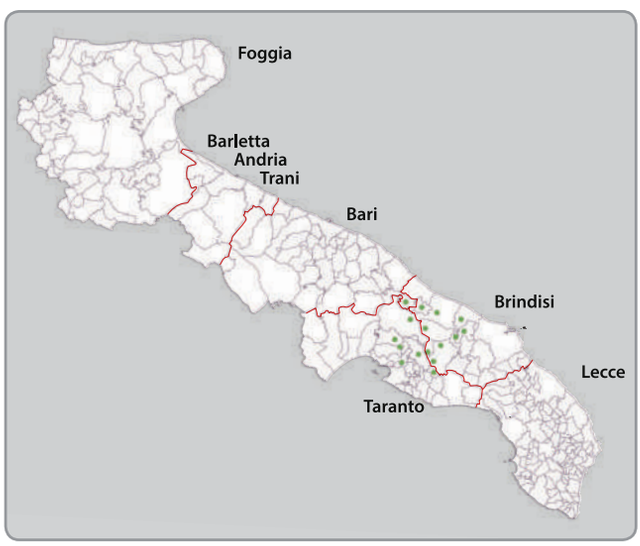
Vallese F., 1909; Condit I.J.,1955; AA.VV., 1999; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



VERDESCA

ORIGINE

Varietà nota soprattutto nelle aree del brindisino e del tarantino, come riportava Vallese nella sua opera nel 1909. I paesi in cui era più diffuso sono Martina Franca, Cisternino, Francavilla Fontana, dove era coltivata anche per la produzione di fichi essiccati. E' anche chiamato in alcune zone Verdescone. Sui Monti Dauni, con il nome Verdesca è conosciuta una varietà completamente diversa, dalla forma piriforme allungata, con buccia di colore verde scuro e lenticelle molto grandi e bianche, polpa di colore rosso scuro.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento espanso. Fruttificazione unifera, partenocarpica.



FOGLIA

Medio-grande, pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo.

FRUTTO

Medio-grande (peso medio 70-100 g).
Forma piriforme appiattita, leggermente asimmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa.
Buccia mediamente spessa, colore verde, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e soda, poco succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, numerosi.
Sapore intenso e dolce, retrogusto acidulo.
Maturazione dei forniti in epoca tardiva (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Medio-alta resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

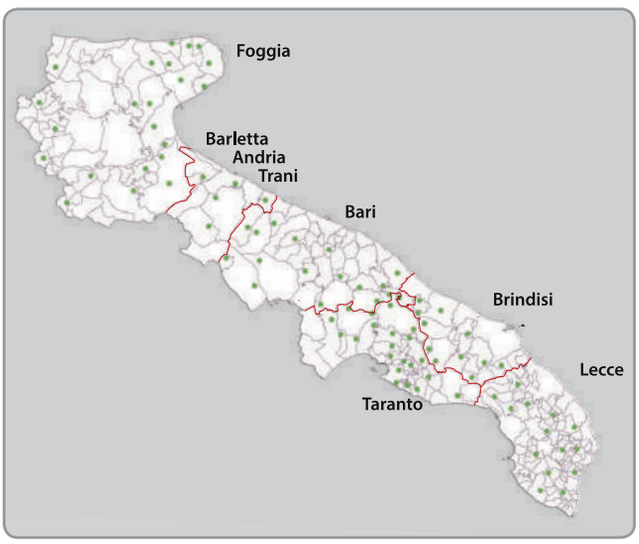
Gasparini G.,1845; Vallese F., 1909; Mazzilli F., 1927; Condit I.J., 1955; Donno G., 1959. Grassi G., 1984; AA.VV., 1999; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.



ZINGARELLO BIANCO

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Regione, dalla Daunia fino al Salento, conosciuta però con nomi diversi. Nell'Alto Salento è conosciuto come Culumm Tunn, nel Barese come Stravasciul, in Valle d'Itria come Culumbr Zingaridd.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, tri o pentalobata, margine crenato, picciolo di lunghezza media e di colore verde.

FRUTTO (FIORONI)

Medio-piccolo (peso medio 40-60 g).



Forma piriforme o piriforme appiattito, simmetrico, apice piatto, ostiolo mediamente largo con squame medie rosa chiaro, costole longitudinali.
Buccia mediamente spessa, colore verde con bande gialle, lenticelle mediamente numerose, medio-grandi e bianche.
Peduncolo corto e tozzo, difficile da staccare.
Polpa di colore rosso scuro, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto media.
Acheni di piccole dimensioni, mediamente numerose.
Sapore dolce a maturità completa, con bassa acidità.
Maturazione dei fioroni in epoca tardiva (prima decade di luglio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

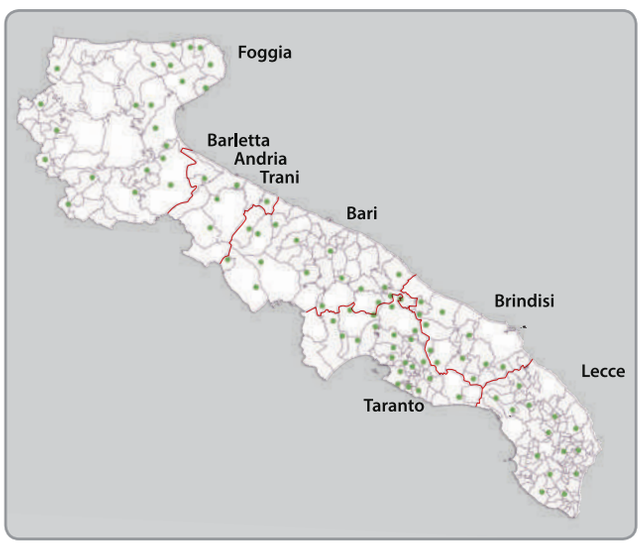
Pace N., 1997. Pellegrino N., 2001. Pantanelli E., 1936. Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.



ZINGARELLO NERO

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Regione, dalla Daunia fino al Salento, conosciuta però con nomi diversi. Nell'Alto Salento è anche conosciuto come Zingariello, nel Barese come Duacidd, in Valle d'Itria come Culumbr Zingaridd nero o viola.
E' vero però anche il contrario, con tale nome sono conosciute anche varietà diversissime fra loro. A San Marco la Catola (Fg) ad esempio è conosciuto uno Zingarello che è ben diverso da questo, così come ad Oria e San Vito dei Normanni (Br). Esiste una elevata variabilità clonale in questa varietà con colorazioni diverse della buccia che può essere più o meno violetta.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e portamento aperto. Fruttificazione bifera, partenocarpica per i fioroni e i forniti.

FOGLIA

Medio-grande, penta o trilobata, margine crenato o ondulato, picciolo di lunghezza media e di colore verde-giallo sulla parte superiore.



FRUTTO (FIORONI)

Medio (peso medio 50-90 g).
Forma piriforme, simmetrico, apice piatto, ostiolo stretto con squame piccole dello stesso colore della buccia, costole longitudinali e prominenti.
Buccia mediamente spessa, colore violetto con bande verdi, lenticelle elevate medio-piccole e bianche.
Peduncolo corto e spesso, mediamente facile da staccare.
Polpa di colore ambrato, strato violetto attorno alla buccia, brillante mediamente fine e poco soda, molto succosa, cavità del frutto piccola.
Acheni di piccole dimensioni, numerosissimi.
Sapore dolce a maturità completa, bassa acidità.
Maturazione dei fioroni in epoca tardiva (prima decade di luglio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Apprezzata sia per i fioroni che per i forniti. Medio-Scarsa resistenza alle manipolazioni e alle spaccature dell'ostiolo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Ferrara E., *et al*, 1991; Pace N., 1997; Pellegrino N., 2001; Minonne *et al*, 2012; Trotta L. *et al.*, 2013.





GELSO

Gelso

I gelsi appartengono alla Famiglia delle *Moraceae*, genere *Morus*. Vi sono numerose specie appartenenti al genere *Morus*, ma la coltivazione del gelso è concentrata soprattutto su due specie:

Il gelso nero, ovvero *Morus nigra* L., coltivato per la sua frutta e conosciuto in Europa prima

Il gelso bianco *Morus alba* L., importato dalla Cina alla fine del 1400 quando, nel continente europeo, si diffuse l'allevamento del baco da seta.

Il gelso nero è originario dell'Asia Minore, più precisamente delle zone montuose della Mesopotamia, dove ancora oggi si possono trovare esemplari spontanei. Diffuso e coltivato in tutta l'Asia Minore, era conosciuto in Europa sia dai Greci che dai Romani e veniva coltivato non solo per la sua frutta, ma anche come pianta officinale. Plinio ne raccomandava l'uso dei suoi frutti, che insieme a miele, zafferano e mirra, formavano una mistura efficace per combattere il mal di gola e i disturbi di stomaco. Nelle "*Metamorfosi*" di Ovidio, si racconta la triste vicenda di due giovani babilonesi, Tisbe e Piramo, che si amavano e incontravano presso una fonte all'ombra di un albero di gelso. I loro incontri erano clandestini perché le famiglie, osteggiavano questa unione. Un giorno Tisbe giunse per prima alla fonte, scorse una leonessa e fuggì atterrita, lasciando cadere il velo che la ricopriva. La belva lacerandolo lo tinse del sangue di una preda che aveva precedentemente ucciso. Poco dopo arrivò Piramo trovò il velo e credette che Tisbe fosse morta a causa sua. In preda alla disperazione si trafisse il cuore e il suo sangue











schizzò sulle more del gelso. Quando Tisbe tornò e vide l'accaduto maledì l'albero: "*porterai per sempre frutti scuri in segno di lutto*". Da allora i frutti del gelso nero, prima bianchi poi rossi, quando maturano assumono un colore porpora scuro. Questo racconto era così popolare in epoca medioevale che venne ricordato da Dante nel "*Purgatorio*". Nel Medioevo il gelso nero fu tenuto in grande considerazione ed era incluso nella lista di piante utili che Carlo Magno aveva fatto stilare. Nel corso dei secoli questa pianta rustica e produttiva è stata apprezzata come pianta medicamentosa e per la sua frutta. La mora del gelso nero non solo veniva mangiata fresca ma era trasformata in confetture, con il liquido prodotto e fatto fermentare se ne faceva una bevanda simile al vino, si producevano con i suoi frutti dei liquori e uno sciroppo dal gusto acidulo molto dissetante. Le foglie di questa pianta servirono inizialmente anche per nutrire i bachi da seta che non le gradivano molto preferendo le foglie di un altro tipo di gelso, quello bianco, ragion per cui in Europa se ne iniziò la coltivazione.

La coltivazione del gelso bianco è molto antica in Cina, essendo citata in uno scritto di Confucio. La leggenda narra che 27 secoli prima di Cristo sarebbe stata un'imperatrice a insegnare al suo popolo come allevare il baco da seta con le sue foglie. Per lungo tempo in Europa si pensò che la seta fosse prodotta dagli alberi, fino a quando, nel 555 d.C. l'imperatore Giustiniano inviò due monaci che portarono nei manici dei bastoni alcune uova del "bombice del gelso", i cui bruchi sono i bachi da seta. Si iniziò quindi la produzione della seta nell'Impero romano d'Oriente che aveva in Bisanzio, l'odierna Istanbul, la sua capitale. La bachicoltura si estese dal Medio oriente all'Occidente tramite gli Arabi che diffusero l'allevamento dei bachi dapprima in Spagna poi nel 1140 in Sicilia dove ebbe un grosso successo. Dalla Sicilia si diffuse per tutta la penisola e per molti secoli rappresentò un'importante fonte di sostentamento. Anche



in Puglia l'allevamento del baco da seta ha avuto una certa importanza, soprattutto in Salento. La coltivazione iniziò nella prima metà dell'800 a seguito di una sperimentazione presso l'Orto Botanico di Lecce, come testimonia una Memoria scritta dal dott. Gaetano Stella nel 1839, nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto, ma fu però in un primo momento abbandonata a seguito delle malattie dei bachi (Vallese, 1908). La ripresa della coltivazione avvenne ai primi del '900 in molte zone del Salento, i gelsi vennero ripiantati anche lungo le scarpate per contenere il terreno e lungo le linee ferroviarie, per utilizzarne le foglie per la bachicoltura. Nelle zone tra Carpignano Salentino, Otranto, Corigliano d'Otranto e Melpignano, in provincia di Lecce, si ricorda ancora un antico detto legato all'allevamento del baco che recita in questo modo: "*Te San Giuseppu la semente an piettu, te la Nunziata la semente à ccigghiata*", legato al fatto che le donne ponevano in petto le uova dei bombici avvolte in una pezzuola il 19 Marzo, affinché la schiusa avvenisse entro il 25 di Marzo. Con l'avvento delle fibre sintetiche molto meno care, si ebbe anche il declino della bachicoltura che cessò quasi del tutto dopo la Seconda Guerra Mondiale. Con la cessazione di questa importante fonte di reddito cessò anche l'utilità di questa pianta, molti gelsi vennero estirpati e la coltivazione del gelso non ebbe più motivo di essere. Oggi sono rimasti solo pochi esemplari alcuni bellissimi e monumentali e la pianta trova utilizzo solo per i suoi frutti.

I gelsi sono piante a foglia caduca, sono alberi alti e imponenti che raggiungono un'altezza di 10 metri e oltre, con una chioma ampia e fogliosa che assume con l'età una naturale forma globosa. Le radici sono robuste ed elastiche, molto espanse, di colore giallo aranciato ed è per l'ampiezza e la forza del suo apparato radicale che il gelso è stato impiegato per contrastare i fenomeni franosi dei terreni. Il tronco si presenta eretto, con un diametro che può raggiungere i 60-70 cm, con una chioma formata da fitte ramificazioni irregolari. Il colore del legno è chiaro, facilmente lavorabile e molto elastico, in





special modo nei rami giovani che sono lisci e di colore grigio verde. La corteccia si presenta liscia e di colore chiaro nei soggetti giovani ma con l'età diventa di un colore bruno grigio solcata da fessure longitudinali. Le foglie sono grandi, sorrette da un picciolo robusto, percorse da fitte nervature con il margine fogliare leggermente dentellato. Le specie di gelso sono in genere monoiche dicline con fiori maschili e femminili separati, ma sulla stessa pianta, tuttavia vi sono anche varietà dioiche. Le varietà coltivate sono generalmente autofertili. I fiori maschili sono raggruppati in infiorescenze dette amenti, che sono collocate singolarmente o a mazzetti all'ascella dei germogli dell'anno oppure su corti speroni raggruppati sulle branche principali della pianta.

Le infiorescenze femminili sono poco appariscenti, di colore verdastro, si sviluppano in aprile e sono impollinate tramite il vento. Dopo l'impollinazione l'infiorescenza che sostiene i fiori si ingrossa e ogni singolo fiore si trasforma in una minuscola drupa che diviene succulenta modificando sia il suo colore che la sua consistenza. L'insieme di queste minuscole drupe, che si uniscono, formano la mora del gelso che è un falso frutto, chiamato botanicamente sorosio, composto dal frutto vero e proprio, che è la parte centrale più consistente, e dall'insieme delle drupe che costituiscono la sua polpa. La maturazione dei frutti avviene, a seconda delle varietà, da fine maggio a tutto luglio in modo scalare. La mora del gelso bianco ha sapore dolce ma spesso risulta insipida perché manca della necessaria acidità mentre invece le more del gelso nero e rosso sono gustose ed aromatiche.

Principali Descrittori Morfologici

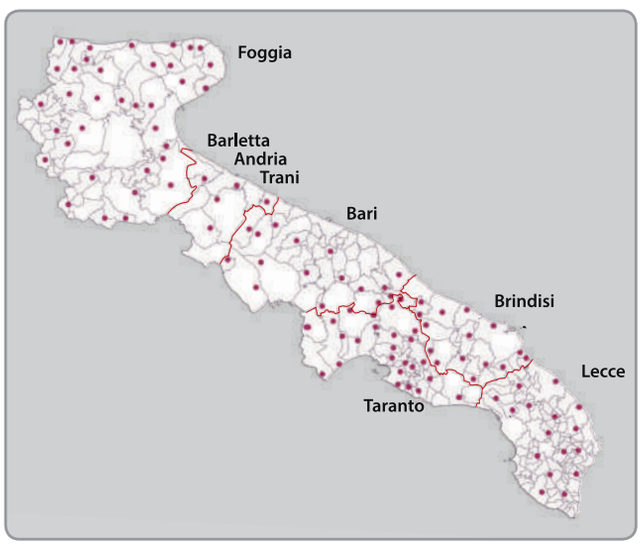
FOGLIA: FORMA		
		
CUORIFORME STRETTA	CUORIFORME LARGA	PALMATA

FOGLIA: DENTATURA	
	
CRENATA	SERRATA

BIANCO

ORIGINE

Varietà di gelso abbastanza comune in tutta la Regione. In passato era coltivato anche per l'allevamento del baco da seta, soprattutto nel Salento.



ALBERO

Di vigore molto elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, di colore verde.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Grande.

Forma in sezione longitudinale allungata, colore bianco giallastro, sapore dolce.

Maturazione in epoca precoce (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

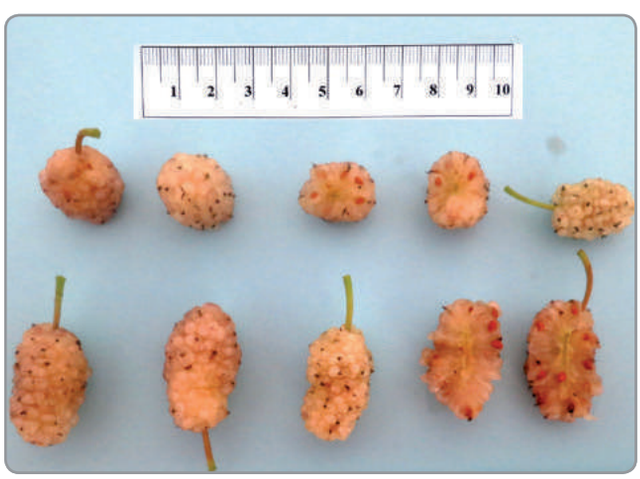
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1839; Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Trotta L. *et al.*, 2013.

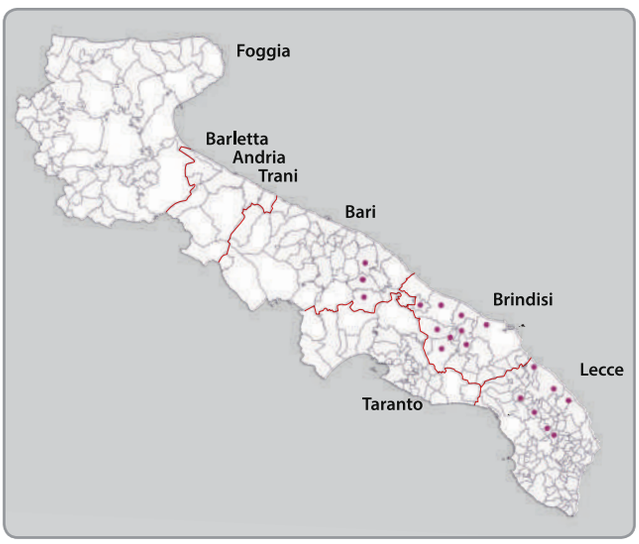




BIANCO A FRUTTO PICCOLO

ORIGINE

Varietà di gelso poco diffuso in Puglia.
In passato era coltivato soprattutto per l'allevamento del baco da seta, soprattutto nel Salento.



ALBERO

Di vigore molto elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, di colore verde.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Piccolo.
Forma in sezione longitudinale allungata, colore bianco giallastro, sapore dolce.
Maturazione in epoca precoce (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1839; Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Trotta L. *et al.*, 2013.

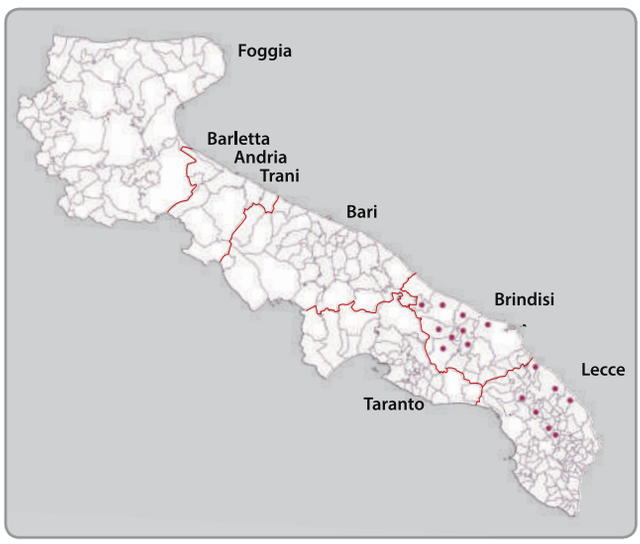




MOLINARO

ORIGINE

Vecchia varietà di *Morus alba* poco diffusa in Puglia. Apprezzato per l'elevata dolcezza dei frutti, è chiamato anche Gelso rosa. In passato era coltivato in Salento per l'allevamento dei bachi da seta, per la grandezza e qualità della foglia.



ALBERO

Di vigore molto elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, di colore verde scuro.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma in sezione longitudinale allungata, colore violetto chiaro, sapore molto dolce.

Maturazione di epoca molto precoce (prima-seconda decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Suma F. e Venerito P., 2013.

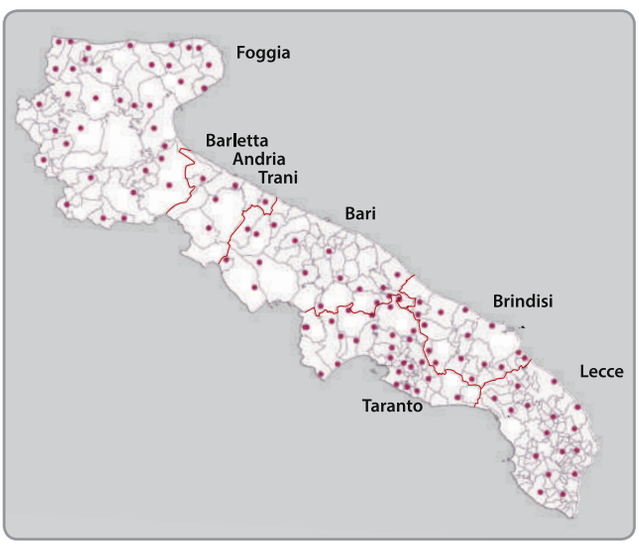




NERO A FRUTTO GROSSO

ORIGINE

Varietà di *Morus alba* a frutto pigmentato utilizzato da sempre per la produzione di frutti da consumare freschi in quasi tutta la Regione.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, di colore verde.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Grande

Forma in sezione longitudinale allungata, colore nero, sapore dolce

Maturazione in epoca precoce (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

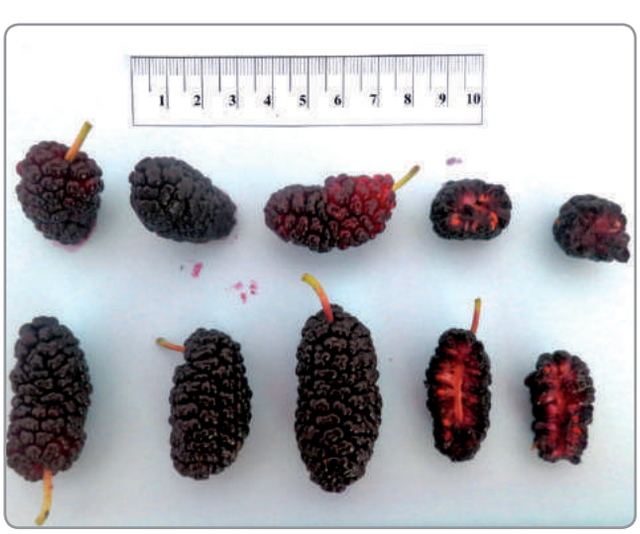
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Trotta L. *et al.*, 2013.

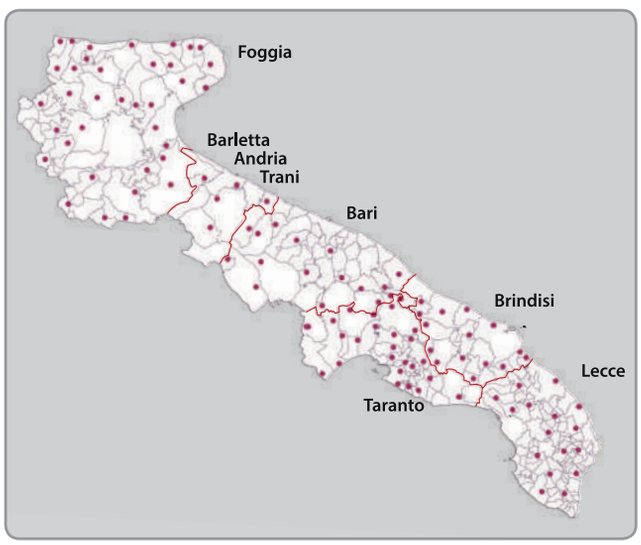




NERO A FRUTTO PICCOLO

ORIGINE

Varietà di *Morus alba* utilizzata in passato soprattutto per l'allevamento del baco da seta, si ritrova soprattutto nel Salento.



ALBERO

Di media vigoria e habitus piangente.

FOGLIA

Piccola, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine serrato, di colore verde.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Piccolo.

Forma in sezione longitudinale ovale, colore nero, sapore equilibrato.

Maturazione in epoca precoce (seconda-terza decade di maggio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Trotta L. *et al.*, 2013.

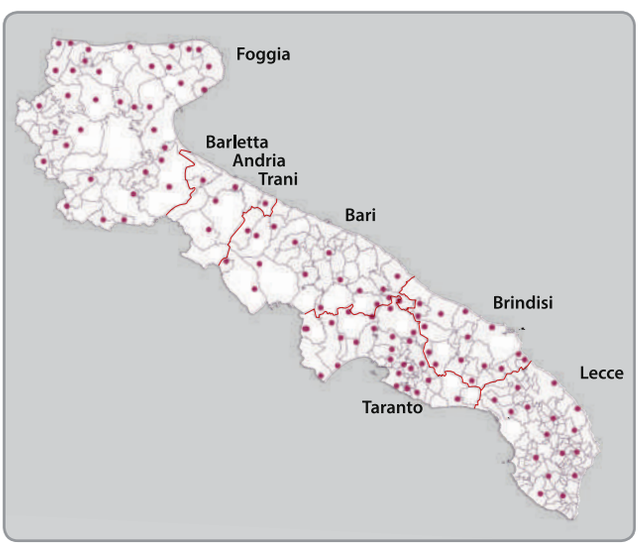




REGINA NERO

ORIGINE

Varietà di *Morus nigra* diffusa in tutta la Regione, anche se molto raro. Le prime notizie sulla sua coltivazione risalgano al Seicento. Era molto apprezzato per il consumo fresco, anche se può essere anche utilizzato per la produzione di confetture o sciroppi da utilizzare in pasticceria. E' anche chiamato Gelso Sanguigno, nel Salento Nero di Otranto, in quanto in quella zona era molto diffuso.



ALBERO

Di elevata vigoria e habitus espanso.

FOGLIA

Media, cuoriforme larga, con apice acuto, angolo basale cuoriforme, margine serrato, di colore verde scuro.

FIORE

Ermafrodita, autofertile.

FRUTTO

Piccolo.

Forma in sezione longitudinale allungata, colore nero, sapore equilibrato.

Maturazione di epoca tardiva (seconda decade di giugno-seconda di luglio).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione ed elevata scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Vallese F., 1907; Vallese F., 1912; Trotta L. *et al.*, 2013.







Giuggiolo

Giuggiolo

Il giuggiolo (*Ziziphus jujuba* Mill.) è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle *Rhamnaceae* e al genere *Ziziphus*. Si ritiene che sia originario dell'Africa settentrionale e della Siria, e che sia stato successivamente esportato in Cina e in India, dove viene coltivato da oltre 4000 anni. Egizi e Fenici crearono i preparati più antichi di cui siamo a conoscenza. Nelle sue *Storie*, Erodoto ebbe a paragonare la dolcezza della giuggiola a quella del dattero, sottolineando come dalla polpa fermentata della prima si ottenesse un liquido molto inebriante. Si ipotizza inoltre da parte di alcuni che il loto di cui parlò Omero nel nono libro dell'Odissea fosse una specie di giuggiolo selvatico, e che quindi l'incantesimo dei Lotofagi non fosse provocato da narcotici, ma dalla bevanda alcolica preparata con i frutti del nostro piccolo albero. Presso i romani il giuggiolo divenne il simbolo arboreo del silenzio, e come tale fu usato per adornare i templi della dea Prudenza; ciò non impedì comunque alle popolazioni latine di farne anche un uso profano, e in particolare di ottenerne preparati liquidi fermentati.

Arbusto o albero che va mediamente da 3-4 metri di altezza fino ai 15 (raramente si raggiungono i 20). La pianta assume un aspetto procumbente. La corteccia varia da grigia a bruna ed è poco fessurata. Il legno all'interno delle fessurazioni assume colorazioni dal rosa al rossastro. I ramoscelli sono tomentosi e biancastri e si sviluppano a zig-zag. Le spine sono disposte a due a due in corrispondenza dell'ascella fogliare: una è molto dritta, affilata ed orientata verso l'alto di circa 2cm di lunghezza; l'altra ha forma di uncino, va verso il basso ed è più corta. Il giuggiolo emette le foglie e i frutti in piccoli rami che rinnova ogni anno, di colore verde-chiaro, che derivano da gemme riunite a formare una corona.

Le foglie sono alterne, piccole, lucide e presentano un bordo seghettato.

Il picciolo è corto e porta alla base due stipole modificate in spine, dritte e arcuate.

I fiori piccolissimi sono ermafroditi, riuniti in glomeruli ascellari e presentano un calice diviso in 5 lobi verdi triangolari con una corolla formata da 5 petali biancastri, concavi.

La fioritura avviene in maggio-giugno.

Il frutto è una drupa globulosa, glabra di circa 1,5 cm di diametro. La forma varia molto a seconda delle cultivar: rotonda, allungata o anche piriforme. A maturità il suo colore varia dal marrone al violaceo. Contiene un nocciolo avvolto nella polpa biancastra che può risultare più o meno farinosa. Il suo







sapore ricorda quello delle mele acerbe. Una volta secchi, invece, ricordano molto i datteri. La raccolta è effettuata durante i mesi di settembre-ottobre.

E' principalmente utilizzato per il consumo fresco, anche se si possono ottenere marmellate, sciroppi, confetture, gelatine, canditi, dolci, bevande alcoliche e liquorose (brodo di giuggiole).

In passato il Giuggiolo è stato molto coltivato in Puglia, soprattutto nel Salento, come testimoniano alcuni esemplari secolari ritrovati. Gerolamo Marciano, nel '600 parla delle giuggiole di Leverano come *"frutti eccellentissimi e tanto abbondanti in quel luogo che non solamente se ne mandano per il Regno, Italia e levante, ma per tutta Europa"*. Il paesaggio agrario del Regno di Napoli in *Visitationes Archidiocesis Brundisinae* (1654) è ricostruito in seminativo, vigna, ulivo, giuggiolo. Dai documenti dell'Archivio arcivescovile di Brindisi Rosario Jurlaro ha ricavato che nei terreni della Chiesa il rapporto tra gli alberi di giuggiolo e gli alberi di ulivo era di uno a tre. Nella Relazione del Costa in riferimento alla Terra d'Otranto, riportata nell'opera del Ricchioni dove si esamina *La statistica del reame di Napoli del 1811,* fatta realizzare dal governo di Gioacchino Murat, riguardo al giuggiolo (unico fruttifero citato) si dice: "*Il Giuggiolo è l'albero particolare della provincia, poiché vi è generalmente sparso. Leverano precisamente è il paese dei giuggioli. Li frutti di tali alberi preparati al forno in una tale maniera, e conservati per l'inverno sono preziosi. Sfortunatamente questa industria si va perdendo e li giuggioli cominciano ad essere svelti*". E' chiaro quindi come il giuggiolo abbia assunto una elevata importanza nel Salento, ma già dalla prima metà dell'800 sia stato sostituito da altre colture.

Il suo legno era usato in Terra d'Otranto per "tabacchiere, calamai, scatoline per le reliquie dei SS. Martiri, tazze e altri simili lavori". Anticamente con il decotto dei frutti si ottenevano rimedi contro la tosse, così come lo sciroppo fatto con giuggiole, fichi secchi, e uva passita, ma anche il mosto cotto con giuggiole essiccate.

A PERA

ORIGINE

Frutto minore molto raro ma presente in molte zone della Puglia. Questo biotipo è in realtà maggiormente presente sui Monti Dauni. Sono localmente chiamate Scesciule o Scisciule.



ALBERO

Di vigore elevato, habitus di accrescimento arbustivo e portamento piangente.

FOGLIA

Media, forma ovale allungata.

FIORE

Forma dei boccioli fiorali sferoidali, numero di fiori nei coni gemmari medio (4-7).

FRUTTO

Medio.
Forma cilindrica.
Buccia di colore bruno scuro uniforme.
Polpa di colore bianco giallo, farinosa.
Nocciolo di medie dimensioni, ovale.
Sapore dolce.
Maturazione di epoca intermedia (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

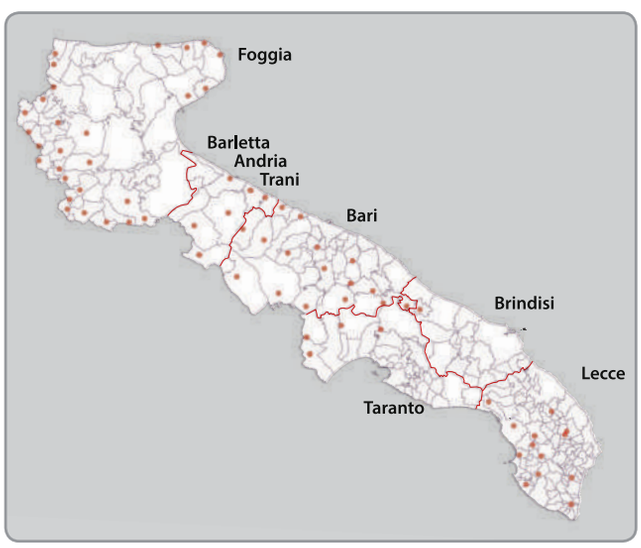
Marciano G., 1855; Zocco D., 1884; Miglietta R., 1913; Donno G., 1964; Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.





ORIGINE

Frutto minore molto raro ma presente in molte zone della Puglia. In realtà era abbastanza diffuso e coltivato fino alla seconda metà dell'Ottocento nel Salento, come testimoniano alcune fonti storiche. Nel Catasto Onciario si rileva la grande quantità prodotta a Copertino (Le), così come Marciano ne parla nella sua dissertazione enciclopedica *"Descrizione, origine e successi della provincia di Otranto"* nel '600, anche se l'opera verrà pubblicata nel 1855.
Per la festività di Sant'Ippazio a Tiggiano (Le), è usanza consumarle cotte. Sono localmente chiamate Scesciule o Scisciule.



ALBERO

Di vigore elevato, habitus di accrescimento arbustivo e portamento piangente.



FOGLIA

Media, forma ovale allungata.

FIORE

Forma dei boccioli fiorali sferoidali, numero di fiori nei coni gemmari medio (4-7).

FRUTTO

Medio.
Forma ovale.
Buccia di colore bruno scuro uniforme.
Polpa di colore bianco giallo, farinosa.
Nocciolo di medie dimensioni, ovale.
Sapore dolce.
Maturazione di epoca intermedia (prima-seconda decade di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marciano G., 1855; Zocco D., 1884; Miglietta R., 1913; Donno G., 1964; Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.





Mandorlo

Mandorlo

La specie *Prunus amygdalus* Batsch *(=Amygdalus communis* L.= *Prunus dulcis* Miller*)* appartiene alla Famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae,* genere *Amygdalus*.
Si pensa sia originario dell'Asia centrale e in Occidente avrebbe poi trovato grande adattabilità ambientale e una differenziazione secondaria in molteplici varietà (Ladizinsky, 1999). E' citato nella Bibbia e tra gli ingredienti di alcuni cibi serviti ai Faraoni dell'Antico Egitto. Venne introdotto in Sicilia dai Fenici, proveniente dalla Grecia, tanto che i Romani lo chiamavano *nux graeca*.
In Puglia la mandorlicoltura ha le sue radici da più di duemila anni. La diffusione nel territorio regionale parte dalle colonie greche del litorale adriatico, specialmente nel periodo bizantino. Plinio nella sua *Naturalis historia* ci dice che le più celebri *mollesi* dell'antichità erano chiamate dai Romani le "*Tarantine*" e questo era un segno inequivocabile di quanto fosse raffinata la civiltà di Taranto *"col gusto dei popoli civili di preferire per il consumo diretto le mandorle a guscio tenero"*.
I frutti del mandorlo erano anche indicati come *"Ghiande di Giove"*. Nella stessa opera si accenna all'estrazione dell'olio di mandorle amare e dolci e alle sue proprietà medicinali. Il termine "*amicdole"* è riportato nel documento n. 13 del marzo 1015 ne *Codice diplomatico Barese*, IV, p.27, r.40, mentre nel 1577 Leandro Alberti ne evidenziò la presenza in provincia di Bari. Inoltre nel Catasto Antico di Ostuni del 1578, conservato presso l'Archivio di Stato di Brindisi, è citata la varietà "Ambrosina", del cui nome oggi











non vi è alcuna traccia. La massima diffusione della coltura in Puglia avvenne nella seconda metà dell'800 a seguito della riduzione delle superfici a vite per l'epidemia della peronospora che colpì anche le nostre terre. Leonardo Fanelli nel 1939 censì in Puglia ben 367 varietà autoctone e ne descrisse poco meno di 200.

Sulla Murgia barese e sul Gargano allo stato spontaneo cresce il *Prunus webbii* Spach, depositario del carattere dell'autofertilità e che avrebbe dato origine a molte delle varietà autoctone pugliesi attraverso ibridazioni spontanee (Godini, 1979). Sul territorio sono presenti un numero infinito di varietà dato che in passato gli agricoltori propagavano il mandorlo per seme, per cui ci sono anche parecchi esemplari unici spontanei. Le varietà locali molto spesso prendono il nome dagli agricoltori che le selezionavano e propagavano.

Gli alberi raggiungono elevato sviluppo, sino a un massimo di 10 m. I rami, di colore grigiastro o marrone, portano gemme a legno e a fiore; le gemme possono essere isolate o a gruppi di 2-3 e diversamente combinate. Le foglie sono lanceolate, seghettate, portanti delle ghiandole alla base del lembo e lungamente peduncolate. I fiori, ermafroditi, sono bianchi o leggermente rosati, costituiti da 5 petali, 5 sepali e da 20-40 stami. L'ovario contiene due ovuli (*o oosfere*), ognuno dei quali, se fecondato, potrà svilupparsi dando origine ad un seme. L'attitudine di una, oppure di entrambe le oosfere, a dar vita alla formazione di semi è caratteristica varietale. Il frutto è una drupa deiscente che presenta esocarpo carnoso, di colore verde, a volte con sfumature rossastre, spesso peloso ma anche glabro, ed endocarpo legnoso contenente il seme o mandorla. L'epicarpo e il mesocarpo formano il mallo che a maturazione si fende lungo la linea di sutura liberando il guscio. Il guscio, più o meno ricco di pori e di





colore marrone più o meno chiaro o scuro, racchiude e protegge la parte edule, costituita da uno o due semi (*o mandorla*) con sapore dolce, più raramente amaro, in quanto ricco di amigdalina, glucoside cianogenetico. A loro volta, i semi sono costituiti da sottili tegumenti esterni, di colore da marrone chiaro a marrone scuro, più o meno ruvidi per la presenza di peli a struttura più o meno grossolana, che avvolgono due bianchi cotiledoni e l'embrione.

Dal Mandorlo si ricavano tradizionalmente diversi prodotti. Francesco Babudri riporta nel Glossario di *Le pergamene di S. Nicola di Bari* del periodo Angioino, 1343-1381, che le *amigdolae* si distribuivano ai canonici il dì delle Ceneri.

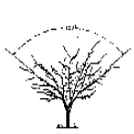
Il latte di mandorla si produce in molte



zone, ed era consuetudine consumarlo specialmente in periodo di Quaresima in alternativa a quello animale, mentre in alcune zone per tradizione con esso si condiva la pastina della cena di Natale. Le mandorle vengono utilizzate inoltre per la produzione di confetti, in particolare nella zona di Andria, dove esiste un Museo ad esso dedicato. Le mandorle amare, ricche di amigdalina cianogenetica, mescolate alle mandorle dolci danno origine invece ai tradizionali amaretti.

Nell'Atlante dei prodotti Tipici Agroalimentari di Puglia sono inseriti la pasta reale, i dolcetti della sposa, i mustazzueli e la cupèta tosta (torrone) della Provincia di Lecce, il Mandorlaccio di Ruvo di Puglia e Modugno (Ba), le Mandorle atterrate della Provincia di Foggia, le Ostie ripiene di Monte S. Angelo (Fg), la Mandorla Riccia di Francavilla Fontana (Br). Il Biscotto di Ceglie Messapica (Br), a base di varietà locali di Mandorlo, e la Mandorla di Toritto (Ba) sono anche Presidio Slow Food.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO				
				
MOLTO ESPANSO/ PENDENTE	ESPANSO	MEDIO	ASSURGENTE	MOLTO ASSURGENTE

FRUTTO: FORMA DEL GUSCIO			
			
OVATO	ROTONDO	OBLUNGO	CORDATO

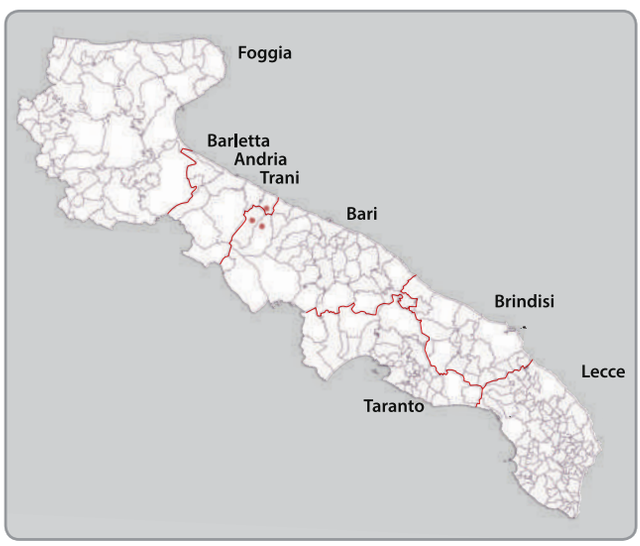
FRUTTO: INCISIONI DEL GUSCIO (PORI)			
			
SCARSAMENTE POROSO	MODERATAMENTE POROSO	DENTE POROSOSAMEN	INCISIONI LINEARI

MANDORLA: FORMA		
		
ROTONDA	ELLITTICA	ALLUNGATA

AINIM DE RAME

ORIGINE

Vecchia varietà presente nella zona di Ruvo di Puglia (Ba), dove è ormai rarissima. E' chiamata de rame a causa della tipica colorazione rossastra del guscio.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovale, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con elevata densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.





ALBANESE

ORIGINE

Trae il nome dal proprietario del fondo in cui fu coltivata per la prima volta. Pare che derivi da un seme di altra varietà locale che a Ceglie Messapica (Br) chiamano 'Di Zito'.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma cordata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.
Guscio spesso con densità media di pori.
Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.
Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Biasco A., 1908; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

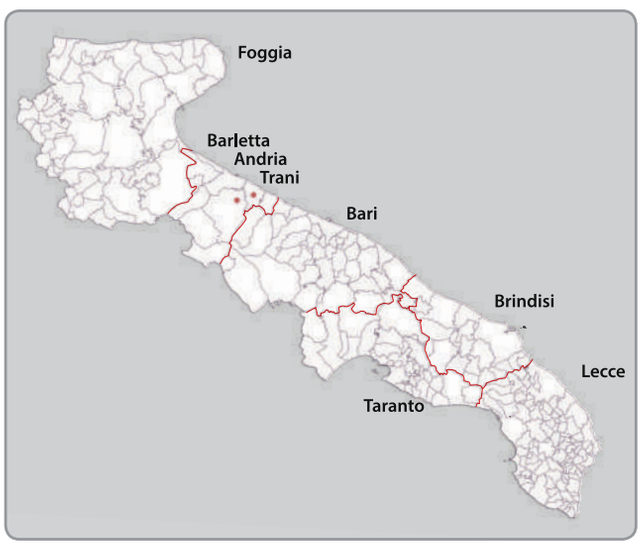




ANDRIA

ORIGINE

Sconosciuta, originaria della provincia di Barletta-Andria-Trani.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla molto piccola, allungata, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A. *et al.*, 1992; Godini A., 1996.





ANTONIO DE VITO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nei territori a sud-ovest di Bari (Toritto, Grumo Appula, Bitetto, Bitritto, Palo del Colle).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma ovata, di colore marrone scuro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.
Mandorla media, rotonda, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967; Reina A. *et al.*, 1986.

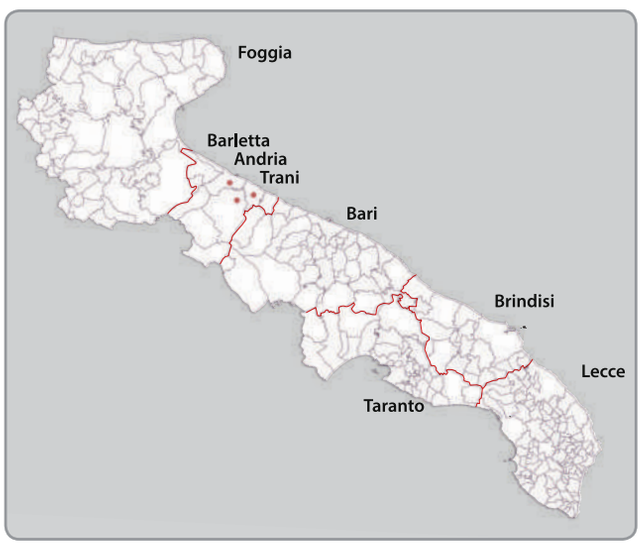




BARLETTANA

ORIGINE

Sconosciuta, proveniente dalla zona di Barletta, da cui il nome.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone molto chiaro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D., 1982; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





BELARDI

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nei territori del sud est barese (Noicattaro, Rutigliano, Conversano, Mola di Bari). Sinonimo Belarda.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio-piccolo.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939.





BIANCA

ORIGINE

Varietà tipica della zona di San Michele Salentino (Br), dove rappresentava una delle varietà più coltivate. Così chiamata per il colore chiaro del guscio.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma rotonda, colore marrone molto chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio molto spesso, duro, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione prima-seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Biasco A., 1908;





BIANCOLELLA

ORIGINE

Varietà di origine ignota, diffusa nei paesi del sud est barese.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.





BIANCOLLA

ORIGINE

Varietà di origine ignota, diffusa tra Ruvo di Puglia, Terlizzi e paesi limitrofi. Sinonimo Biancodda.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.





CALCAGNO

ORIGINE

Vecchia cultivar originaria della zona di Castellana Grotte (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale aperta.

Guscio di medio spessore con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma rotonda, tegumenti marrone scuro, quasi lisci, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Biasco A., 1908; Pellegrino N., 2001.





ORIGINE

Varietà di origine antica in passato diffusa a Bitonto, Molfetta, Terlizzi, Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma cordata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittico, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997.





ORIGINE

Sconosciuta, originaria delle zone a sud-ovest di Bari (Palo del Colle).



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.
Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S., 1967; Reina A. *et al.*, 1986.

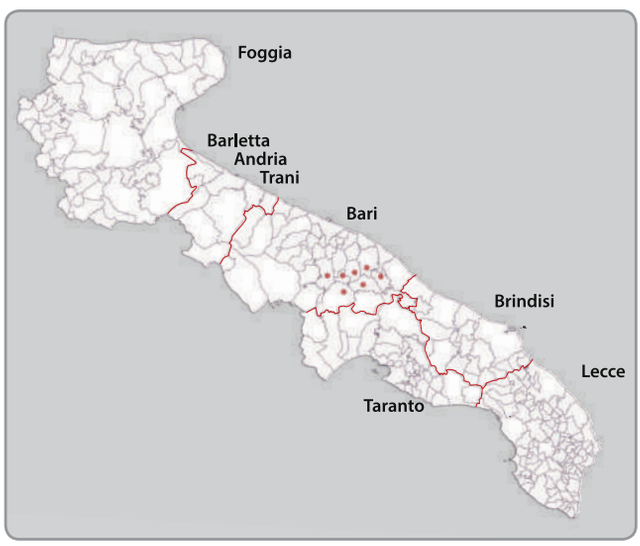




CAPUTO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel sud-est barese (Castellana Grotte, Conversano e Turi).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo.
Forma rotonda, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio sottile, duro, densamente poroso.
Presenza media di semi doppi.
Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967.

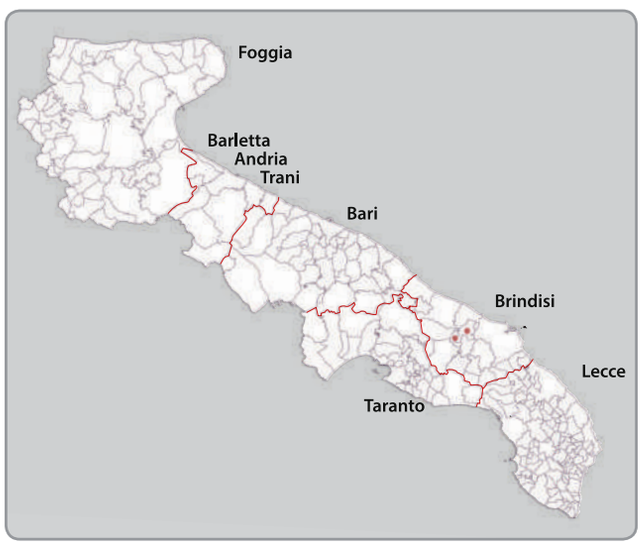




CARLUCCIO

ORIGINE

Semenzale ottenuto in agro di San Vito dei Normanni (Br), nella proprietà dell'agricoltore omonimo agli inizi del Novecento, come riporta il Fanelli.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso, duro, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.

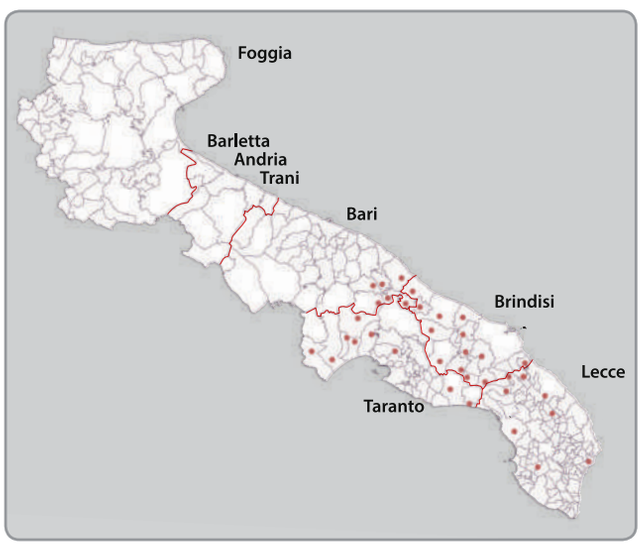




CATUCCIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa principalmente in provincia di Brindisi, ma anche in alcuni comuni delle province di Lecce, Taranto e nella fascia litorale sud della provincia di Bari. Sinonimo Catuscia.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo.

Forma rotonda, di colore marrone scuro, sutura dorsale aperta.

Guscio sottile, duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla molto piccola, rotonda, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima-seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Produzione destinata alla produzione di praline.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962.





CHINO

ORIGINE

È chiamata così dal soprannome del proprietario signor Natale Fanelli che la ottenne da un seme di 'Rachele' seminato nella sua proprietà di Conversano.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus molto assurgente.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio spesso con densità moderata di pori.
Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma allungata, tegumenti marrone medio, quasi lisci, sapore dolce.
Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

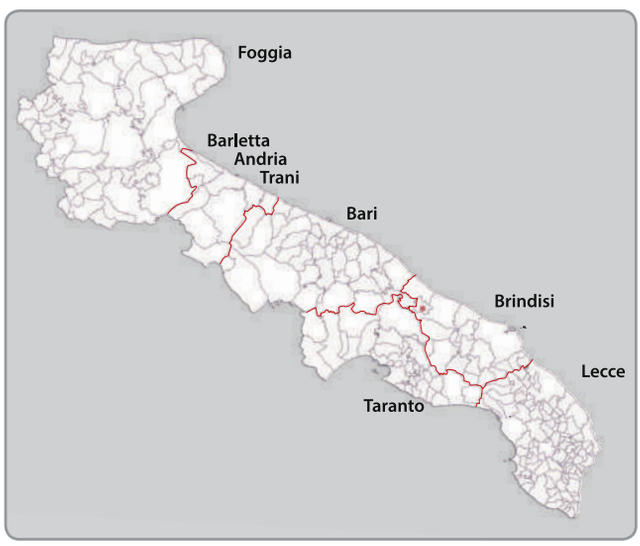




CIAPPARRONE

ORIGINE

Vecchia varietà presente da molto tempo in agro di Cisternino (Br), ma divenuta rarissima.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata mediamente aperta.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi e con peluria moderata, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908;





CIAVEA

ORIGINE

Non si conosce bene esattamente la sua provenienza, ma pare che sia stata importata dai dintorni i Bari dal signor Vito Surico, alias Ciavea residente in Mottola.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

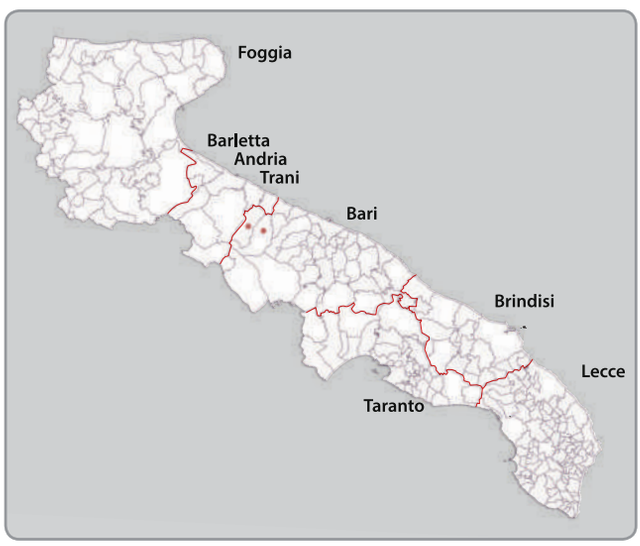




CICERCHIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nei territori del nord barese (Corato, Ruvo di Puglia).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Medio-piccola, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio-piccolo.

Forma oblunga, di colore marrone scuro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente pososo. Semi doppi scarsi.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Godini A. *et al.*, 1992; Godini A., 1996.





CINQUANTA VIGNALI

ORIGINE

Sconosciuta, probabilmente proveniente dall'agro di Canosa (BT), si diffusa nei territori dei comuni di Bisceglie (BT), Andria (BT) e Lucera (Fg). Sinonimo Petrilla.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale aperta.

Guscio spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967.

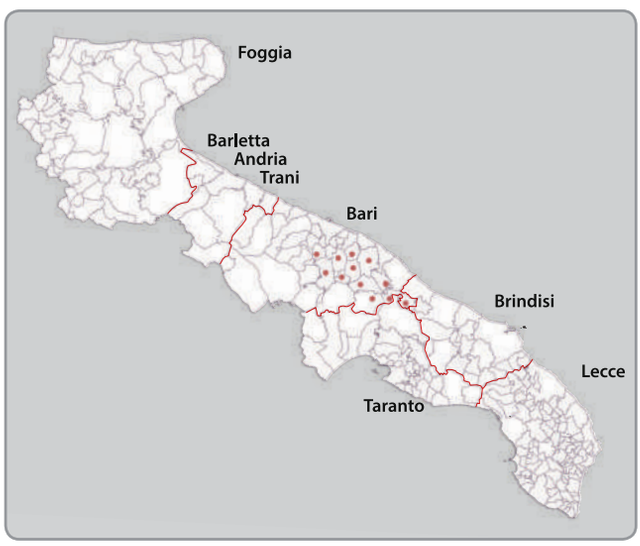




CRISTOMORTO

ORIGINE

Sconosciuta, è diffusa prevalentemente in provincia di Bari.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, di colore marrone scuro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Godini A. e Palasciano M., 1990.





D'ALOIA

ORIGINE

Originatasi intorno alla fine dell'800 da un seme nato in proprietà del signor Giovanni D'Aloia, in contrada Torr della Monaca, in agro di Valenzano (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio di medio spessore con densità moderatamente di pori.

Mandorla di dimensioni medie**,** forma ellittica, tegumenti marrone chiaro, quasi lisci, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Scorcia C., 1967; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

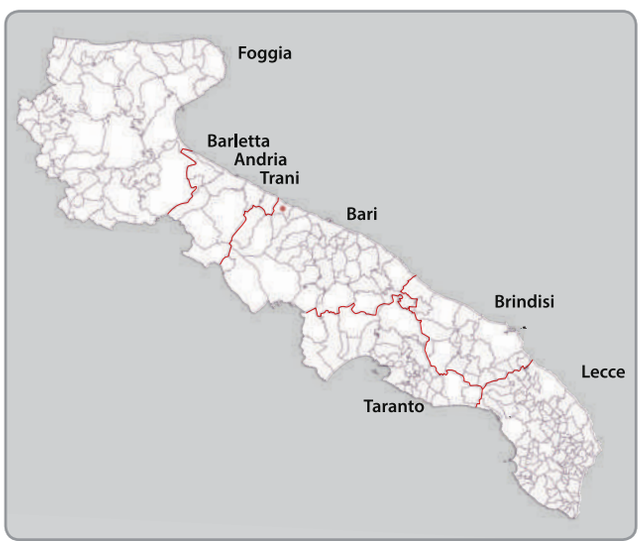




DEL LAGO

ORIGINE

Deve il suo nome alla località dove crebbe la pianta madre cioè nelle vicinanze di uno specchio d'acqua in proprietà del signor De Blasi, in agro di Molfetta.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus molto espanso- pendente.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, rosa chiaro. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma amigdaloide, colore marrone medio, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio spesso con densità scarsa di pori.
Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma allungata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Biasco A., 1908; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





DEL VECCHIO

ORIGINE

Sconosciuta, ancora diffusa nel territorio di Triggiano (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-piccolo.

Forma cordata, di colore marrone, sutura dorsale aperta.

Guscio spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, allungata, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939.

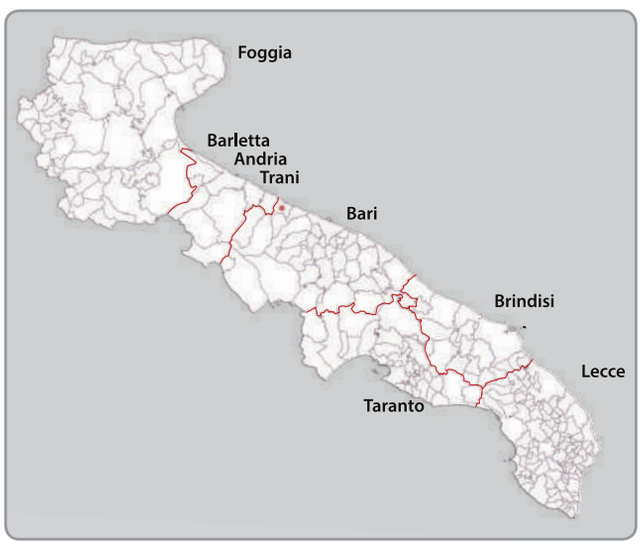




DELLA MADONNA

ORIGINE

Varietà la cui coltivazione risale intorno alla fine dell'800. L'area di coltivazione era Molfetta (Ba). Esiste però anche una Mandorla Della Madonna a San Giovanni Rotondo (Fg).



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio molto spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma allungata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





DI ZITO

ORIGINE

Varietà descritta dal Fanelli, originaria di Ceglie Messapica (Br), dove era presente soprattutto in contrada Genovese, dove si è originata da un agricoltore che aveva questo soprannome.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone scuro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio spesso, duro, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939;

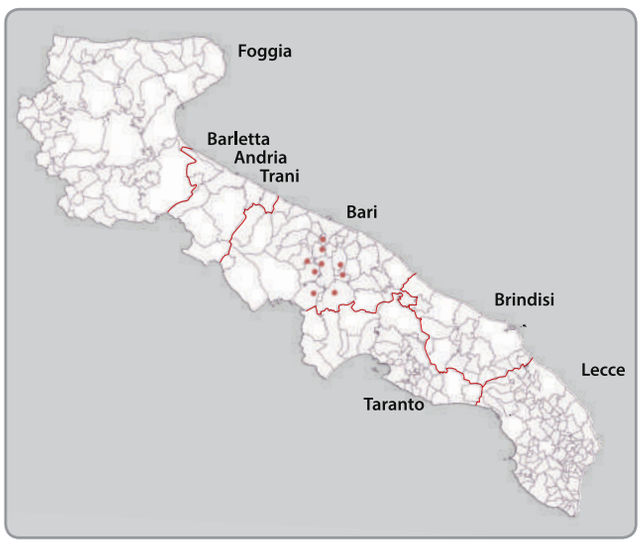




DON CARLO

ORIGINE

Originatasi intorno al 1870 nel comune di Adelfia, ebbe larga diffusione in molti comuni vicini.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Medio-grande, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Epoca di fioritura medio-tardiva ed intensa. Petali circolari, bianchi. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone medio-scuro, sutura dorsale leggermente arcuata completamente saldata.

Guscio spesso con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittico-allargata, tegumenti marrone scuro, rugosi e con peluria evidente. Sapore dolce.

Epoca di maturazione prima-seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pastore R. R., 1932; Bultadhakis S., 1935; Fanelli L., 1939.

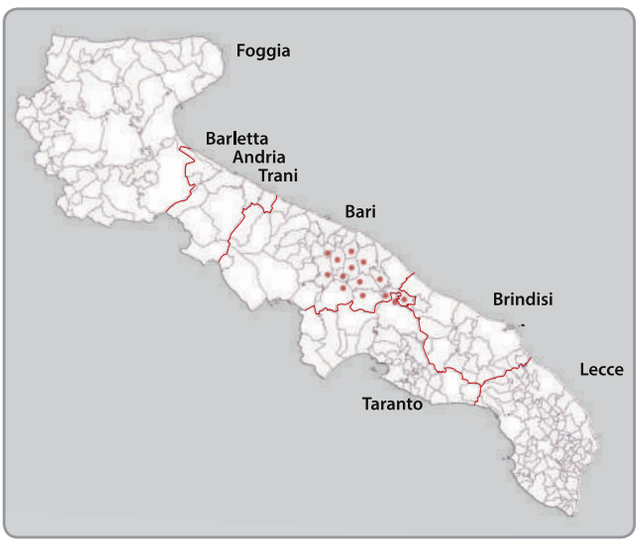




FALSA BARESE

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nella zona del sud-est barese ed attualmente presente in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marron, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1977; Godini A. e Palasciano M., 1990.





FALSA CATUCCIA

ORIGINE

Forma una sottovarietà della Catuccia dalla quale differisce particolarmente per la grandezza e per la forza dell'endocarpo. La sua origine non è ben nota ed in alcune località viene anche chiamata Catuccedda.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus molto assurgente.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio-piccola.

Forma rotonda, colore marrone chiaro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medio-piccole, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1963; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

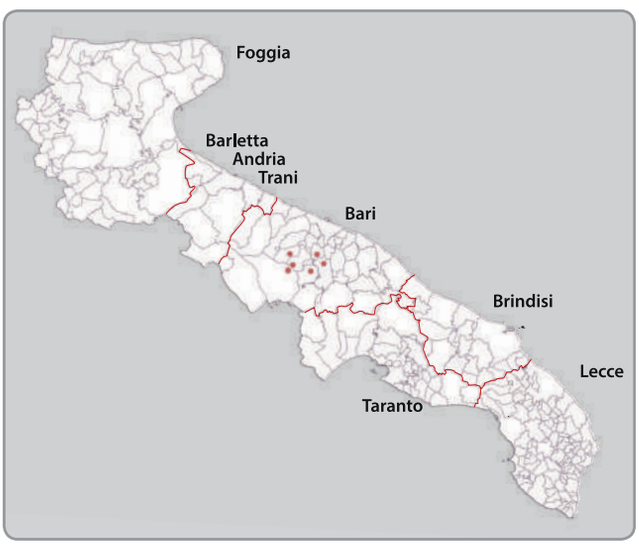




FERRANTE

ORIGINE

Sconosciuta, originaria dei territori a sud-ovest di Bari (Grumo Appula).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla grande, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1977; Godini A. e Palasciano M., 1990.





FERRARA

ORIGINE

Varietà originaria del nord barese. Il nome deriva dal cognome dell'agricoltore che l'ha diffusa.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma cordata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso, duro, con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.

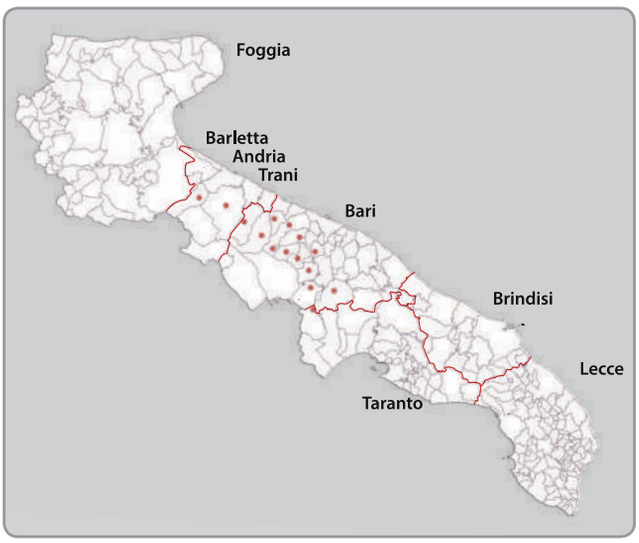




FILIPPO CEO

ORIGINE

Sconosciuta, originatasi in agro di Grumo Appula (Ba), storicamente diffusa nelle zone a sud di Bari. Ad oggi è presente in tutti gli areali mandorlicoli pugliesi. Sinonimi Filippo Cea, Filippo Cena.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, di colore marrone molto scuro, sutura dorsale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la produttività elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Casella G., 1968; Godini A., 1977.

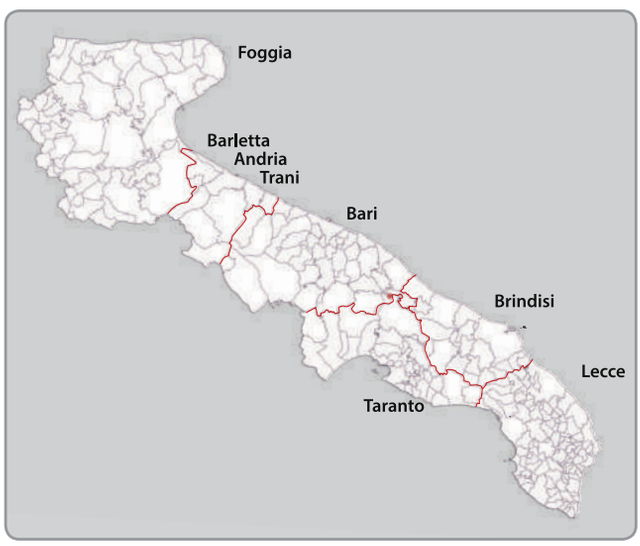




FIORENTINO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente in agro di Alberobello (Ba).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla grande, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per le dimensioni della mandorla.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S., 1967.

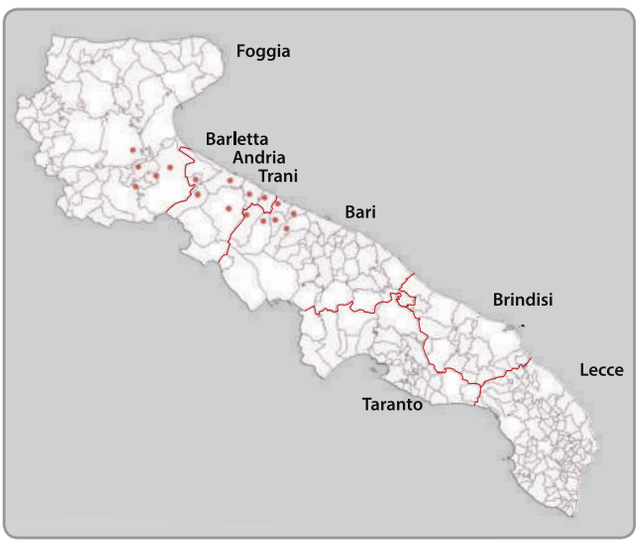




FRAGIULIO

ORIGINE

Originatasi da seme coltivato nel fondo del frate Giulio Bombini di Bisceglie, in agro di Trani, è storicamente diffusa nelle province di Bari, BAT e Foggia. Si distingue in genere una Fra Giulio Grande e una Fra Giulio piccola.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, con incisioni lineari. Presenza media di semi doppi.

Mandorla grande, allungata, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'utilizzo dei semi nell'industria dei confetti.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Vivarelli L. e Marchio M., 1920; Pastore R., 1934; Fanelli L., 1939; Pastore R., 1954; Di Prima S., 1962; Godini A. e Palasciano M., 1990.

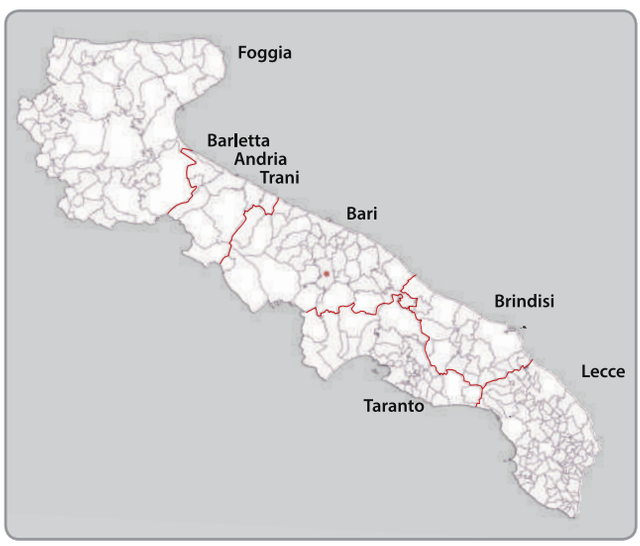




FRANCISCUDDA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in agro di Acquaviva delle Fonti (Ba).



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pastore R., 1934; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Reina A. e Giorgio V., 1981.





GAETANUCCIA

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nel comprensorio di Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata, corta e larga.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, forma ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Godini A. *et al.*, 1992.

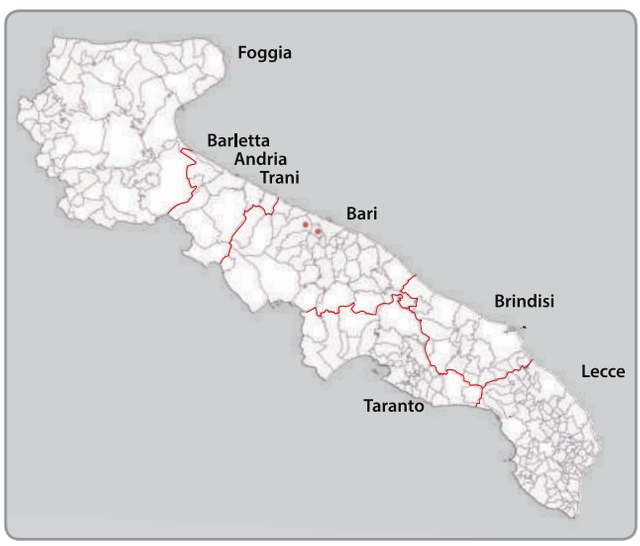




GARIBALDINA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente in agro di Modugno (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Casella G., 1968; Palasciano M. e Godini A., 2001.





GENCO

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nel sud-est barese (Conversano) ed attualmente presente in tutti i comprensori mandorlicoli pugliesi.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, di colore marrone scuro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

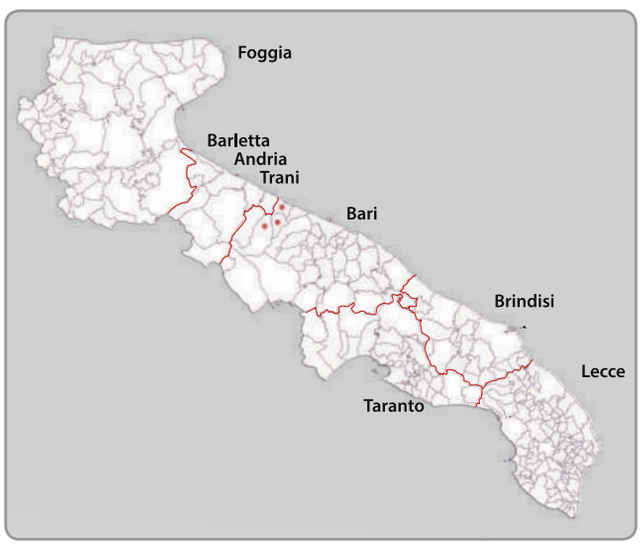
Fanelli L., 1939; Pastore R., 1954; Godini A., 1977; Godini A. e Palasciano M., 1990.





ORIGINE

Sconosciuta, era diffusa soprattutto nella zona tra Molfetta, Ruvo di Puglia e Terlizzi (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale arcuata completamente saldata.
Guscio spesso con densità media di pori.
Mandorla di dimensioni medie, forma ellittico-allargata, tegumenti marrone medio, rugosi e con peluria moderata, sapore dolce.
Epoca di maturazione prima-seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Trotta L. *et al.*, 2013.





GHEZZA

ORIGINE

Varietà molto dura, antichissima, oggi rarissima, presente a Ceglie Messapica (Br). Sinonimo Gazza.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiuso.

Guscio spesso, molto duro con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi**,** forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Suma F. e Venerito P., 2013.





GIANBATTISTA

ORIGINE

Sconosciuta, originaria dei comprensori del sud-est barese.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, con incisioni lineari. Semi doppi elevati.

Mandorla grande, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per le dimensioni dei semi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A., 1977; Casella G., 1978.





GIANFREDA

ORIGINE

Semenzale ottenuto da un agricoltore che portava questo cognome, nei territori tra a Ceglie Messapica e Ostuni (Br).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente aperto.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità, potrebbe essere destinata alla produzione di praline.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.

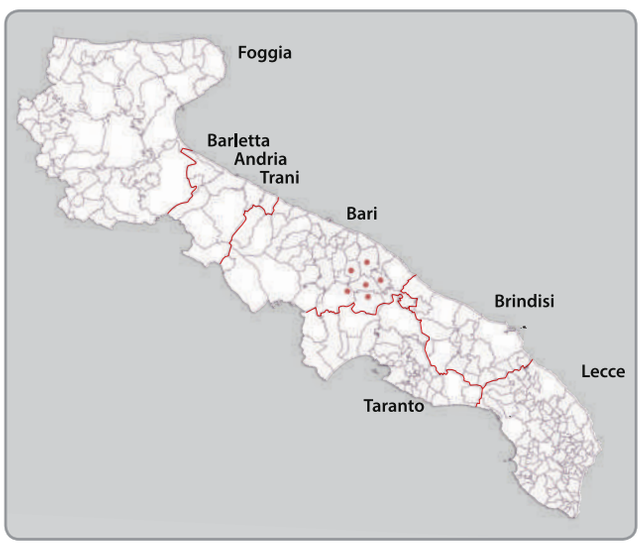




GIOIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nel sud-est barese (Conversano).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Semi idonei a particolari linee di lavorazione delle industrie dolciarie.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S., 1967.

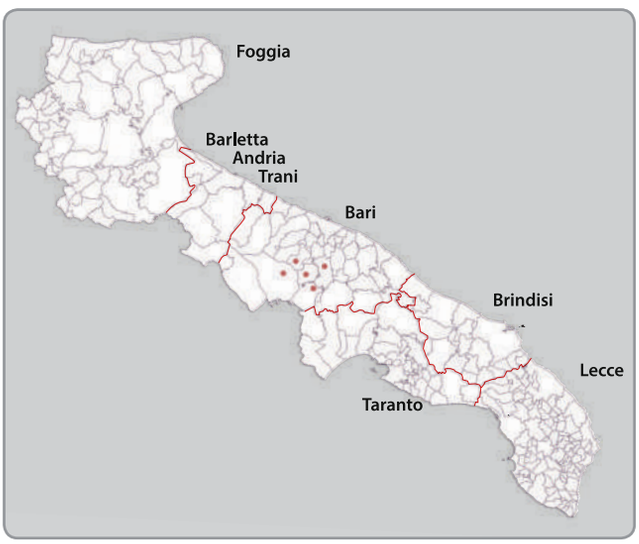




IRENE LANZOLLA

ORIGINE

Sconosciuta, proviene dall'agro di Cassano delle Murge e si è successivamente diffusa nei territori dei comuni limitrofi.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, di colore marrone, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

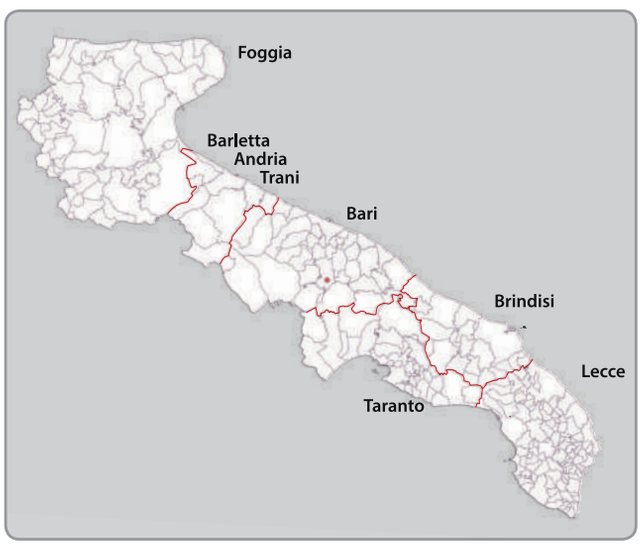
Pantanelli E. e Fanelli L. 1936; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Reina A. e Giorgio V., 1981; Reina A. *et al.*, 1986.





ORIGINE

Sconosciuta, originaria del territorio di Acquaviva delle Fonti (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, di colore marrone chiaro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1986; Godini A. e Palasciano M., 1990.





MALLARDI

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa in provincia di Bari nell'agro dei comuni di Casamassima e Sammichele di Bari.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, di colore marrone scuro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla piccola**,** ellittica, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pastore R., 1934; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Godini A., 1977; Reina A. e Giorgio V., 1981.





MANCINA

ORIGINE

Varietà originaria della zona di Bitonto (Ba).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D. *et al.*, 1996; Pace N., 1997.





MANDORLA BIANCA

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa in diversi comprensori del sud est barese (Conversano, Castellana Grotte, Putignano, Turi). Sinonimo Bianca.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-piccolo.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1900; Biasco A., 1908; Vivarelli L. e Marchio M., 1920; Pastore R., 1934; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967.





MARCHIONE

ORIGINE

Semenzale originario dell'agro di Castellana Grotte (Ba), in particolare dalla contrada Marchione da cui prende il nome.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D. *et al.*, 1996.





MARE DI COZZE

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa in agro di Palo del Colle (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale chiusa.

Guscio spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Casella G., 1978; Godini A., 1977.





MARTINESE

ORIGINE

Varietà ottenuta da seme nel territorio di Martina Franca (Ta), da cui si è diffusa anche a Ceglie Messapica e Ostuni (Br).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio molto spesso con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma ellittica allargata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto-prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013.





MINCACCETTA

ORIGINE

Antichissima varietà originaria della zona di Andria.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marchio M., 1899; Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





MINGUNNA

ORIGINE

Semenzale ottenuto da un agricoltore a Ceglie Messapica (Br) che aveva questo soprannome e che ha diffuso nei territori circostanti.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone medio-scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittico allargata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore molto dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013.





MOLLESE AMARA

ORIGINE

Varietà mollese a sapore amaro della mandorla, rarissima ma presente in diverse zone della Regione.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovale, colore marrone chiaro, sutura ventrale aperta.

Guscio sottile, tenero, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone chiaro, rugosi, sapore amaro.

Epoca di maturazione prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la produttività elevata.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; L.Fanelli 1939.

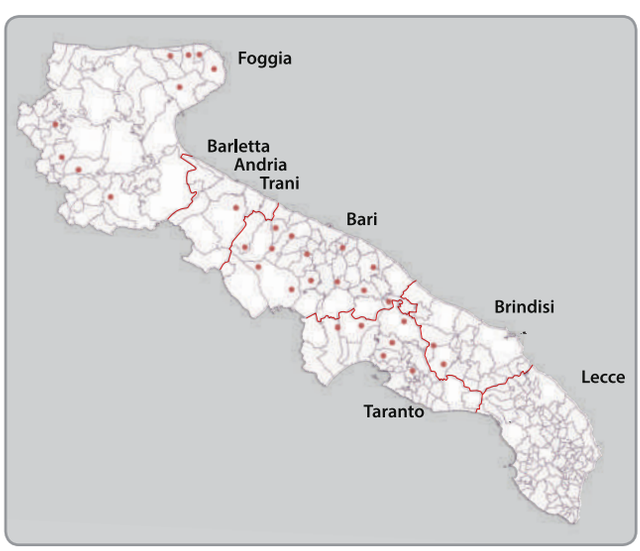




MOLLESE GROSSA

ORIGINE

L'appellativo Mollese (Mollesca, Mordesca, Muddese, ecc. a seconda dei dialetti) sottolinea la sua caratteristica di avere il guscio che si apre con una leggera pressione delle dita. Tanti erano i tipi diffusi con questa caratteristica nella nostra Puglia: Mollese a doppio frutto, Mollese ad un seme, Mollese di Bisceglie, Mollese di Modugno, Mollese tonda, Mollese nostrana, Mollesca, Mollescana, Mollese al limone, sono alcuni dei tanti nomi che individuano tutti i tipi della cultivar Mollese (Fanelli, 1939). Generalmente nella nostra Regione si distinguono Mollese Grossa, Mollese Fina, Mollese Lunga e Mollese Bianca. In questa scheda viene esaminata una accessione di Mollese Grossa.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Medio-grande lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata molto aperta.
Guscio tenero con densità media di pori.
Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittica, tegumenti marrone chiaro, rugosi e con peluria moderata, sapore dolce. **Epoca di maturazione** prima-seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Cotugno R., 1909; Del Gaudio S., 1963; Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013.





ORIGINE

Varietà originaria della zona di Putignano e diffusa nei paesi del Sud est Barese.



ALBERO

Di medio-scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie**,** forma ellittica, tegumenti marrone medio, quasi lisci, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

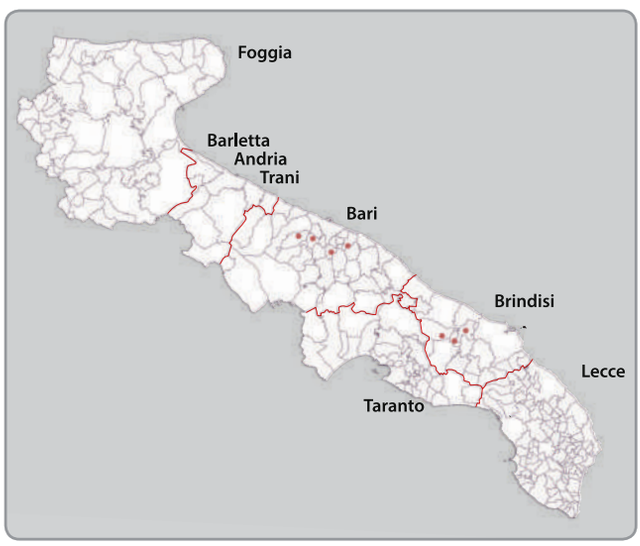
Pastore R., 1932; Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996; Pellegrino N., 2001; Locaputo P., 2010.





ORIGINE

Varietà in passato diffusa attorno a Bari. A Ceglie Messapica, San Vito dei Normanni e San Michele Salentino tale cultivar è conosciuta come Barese.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Arnese F., 1934; De Giorgio D., 1982; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





MONTENEGRO

ORIGINE

Sconosciuta, originaria della provincia di Bari.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, di colore marrone chiaro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1986; Godini A. e Palasciano M., 1990.

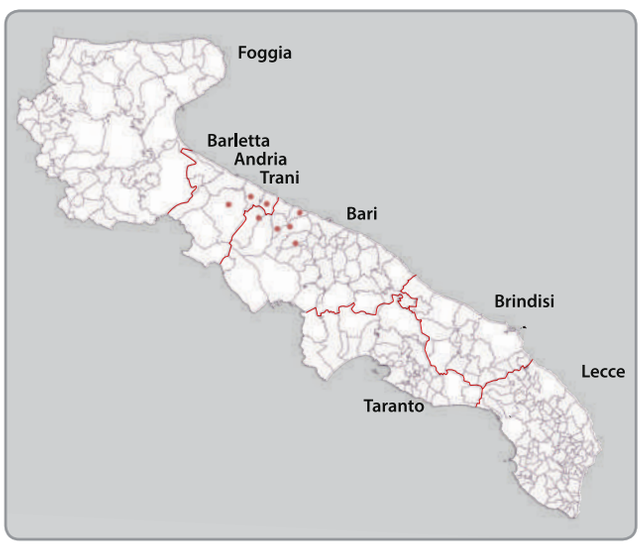




MONTRONE

ORIGINE

Sconosciuta, originaria del Territorio della provincia BAT e diffusasi anche nei comprensori del nord-ovest barese (Terlizzi).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla media**,** forma allungata, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi e la forma della mandorla.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA. VV., 1900; Biasco A., 1908; Vivarelli L. e Marchio M., 1920; Pastore R., 1934; Fanelli L. 1939; Pastore R., 1954; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967.





NEVIERE

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nei territori del sud est barese (Castellana Grotte, Turi, Putignano, Conversano). Sinonimo Niviera.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-piccolo.
Forma rotonda, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.
Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.
Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pastore R., 1934; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939.

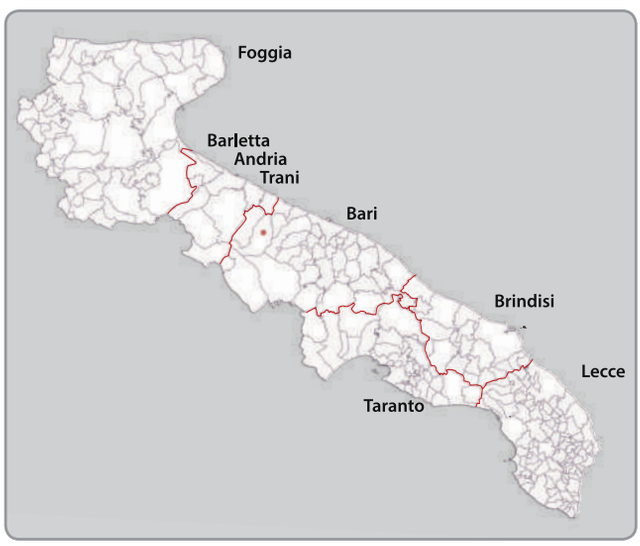




NOCELLA

ORIGINE

Antica varietà del territorio di Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio molto spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma rotonda, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; AA.VV. 1900, Terra di Bari; Marchio M., 1899; Biasco A., 1908; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





OCCHIO ROSSO

ORIGINE

Varietà originaria di Corato (Ba) e in passato diffusa anche ad Andria e Trani. Deve il nome al caratteristico colore rossiccio del mallo nel punto di attacco al peduncolo, da cui Occhio Rosso.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa, guscio mediamente spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marchio M., 1899; Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939; Maldarelli D., 1969; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

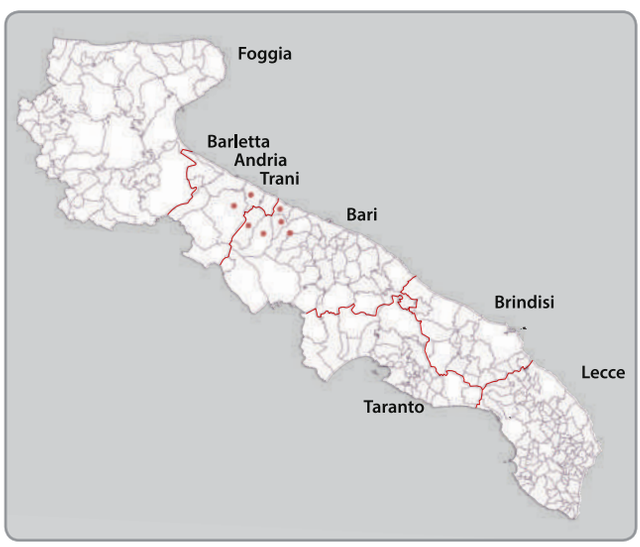




OCCHIOSCURO

ORIGINE

Sconosciuta, è presente nella stessa zona di origine dell'Occhiorosso, con cui non ha caratteristiche in comune. Gli agricoltori con questo nome volevano differenziarla per il colore scuro del guscio.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata mediamente aperta.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi e con peluria moderata sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013.





PADULA DI RUVO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel territorio di Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Medio-grande, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma cordata, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.
Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.
Mandorla piccola, allungata, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.
Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Donno G., 1966; Godini A. *et al.*, 1992; Godini A., 1996; Trotta L. *et al.*, 2013.

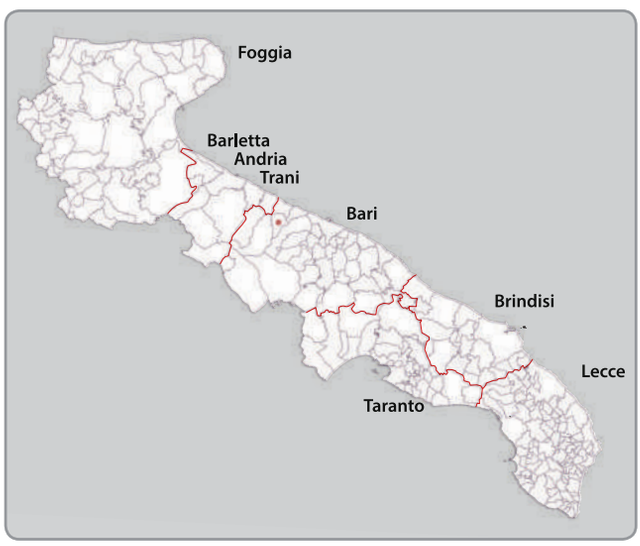




PADULA DI TERLIZZI

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel territorio di Terlizzi (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla molto grande, allungata, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore amaro.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Donno G., 1966; Godini A. *et al.*, 1992.

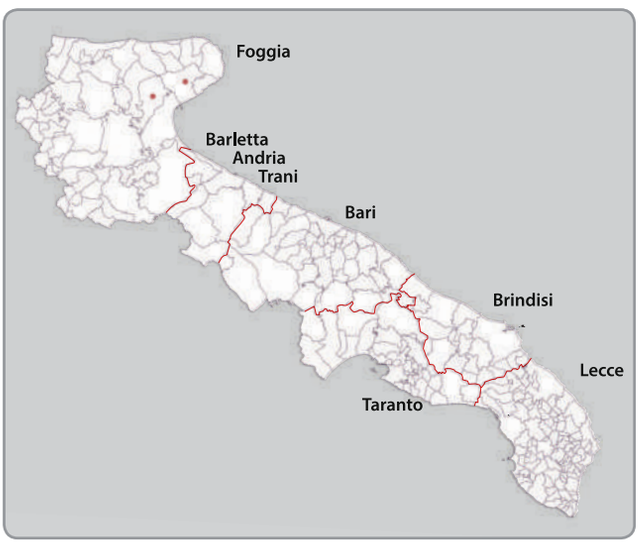




PAPPAMUCCO

ORIGINE

Varietà tipica della zona di Monte S. Angelo dove era diffusa, insieme alla varietà Rizzo, oggi quasi scomparsa.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.
Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.
Guscio spesso con densità moderata di pori.
Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone chiaro, rugosi, sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

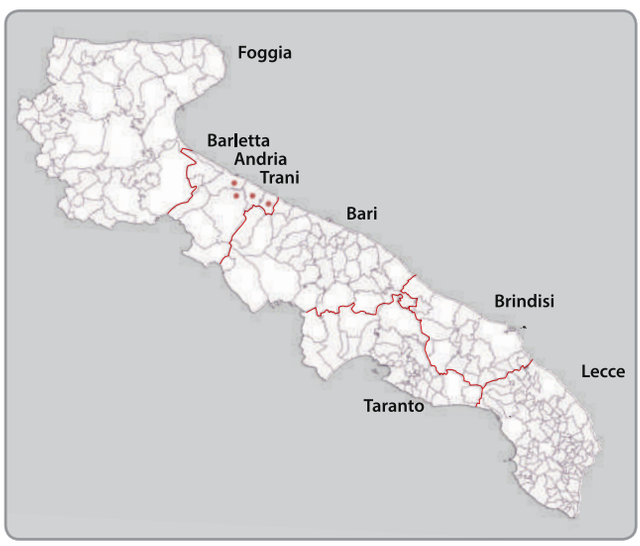




PASOLA

ORIGINE

Sconosciuta, originaria della provincia di Barletta-Andria-Trani.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi scarsi.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A. *et al.*, 1992.





ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nell'agro di Casamassima (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio-piccolo.
Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.
Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.
Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.
Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pastore R., 1934; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Godini A.,

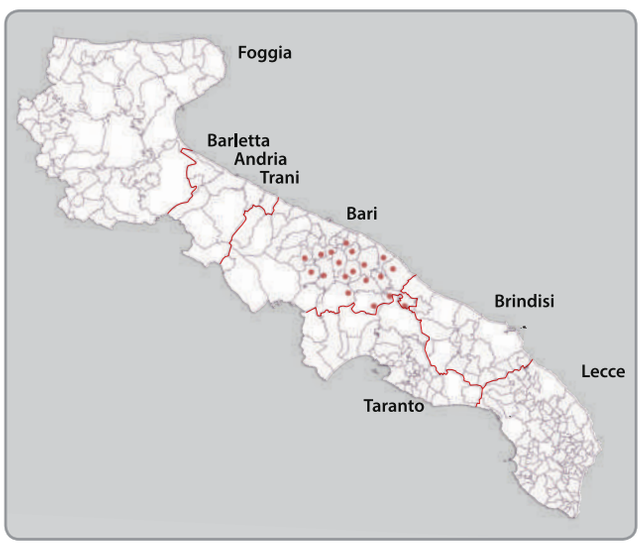




PEPPARUDDA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel sud-est della provincia di Bari.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Piccolo.

Forma rotonda, di colore marrone chiaro, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso di pori. Semi doppi assenti.

Mandorla molto piccola, rotonda, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S., 1967; Reina A. *et al.*, 1986; Godini A. e Palasciano M., 1990.





PEPPINO LELLA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nei territori dei comuni di Acquaviva delle Fonti (Ba), Santeramo (Ba) e Gioia del Colle (Ba).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata, corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga, di colore marrone molto scuro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.
Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Godini A., 1977; Casella G., 1978.

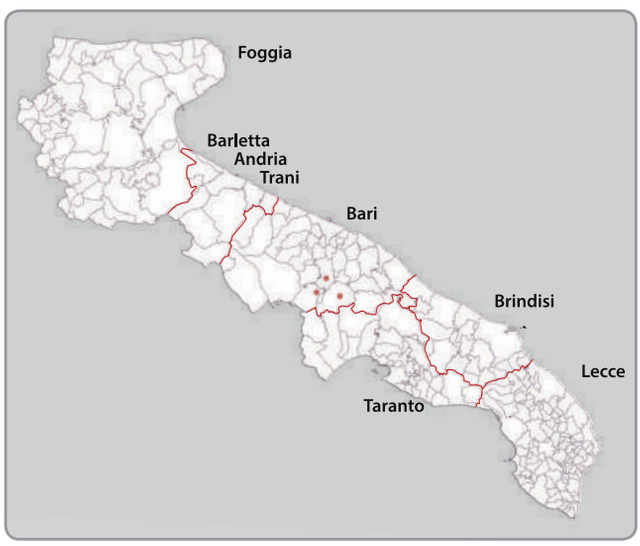




PIANGENTE

ORIGINE

Varietà del territorio di Gioia del Colle, così chiamata perché ha la chioma prostrata.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità scarsa di pori.

Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





PIGNATIDDE

ORIGINE

Sconosciuta, originaria dell'agro di Grumo Appula (Ba). Sinonimi Pignatello, Pignatelli.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.
Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.
Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967; Reina A. *et al.*, 1986.

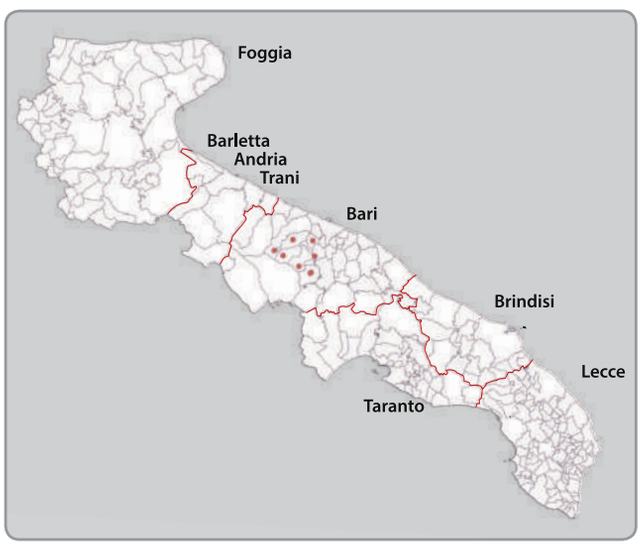




PISCIACALZE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa nell'agro dei comuni di Toritto (Ba), Grumo Appula (Ba) e Sannicandro di Bari (Ba). Sinonimo Piscalze.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, di colore marrone scuro, sutura dorsale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla media, rotonda, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Reina A. *et al.*, 1986.

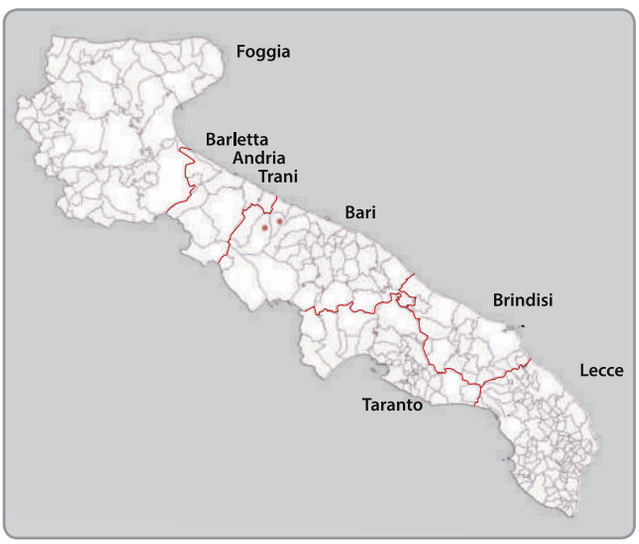




PIZZO ANTONIO

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa nel nord-ovest barese (Terlizzi). Sinonimi Pizzuantonio, Pizzulantonio, Appagu Amara.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, rosa. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, di colore marrone scuro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla grande, allungata, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore amaro.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Godini A. *et al.*, 1992.

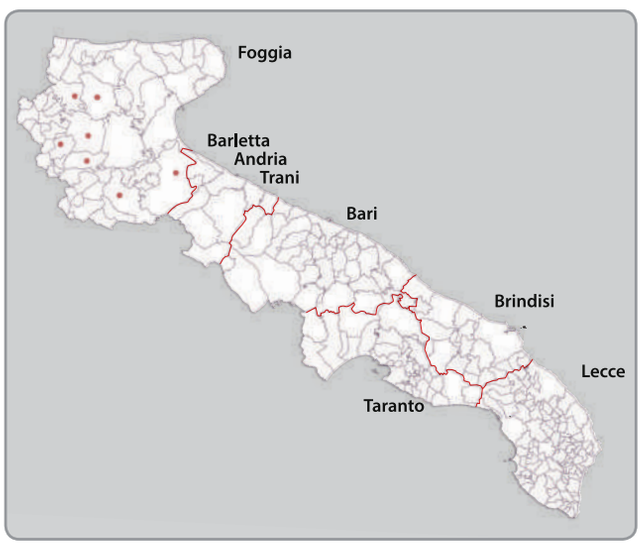




PIZZUTELLA

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa in provincia di Foggia (Cerignola).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Grande, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma oblunga, di colore marrone chiaro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla media, allungata, con tegumento marrone chiaro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939.





PRIMICERIO

ORIGINE

Varietà antica originatasi probabilmente ne comune di Montrone (ora Adelfia), nella proprietà di un prelato di cui conserva ancora il nome. In molti comuni è chiamata col nome Montrone, ma non va certamente confusa con l'autentica Montrone.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura molto precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone scuro, sutura ventrale chiuso.

Guscio spesso con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, quasi lisci, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV. 1900, Terra di Bari; Pastore R., 1932; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

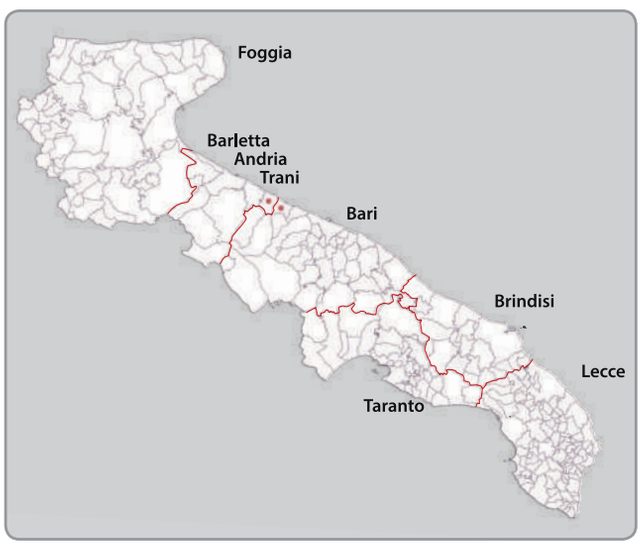




PUTIGNANO

ORIGINE

Vecchia varietà che porta il nome di chi l'ha introdotta nel territorio di Molfetta.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus molto assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma allungata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Biasco A., 1908; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





ORIGINE

Semenzale ottenuto dalla varietà Riviezzo, di cui ha molti caratteri. Rispetto ad essa è più produttiva ma meno resistente alla monilia. Prende il nome dal soprannome dell'agricoltore che l'ha diffusa.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.





RACHELE

ORIGINE

Sconosciuta, probabilmente proveniente dall'agro di Barletta è tra le più antiche e diffuse in Puglia.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale aperta.

Guscio spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV., 1900; Biasco A., 1908; Vivarelli L. e Marchio M., 1920; Pastore R., 1934; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1977.





RANA COMUNE

ORIGINE

Sconosciuta, storicamente diffusa in provincia di Bari nel triangolo che formano i comuni di Terlizzi, Ruvo di Puglia e Bitonto.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura dorsale aperta.

Guscio spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1975.

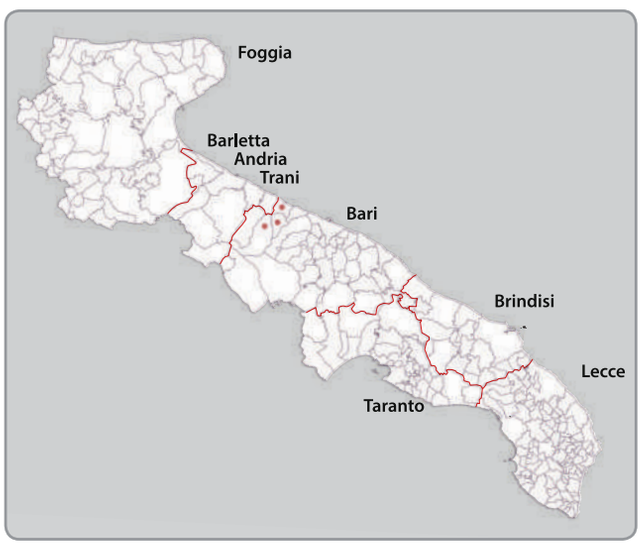




RANA GENTILE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nell'agro di Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla piccola, allungata, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Del Gaudio S., 1967.





REALE

ORIGINE

Varietà introdotta nel territorio di Castellana agli inizi del 900 da un agricoltore dello stesso nome che la importò dalla Nepeta, contrada Marchione. È chiamata anche 'La Torre' perché l'agricoltore omonimo contribuì a diffonderla.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.
Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.
Guscio spesso con densità media di pori.
Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.
Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

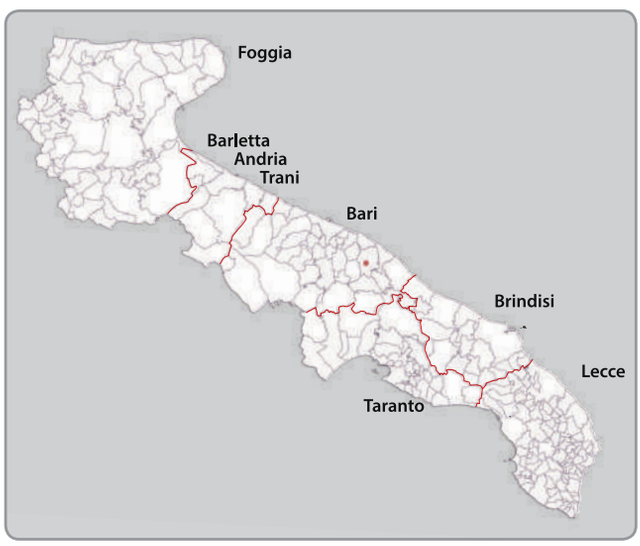




REGINA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente in agro di Conversano (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, densamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla media, allungata, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi e la forma del seme.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A., 1977b.





RIVIEZZO

ORIGINE

Varietà tipica della zona di Ceglie Messapica, dove è conosciuta come Riviezzo, dal soprannome dell'agricoltore che l'ha diffusa sul territorio dalla contrada Guarini. Da lì si è diffusa anche nei comuni limitrofi dove è conosciuta come Mandorla Cegliese. Rientra nel disciplinare di produzione del Presidio Slow food Biscotto di Ceglie Messapica, tipico prodotto dolciario a base di pasta di mandorla.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale mediamente aperta.

Guscio mediamente spesso, semiduro con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medio-grandi, forma ellittico allargata, tegumenti marrone chiaro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima-seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D. *et al.* 1996; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.





SAN GIUSEPPE

ORIGINE

Varietà presente a Ceglie Messapica (Br), diffusa da un agricoltore con questo soprannome. Ci sono in Puglia diversi casi di omonimia.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso, duro, con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma allungata, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.

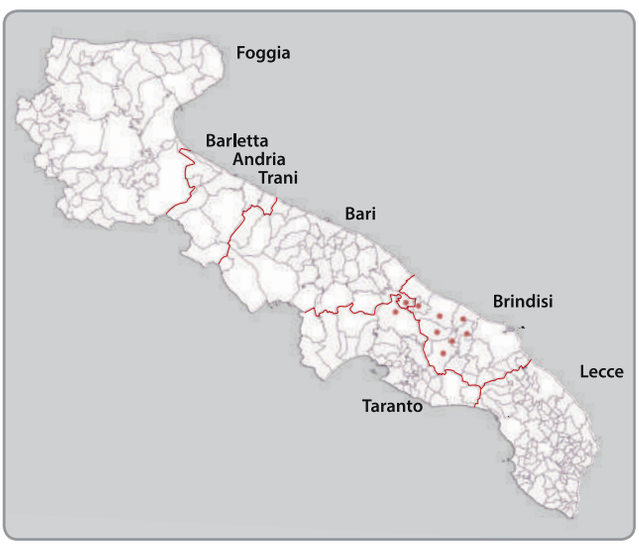




SANNICANDRO

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa principalmente in provincia di Brindisi, in particolare nelle zone di Ostuni, Carovigno, S. Vito dei Normanni e Ceglie Messapica. Sinonimi Senacante, Sandricana, Tondina Ostunese.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, molto duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla piccola, rotonda, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità, l'assenza di semi doppi e la forma e la dimensioni dei semi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Arnese F., 1934; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Godini A., 1977; Godini A. e Palasciano M., 1990; Pellegrino N., 2001.





SANT'ANNA

ORIGINE

Varietà mollese presente nella zona di Ceglie Messapica (Br), prende il nome dall'epoca di schiusura del mallo che avviene proprio nel periodo della festività di S.Anna (26 Luglio).



ALBERO

Di scarso vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura molto precoce.

FRUTTO

Piccolo.

Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale aperta.

Guscio sottile, semitenero, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medio-piccole, forma ellittico allargata, tegumenti marrone chiaro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la maturazione molto precoce.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013.





ORIGINE

Sconosciuta, originaria della provincia di Bari.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta

FIORE

Petali ellittico-allungati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma oblunga, di colore marrone scuro, sutura ventrale chiusa.
Guscio mediamente spesso, molto duro, densamente poroso. Semi doppi scarsi.
Mandorla piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore amaro.
Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva, l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Godini A. *et al.*, 1992.

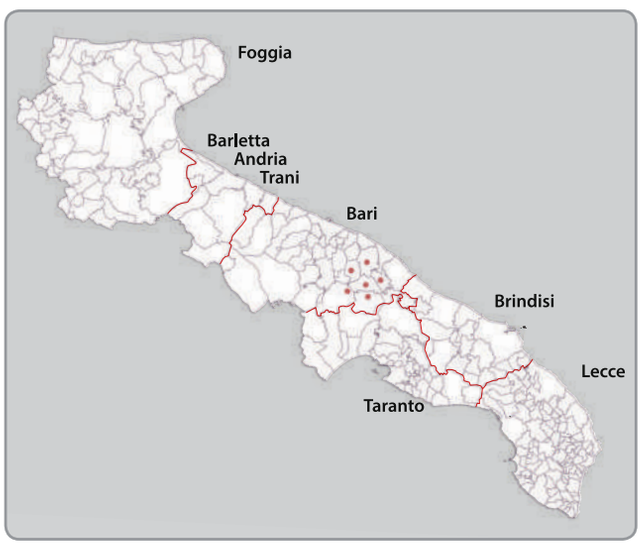




SANTO PADRE

ORIGINE

Varietà originaria di Turi (Ba) e presente anche in altri paesi del sud est barese.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta, con angolo apicale stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio, glandole fogliari presenti.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata mediamente aperta.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi e con peluria moderata, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939;





ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nell'agro dei comuni di Trinitapoli, San Ferdinando e Trani.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio sottile, duro, con incisioni lineari. Semi doppi assenti.

Mandorla molto piccola, allungata, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi e la forma dei semi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV, 1900; Biasco A., 1908; Vivarelli L. e Marchio M., 1920; Pastore R., 1934; Fanelli L., 1939; Casella G., 1978.

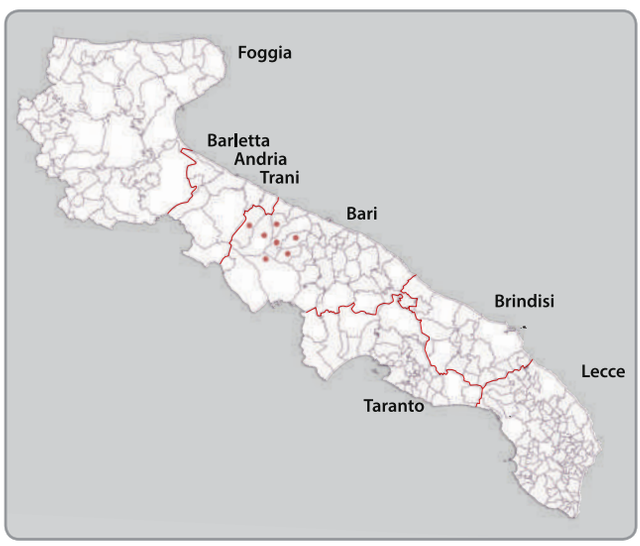




SCAGLIONE

ORIGINE

Varietà in passato diffusa a Ruvo di Puglia (Ba) e paesi limitrofi.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente aperto.

FOGLIA

Medio-grande, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia. Autofertile.

FRUTTO

Grande.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso, molto duro con elevata densità di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Pace N., 1997.





SCIACALLO

ORIGINE

Varietà presente nella zona di Ceglie Messapica, ottenuta da semenzale da un agricoltore con questo soprannome, il quale l'ha diffusa anche nei territori limitrofi.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone chiaro, sutura ventrale aperta.

Guscio spesso, duro, con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi e la fioritura tardiva.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.

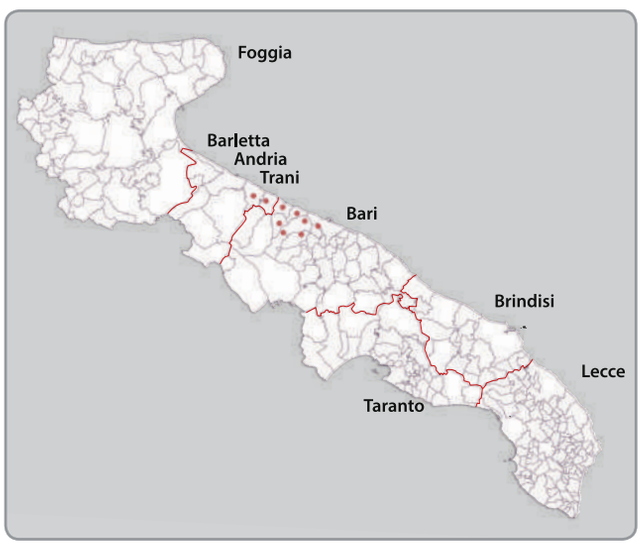




SCORZA VERDE

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel nord-est barese.



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.

Mandorla media**, e**llittica, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

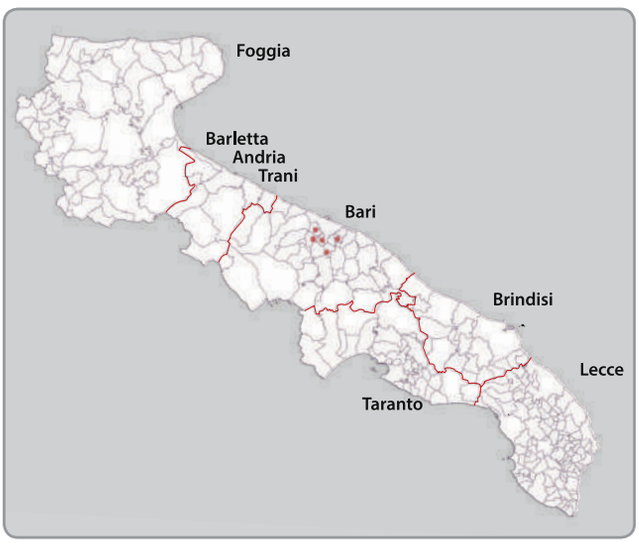
Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1977.





ORIGINE

Denominata anche 'Del Prete' perché ottenuta da seme in proprietà del Rev. Don Antonio Panarelli.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone chiaro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D. *et al.*, 1996.





SENZIO

ORIGINE

Varietà in passato diffusa a Ruvo di Puglia (Ba) e paesi limitrofi. Sinonimo Pastanedda a Bitonto.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta, con angolo apicale stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio, glandole fogliari presenti.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata mediamente aperta.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi e con peluria moderata, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997.





SEPPE D'AMICO

ORIGINE

Varietà mollese, molto antica, presente a Ceglie Messapica (Br). Per la sua vigoria e resistenza, dai suoi semi venivano ricavati semenzali da utilizzare come portainnesti, da far germinare direttamente a dimora senza trapianti successivi.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone molto chiaro, sutura ventrale aperta.

Guscio sottile, semitenero con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni grandi, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.

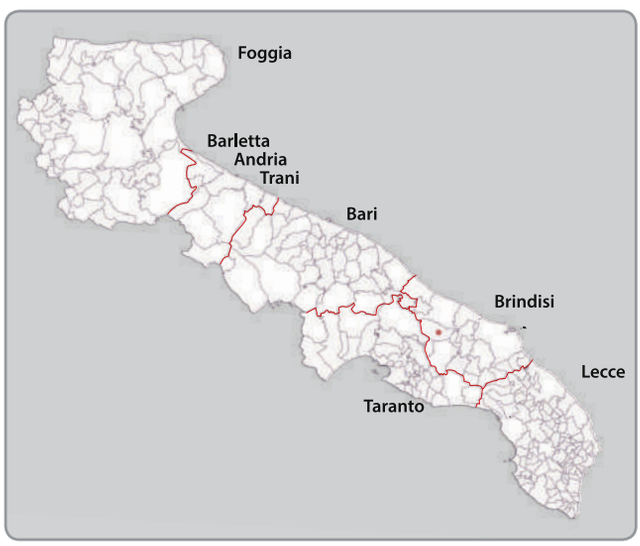




SPACCACARNALE

ORIGINE

Vecchissima varietà della zona di Ceglie Messapica (Br), simile alla Catuccia. Era una delle cultivar più diffuse della zona, sostituita in parte successivamente dalla Riviezzo, per la fioritura precoce.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus procumbente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, rosa chiaro. Epoca di fioritura medio-precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone medio, sutura ventrale aperta.

Guscio spesso, duro, con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore molto dolce.

Epoca di maturazione terza decade di agosto-prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità. Potrebbe essere destinata alla produzione di praline.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Trotta L. *et al.*, 2013; Suma F. e Venerito P., 2013; Minonne F., 2017.





STRAZZASACCHI

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nei territori di Barletta.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Piccolo.

Forma cordata, di colore marrone, sutura ventrale aperta.

Guscio sottile, duro, moderatamente poroso. Semi doppi assenti.

Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'assenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

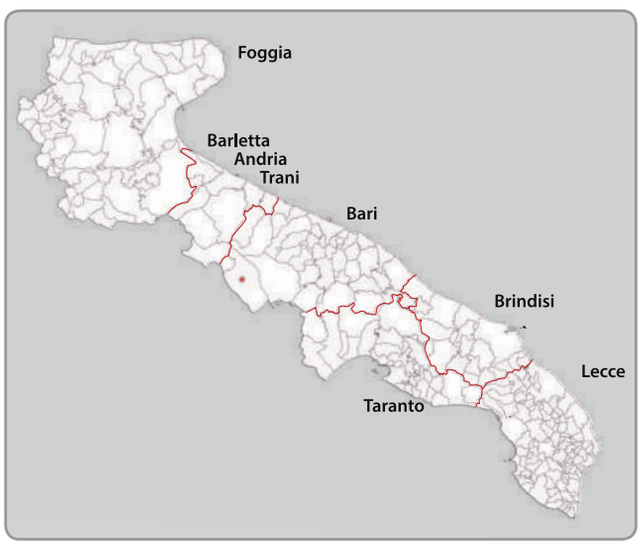
Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L. 1939.





ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nei comprensori di Gravina di Puglia (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus molto espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura ventrale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla media**,** ellittica, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Del Gaudio S., 1967; Reina A. *et al.*, 1986.





TRIANELLA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nel nord barese ed in provincia di Foggia.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Grande.

Forma cordata, di colore marrone scuro, sutura dorsale aperta.

Guscio mediamente spesso, duro, con incisioni lineari. Semi doppi scarsi.

Mandorla grande, allungata, con tegumento marrone, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e la bassa incidenza di semi doppi. I semi sono impiegati nell'industria dei confetti.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biasco A., 1908; Fanelli L., 1939; Di Prima S., 1962; Godini A. e Palasciano M., 1990.

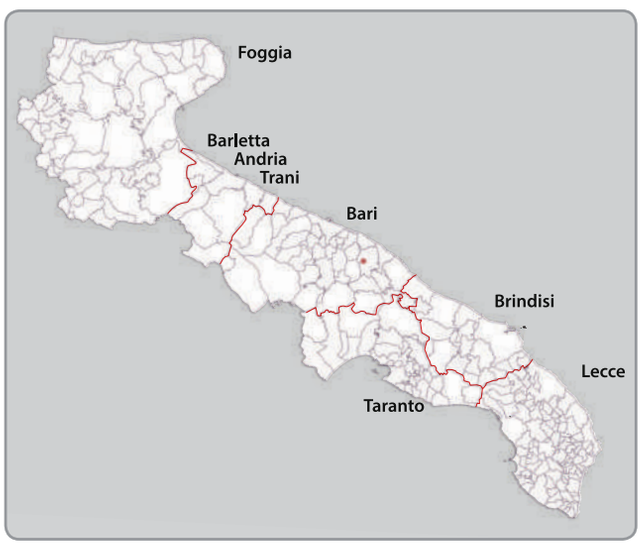




TROIA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente in agro di Conversano (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus leggermente espanso.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-piccolo.
Forma cordata, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.
Guscio sottile, duro, moderatamente poroso. Semi doppi scarsi.
Mandorla molto piccola, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Di Prima S., 1962.





TUONO

ORIGINE

Sconosciuta, originaria dell'agro di Trinitapoli si è successivamente diffusa in tutti i principali areali mandorlicoli della Puglia. Sinonimi Truono, Troito.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali ellittico-allungati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio-grande.

Forma oblunga, di colore marrone, sutura dorsale fessurata ma non aperta.

Guscio mediamente spesso, semi-duro, moderatamente poroso. Presenza media di semi doppi.

Mandorla media, ellittica, con tegumento marrone, rugoso, di sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
	●				

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E. e Fanelli L., 1936; Fanelli L., 1939; Pastore R., 1954; Di Prima S., 1962; Del Gaudio S., 1967; Godini A., 1977; Godini A. e Palasciano M., 1990.

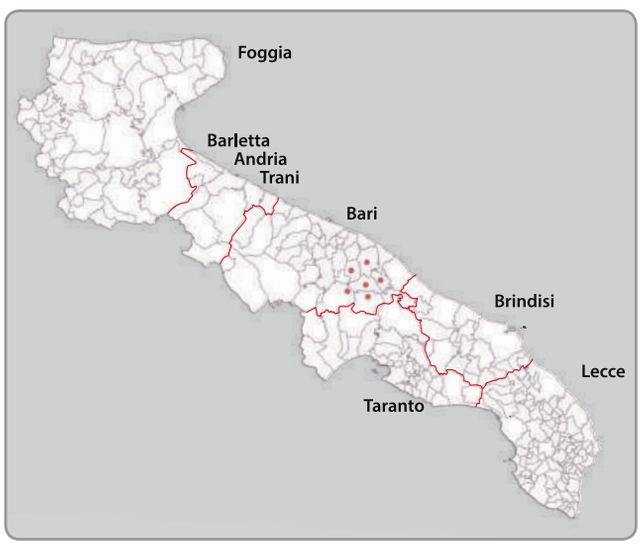




UALANO

ORIGINE

Vecchia varietà presente in alcuni paesi del sud est barese.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone medio-chiaro, sutura dorsale leggermente arcuata mediamente aperta.

Guscio spesso con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939.





VENTURA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente nei territori del sud barese (Acquaviva delle Fonti).



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, bianchi. Epoca di fioritura tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma rotonda, di colore marrone scuro, sutura ventrale aperta.
Guscio mediamente spesso, duro, moderatamente poroso. Semi doppi elevati.
Mandorla grande, ellittica, con tegumento marrone scuro, rugoso, di sapore dolce.
Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la fioritura tardiva e l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1986; Godini A. e Palasciano M., 1990.

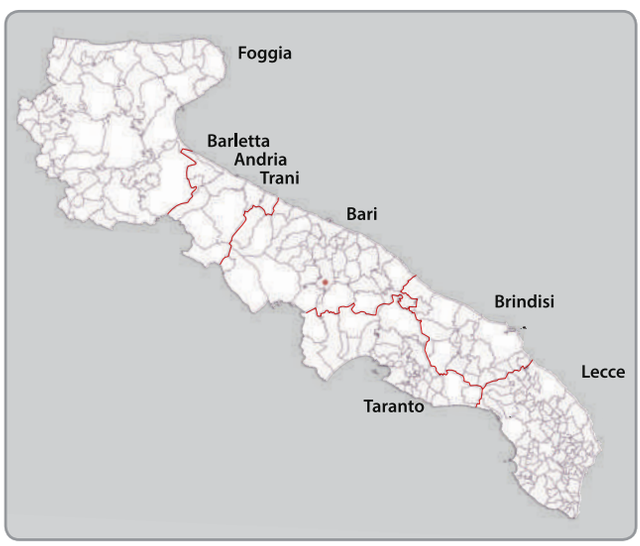




VISCARDA

ORIGINE

Si è originata verso la fine dell'Ottocento da un seme nato in proprietà Viscardi in agro di Acquaviva delle Fonti (Ba).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Lanceolata corta e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.

Guscio mediamente spesso con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; De Giorgio D. *et al.*, 1996.





ZANZANIDDE

ORIGINE

Varietà tipica di alcuni paesi del sud est barese come Putignano, Castellana Grotte, Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e stretta.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva. Autofertile.

FRUTTO

Medio.
Forma ovata, colore marrone medio, sutura ventrale chiusa.
Guscio spesso con densità moderata di pori.
Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.
Epoca di maturazione seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

De Giorgio D. *et al.*, 1996; Pellegrino N., 2001.

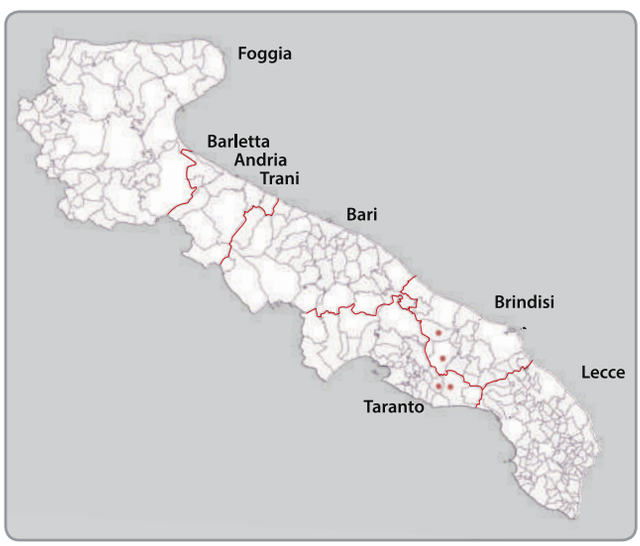




ZIA ANNA

ORIGINE

Varietà mollese ottenuta da semenzale in agro di Ceglie Messapica (Br), dove era apprezzata per la tenerezza del guscio e la precocità della schiusura del mallo. E' anche occasionalmente presente nei territori di Francavilla Fontana (Br) e Manduria (Ta).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus leggermente aperto.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura molto precoce. Autofertile.

FRUTTO

Medio.

Forma cordata, colore marrone scuro, sutura ventrale aperta.

Guscio molto sottile, tenero, con densità media di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma ellittica, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione terza decade di luglio-prima di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.





ZIN ZIN

ORIGINE

È stata coltivata per la prima volta dal signor Vincenzo Del Medico, alias Zinzin di Triggiano che la ottenne da seme.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, rosa. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio.

Forma ovata, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso con densità moderata di pori.

Mandorla di dimensioni medie**,** forma ellittica, tegumenti marrone medio, rugosi, sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità e la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Fanelli L., 1939; Pellegrino N., 2001; Scorcia C., 1967; De Giorgio D. *et al.*, 1996.

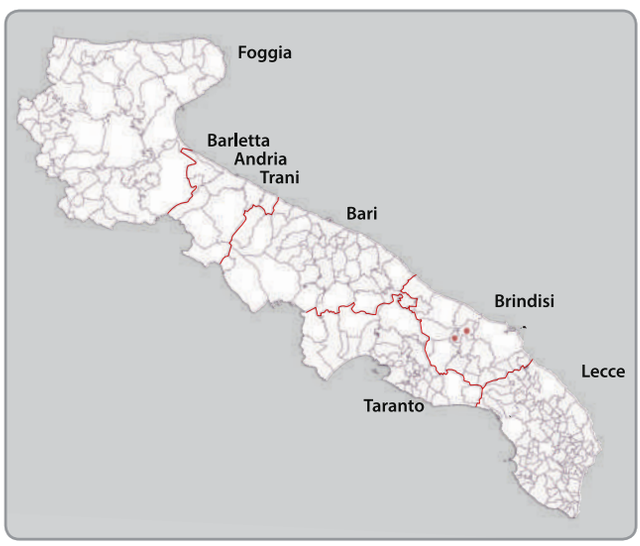




ZIO ROCCO

ORIGINE

Semenzale ottenuto in agro di San Michele Salentino (Br) da un agricoltore che era così chiamato e ha diffuso ai vicini della contrada Cotogni.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, lanceolata lunga e larga.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio.

Forma rotonda, colore marrone chiaro, sutura ventrale chiusa.

Guscio spesso, duro, con densità elevata di pori.

Mandorla di dimensioni medie, forma arrotondata, tegumenti marrone scuro, rugosi, sapore mediamente dolce.

Epoca di maturazione seconda-terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●			

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per l'autofertilità.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F. e Venerito P., 2013.





ZOCCOLA

ORIGINE

Sconosciuta, diffusa storicamente in agro di Ruvo di Puglia (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Piccola, lanceolata corta e stretta.

FIORE

Petali arrotondati, rosa chiaro. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Medio-piccolo.

Forma cordata, di colore marrone chiaro, sutura dorsale chiusa.

Guscio mediamente spesso, duro, con incisioni lineari. Semi doppi scarsi.

Mandorla molto piccola, allungata, con tegumento marrone scuro, quasi liscio, di sapore dolce.

Epoca di maturazione prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Interessante per la bassa incidenza di semi doppi.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A. *et al.*, 1986.







MELO

Melo

Il Melo è una delle piante di più antica coltivazione. Le varietà coltivate appartengono alla specie *Malus x domestica* Borkh; il genere *Malus* appartiene alla famiglia delle *Rosacee*, sottofamiglia *Pomoidee*.

La regione geografica di origine del melo è il Turkestan occidentale, in un territorio che comprende il Kazakistan al confine con la Cina, il Turkmenistan, l'Uzbekistan, il Tagikistan, il Kirghizistan. Nel Kazakistan si trova, nei pressi della capitale Almaty (*Alma Ata* cioè luogo dei meli), la residua foresta dei meli del Tien Shan, residua di un insediamento fitogeologico del Terziario. I meli presenti in questa foresta appartengono alla specie *Malus sieversii*, considerata la specie progenitrice del melo coltivato (A.A.V.V., 2016 e Barbera, 2016).

Albero biblico e carico di molti simbolismi, il frutto è stato da sempre associato alla bellezza e allo splendore della natura, prima che alla sua utilità alimentare.

Tracce di frutti di melo sono stati ritrovati in Europa negli insediamenti del Neolitico anche se appartenenti alla specie *Malus sylvestris*.

Era noto ai popoli della Mesopotamia, della Grecia e dell'Impero Romano, mentre pare che fosse sconosciuto agli Egizi. Grazie alle conquiste dell'Impero Romano giunse in Occidente e da qui, in tutta l'Europa continentale. Nel Medioevo, i contadini e i monaci di tutta Europa producevano numerose qualità di mele, che sarebbero poi state alla base di un'attivissima selezione in epoca Rinascimentale.

Il Melo è un albero alto fino a 15 m con chioma











svasata, che con l'età si apre sempre di più fino ad avere, in alcune varietà, i rami pendenti. Il fusto è eretto, liscio, ricoperto di una corteccia grigiastra, scagliosa e rugosa nelle parti vecchie. I giovani germogli sono rosso bruni, coperti da una leggera peluria mentre quelli adulti sono più scuri. La corteccia è cosparsa di lenticelle ben visibili, lisce, lucenti. Le foglie sono verde scuro, alterne, ovali o ovali ellittiche, dal margine seghettato o dentato. Il picciolo di solito è corto e spesso e accompagnato da stipule. I fiori sono di colore bianco-rosa, i petali sono grandi, quasi sessili o brevemente peduncolati. Sono ermafroditi, riuniti in una infiorescenza a corimbo, in un numero di 3-7, provviste di una rosetta di foglie alla base. Sono pentameri, i sepali sono persistenti, hanno una ventina di stami e antere gialle.

L'impollinazione è entomofila e le varietà sono in genere autoincompatibili. Il frutto è in realtà un falso frutto detto pomo, che si forma in seguito allo sviluppo del ricettacolo fiorale. Ha diverse forme, secondo le varietà, il peduncolo è più o meno breve, inserito sempre in una cavità. L'epidermide assume un colore di fondo che va dal verde al giallo, il sovraccolore va dal rosa pallido al rosso intenso molto carico, assumendo tipologie diverse.

In alcune zone dei Monti Dauni e del Gargano è abbastanza comune il *Malus sylvestris* Miller, ovvero il melo selvatico, dai frutti piccoli e aciduli, utilizzato anche come portainnesto. I pastori garganici chiamano questi frutti col nome di *Melaini gentili* o *Melazzi* sui Monti Dauni, alcuni con frutti particolarmente interessanti su un piano morfologico e sensoriale.

La presenza della coltura Melo in Puglia è concentrata soprattutto in alcune territori particolarmente vocati come la zona dei Monti Dauni, dove tuttavia non ci sono molti meleti specializzati. Il patrimonio varietale si presenta molto vario e ricco, ma





legato soprattutto alla presenza della varietà Limoncella, che presenta elevata variabilità clonale con diverse forme dei frutti, su cui stanno puntando alcune piccole realtà locali che hanno cominciato a trasformare e mettere sul mercato dei prodotti molto interessanti quali la composta, la purea, i frutti in sciroppo, l'aceto, il rosolio. La zona di maggiore presenza è quella dei Monti Dauni Meridionali, a confine con la provincia di Avellino, in paesi come Orsara di Puglia, Panni, Monteleone di Puglia, Bovino, Accadia e Deliceto. Tuttavia ci sono delle varietà che sono presenti in tutta la Regione come la Mela di San Giovanni o anche la Maggiatica, che presentano la particolarità di maturare agli inizi dell'estate. In alcuni paesi inoltre sono presenti delle tradizioni molto particolari legate ad alcune di queste varietà. A Serracapriola (Fg) ad esempio la varietà Gaetanella, che si conserva molto bene per tutto l'inverno viene usata per profumare i corredi delle giovani donne dato il suo aroma molto delicato e piacevole.











Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO			
			
ASSURGENTE/ERETTO	ESPANSO	PENDULO / RICADENTE	PIANGENTE

FORMA DEL FRUTTO						
						
CILINDRO AMPIO	CONICO	OVOIDALE	CILINDRICO	ELLITTICO	GLOBOSO	OBLOIDE

AGOSTINELLA

ORIGINE

Di origine campana da cui si è diffusa nelle Regioni limitrofe, rappresenta una varietà a maturazione estiva conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni Meridionali a confine con la provincia di Avellino come Orsara di Puglia, Faeto, Accadia. E' citata, come altre varietà di seguito descritte, nel trattato *"Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli"* di Gasparrini del 1845 che descriveva le attività agricole presenti in quell'epoca nelle province del Regno.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine crenato, picciolo medio.



FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 60- 80 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso marezzato fino al 60% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità calicina, lenticelle grandi.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa.
Seme medio, ovoidale, colore bruno scuro.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la terza decade di agosto e la seconda di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

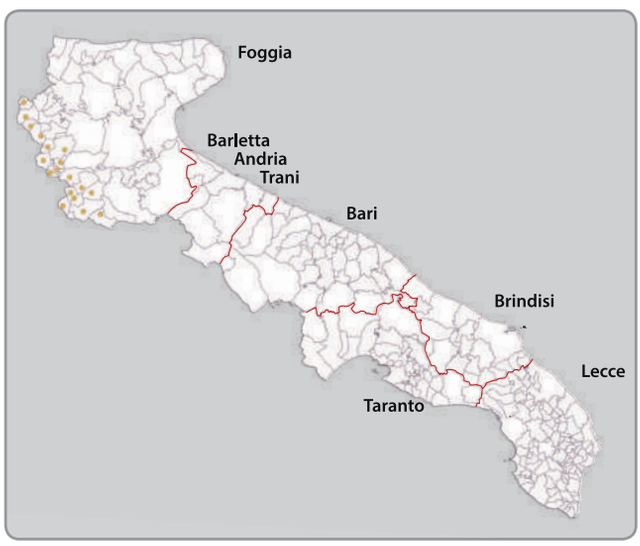
Gasparrini G., 1845; Tanno M., 2014



ANNURCA

ORIGINE

Antichissima cultivar di origine campana, descritta anche da Plinio il Vecchio, è presente in Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni, tuttavia sono presenti anche cloni in altre zone della Regione dove è semplicemente chiamata "Mela Rossa".



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 80- 100 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali appiattiti.
Buccia cerosa, colore giallo, sovraccolore rosso intenso uniforme fino al 100% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo corto e spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura friabile, mediamente succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno scuro.
Sapore dolce.
Maturazione tra la terza decade di agosto e la seconda di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Molon G., 1901; Del Giudice R., 1916; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Baldini E. e Sansavini S., 1967; Tanno M., 2014.





APPIA

ORIGINE
Di origine campana o molisana, una leggenda dice che sia stata introdotta dall'imperatore romano Appio Calaudio. Rappresenta una varietà conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni Meridionali a confine con la provincia di Avellino come Orsara di Puglia, Faeto, Accadia.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 100- 150 g) forma tronco-conico largo, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il peduncolo, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali eretti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosa rosso sfumato fino al 40% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità peduncolare, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo di medie dimensioni e spessore.
Polpa di colore bianco, tessitura friabile, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovoidale, colore bruno scuro.
Sapore dolce.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Gasparrini G., 1845; Tanno M., 2014.

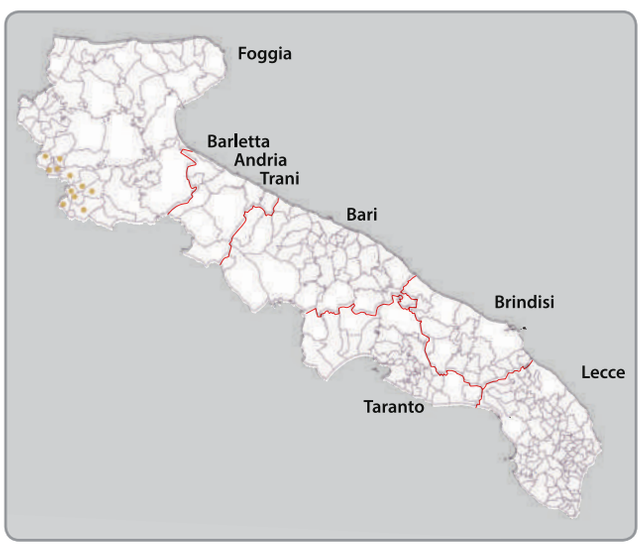




CHIANELLA

ORIGINE

Di origine campana da cui si è diffusa nelle Regioni limitrofe, rappresenta una varietà conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni Meridionali a confine con la provincia di Avellino come Orsara di Puglia e Castelluccio Valmaggiore. Era molto apprezzata in quanto si presta molto bene alla conservazione invernale conservando i profumi e le ottime qualità organolettiche. Era anche consumata cotta.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.



FRUTTO

Medio grande (peso medio 200 g) forma rettangolare, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore uniforme rosso intenso dal 60-80% della superficie, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità peduncolare, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo di media lunghezza e spessore.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, soda e succosa.
Seme medio, ovoidale, colore bruno scuro.
Sapore acidulo aromatico.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-alta produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G. 1845; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Vitellozzi F. *et al.*, 2003; Tanno M., 2014.



CUCUZZARA

ORIGINE
Di origine campana da cui si è diffusa nelle Regioni limitrofe, rappresenta una varietà conosciuta in molti comuni dei Monti Dauni sia Settentrionali che meridionali a confine con la Campania e il Molise. Il suo nome è dovuto alla caratteristica forma che ricorda quella di una zucca, ma anche alle sue dimensioni.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Grande (peso medio 140- 160 g) forma rettangolare, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura media cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia ruvida, colore verde-giallo, sovraccolore rosa fino al 20% della superficie del frutto, elevato spessore, rugginosità fino al 50% della superficie del frutto, lenticelle grandi.
Peduncolo corto e spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, mediamente succosa.
Seme grande, ovoidale allungato, colore nero.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la prima di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Gasparrini G., 1845.

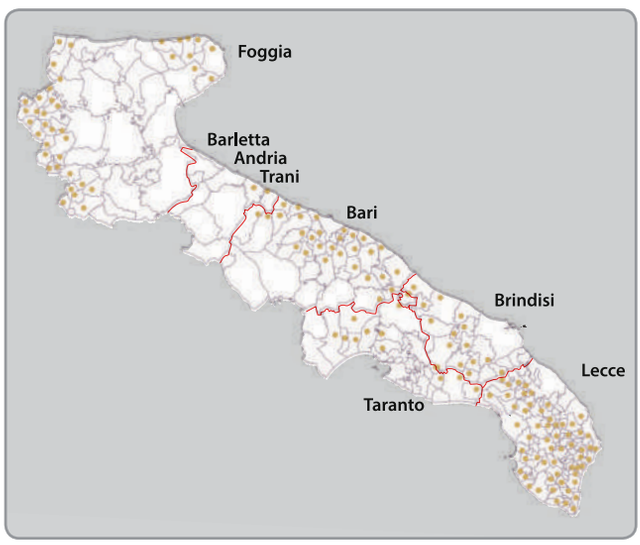




DI MAGGIO

ORIGINE

Sconosciuta, varietà poco diffusa, ma presente in quasi tutta la Regione. Precocissima, è chiamata anche Maggiatica. A Monte S. Angelo sul Gargano, è chiamata anche Mela di S. Antonio, mentre a Vieste semplicemente Muledda.



ALBERO

Di scarsissimo vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale troncato, margine dentato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.



FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 30- 40 g)
Forma sferico-appiattito, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare poco profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle mediamente numerose e piccole.
Peduncolo corto e sottile, curvatura molto lieve, leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore bianco, tessitura media o farinosa, mediamente consistente e succosa.
Seme piccolo, non sviluppato, ovoidale allungato, colore bianco.
Mediamente saporita, aromatica e dolce.
Acidità medio-alta.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-scarsa produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Minonne F., 2007; Biscotti N. e Biondi E., 2008; Biscotti *et al.*, 2010; Mennone C. e Imperatrice A., 2014.



GAETANELLA

ORIGINE
Sconosciuta, è diffusa nel Comune di Serracapriola, dove era conservata per gran parte dell'inverno ed usata anche per la profumazione dei corredi delle future spose. E' conosciuto anche un clone denominato localmente Gaetanella "scacchi russi", con delle striature rosso scuro più marcate.



ALBERO
Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA
Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 100-120 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore sul 20% della superficie colore rosso intenso striato, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità calicina, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo corto e mediamente spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa.
Seme medio, ovoidale, colore bruno.
Sapore dolce acidula ed aromatica.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Gasparrini G., 1845.

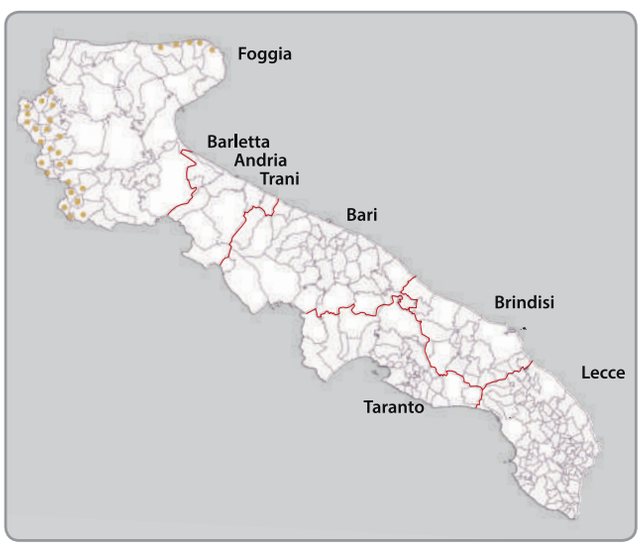




GELATA

ORIGINE

Si tratta di una cultivar molto antica, citata da Gallesio (1817-39), Molon G. (1901). Molto conosciuta in tutto il Sud Italia, in particolare in Sicilia, Abruzzo, Molise e Campania. E' presente in Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, come Motta Montecorvino, Panni, Alberona, Roseto Valfortore, Biccari, ecc. E' presente anche sul Gargano, probabilmente proveniente dal Molise, sulla scia dei legami pastorali tra queste regioni (transumanza). Nell'elenco delle cultivar autoctone italiane sono segnalate almeno sette tipi con il nome di "gelata" o "gelato". Il nome deriva dalla caratteristica vitrescenza della polpa che quando viene sezionata sembra che il frutto abbia subito i danni di una gelata.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.



FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 70- 80 g) forma appiattito, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura debole, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore giallo biancastro, sovraccolore rosso sfumato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità calicina e peduncolare, lenticelle grandi.
Peduncolo corto e mediamente spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, succosa.
Seme medio, ovoidale, colore bruno chiaro.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Gasparrini G. 1845; Molon G., 1901; Pantanelli E., 1929; Breviglieri N. e Solaroli V., 1950; Branzanti S. e Sansavini S., 1964, Biscotti N. e Biondi E., 2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Tanno M., 2014.



GHIACCIATA

ORIGINE

Da non confondere con la Mela Gelata, è presente anche in Basilicata in cui ha probabilmente avuto origine, è presente in maniera sporadica proprio in comuni a confine con questa Regione come Gravina in Puglia, Spinazzola, Minervino Murge e altri comuni dell'area murgiana. La denominazione è probabilmente dovuta alla caratteristica vitrescenza della polpa.



ALBERO

Di medio-scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale troncato, margine dentato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 60- 80 g), forma sferico-conico, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle numerose e piccole.
Peduncolo corto e sottile, curvatura molto lieve, leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore bianco, tessitura media, molto consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore marrone.
Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità alta.
Maturazione tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-scarsa produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1857; Mennone C. e Imperatrice A., 2014.

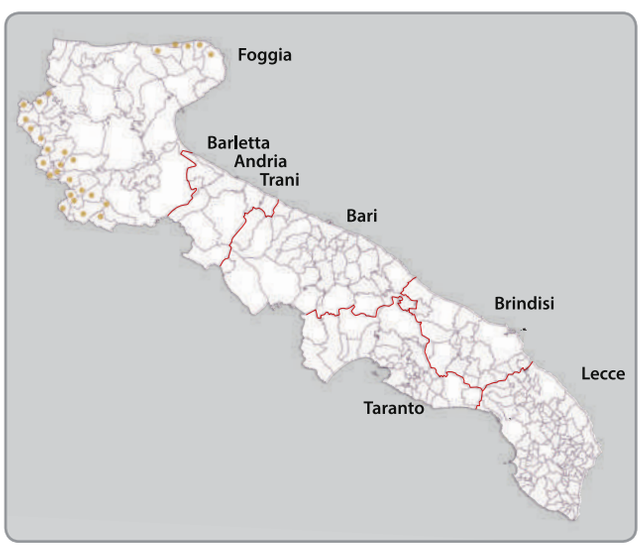




LIMONCELLA

ORIGINE

Antica varietà di origine sconosciuta, molto conosciuta in tutto il Sud Italia, ma anche in Abruzzo, Umbria e soprattutto Molise. E' presente in Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, nei comuni a confine con la provincia di Avellino dove questa cultivar è abbastanza diffusa, come Orsara di Puglia, Panni, Anzano Di Puglia, Monteleone di Puglia, Accadia, Deliceto, Bovino, ecc.. In questi comuni ci sono anche alcune piccole aziende che stanno recuperando la coltivazione di queste mele sia per il mercato fresco, ma anche per la trasformazione. Tale varietà è infatti adatta per la produzione di puree di frutta, succhi, confetture, frutti sciroppati, aceto di mele, data la buona acidità di cui è dotata. E' presente anche sui Monti Dauni settentrionali e sul Gargano.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato.



FIORE

Petali affiancati, rosa intenso. Epoca di fioritura media.

FRUTTO

Medio (peso medio 100-120 g), forma ellissoidale, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali eretti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore a volte presente rosa sfumato, medio spessore, rugginosità fino al 25 % a livello della cavità peduncolare, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo corto e di medio spessore.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto consistente e molto succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Molon G., 1901; Pantanelli E., 1929; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Baldini E. e Sansavini S. 1967; Biscotti N. e Biondi E., 2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Tanno M., 2014.



LIMONCELLA ROSSA

ORIGINE

Clone della Limoncella classica da cui ha avuto origine probabilmente in Val D'Agri, è presente in Puglia negli stessi areali descritti per la Limoncella. La selezione è stata in particolare ritrovata nel comune di Panni (Fg), grazie a un agricoltore che ne ha recuperato la coltivazione.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato.

FIORE

Petali affiancati, rosa intenso. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 80 g), forma conico stretta, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il peduncolo, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde, sovraccolore rosso intenso marezzato su tutta la superficie, medio spessore, rugginosità sino al 25 % a livello della cavità calicina e peduncolare, lenticelle grandi.
Peduncolo lungo e sottile.
Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e succosa.
Seme medio, ovoidale, colore bruno.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Baldini E. e Sansavini S. 1967; Tanno M. 2014.

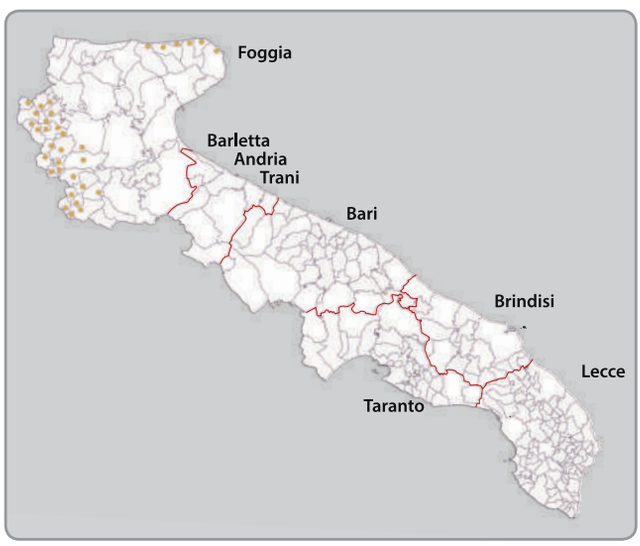




MELA ROSA

ORIGINE

Una delle mele più tradizionalmente diffuse e conosciute nel Subappennino dauno e sul Gargano per le sue peculiari qualità sensoriali e soprattutto per la sua alta conservabilità. Si raccoglievano nel mese di ottobre e si conservavano integre fino a marzo e oltre. Si parla di "Mele rosa" in molti contesti agricoli italiani, diversi casi di omonimia ma altrettanto i casi di tipi da ricondurre a un unico ceppo. Nell'elenco delle cultivar autoctone italiane (CNR, Baldini E. *et al.*ii, 1994) sono segnalate almeno 4 varietà con il nome di "Mela rosa" (Nuoro, Vicenza, Benevento, Rieti, Pescara). Mele rosa abbastanza note sono quelle dell'Appennino tra Umbria, Marche e Romagna, si tratta di popolazioni molto antiche che risalgono alla prima metà '300 come è testimoniabile nelle Marche. In questa regione è stata da qualche tempo recuperata e valorizzata (Mela rosa dei Monti Sibillini) su un piano agronomico e commerciale (D. Neri, 2002). Stesse operazioni di recupero sono state condotte in Molise (D. Neri, 2001).





ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici arrotondati, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 80-100 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore giallo verde, sovraccolore rosa uniforme dal 21 al 40% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle grandi.
Peduncolo corto e spesso.
Polpa di colore bianco, soda, mediamente succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno scuro.
Sapore dolce.
Maturazione tra la prima e la terza decade di ottobre.

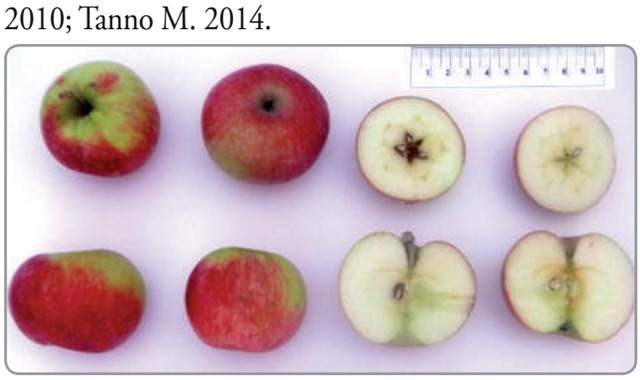
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

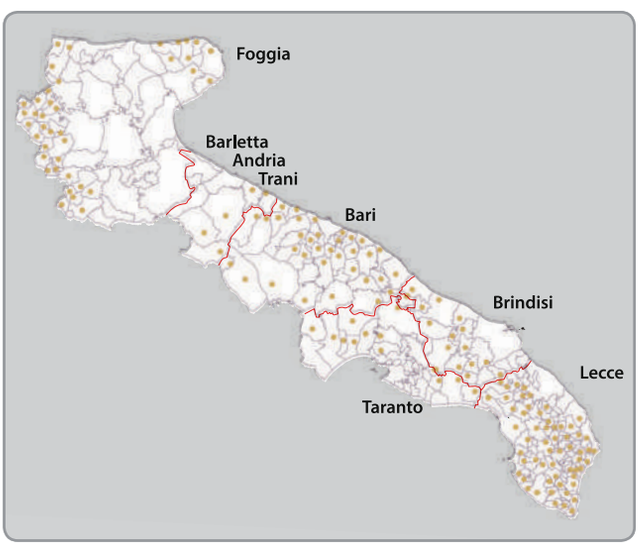
Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Bonomi *et al.*, 1998; Biscotti N. e Biondi E., 2008; Biscotti *et al.*, 2010; Tanno M. 2014.



SAN GIOVANNI

ORIGINE

Con il termine San Giovanni sono indicate in molte zone della Puglia mele precoci estive, descritte in molte opere anche in altre Regioni, ma evidentemente diverse in quanto in Toscana ed Emilia Romagna con tale nome si identifica una varietà completamente diversa. In alcune zone della Puglia (quelle costiere) è anche denominata Mela di Sant'Antonio, in quanto matura un po' prima rispetto alle zone collinari interne. In Valle d'Itria è anche denominato Melo Grasta, nome dialettale di vaso, a causa dello scarso vigore della pianta. E' molto conosciuto dai Monti Dauni, al Gargano, fino al Salento dove rappresenta forse l'unica mela autoctona presente.



ALBERO

Di scarsissimo vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice appuntito, angolo basale appuntito, margine seghettato, picciolo piccolo.



FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 40 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo medio-lungo e sottile.
Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e mediamente succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bruno chiaro.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-scarsa produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Minonne F., 2007.



SANGUIGNA

ORIGINE

Le mele sanguigne hanno origine molto remota e sono presenti in molte Regioni italiane.
In Puglia si possono ritrovare piante sparse soprattutto nella fascia murgiana meridionale.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici arrotondati, rosa scuro. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 80- 100 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare profonda, cavità calicina profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore rosso vinoso, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle grandi.
Peduncolo corto e spesso.
Polpa di colore bianco con ampie zone marcate di rosso soprattutto nella zona esterna, soda, mediamente succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno scuro.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la terza decade di agosto e la seconda di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Marmocchi F. G., 1844; Dalla Ragione I. e L., 2006; Tanno M., 2014.





SAN NICOLA

ORIGINE

Di origine campana da cui si è diffusa nelle Regioni limitrofe, rappresenta una varietà conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni a confine con la province di Benevento e di Campobasso come San Marco La Catola, Celenza Valfortore e Carlantino.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale troncato, margine dentato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.



FRUTTO

Medio (peso medio 100- 140 g), forma sferico-conico, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle numerose e piccole.
Peduncolo corto e sottile, curvatura molto lieve, leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore bianco, tessitura media, molto consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore marrone.
Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità alta.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-alta produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Breviglieri N. e Solaroli V., 1950; Baldini E. e Sansavini S., 1967.



SERGENTE

ORIGINE

Di provenienza campana, si è originata propabilmente per mutazione gemmaria della varietà Annurca, a cui si assomiglia per diversi caratteri. Rappresenta una varietà conosciuta soprattutto nei comuni dei Monti Dauni Meridionali a confine con la provincia di Avellino come Orsara di Puglia, Faeto, Accadia. In Molise è anche chiamata Falsa Annurca. Era consumata allo stato fresco oppure cotta.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.



FRUTTO

Medio (peso medio 100- 140 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso striato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità calicina, lenticelle di medie dimensioni.
Peduncolo corto e mediamente spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno scuro.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Breviglieri N. e Solaroli V., 1950; Baldini E. e Sansavini S., 1967; Tanno M., 2014.



VETRO

ORIGINE
Sconosciuta, è presente nei comuni più a Nord della nostra Regione a confine con il Molise come San Paolo di Civitate, Serracapriola e Chieuti. La denominazione è probabilmente dovuta alla caratteristica vitrescenza della polpa.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittico-allargata, con apice appuntito, angolo basale ad angolo retto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ovali, rosa pallido. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 80-100 g) forma sferico-conico, asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda, cavità calicina poco profonda e mediamente spessa a forma di catino, sepali ripiegati.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosa sfumato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25% a livello della cavità peduncolare, lenticelle grandi.
Peduncolo corto e mediamente spesso.
Polpa di colore bianco, tessitura friabile, mediamente succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore bruno scuro.
Sapore dolce acidulo
Maturazione tra la seconda decade di ottobre e la seconda di novembre

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.







MELOGRANO

Melograno

Il melograno è una specie di origine mediorientale, infatti il suo mega-centro primario di origine corrisponde all'areale attualmente occupato da Iran ed Afghanistan. Il melograno era conosciuto ed apprezzato dalle più antiche civiltà quali quelle dei persiani, egizi, arabi, fenici, romani. Dalla zona di origine il melograno si è successivamente diffuso, nel corso dei secoli, nell'area del bacino del Mediterraneo (Turchia, Grecia, Italia, Spagna, Nord Africa), nella zona caucasica (Georgia, Armenia) e nell'Asia centro-orientale (Turkmenistan, India, Cina, Giappone) e più recentemente in Nord e Sud America, Sudafrica ed Australia.

Il melograno, nome scientifico *Punica granatum* L., appartiene all'ordine *Myrtales*, famiglia *Punicaceae*, genere *Punica* e comprende molte varietà e selezioni che differiscono per una serie di caratteri (produzione, dimensione e colore dei frutti, consistenza del seme, etc.). A scopo prettamente ornamentale sono invece utilizzate le diverse varietà afferenti a *Punica granatum var. nana* L., che di solito presentano un'altezza contenuta e fiori molto colorati ed appariscenti.

La coltivazione del melograno è incominciata alcune migliaia di anni fa insieme all'olivo, al fico, alla palma da dattero e alla vite ed è citato in molte fonti religiose (Bibbia, Corano, Vangeli). Il frutto è sempre stato considerato simbolo di fertilità, fecondità, ricchezza e abbondanza, fratellanza, bellezza e amore. Molti riferimenti al melograno vi sono nell'antica città di Persepoli, nel cuore dell'antica Persia, in particolare di fiori di melograno nella mano











del re Dario. Nelle opere degli antichi autori greci e romani il melograno è spesso citato ed in particolare Ippocrate ne metteva in risalto le sue preziose virtù, anticipando di alcuni millenni i risultati delle moderne ricerche scientifiche in campo strettamente medico-farmacologico e molti autori greci ne fanno riferimento come frutto per il passaggio nell'Ade (dono di Ades a Persefone). Plinio riporta che la melagrana era comunemente conosciuta come 'mela di Cartagine', da cui è derivato il nome scientifico 'Punica' cioè dei Punici (Fenici-Cartaginesi) e nella sua *Naturalis Historia* descrive varietà con sapori differenti (dal dolce all'acido) ed addirittura senza semi (*apyrenum*). Le melagrane erano usate per consumo fresco (durante tutta la stagione invernale), ma anche per colorare i tessuti come probabilmente suggerito dalla notevole quantità di melagrane ritrovare nella villa di Lucius Crassius Tertius ad Oplontis vicino Pompei.

I pittori del XV e del XVI secolo erano soliti dipingere una melagrana nella mano di Gesù Bambino, riferendosi alla nuova vita donataci da Cristo. La melagrana è presente nelle decorazioni pittoriche di Piero della Francesca, Donatello, Rossellino, Botticelli e Leonardo da Vinci.

Nella regione Puglia ci sono testimonianze del melograno che risalgono al IV-II secolo a.C., la famosa tomba delle melagrane presente presso il museo archeologico di Egnazia e che ci fa dunque ipotizzare la presenza della specie in Puglia da oltre 2500 anni. Vi è il mosaico ritrovato in una villa romana, che si può ammirare presso il museo archeologico di Taranto, in cui sono raffigurate delle melagrane dalla bella ed invitante buccia rossa. Manufatti in terracotta a forma di melagrana sono visibili presso il parco archeologico di Egnazia. Il legame tra melograno e Puglia ha radici profondissime





ed ha attraversato vari momenti, dall'antico periodo di grande importanza ai diversi secoli di oblio per ritornare alla ribalta agricola alla fine del XX secolo.

La pianta ha un tipico habitus cespuglioso e può raggiungere anche altezze di 6-7 metri allo stato selvatico; il tronco eretto, spesso nodoso, è di colore grigio-brunastro e porta una ramificazione più o meno aperta con rami che spesso sono provvisti di spine. È facile trovare un dardo spinoso anche in prossimità della gemma apicale. Le foglie, caduche, sono riunite a mazzetti di 5-7 e hanno colorazione verde più o meno intensa, con margine di colore variabile dal verde, al giallo, al rosso. I fiori possono essere singoli o riuniti in numero di 3-5 e si localizzano nella parte distale del ramo (originati da gemme miste), o anche su corti rametti simili a dardi, più o meno presenti in funzione della varietà considerata.

Sulla pianta si possono trovare fiori ermafroditi (a forma di anfora), che solitamente sono quelli dominanti e fertili, ed anche fiori maschili che si presentano più piccoli e di forma triangolare; la presenza dell'una o dell'altra tipologia di fiore è spesso legata alla varietà. La fioritura è piuttosto tardiva e va da aprile-maggio fino anche a giugno-luglio negli areali più freddi ed avviene in almeno 2-3 ondate di fioritura. Il frutto è una balausta con buccia più o meno spessa, di varia



colorazione (dal bianco-giallo al quasi violanero), con pericarpo più o meno spugnoso, diviso in cavità delimitate da membrane e contenenti gli arilli che hanno testa polposa e sapore che può variare da acido, semi-acido a dolce. Il seme, di dimensioni variabili a seconda della varietà, può avere una consistenza che va dal molto duro ad una più o meno morbida tanto da definire la varietà impropriamente come 'seedless'. È una specie che ben si adatta alle condizioni ambientali del bacino del Mediterraneo e, nel caso di impianti commerciali, necessita di una tecnica colturale che preveda adeguati volumi irrigui e una idonea concimazione per reintegrare le asportazioni.

Le operazioni di potatura verde sono necessarie per eliminare polloni e succhioni e per il diradamento dei frutti mentre la potatura invernale, a cadenza annuale, serve ad eliminare i rami rotti, in eccesso, mal posizionati in modo da equilibrare lo sviluppo della chioma.

I frutti reperibili sul mercato nei diversi mesi dell'anno afferiscono a poche importanti varietà internazionali come Wonderful (di origine americana), Acco (israeliana), Mollar de Elche e Valenciana (spagnole), Hicaz di origine turca e Baghwa e Ganesh di origini indiane. In Italia numerosi sono gli ecotipi e selezioni che si stanno individuando e a seguito di questa attività di recupero e salvaguardia della biodiversità pugliese, numerose sono state le accessioni individuate e descritte, alcune delle quali degne di attenzione per un possibile utilizzo in impianti commerciali.





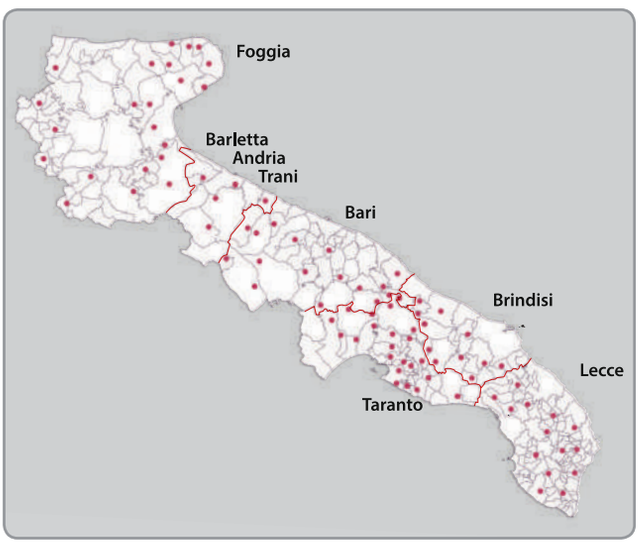
Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO				
				
ELLITTICO	CUORIFORME	ARROTONDATO	OBLATO	PENDULO

FORMA DEL FRUTTO			
			
OBLATA	SFEROIDALE	ELLISSOIDALE	OVOIDALE

ORIGINE

Biotipo diffuso in molte zone della Regione, è anche utilizzato anche come portainnesto dei biotipi a sapore dolce. E' anche chiamato Amaro in molti comuni della Regione, mentre in alcuni paesi come Ischitella (Fg) è chiamato Salato.



ALBERO

Di medio vigore e habitus cespuglioso, portamento oblato.

FOGLIA

Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE

Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso arancio. Epoca di fioritura medio-tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO

Pesante (peso medio 400-500 g).
Forma oblata.
Buccia giallo-verde con sovraccolore rosso scuro, di medio spessore.
Arilli di medie dimensioni, colore rosso scuro, resa in succo buona.
Sapore del succo molto acido, consistenza del seme duro.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, può essere utilizzato per la trasformazione

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Jannone Lodispoto G., 1934; Angelicchio N. *et al.*, 1993; Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.

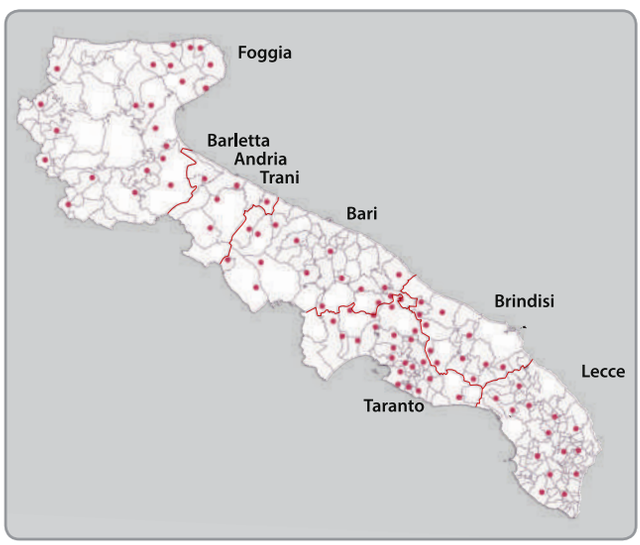




DENTE DI CAVALLO

ORIGINE

Rappresenta il biotipo più interessante presente in Puglia. Viene descritto il Melograno Alappia dolce Dente di Cavallo ne lo *"Studio botanico agrario delle varietà di Melograno coltivate in provincia di Bari"* del dottor Jannone Lodispoto nel 1934. Sul Gargano e sui Monti Dauni viene anche chiamato Zanna di cavallo.



ALBERO

Di medio vigore e habitus cespuglioso, portamento oblato.

FOGLIA

Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE

Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso arancio. Epoca di fioritura medio-tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO

Pesante (peso medio 400-500 g).
Forma oblata.
Buccia di colore giallo rosso, di medio spessore.
Arilli di medie dimensioni, colore rosso scuro, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme duro.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, può essere utilizzato per il consumo fresco e la trasformazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Savastano L., 1897; Jannone Lodispoto G., 1934; Damigella P., 1982; Angelicchio N. *et al.*, 1993; Nardone D. *et al.*, 2012; Minonne F., 2017.

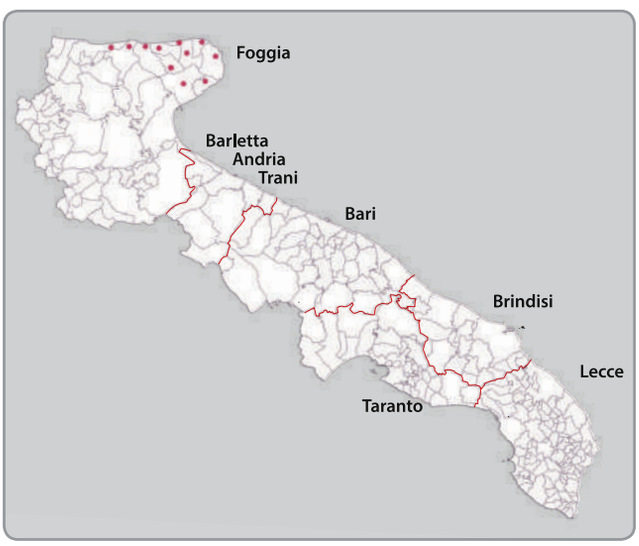




PADRENOSTRO

ORIGINE

Il nome deriva dalla forma dell'arillo che è tendenzialmente simile ai grani della Corona del Rosario. Comunemente indicato come "Mezzano" riguardo alle dimensioni dell'arillo. E' diffuso sul Gargano.



ALBERO

Di medio vigore e habitus cespuglioso, portamento eretto-pendulo.

FOGLIA

Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE

Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso arancio. Epoca di fioritura medio-tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO

Pesante (peso medio 300-400 g).
Forma sferoidale.
Buccia giallo rosso, di medio spessore.
Arilli di medie dimensioni, colore rosso, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme duro.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, può essere utilizzato per il consumo fresco e la trasformazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

Angelicchio N. *et al.*, 1993.





ECOTIPO BITETTO DOLCE

ORIGINE
Ritrovato come pianta singola in agro di Bitetto (BA).



ALBERO
Di elevata vigoria e habitus cespuglioso con portamento ellittico.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 120-150 g).
Forma oblata.
Buccia giallo-verde con leggero sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosa più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme duro.
Maturazione nella terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo ad esclusivo uso fresco.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO BITONTO

ORIGINE
ritrovato come pianta singola in un appezzamento in agro di Bitonto (BA).



ALBERO
Vigoria media, habitus monocaule con portamento arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 8-9 petali di colore rosso, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 300-350 g.).
Forma oblata.
Buccia verde-giallastro con sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso basso, resa in succo media.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade ottobre

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo che si presta bene per il consumo fresco con buone potenzialità quali-quantitative se in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO BORGO MEZZANONE

ORIGINE
Ritrovato come pianta singola in agro di Cerignola (FG).



ALBERO
Vigoria media e habitus cespuglioso con portamento arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 250-300 g.).
Forma oblata
Buccia verde con leggero sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso basso, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
		●	●		

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività , ecotipo che si presta bene per il consumo fresco e ha buone potenzialità per la trasformazione. In coltura irrigua fornirebbe interessanti risultati.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO BUTTIGLIONE

ORIGINE
Ritrovato come pianta singola in agro di Bari.



ALBERO
Vigoria media, e habitus cespuglioso con portamento arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 200-250 g.).
Forma oblata.
Buccia giallo con leggero sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosso, di peso medio tra 150-160 g, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme semi-morbido.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi con buone potenzialità se coltivato in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO DOLCE CONVERSANO

ORIGINE

Ritrovato come pianta singola in agro di Conversano (BA).



ALBERO

Vigoria media, habitus monocaule con portamento tendenzialmente oblato.

FOGLIA

Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE

Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO

Grande (peso medio 350-400 g.).
Forma oblata buccia rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi che ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Nessuno.





ECOTIPO DOLCE CORALLO

ORIGINE
Ritrovato in due esemplari in agro di Monteroni di Lecce (LE).



ALBERO
Vigoria media, e habitus cespuglioso con portamento ellittico.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura intermedia intorno alla prima decade di maggio.

FRUTTO
Medio-leggero (peso medio 220-270 g.).
Forma oblata.
Buccia rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo che si presta bene per il consumo fresco e ha buone potenzialità per la trasformazione. In coltura irrigua fornirebbe interessanti risultati.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO FUNNO DOLCE

ORIGINE
Ritrovata come pianta singola in agro di San Pietro in Lama (LE).



ALBERO
Vigoria media, habitus cespuglioso con portamento tendenzialmente pendulo.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso chiaro, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 180-200 g.).
Forma oblata.
Buccia rosso.
Arilli di colore rosa più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi che ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO GIARDINO CHIUSO DOLCE MELOGRANO

ORIGINE
ritrovato nei pressi di un muro di recinto in agro di Lequile (LE).



ALBERO
Di elevata vigoria , habitus cespuglioso con portamento tendenzialmente ellittico.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 280-320 g.).
Forma oblata.
Buccia giallo con sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi che ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Ferrara G. *et al.*, 2014, Giancaspro A. *et al.*, 2016.





ECOTIPO JAPIGIA

ORIGINE
ritrovato in agro di Bari nei pressi del quartiere Japigia da cui il nome.



ALBERO
Vigoria media, habitus cespuglioso con portamento tendenzialmente arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso, epoca fioritura tardiva intorno alla nella terza decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 180-230 g.).
Forma oblata.
Buccia giallo-verde con leggero sovraccolore rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi che ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO LOCALE ACIDO CAPURSO

ORIGINE

ritrovato in un giardino privato in agro di Capurso (BA) come pianta singola .



ALBERO

Vigoria medio-bassa, habitus monocaule con portamento tendenzialmente ellittico.

FOGLIA

Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE

Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore rosso, epoca fioritura tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO

Pesante (peso medio 500-700 g.).
Forma oblata
Buccia gialla con sovraccolore rosso che non interessa l'intero frutto
Arilli di colore rosso, di peso medio, resa in succo elevata.
Sapore del succo tendenzialmente acido, consistenza del seme media.
Maturazione tra la prima decade di ottobre e la prima decade di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di buona produttività, buon ecotipo utilizzabile da impiegare per la trasformazione e soprattutto alla produzione di succhi, ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Nessuno.





ECOTIPO MOLFETTA ACIDO

ORIGINE
Ecotipo ritrovato in agro di Molfetta (BA).



ALBERO
Vigoria media, e habitus cespuglioso con portamento ellittico ma pendulo.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

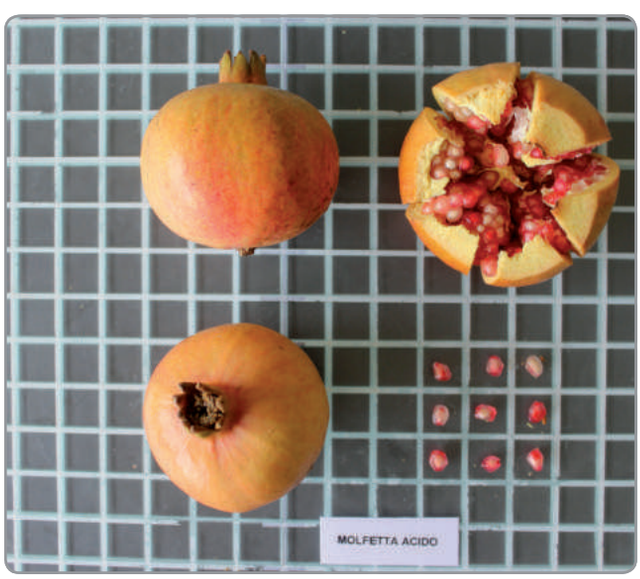
FRUTTO
Medio (peso medio 200-250 g.).
Forma oblata.
Buccia aranciata con sovraccolore rosso che non interessa tutta la superficie del frutto.
Arilli di colore rosa intenso o rosso chiaro, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo acido, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile per la trasformazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Ferrara G. *et al.*, 2011, Ferrara G. *et al.*, 2014.





ECOTIPO OTTANTARA

ORIGINE
Ritrovato nei pressi di un vecchio vigneto in agro di San Pietro in Lama (LE).

ALBERO
Vigoria media, habitus monocaule con portamento tendenzialmente ellittico.



FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

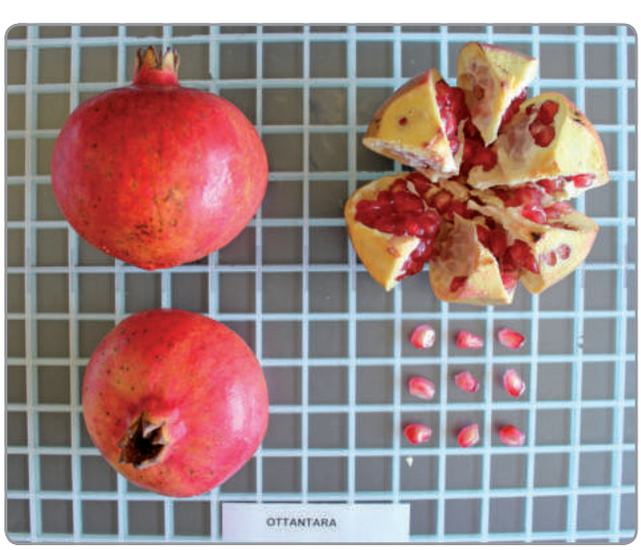
FRUTTO
Medio (peso medio 180-230 g.).
Forma oblata.
Buccia rosso.
Arilli di colore rosso più o meno intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile sia per consumo fresco che per produzione di succhi che ha buone potenzialità in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nessuno.





ECOTIPO MODUGNO

ORIGINE:
ecotipo ritrovato in agro di Triggiano ma originario di Modugno (BA).



ALBERO
Vigoria media, habitus monocaule con portamento tendenzialmente arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
fiori principalmente maschili con 8-9 petali di colore rosso, epoca fioritura intermedia intorno alla seconda decade di maggio.

FRUTTO
Medio (peso medio 220-260 g.).
Forma oblata.
Buccia gialla con sovraccolore rosso che non interessa tutta la superficie del frutto.
Arilli di colore rosa intenso, di peso medio tra 100-120 g.)., resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile per il consumo fresco ma anche per la trasformazione in quanto gli arilli si staccano facilmente. Nonostante produca principalmente fiori maschili, ha buone produzione in quanto ha un numero elevato di fiori. Potrebbe avere buone potenzialità se in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Ferrara G. *et al.*, 2011, Ferrara G. *et al.*, 2014, Giancaspro A. *et al.*, 2016.





ECOTIPO TRIGGIANO

ORIGINE
Ecotipo ritrovato in agro di Triggiano (BA).



ALBERO
Vigoria media, habitus monocaule con portamento tendenzialmente arrotondato.

FOGLIA
Media, con apice acuto, margine intero, picciolo corto.

FIORE
Principalmente ermafrodita con 6-7 petali di colore arancio, epoca fioritura tardiva intorno alla terza decade di maggio.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 140-190 g.).
Forma oblata.
Buccia giallo-verde con sovraccolore rosso che non interessa tutta la superficie del frutto.
Arilli di colore rosa intenso, di peso medio, resa in succo buona.
Sapore del succo dolce, consistenza del seme media.
Maturazione nella prima decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di buona produttività, ecotipo utilizzabile per il consumo fresco ma anche per la trasformazione. Potrebbe avere buone potenzialità se in irriguo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Ferrara G. *et al.*, 2011, Ferrara G. *et al.*, 2014, Giancaspro A. *et al.*, 2016.







NESPOLO

Nespolo

Il nespolo (*Mespilus germanica* L.), appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*.

La pianta ha origini antichissime, che risalgono al primo millennio avanti Cristo. Recenti studi situano le sue origini sulle rive del Mar Caspio e da qui si è diffusa in Asia Minore e in Grecia. La pianta del nespolo comune è diffusa in tutta Europa allo stato selvatico nei boschi di latifoglie oppure inselvatichita negli incolti. I Romani la tenevano in gran conto e contribuirono largamente alla sua diffusione. Era così frequente in Germania che Linneo, pensando che proprio in queste zone si dovesse situare la sua origine, chiamò questo albero *Mespilus germanica*. Gli antichi Romani oltre a gustarne i frutti impiegavano le sue foglie e i frutti immaturi essiccati come forte astringente per curare i disordini intestinali. I Greci antichi avevano consacrato la pianta del nespolo comune al dio Cronos mentre per i Romani era simbolo del dio Saturno perché veniva considerata una difesa contro le pericolose influenze degli stregoni. Nel Medioevo la pianta del nespolo comune era considerata una pianta medicamentosa impiegata come astringente, regolatore delle funzioni intestinali e forte diuretico.

Molto resistente al freddo invernale, si spinge fino ai mille metri di quota.

Albero di modeste dimensioni, raggiunge al massimo i cinque metri d'altezza, ma solitamente ha uno sviluppo ben più modesto.

Il portamento è irregolare, con una certa tendenza dei rami a ricadere nei soggetti invecchiati. Nei soggetti selvatici i giovani rami possono essere spinosi. La corteccia dei rami da marrone scuro diventa chiara e poi, come sul tronco, grigia. Le foglie, hanno margine intero e sono dentellate solo all'apice. Hanno forma ovale, picciolo molto corto, e sono più frequenti nella parte distale dei rami. Inizialmente opache per la presenza di una leggera peluria che resta solo sulla pagina inferiore, divengono in autunno di uno splendido colore ramato.

I fiori, a maggio, si aprono al vertice dei rametti fruttiferi, sono grandi e isolati, di colore bianco con cinque petali e sono ermafroditi. Pianta autofertile, il nespolo ha un'elevata percentuale di allegagione. Il frutto, la nespola, è un falso frutto dato dall'ingrossamento del ricettacolo attorno ai frutti veri e propri. Di forma tondeggiante, con un'ampia depressione apicale, coronata da residui del calice, ha un corto peduncolo e una resistente buccia che per grana, colore e consistenza ricorda il cuoio. I semi sono in numero di cinque, duri e legnosi. Per l'alto contenuto in tannini i frutti non possono







essere consumati alla raccolta. Necessitano di ammezzimento, una fermentazione di maturazione ottenuta deponendo i frutti all'interno di cassette di legno, ricoperte di paglia e poste in un locale fresco. I frutti devono essere consumati a mano a mano che sono pronti perché il processo di fermentazione non si arresta e i frutti possono rapidamente degradarsi. In seguito all'ammezzimento la polpa diventa bruna, molle, zuccherina, di consistenza pastosa, leggermente acidula e gradevole. Vengono consumati per dessert. Con la trasformazione si ottengono: marmellate, gelatine, salse e varie preparazioni culinarie. Vengono usati inoltre per la produzione di bevande alcoliche, quali brandy, liquori. I frutti immaturi sono stati anche utilizzati per chiarificare vino e sidro.

Rustica, resistente e molto bella, è apprezzata come pianta ornamentale.

Con il tannino della corteccia, delle foglie e dei frutti immaturi si effettua la concia delle pelli. Il legno, di color bruno-giallognolo, è molto duro e viene utilizzato per lavori al tornio; fornisce inoltre un ottimo carbone.

Il nespolo è un frutto minore, un tempo abbastanza coltivato in Puglia, oggi quasi scomparso, legato ai vecchi frutteti famigliari, ma diffuso in tutta la Regione. Nel Salento i suoi frutti erano chiamati meddha, dal francese antico melle, mentre nelle altre zone della Regione semplicemente nespolo d'inverno. Oggi che si cerca di valorizzare le piante di un tempo anche questo albero antico è stato ripreso in considerazione.

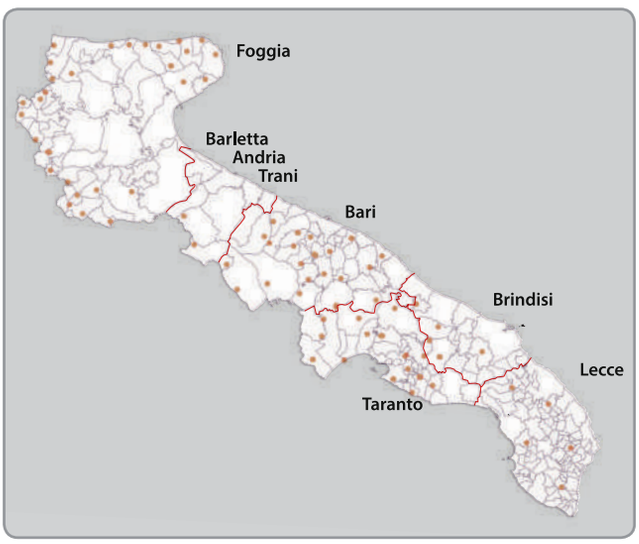
Principali Descrittori Morfologici

FORMA DEL FRUTTO				
				
GLOBOSA	APPIATTITA	CONICO OVALE	CONICO ELLITTICA	CONICO ALLUNGATA

GIGANTE

ORIGINE

Sconosciuta, biotipo diffuso in molte zone della Regione. Chiamato anche Tondone.



ALBERO

Di vigore medio e portamento assurgente, spinescenza assente.

FOGLIA

Di grandi dimensioni, forma ellittica, margine seghettato da metà lamina.

FIORE

Diposizione dei petali a contatto, forma arrotondata, diametro corolla medio.

FRUTTO

Grande.

Forma globosa, dimensione del disco medio-grande, numero dei semi per frutto scarso.

Epoca di raccolta intermedia (terza decade di ottobre-seconda di novembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Intervallo tra la raccolta e la maturazione fisiologica (ammezzimento) medio.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

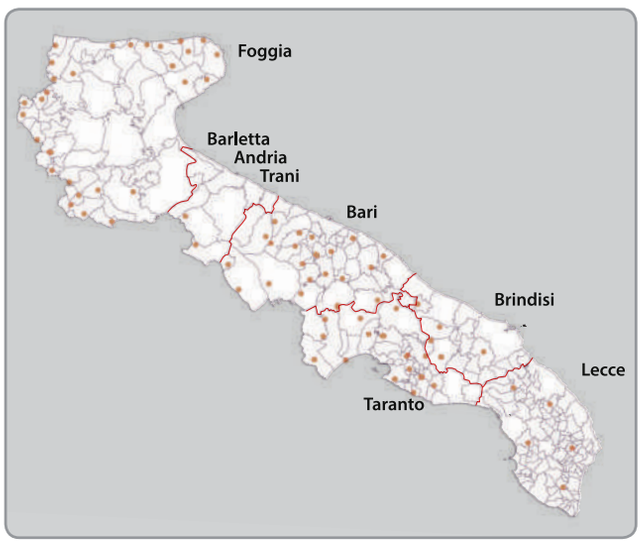




PICCOLO

ORIGINE

Sconosciuta, biotipo diffuso in molte zone della Regione, in alcuni casi spontaneizzato.



ALBERO

Di vigore scarso e portamento semieretto, spinescenza presente.

FOGLIA

Di medie dimensioni, forma lanceolata, margine intero.

FIORE

Diposizione dei petali a contatto, forma ovata, diametro corolla medio.

FRUTTO

Piccolo.

Forma oblunga, dimensione del disco grande, numero dei semi per frutto medio.

Epoca di raccolta tardiva (prima-terza decade di novembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Intervallo tra la raccolta e la maturazione fisiologica (ammezzimento) lungo.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

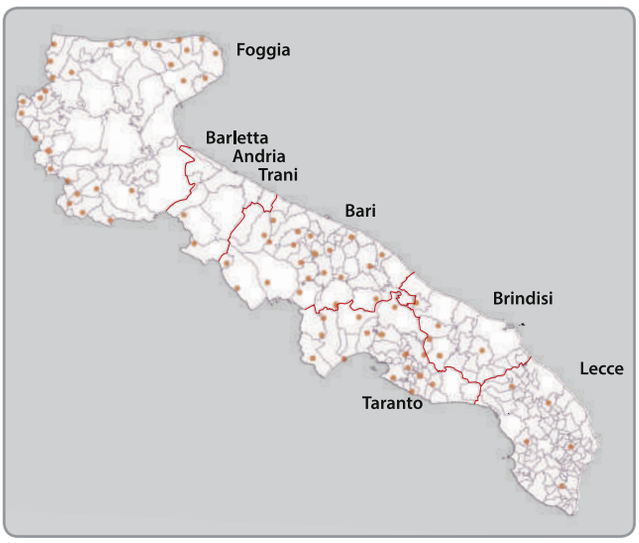
Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.





ORIGINE

Sconosciuta, biotipo diffuso in molte zone della Regione.



ALBERO

Di vigore medio e portamento semieretto, spinescenza assente.

FOGLIA

Di medie dimensioni, forma lanceolata, margine intero.

FIORE

Disposizione dei petali a contatto, forma ovata, diametro corolla medio.

FRUTTO

Medio.

Forma appiattito, dimensione del disco grande, numero dei semi per frutto medio.

Epoca di raccolta intermedia (terza decade di ottobre-seconda di novembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Intervallo tra la raccolta e la maturazione fisiologica (ammezzimento) medio.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.

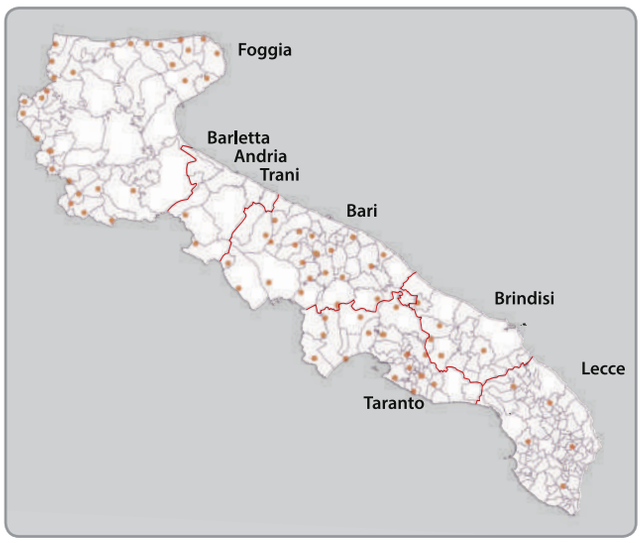




TONDO A FRUTTO SCURO

ORIGINE

Sconosciuta, biotipo diffuso in molte zone della Regione.



ALBERO

Di vigore medio e portamento semieretto, spinescenza assente.

FOGLIA

Di medie dimensioni, forma lanceolata, margine intero.

FIORE

Disposizione dei petali a contatto, forma ovata, diametro corolla medio.

FRUTTO

Medio.

Forma appiattito, dimensione del disco grande, numero dei semi per frutto medio.

Epoca di raccolta intermedia (terza decade di ottobre-seconda di novembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Intervallo tra la raccolta e la maturazione fisiologica (ammezzimento) medio.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne F., 2017.







Nocciolo

Nocciolo

Appartiene all'ordine delle *Fagales*, famiglia delle *Betulaceae*, genere *Corylus*, comprendente numerose specie tra cui *Corylus avellana* L. Tale specie è diffusa allo stato spontaneo in Europa, dalla Scandinavia alla penisola iberica, fino agli Urali (Russi), in Turchia ed Asia minore (Libano, Siria, Iran).

Il nome del genere *Corylus* deriva dal greco *còrys* (elmo), perché il calice del frutto assomiglia ad un elmo, mentre il nome della specie *avellana* si riferisce alla città di Avella in provincia di Avellino dove sin dall'epoca romana la pianta di nocciolo era frequente. Catone (II sec. a. C.) nel "*De re rustica*" al capo VIII parla di *avellanas* mentre Plinio il Vecchio nel Lib. XV del *Naturalis Historia* utilizza il termine *abellinas,* facendo sorgere il dubbio che il termine si riferisca ad Avella o ad Avellino (Trotter, 1921).

Originario dell'Asia Minore, si è diffuso in tutta Europa, frequente specialmente nell'area del Mediterraneo e dei Balcani. Le sue origini sono molto antiche e la sua diffusione viene fatta risalire alla fine dell'ultima era glaciale avvenuta circa 10.000 anni fa. Fossili ritrovati in Germania, in Svezia e in Danimarca provano che i frutti di questo arbusto facevano parte della dieta dell'uomo primitivo quando ancora non conosceva le coltivazioni e si nutriva di bacche e frutti selvatici fra i quali c'era il nocciolo (Rosengarten, 1984). Per i suoi frutti nutrienti, con un alto contenuto di grassi, la pianta era apprezzata sia dai Greci che dai Romani ed era ritenuta dalle doti particolari e magiche. Con il suo legno venivano create le bacchette dei maghi e una delle numerose leggende che lo riguarda afferma che questo albero da frutto non possa essere colpito dai fulmini. La leggenda narra che questo fatto è dovuto alla riconoscenza della Madonna che era stata protetta da una pianta di nocciolo durante un forte temporale.

Il nocciolo più che un albero si può dire un grande arbusto (cespuglio), a meno che non gli si voglia dare con un'adeguata potatura la forma di un alberello, non supera i 7 metri, ma in genere raggiunge un'altezza che va dai 2 ai 4 metri.

E' una pianta a foglia caduca, molto ramificata con rami lunghi e flessibili con corteccia liscia e di colore chiaro. L'apparato radicale è superficiale ma molto fitto e esteso. Nella zona del colletto si originano gemme avventizie da cui si generano numerosi polloni che possono essere staccati per formare nuove piante. Le foglie sono semplici e alterne con margine dentato, di forma rotonda, hanno nervature evidenti e sono ruvide







al tatto perché ricoperte da leggera peluria. Hanno un colore verde scuro superiormente e verde più tenue nella pagina inferiore. Il nocciolo è una specie monoica diclina, con fiori maschili e femminili separati sulla stessa pianta, l'antesi avviene nel periodo invernale e precede la fogliazione. I fiori maschili vengono chiamati amenti e sono raggruppati in lunghe infiorescenze cilindriche, l'impollinazione è anemofila. I fiori femminili sono riuniti in infiorescenza (7-12 fiori), all'interno di una gemma mista. Sono molto piccoli, poco visibili l'ovario è rudimentale, possiede due stili corti che terminano con stigma rosso. La formazione dell'ovario inizia al momento del germogliamento (marzo) e termina a fine maggio-giugno. Presenta autoincompatibilità, per cui necessita di impollinazione incrociata. La nocciola è un frutto secco indeiscente ad una sola loggia (achenio modificato), dotato di un involucro fogliaceo (cupola), che cade al suolo a maturità alla fine dell'estate. Le nocciole si formano in gruppi di 3 o 4 frutti è raro trovare una nocciola singola. Il nocciolo è una pianta a crescita veloce che può superare i 60 anni ma le varietà ornamentali con rami contorti o penduli hanno crescita più lenta.

La presenza del nocciolo in Puglia è limitata a livello di frutteti famigliari, lo si ritrova frequentemente sui Monti Dauni e sul Gargano.

Principali Descrittori Morfologici

FORMA DEL FRUTTO				
				
GLOBOSO	CONICO	OVOIDALE	SUB-CILINDRICO CORTO	SUB-CILINDRICO LUNGO

TONDO

ORIGINE

Biotipo presente prevalentemente sul Gargano (Carpino, Cagnano Varano, Sannicandro Garganico) e sul subappennino dauno, in particolare nei paesi a confine con la provincia di Avellino come Panni, Accadia, Deliceto, Ascoli Satriano, dove sono presenti piante sparse nei frutteti famigliari. E' presente anche nei paesi della Murgia e in Valle d'Itria.



ALBERO

Di medio vigore e habitus semi espanso.

FOGLIA

Forma rotonda, pubescenza della pagina inferiore media, picciolo medio.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media. Epoca di fioritura femminile media.

FRUTTO

Medio.
Forma globosa, numero di striature poche, dimensione della cicatrice alla base media. Restringimento dell'involucro presente, numero di frutti per infruttescenza da 2 a 3.
Seme globoso, leggermente suberoso, di medie dimensioni, solco laterale assente.
Maturazione prima decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e buone caratteristiche qualitative dei frutti.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

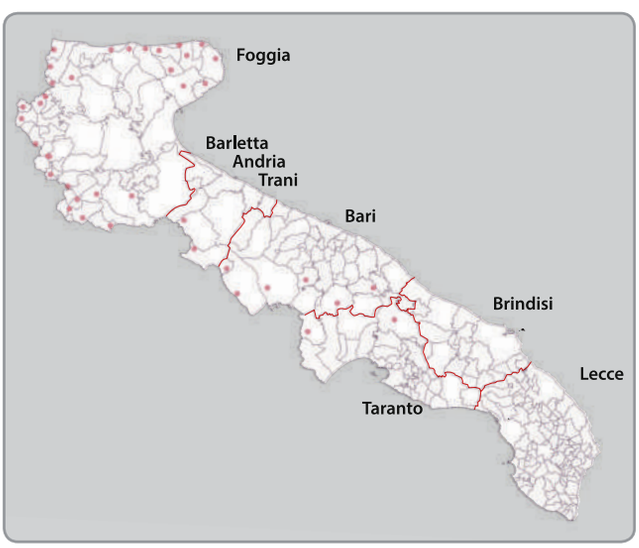
Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Nardone D. *et al.*, 2012.





ORIGINE

Sicuramente un biotipo molto antico, legato alla coltura del nocciolo che ha radici profonde nella tradizione frutticola del Gargano e del subappennino dauno. Probabilmente è riconducibile alle varietà Mortarella o San Giovanni (napoletane). Il tipo è diffuso in vecchi noccioleti, qualcuno ultra secolare, probabilmente soggetto ad una differenziazione in loco. Frutto di pregio per la sua alta conservabilità (guscio spesso), di eccellente qualità gustativa, ideale per la preparazione del torrone.



ALBERO

Di forte vigore e habitus eretto.

FOGLIA

Forma ovata, pubescenza della pagina inferiore forte, picciolo medio.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media- tardiva.
Epoca di fioritura tura femminile media-tardiva.

FRUTTO

Medio.
Forma sub-cilindrico lungo, numero di striature medie, dimensione della cicatrice alla base piccola. Restringimento dell'involucro presente, numero di frutti per infruttescenza da 2 a 3.
Seme cilindrico lungo, mediamente suberoso, di medie dimensioni, solco laterale presente.
Maturazione seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e buone caratteristiche qualitative dei frutti.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Nardone D. *et al.*, 2012.







Noce

Noce

Il noce (*Juglans regia* L.) appartiene all'ordine *Juglandiflorae*, famiglia delle *Juglandaceae*, genere *Juglans*. E' una pianta originaria dell'Asia Centrale (pendici dell'Himalaya), introdotta in Europa in epoca antichissima per i suoi frutti eduli.

Reperti archeologici indicano che i frutti del noce venivano utilizzati come alimento già 8000 anni fa. Relazioni di Plinio, nella sua *Naturalis historia*, testimoniano l'importazione del noce in Europa dall'Asia minore, da parte dei coloni greci tra il VII e il V secolo a.C.. Il nome del genere deriva dal latino *Iovis glans* (ghianda di Giove). Per gli antichi Greci e Romani il noce era simbolo di fecondità, i frutti erano lanciati durante le cerimonie nuziali, Virgilio nelle Bucoliche narra che fossero sparse al passaggio degli sposi novelli.

Nell'Italia meridionale il noce è conosciuto come albero delle streghe. Secondo una leggenda popolare la notte di San Giovanni Battista (24 Giugno) le streghe con a capo la dea Diana sciamavano nel cielo e si recavano sotto a un albero di noce per partecipare alla Gran Sabba (festa satanica in onore di demoni e streghe). La notte di San Giovanni coincide con il solstizio d'estate, propiziatorio dei raccolti, e a questa data vengono raccolte le noci immature per la preparazione del liquore nocino.

Il noce è un albero vigoroso, caratterizzato da tronco solido, alto, diritto, portamento maestoso; presenta radice robusta e fittonante. Da giovane (primi vent'anni) la corteccia è di colore grigio-cenere e liscia, ma con il passare degli anni diventa più scura e rugosa. Il diametro del tronco può arrivare anche a misurare un metro. Il noce è dotato di un'ampia chioma, che può raggiungere un diametro di 10 metri.

Le foglie sono caduche, composte, alterne (formate da 5-7-9 e, più raramente, 11 foglioline). È una pianta monoica diclina, in cui i fiori maschili sono riuniti in amenti penduli, lunghi 10-15 cm, con numerosi stami, che appaiono sui rami dell'anno precedente prima della comparsa delle foglie.

I fiori unisessuali femminili schiudono da gemme miste dopo quelli maschili (proterandria), sono solitari o riuniti in gruppi di 2-3, raramente 4, appaiono sui nuovi germogli dell'anno, contemporaneamente alle foglie. Il frutto è una drupa, composta dall'esocarpo (mallo) carnoso, fibroso, annerisce a maturità e libera l'endocarpo legnoso, cioè la noce vera e propria, costituita da due valve che racchiudono il gheriglio con elevato contenuto in lipidi, di cui una minima parte è rappresentata da acidi grassi saturi,







mentre la maggior parte è costituita da acidi grassi mono e polinsaturi.

Il consumo di noci ha antica tradizione ed ha avuto un ruolo importante nell'alimentazione dell'uomo, essendo un alimento facilmente conservabile, ed entrava soprattutto nella dieta delle famiglie più povere. Dalle noci si prepara anche un olio per uso alimentare, cosmetico, galenico, contro i vermi intestinali, le scottature e l'impetigine, oppure per agglutinare le materie coloranti per la pittura ad olio. Dal mallo di noce inoltre si ricava un colorante naturale per capelli e tessuti.

Il noce può essere coltivato anche per la produzione di legno, considerato uno dei più belli e pregiati nell'industria del mobile. In Puglia la coltura del noce è legata solo ad alcune zone ed è andata via via scomparendo. Celebri erano le noci di Martina Franca (Ta), mentre il comune di Noci (Ba) deve il suo nome alla presenza di un antico bosco di noci nel suo territorio.

Di grande importanza è stata la presenza del Noce sui Monti Dauni e sul Gargano. La maggior parte delle varietà autoctone deriva da semenzali selezionati ed allevati dagli agricoltori locali, e propagati per seme, per cui conservano una elevata variabilità genetica e possono essere considerati in realtà degli ecotipi locali che si accomunano per delle caratteristiche, quali la forma e la grandezza del frutto.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO		
		
ERETTO	SEMI-ERETTO	ESPANSO

FORMA DEL FRUTTO								
								
ROTONDO	TRIANGOLARE	OVATO LARGO	OVATO	TRAPEZOIDALE CORTO	TRAPEZOIDALE LUNGO	ELLITTICO LARGO	ELLITTICO	CORDATO

A CALCE

ORIGINE

Gruppo di varietà molto poco diffuso sul territorio regionale, presente soprattutto in alcuni comuni della Valle d'Itria e del brindisino. Viene anche denominata Noce cocco o Noce gigante a causa dell'elevata dimensione del frutto. Nel gergo dialettale di Martina Franca (Ta) e Ceglie Messapica (Br) è denominata Noce a Cascia, a Francavilla Fontana (Br) Noce a Cascittoni, a Latiano (Br) Noce a Ngascia.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Forma della fogliolina ellittica, margine intero, colore verde scuro.

FIORE

Epoca di fioritura maschile tardiva, Epoca di fioritura femminile tardiva.



FRUTTO

Grande.
Forma trapezoidale, superficie del guscio molto rugosa, colore grigio chiaro, saldatura delle valve media, consistenza del guscio media.
Seme con lamelle spesse, moderatamente facile da estrarre, di colore ambrato.
Maturazione in epoca tardiva (prima decade di Ottobre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività e scarsa resa in sgusciato.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Ferrara E., 1972; Donno G., *et al.*, 1974; Nardone D. et al, 2012.



MASCOLINA

ORIGINE

Con questo nome si indicano biotipi di Noce a frutto piccolo e molto duro diffusi in tutto il territorio regionale. Tale nome è in realtà maggiormente diffuso nel Brindisino e nel Salento, dove è anche chiamata Noce Masculinu o Noce Maschela.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Forma della fogliolina ellittica, margine intero, colore verde.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media. Epoca di fioritura femminile media.

FRUTTO

Piccolo.
Forma rotonda, superficie del guscio rugosa, colore grigio medio, saldatura delle valve debole, consistenza del guscio elevata.
Seme con lamelle spesse, facile da estrarre, di colore ambrato.
Maturazione in epoca medio-precoce (seconda decade di Settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed ottima resa in sgusciato.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; ; Ferrara E., 1972; Donno G., *et al.*, 1974; Nardone D. et al, 2012.





MOLLESCA

ORIGINE

Con questo nome si indicano biotipi di Noce a frutto dal guscio tenero, che può essere facilmente rotto con le mani. Sono presenti in quasi tutto il territorio regionale. Sul Gargano e sui Monti Dauni è indicata con l'appellativo di Mordesca. Nel Salento è denominata Muddisa.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Forma della fogliolina ellittica, margine intero, colore verde.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media. Epoca di fioritura femminile media.

FRUTTO

Grande.
Forma ovata, superficie del guscio rugosa, colore grigio medio, saldatura delle valve debole, consistenza del guscio scarsa.
Seme con lamelle spesse, facile da estrarre, di colore ambrato.
Maturazione in epoca media (seconda-terza decade di Settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed ottima resa in sgusciato.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Ferrara E., 1972; Donno G., *et al.*, 1974; Nardone D. et al, 2012.





PIZZUTA

ORIGINE

Con questo nome si indicano biotipi di Noce a frutto allungato. E' anche chiamato Noce a viso lungo. E' presente in quasi tutto il territorio regionale.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Forma della fogliolina ellittica, margine intero, colore verde.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media. Epoca di fioritura femminile media.

FRUTTO

Medio.
Forma ellittica, superficie del guscio rugosa, colore grigio medio, saldatura delle valve media, consistenza del guscio media.
Seme con lamelle spesse, facile da estrarre, di colore ambrato.
Maturazione in epoca media (seconda-terza decade di Settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività ed buona resa in sgusciato.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Ferrara E., 1972; Donno G., *et al.*, 1974.





TONDA

ORIGINE

Con questo nome si indicano biotipi di Noce a frutto rotondo. E' anche chiamata Noce a viso tondo.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Forma della fogliolina ellittica, margine intero, colore verde.

FIORE

Epoca di fioritura maschile media. Epoca di fioritura femminile media.

FRUTTO

Medio.
Forma rotonda, superficie del guscio rugosa, colore grigio medio, saldatura delle valve media, consistenza del guscio media.
Seme con lamelle spesse, facile da estrarre, di colore ambrato.
Maturazione in epoca media (seconda-terza decade di Settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

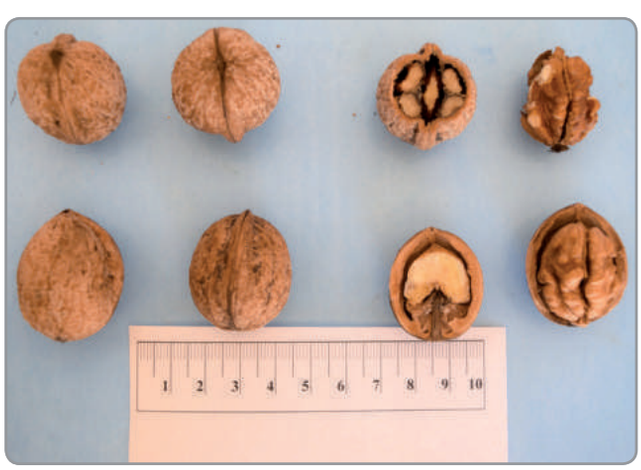
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività e buona resa in sgusciato.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Ferrara E., 1972; Donno G., *et al.*, 1974.







Pero

Pero

Il *Pyrus communis* L., appartiene alla famiglia delle *Rosaceae,* sottofamiglia *Pomoideae.* La maggior parte dei botanici ritiene che il genere *Pyrus* si sia differenziato nel periodo Terziario, nel territorio della Cina Occidentale, da lì si sarebbe diffuso sia a ovest che ad est adattandosi ai diversi ambienti e generando diverse specie. La specie *Pyrus communis* è originaria dell'Europa centro-orientale e dell'Asia Minore. Probabilmente di origine ibrida, diverse specie possono considerarsi possibili progenitori come il *Pyrus austriaca*, *Pyrus nivalis, Pyrus salvifolia, Pyrus siriaca e Pyrus pyraster*, quest'ultimo presente allo stato spontaneo anche in Puglia, ma da non confondersi con il *Pyrus amigdaliformis*.

La coltivazione del pero affonda nell'antichità, con reperti provenienti da Asia ed Europa di età superiore a 4000 anni.

Secondo una leggenda Polifemo, per fare colpo sulla bella ninfa Galatea, pensò di enumerare le sue ricchezze: terreni, boschi, spiagge, greggi, esaltando però particolarmente un frutteto di pere. Anche Omero nell'Odissea nomina il pero fra le piante esistenti nell'orto di re Alicnoo a Laerte. Già nel 350 a.C. la coltivazione di quest'albero era abbastanza estesa nella Magna Grecia, perché Teofrasto menziona sia le varietà domestiche che quelle coltivate.

In epoca romana Catone e, soprattutto, Plinio danno indicazioni precise sulla diffusione del pero e sulle sue cultivar, a testimonianza della considerazione in cui era tenuto questo fruttifero.











Ai tempi di Catone le cultivar conosciute erano appena 6, ma già due secoli più tardi Plinio ne menziona circa 40. Andrea della Monaca ricorda che erano dette tarantine le pere morbide, già menzionate da Columella. Il termine *piro* è riportato nel documento n. 2 del maggio 962 del *Codice Diplomatico Barese*, IV, p.6, rr. 30 e 36. Jean-Baptiste de la Quintinie, giardiniere del Re Sole Luigi XIV, si vantava di aver selezionato 500 qualità diverse di pere, con tempi di maturazione distribuiti in tutti i mesi dell'anno, così che, teoricamente, ogni giorno il sovrano avrebbe potuto gustarne una diversa.

Il Pero è un albero alto fino a 15-20 m, con corteccia marrone o nerastra, fessurata in piccolissime scaglie quadrate, rametti a volte spinosi

Le foglie sono in genere ovate, di color verde scuro sulla pagina superiore, più chiare su quella inferiore, sono portate da un picciolo lungo fino a 5 cm con stipole caduche.

I fiori, tipici delle *Rosaceae*, sono formati da 5 sepali, 5 petali liberi, caduchi e di colore bianco. Possiedono da 17-30 stami con antere rossastre, ovario infero, diviso in 5 logge e sormontato da 5 stili filiformi e stimmi giallastri. La maggior parte delle varietà sono autoincompatibili.

Il frutto è in realtà un falso frutto, in quanto deriva dall'ingrossamento del ricettacolo fiorale, è un pomo di forma varia: può essere appiattito, tondeggiante o allungato. Anche la pezzatura è diversa, si va da pere piccolissime a pere molto grosse. In genere il frutto è attenuato alla base e non ombelicato, ha polpa deliquescente a maturità in cui sono immersi numerosi granelli duri chiamati sclereidi. Il peduncolo presenta caratteristiche assai distintive, la buccia può avere colorazione molto diversa

da verde a gialla, rossa o rugginosa, con la presenza di sovraccolore. Grande variabilità presenta anche la polpa per sapore, succosità, consistenza e resistenza all'ammezzimento. Ogni frutto contiene semi di colore bruno o giallastro.

Nelle campagne pugliesi si ritrovano tantissime piante di pero sparse, ma non veri e propri pereti specializzati. I perastri selvatici (*Pyrus amigdaliformis* Vill.) venivano innestati dagli agricoltori sia per uso famigliare, ma anche per la vendita ai mercati. Nei seminativi e nei boschi sono presenti inoltre un gran numero di piante di perastro in quanto un tempo i frutti venivano usati anche per l'alimentazione del bestiame.

I frutti del perastro vengono chiamati in dialetto *calaprisc'* o *pirazzi*, a seconda delle zone, sono molto tannici e astringenti, tuttavia alcuni biotipi possono dare frutti commestibili.

Le varietà presenti in Puglia presentano una elevata variabilità di forme, colori, ma soprattutto per le epoche di maturazione che variano dagli inizi dell'estate, fino all'inverno. Il lavoro di ricerca del germoplasma autoctono ha permesso di ritrovare quasi 200 accessioni appartenenti a diverse varietà, ritrovati in tutti gli areali della Regione. Frequenti i casi di sinonimia riscontrati, ma anche di omonimia, varietà diverse fra loro che in realtà hanno lo stesso nome.

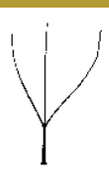
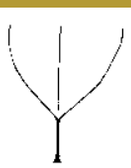
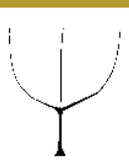
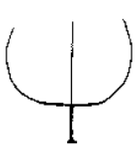
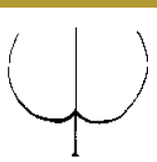


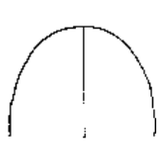




Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO					
					
FASTIGIATO	ERETTO	SEMI-ERETTO	ESPANSO	PEDUNCOLO/ RICADENTE	PIANGENTE

LAMINA FOGLIARE: FORMA DELLA BASE				
				
ACUTA	ANGOLO RETTO	OTTUSA	TRONCATA	CORDATA

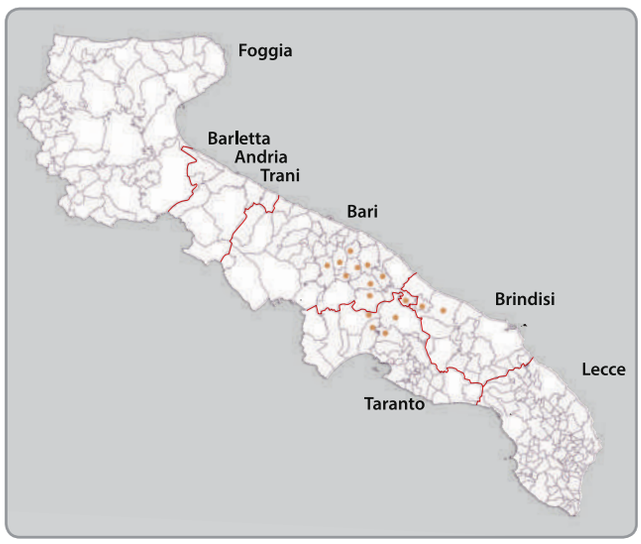
LAMINA FOGLIARE: FORMA DELL'APICE			
			
ACUTA	ANGOLO RETTO	OTTUSA	ROTONDA

FORMA DEL FRUTTO							
							
SFEROIDALE	TURBINATA BREVE	MALIFORME	DOLIFORME	TURBINATA	PIRIFORME	CIDONIFORME	CALEBASSIFORME

A SOLE

ORIGINE

Tradizionalmente presente nei seminativi e vecchi frutteti del sud barese, Valle d'Itria e Alto Salento. Denominato in questo modo in quanto la parte del frutto esposta al sole assume una colorazione rosso brillante. Ci sono diversi casi di omonimia, ad esempio nel tarantino per Pero a Sole si intende il pero Cannella di seguito descritto.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, angolato a destra o dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, molto soda, croccante, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella N., 1927, 1932; Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959; Ferrara E., 1970; Reina A., 1974.





ORIGINE

La denominazione di questo pero si riferisce probabilmente alla succosità della polpa che ha appunto proprietà dissetanti. E' curioso come con questo nome si descrivano due varietà diverse di cui una presente sul Gargano e l'altra nel Basso Salento. Qui viene descritta l'accessione garganica.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, angolato a destra o dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, molto soda, croccante, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

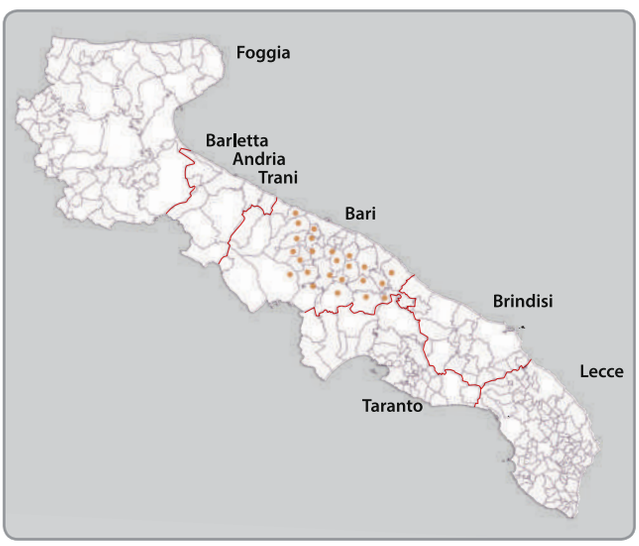
Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Minonne F., 2017.





AGOSTINA

ORIGINE
Varietà presente nella provincia di Bari, che matura nel mese di agosto, da cui il nome.



ALBERO
Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA
Piccola, ellittica-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, a volte retto, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.



FRUTTO
Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma turbinata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia molto liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, sottile, poco rugginosa.
Peduncolo medio e sottile, curvatura media, obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media o grossolana, soda, succosa, ossidazione molto elevata.
Seme piccolo, subrotondo, colore marrone scuro.
Saporita, dolce e molto aromatica, ma anche un po' astringente e tannica, soprattutto se non ben matura. Acidità medio-alta.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

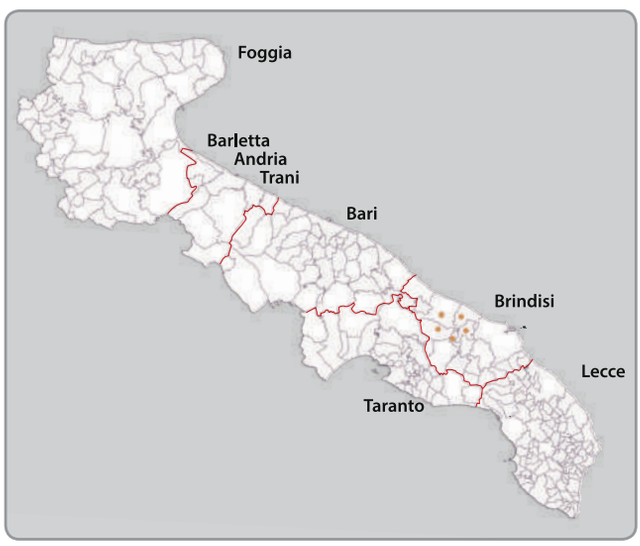
VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
A.A.V.V., 1900; Scaramuzzi F., 1949; Trotta L. *et al.*, 2013.



ALEZZO

ORIGINE
Vecchia varietà della zona di Ceglie Messapica (Br) e paesi limitrofi.



ALBERO
Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA
Piccola, ellittica-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, a volte retto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavi cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura media o grossolana, soda, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore marrone scuro.
Saporita, dolce e molto aromatica, ma anche un po' astringente e tannica, soprattutto se non ben matura. Acidità medio-alta.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008.





AMBROSINA

ORIGINE

Vecchissima varietà presente nel Nord Barese nell'area attorno a Terlizzi e Bisceglie. In queste zone è anche chiamato Amarusina o Terlizzese come testimonia Stella nella "Propaganda agricola" del 1932.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Piccola, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 35- 45 g).
Forma piriforme allungata, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura media, obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media o grossolana, farinosa a maturità, scarsamente succosa, ossidazione media.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Mediamente saporita e dolce, Bassa acidità.
Maturazione tra l'ultima decade di giugno, prima di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929; Stella N., 1932; Donno G., 1959; Scorcia C., 1967; Pace N., 1997; Trotta L. *et al.*, 2013.





BIANCOLELLA

ORIGINE
Varietà tipica della zona di Andria, attorno a Castel del Monte e Canosa di Puglia (Bat).



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma turbinato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina assente, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, giallo dorato a completa maturazione, sovraccolore assente, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, tenera, succosità media.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959.





BRUTTA E BUONA

ORIGINE
Vecchia varietà presente nei paesi attorno a Bari, con la caratteristica di non essere attraente, ma molto saporita.



ALBERO
Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica-allargata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma turbinato appiattito, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina quasi assente, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, tenera, asciutta.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone scuro.
Sapore dolce. Acidità bassa.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Scorcia C., 1967; Romito G., 1982; Pace N., 1997.

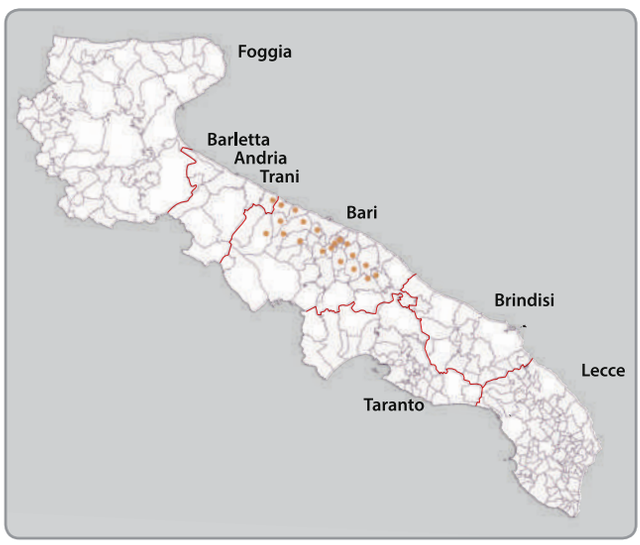




CALAPRISCIONE

ORIGINE

Detta anche pera Calaprice o pera limone, per il caratteristico colore giallo dorato e la forma che ricorda quello del "Calaprice" (nome dialettale del frutto del perastro), ma di maggiori dimensioni. Era diffuso nella zona di Modugno, Bitonto, ma anche in altri comuni a sud di Bari., fino a Putignano.



ALBERO

Di vigore elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina assente, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso presente sulla parte esposta al sole, mediamente spessa, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura e consistenza medie, tenera, succosa.
Seme grande, ovale-allungato, colore bianco.
Sapore dolce, acidità bassa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio-buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella N., 1932.

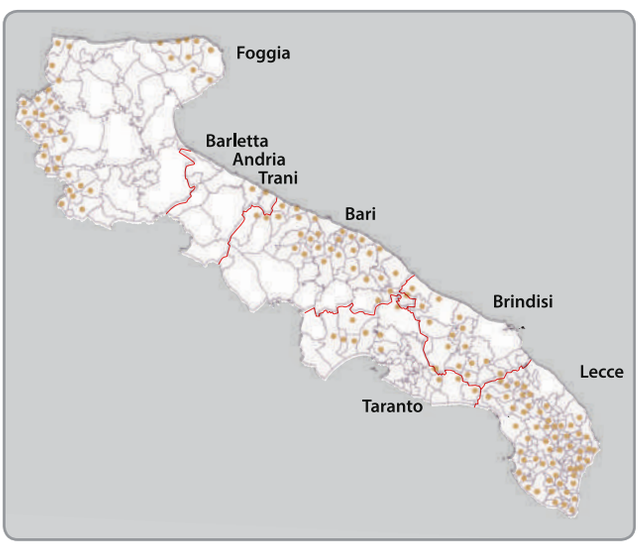




CAMPANELLO

ORIGINE

Varietà molto antica, di ampia diffusione in tutta la Puglia. Ci sono però diversi casi di omonimia. Si distingue generalmente un Campanello verde da un Campanello rosso che presenta stessa forma, ma con sovraccolore rossastro sulla parte esposta al Sole. In questa scheda si descrive il campanello rosso.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, subrotonda, con apice ad angolo retto, angolo basale ottuso o ad angolo retto, margine intero o crenato, picciolo medio-corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia molto liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, appena rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve, dritto od obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura medio-fine, mediamente soda e succosa, ossidazione elevata.
Seme piccolo, ovale, colore marrone.
Saporita, dolce con retrogusto acidulo.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività. Medio-scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Briganti G., 1910; Donno G., 1959; Trotta L. *et al.*, 2013; Minonne, 2017.





CANNELLA

ORIGINE

Tradizionalmente coltivato nelle province di Bari, Brindisi, Taranto, e Lecce; cosi chiamato per la sua polpa molto dolce.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, angolato a destra o dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, molto soda, croccante, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

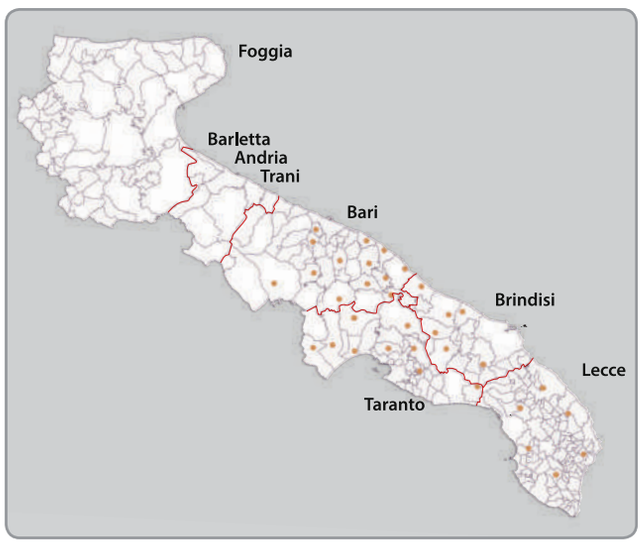
F.Arnese 1936; Pantanelli E., 1936, Scaramuzzi F. 1949; Donno G., 1959. Lococciolo G., 1964; Martellotta A., 1964; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Reina A., 1974; Pellegrino N., 2001.





CARDINALE

ORIGINE
Varietà di pero tardiva, presente nelle province di Bari, Brindisi e Taranto, dai frutti di colore rosso scuro, da cui il nome.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media ellittico-allargata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 50- 70 g).
Forma turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina poco profonda, sepali aperti.
Buccia ruvida, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro, mediamente spessa, rugginosa sull'attaccatura del peduncolo e al calice.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura forte
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, granulosa, mediamente succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore marrone.
Sapore intermedio, acidulo.
Maturazione tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Trotta L. *et al.*, 2013.

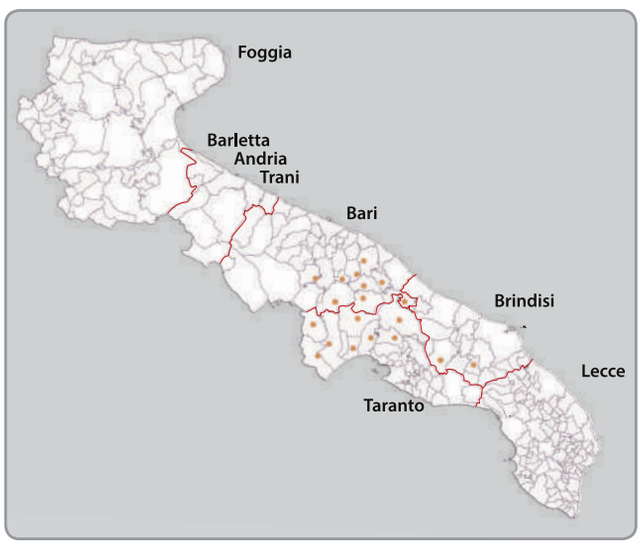




CARMOSINA

ORIGINE

Varietà molto antica, presente soprattutto nel sud est barese e nel tarantino, in particolare Ginosa, Castellaneta, Mottola, Massafra, Palagiano. E' presente anche in Campania.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.



FRUTTO

Medio (peso medio 80- 90 g).
Forma turbinato o piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina moderatamente profonda e abbastanza spessa, sepali aperti.
Buccia liscia o cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole di colore rosso forte, mediamente spesso, lievemente rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura medio-elevata, obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura medio-fine, mediamente consistente e succosa, ossidazione media.
Seme piccolo, ovoidale, colore marrone scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di luglio.

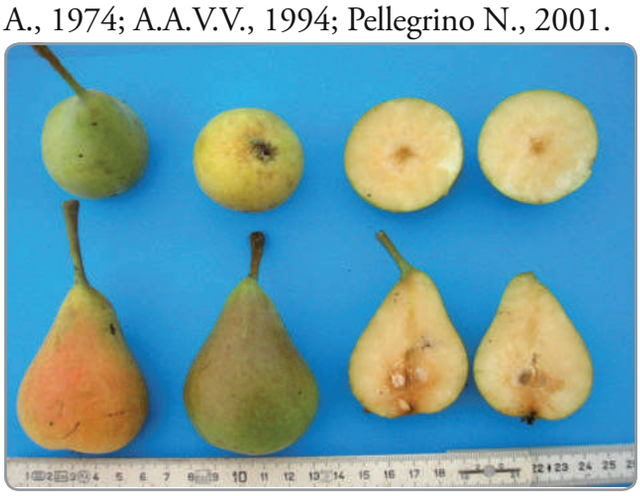
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

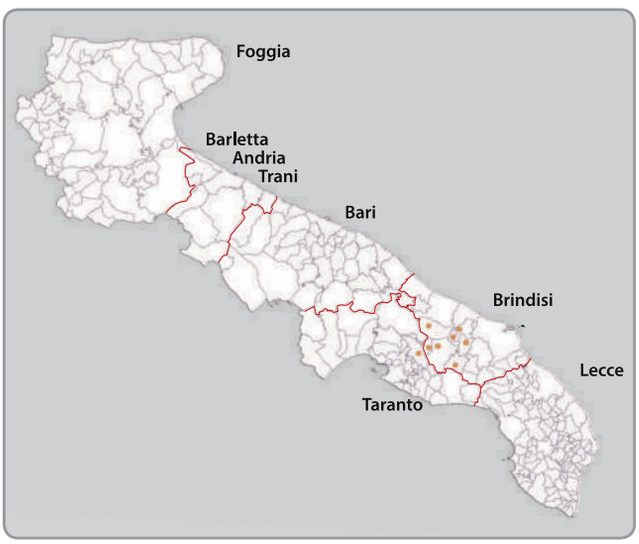
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936. Scaramuzzi F. 1949; Donno G., 1959; Lococciolo R., 1964; Martellotta A., 1964; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Reina A., 1974; A.A.V.V., 1994; Pellegrino N., 2001.



CAROPPO

ORIGINE
Vecchia varietà del Brindisino, dalla maturazione molto precoce. Si usava consumarla nei periodi della mietitura, dato che si ritrovava, isolato, nei seminativi di masseria.



ALBERO
Di scarso vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Piccola, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine serrato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Molto piccolo (peso medio 20- 30 g).
Forma turbinato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo e cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente.
Peduncolo mediamente lungo e sottile, curvatura medio-elevata.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, mediamente consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bruno chiaro.
Sapore intermedio. Acidità media.
Maturazione tra le seconda e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008.





CASALE

ORIGINE
Varietà molto vecchia, come testimoniano gli esemplari secolari ritrovati, in forma isolata nei seminativi di masseria e in vecchi frutteti famigliari.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 50- 70 g).
Forma turbinato breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso e cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, lievemente rugginosa sull'attaccatura del peduncolo e al calice.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, soda, granulosa, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone.
Molto saporita e dolce con buona acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008.

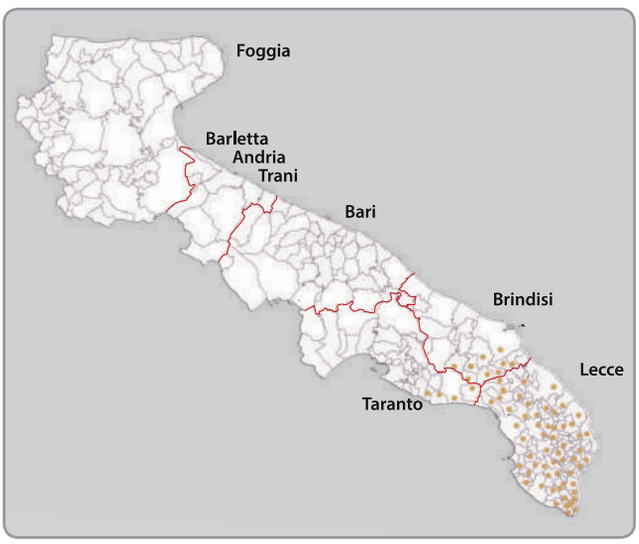




CAZZATELLO

ORIGINE

Sconosciuta, diffuso in tutta la provincia di Lecce, è però relegato a frutteti famigliari o se ne trovano isolati esemplari in vecchi vigneti o seminativi. E' anche chiamato Cazzateddha.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica-allargata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine intero o crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 20- 30 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso cavità peduncolare poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, sottile, colore verde-giallo, sovraccolore assente, appena rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Sapore dolce. Acidità media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Donno G., 1959; Minonne F., 2017.





CERA

ORIGINE
Molto poco diffusa, è presente nei paesi attorno a Latiano (Br).



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, obovata, con apice ad angolo retto, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

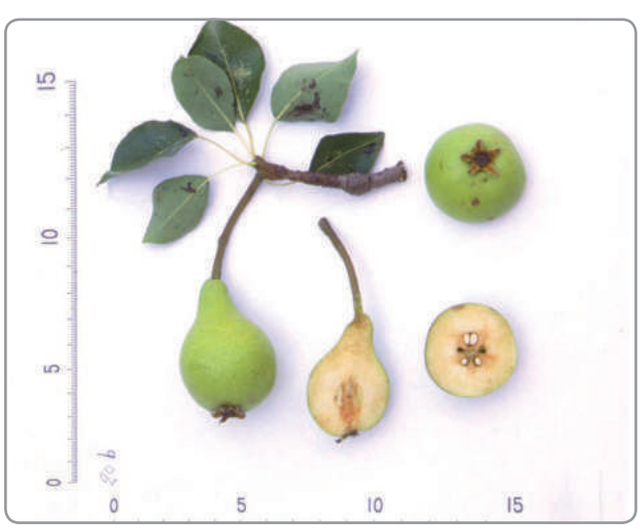
FRUTTO
Piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato troncato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavi cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, rugginosa all'area peduncolare.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura lieve
Polpa di colore biancastro, tessitura farinosa, tenera, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore bruno scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità bassa.
Maturazione tra le seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Minonne F., 2017.

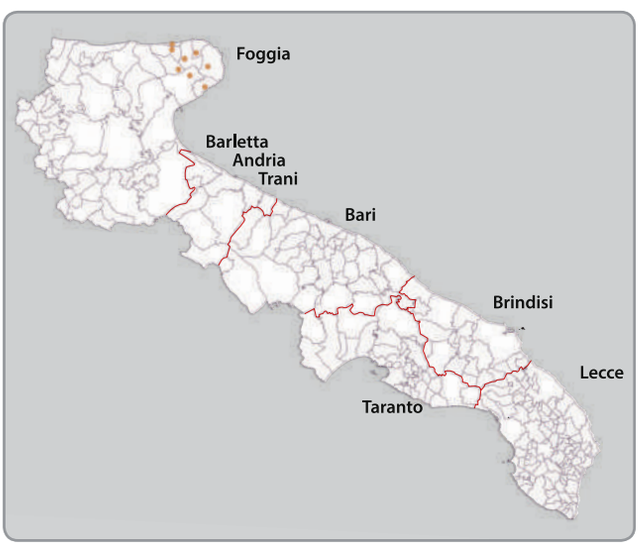




CICC'ANTONIO

ORIGINE

Il suo riconosciuto legame con il territorio di Ischitella (Fg) dove è storicamente e diffusamente coltivata lascia aperta la possibilità che la stessa abbia avuto origine in questo territorio e da qui poi si è diffusa in tutte le terre garganiche fino al tavoliere dove è conosciuta come Pera di Ischitella. E' sicuramente la pera più rappresentativa della ricca e variegata tradizione frutticola del Gargano, e trovava forti interessi commerciali nei mercati frutticoli di Foggia. Il nome Ciccantonio, deriva dai nomi di due fratelli, Cicco e Antonio, personaggi evidentemente curiosi che la tradizione popolare li lega alla storia culturale di questo pero. E' stato rinvenuto anche un pero diverso chiamato Ciccantonio d'inverno (a maturazione autunnale).



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.



FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato-turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, ruggginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente o media, angolato a destra rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media con sclereidi, abbastanza soda, mediamente succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco o marrone.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

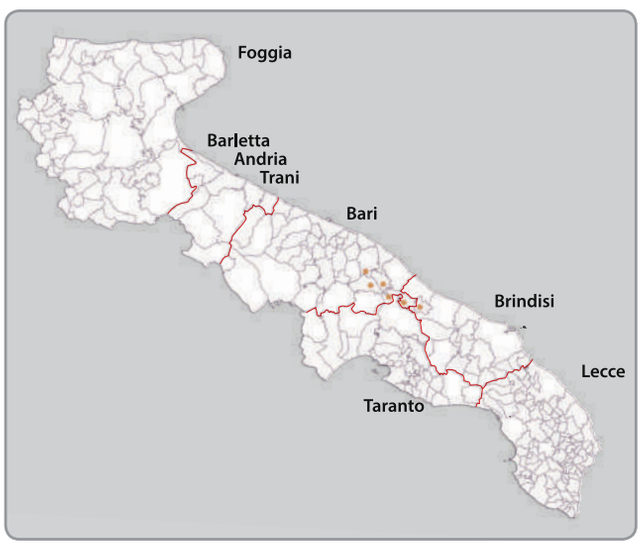
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brazanti E., Sansavini S., 1964; Scaramuzzi F., 1949; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010.



CILARDI

ORIGINE
Varietà presente in Valle d'Itria, probabilmente diffusa da un agricoltore che aveva questo cognome.



ALBERO
Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, obovata-subrotonda, con apice ad angolo retto, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 60-70 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati leggermente concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia ruvida, colore verde chiaro, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato di rosso scuro, mediamente spesso, mediamente rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura dritta a volte lieve, dritto, a volte obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, soda, scarsamente succosa, ossidazione elevata.
Seme medio, ovale allungato, colore marrone scuro o nero.
Mediamente saporita e dolce. Media acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Trotta L. *et al.*, 2013.





CITRANGOLO

ORIGINE
Antica varietà dei Monti Dauni, ritrovata a Volturino (Fg). I frutti hanno un'alta acidità, da cui il nome.



ALBERO
Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA
Grande, subrotonda, con apice ad angolo retto, angolo basale arrotondato, margine crenato o intero, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 50- 70 g).
Forma turbinato troncato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, lievemente rugginosa sull'attaccatura del peduncolo e al calice.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, soda, mediamente succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore marrone scuro.
Sapore intermedio con buona acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Tanno M., 2014.

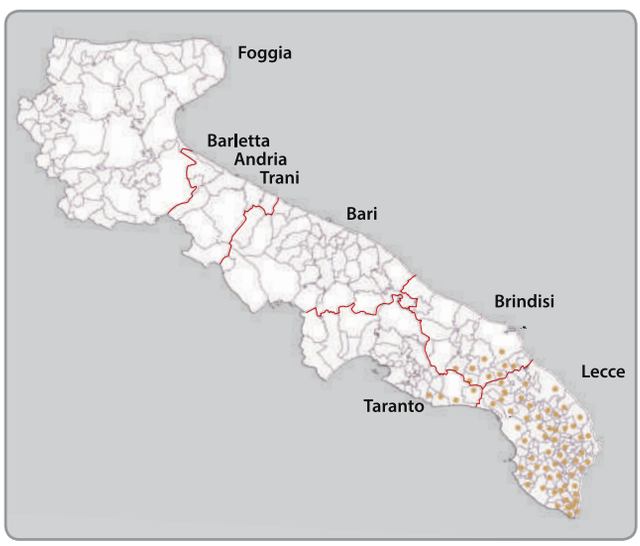




CIUCCIO

ORIGINE

Varietà antica presente nella provincia di Lecce e in parte di quella di Brindisi, soprattutto nei comuni di Latiano, San Vito dei Normanni, Cellino San Marco, Mesagne. E' anche chiamato Ciucciu.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 50- 70 g).
Turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, di medio spessore, non rugginosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura farinosa, tenera e succosa.
Semi medi, ovali allungati, colore bruno scuro.
Saporita, dolce con retrogusto acidulo.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

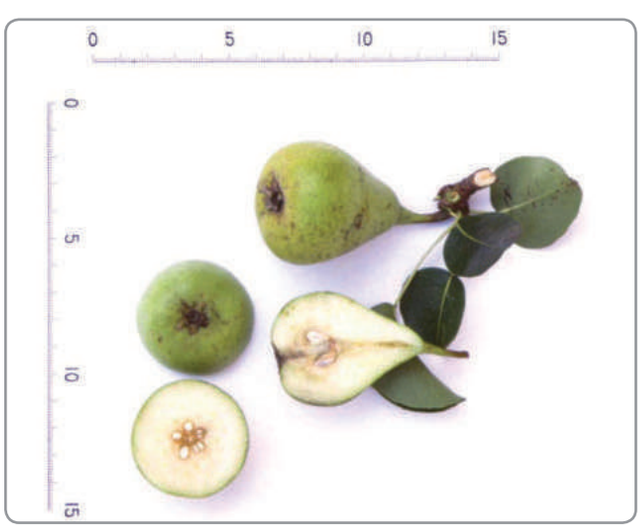
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pace N., 1997; Minonne F., 2017.

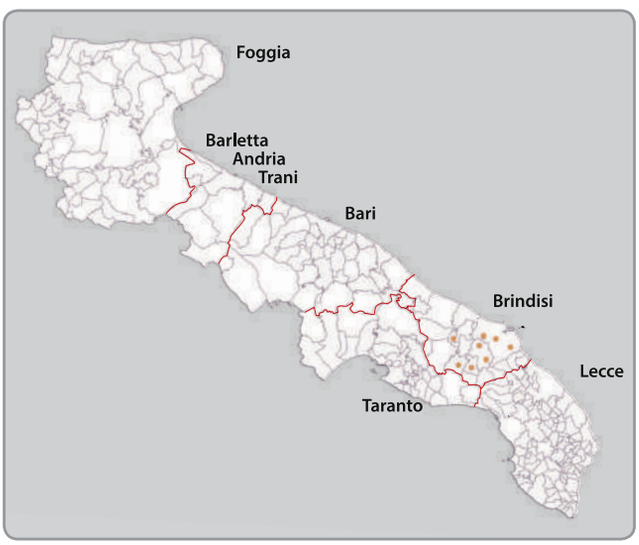




D'ARGENIO

ORIGINE

Varietà presente nel Brindisino dove era apprezzata sui mercati locali. A Mesagne (Br) viene anche chiamato Natu sulu, forse perché tale varietà è sicuramente un semenzale selezionato da qualche agricoltore del luogo. La stessa varietà nel sud est barese, in particolare a Castellana Grotte, è chiamata Pera Musciagne, forse per richiamarne l'origine.



ALBERO

Di vigore medio-elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 60- 80 g).
Piriforme, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso e cavità peduncolare poco profonda e poco ampia cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, mediamente spessa, non rugginosa.
Peduncolo medio e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, soda, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Sapore medio, mediamente dolce e acida.
Maturazione tra la terza decade di luglio e la prima di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959.





D'ARIEDD

ORIGINE
Varietà ormai rarissima, rinvenuta tra Ceglie Messapica e Francavilla Fontana (Br).



ALBERO
Di medio elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, obovata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine crenato.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 35- 45 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso. Cavità peduncolare poco ampia e stretta, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali disgiunti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, mediamente rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, tenera, molto succosa.
Seme medio, ovale, colore Bruno scuro.
Sapore mediamente saporita e dolce. Alta acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008.





DEGLI DEI

ORIGINE

Chiamato anche Pero di Deje originario della Valle d'itria, il nome riconduce all'apprezzamento di questo pero che rappresentava appunto un dono degli dei.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, obovata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o ondulato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 80- 90 g).
Forma turbinato breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo. Cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore piccolo presente sulla parte esposta al sole di colore rosso chiaro, mediamente spessa, rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo mediamente lungo e mediamente spesso, curvatura forte.
Polpa di colore biancastro, tessitura medio-fine, mediamente consistente e succosa.
Seme medio, ovoidale allungato, colore marrone scuro.
Sapore intermedio. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

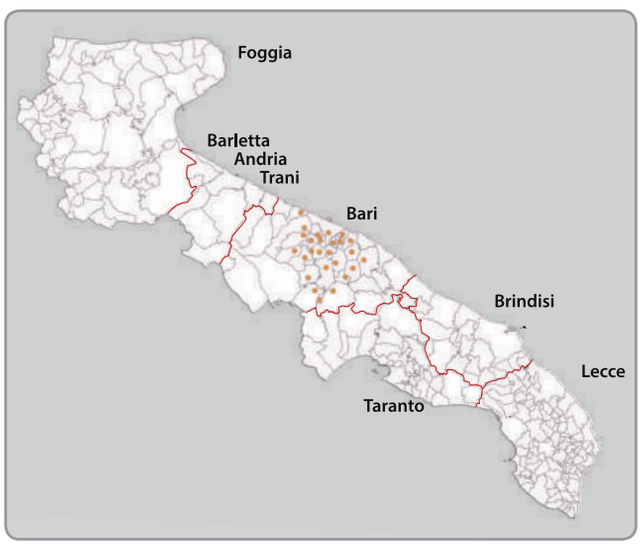
Trotta L. *et al.*, 2013.





DEL CARMINE

ORIGINE
Era una delle varietà più conosciute nei paesi attorno a Bari, dove si ritrovano ormai pochissimi esemplari.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 80- 90 g).
Forma turbinato o piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, mediamente spesso, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, tenera, mediamente succosa, ossidazione media.
Seme piccolo, ovoidale, colore bianco o marrone chiaro.
Molto saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959; Scorcia C., 1967; Romito G., 1982.





DEL DIAVOLO

ORIGINE

Varietà divenuta rarissima, non se ne conosce l'origine. Si trovano alcune piante in Valle d'Itria e alcui paesi del sud est barese come Noci e Gioia del Colle (Ba).



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato di rosso scuro, mediamente spesso, poco rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, scarsamente succosa.
Seme medio, ovale, colore marrone scuro o nero.
Sapore tannica. Media acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008.

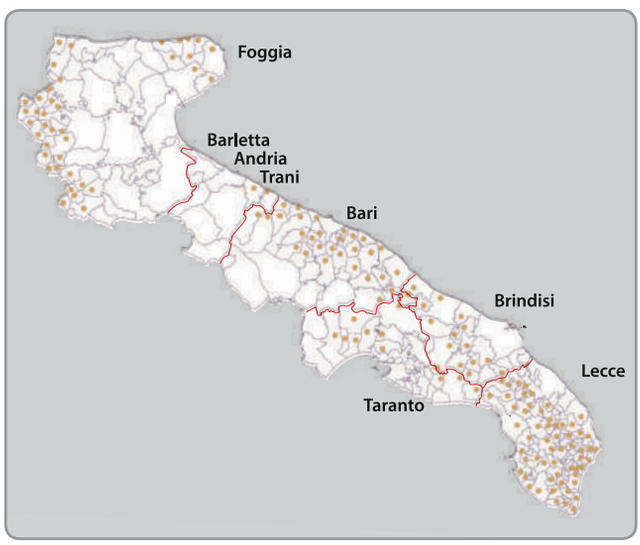




D'INVERNO

ORIGINE

Varietà antichissima, presente in molte zone della Puglia tra cui il Gargano, Subappennino dauno, Murgia Barese e di sud est, Valle d'Itria. Era raccolta ad ottobre e conservata per gran parte dell'inverno. Presente anche in Molise, Abruzzo e Campania, è anche chiamato Pero du viern, spadone d'inverno.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allungata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 70- 100 g).
Forma turbinato troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina profonda, sepali tangenti.
Buccia ruvida, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, mediamente rugginosa.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, soda, granulosa, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore marrone scuro.
Sapore intermedio, con buona acidità.
Maturazione nella terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

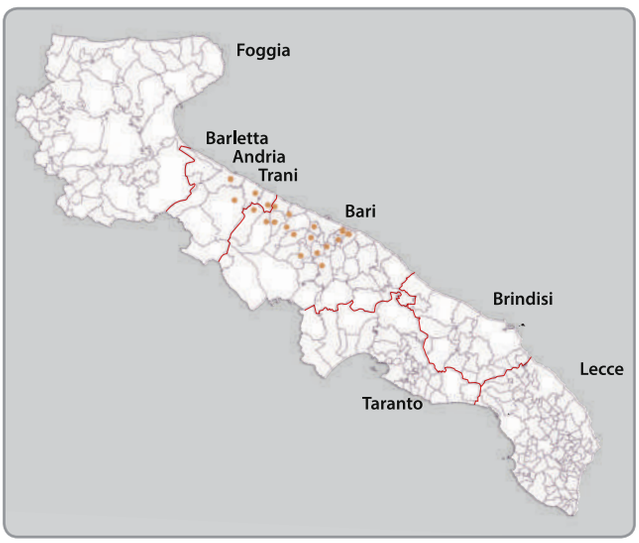
Savastano, 1910; Pantanelli E., 1929; Maldarelli D., 1969; Pace N., 1997.





FAVARSA

ORIGINE
E' una delle per più conosciute e diffuse nella zona di Bisceglie, dove in passato era coltivata ed apprezzata.



ALBERO
Di vigore medio-elevato e habitus espanso.

FOGLIA
Medio-piccola, obovata, con apice acuto, angolo basale acuto-quasi ad angolo retto, margine crenato, picciolo medio-lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 60- 80 g).
Piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati piano, cavità peduncolare assente, cavità calicina molto poco profonda e stretta, sepali disgiunti, quasi assenti a maturazione del frutto.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro presente sulla parte esposta al sole, mediamente spessa, non rugginosa.
Peduncolo medio e sottile, curvatura lieve, obliquo o angolato a destra rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura e consistenza medie, farinosa a maturità completa, scarsamente succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme grande, ovale-allungato, colore bianco.
Sapore medio, mediamente dolce e acida.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959; Pace N., 1997; Trotta L. *et al.*, 2013.

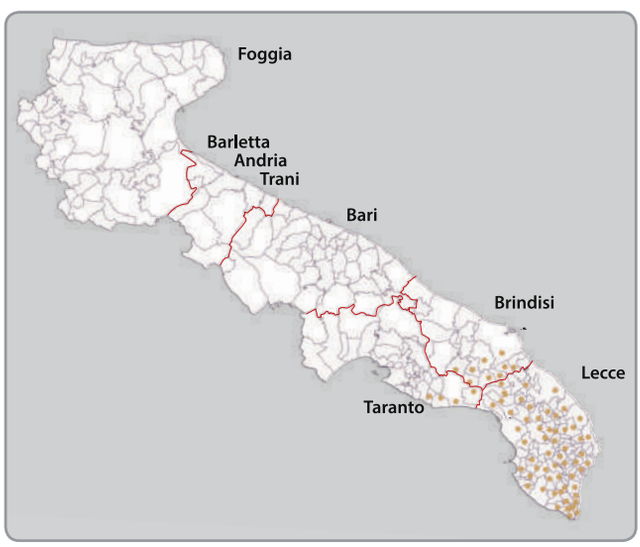




FICATEDDHU

ORIGINE

Varietà salentina che deve il suo nome all'estrema facilità di ammezzimento ('nficatu in dialetto salentino significa proprio annerito). Era utilizzata ad Andrano e Castro per la produzione di marmellate, piuttosto che per il consumo fresco. A Novoli era anche chiamato Fegatale, per la colorazione che assume all'ammezzimento.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica-allargata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine intero o crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Molto-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso cavità peduncolare poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, sottile, colore verde-giallo, sovraccolore assente, appena rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Sapore dolce. Acidità media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

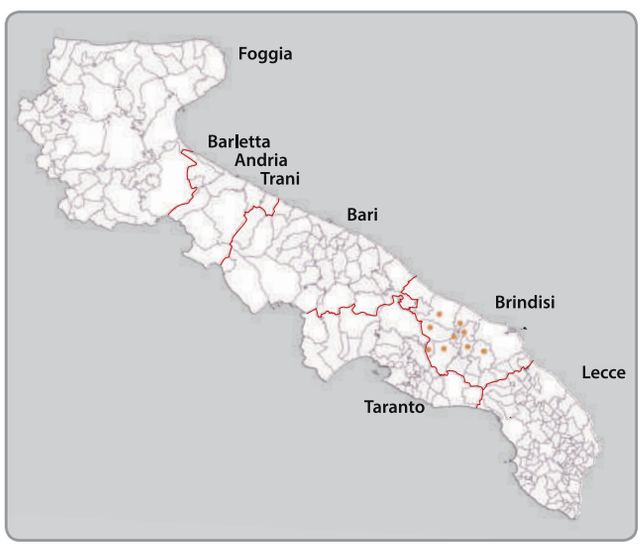




FRANCAVILLESE

ORIGINE

Varietà molto antica che prende origine dall'area di Francavilla Fontana (Br), da dove si è diffusa nei paesi limitrofi. Era molto apprezzata sui mercati locali, i suoi frutti erano infatti commercializzati soprattutto al Mercato Ortofrutticolo di Taranto. E' anche chiamato Franchiddese. Nel tarantino è anche conosciuto col nome di Pera A sole, che nel Barese però è tutt'altra varietà.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, angolato a destra o dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, molto soda, croccante, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

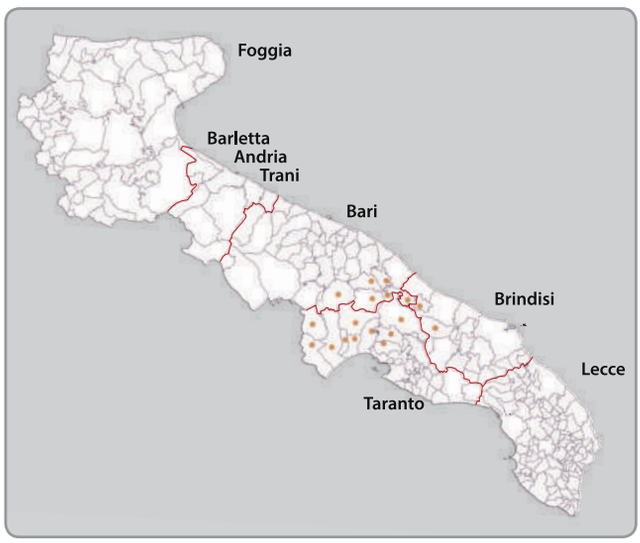
Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F., 2017.





GAMBA DI DONNA

ORIGINE
Varietà molto poco diffusa, presente in Valle d'Itria e in alcuni comuni del tarantino come Mottola, Castellaneta e Ginosa. E' anche chiamata Coscia di donna.



ALBERO
Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Piccola, ellittico allargata, con apice ad angolo retto, angolo basale cordiforme, margine intero o leggermente serrato, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma piriforme allungato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole rosa-rosso, sottile, rugginosità media.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, mediamente soda, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore marrone scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità alta.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

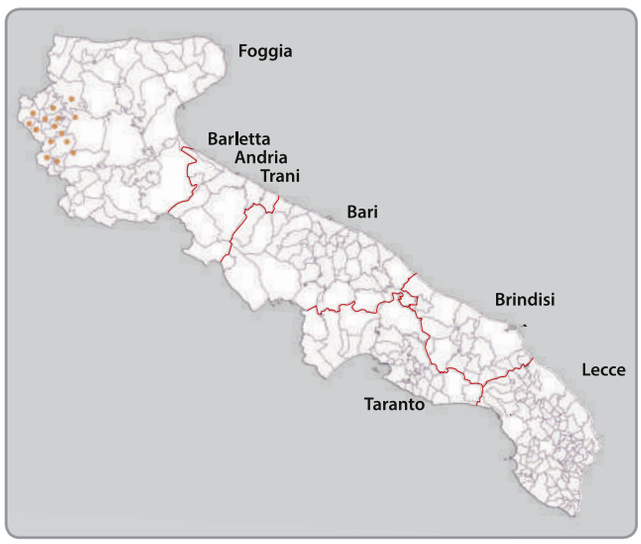
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Reina A., 1974; Tanno M., 2014; Minonne F., 2017.





GATTERUOLO

ORIGINE
Varietà presente nel Subappennino dauno, ritrovata in particolare a Biccari (Fg).



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Piccola, ellittica, con apice ad angolo retto, angolo basale cordato, margine intero, picciolo medio-lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma calebassiforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali tangenti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore sfumato di rosso chiaro, sottile, non rugginosa.
Peduncolo corto e spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, farinosa a maturità completa, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.





GENTILE

ORIGINE
Varietà molto antica, un tempo presente in tutta la provincia di Bari dove era considerata la migliore varietà adatta per l'esportazione.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice ad angolo retto, angolo basale acuto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, abbastanza soda, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bianco o bruno chiaro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Briganti G., 1910. Pantanelli E., 1929, 1936; La Notte F.S., 1931; Stella N., 1932; Donno G., 1959; Maldarelli D., 1969; Pace N., 1997.

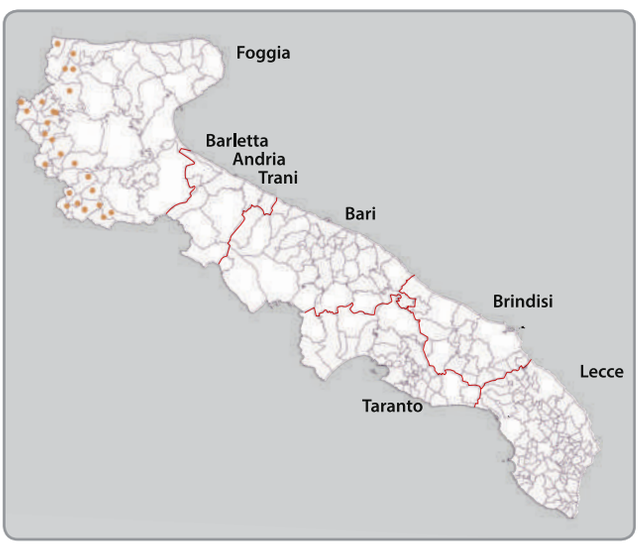




INGANNAUALANO D'INVERNO

ORIGINE

Varietà dei Monti Dauni, in particolare è presente a Celenza Valfortore(Fg), anche se è rarissimo. Il suo nome è dovuto all'aspetto e il colore che rimane verde a maturazione, tanto da ingannare il contadino. Veniva conservato anche sott'aceto. Esiste anche l'Ingannaualano d'estate.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice e angolo basale acuti, margine intero o crenato, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde, sovraccolore assente, sottile, rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente o media, dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, abbastanza soda, poco succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Mediamente saporita e dolce. Acidità alta.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di scarsa produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

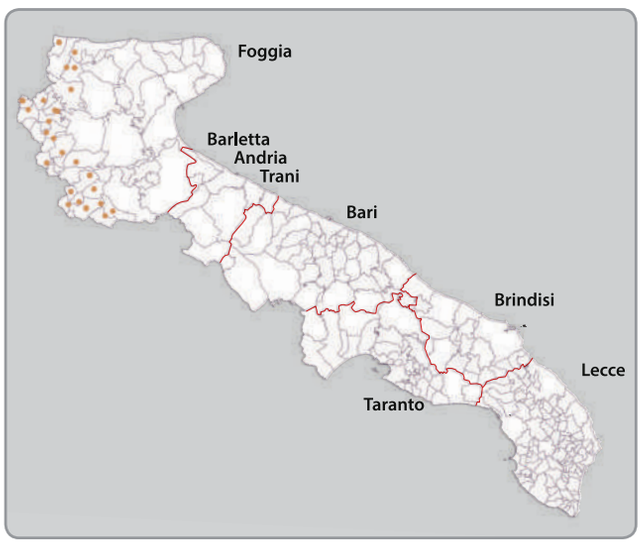
Gasparrini G., 1845.





ORIGINE

Varietà dei Monti Dauni. Il suo nome è dovuto alla succosità della polpa, che lo rende molto gradito, e adatto anche per la produzione di succhi, puree e concentrati.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale cordato, margine intero o crenato, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma calebassiforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente o media, dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, farinosa a maturità completa, abbastanza soda, mediamente succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale, colore bruno chiaro.
Molto saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, medio-bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Tanno M., 2014.





MARCHESE

ORIGINE

Dopo la pera Ciccantonio, il pero Marchese è sicuramente il più diffuso e caratterizzante la pericoltura garganica, apprezzato per l'elevata scalarità di maturazione. Si racconta che si ricavava un'ottima bevanda fermentata dopo aver fatto una leggera cottura e poi spremitura e macerazione.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittico allungata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine intero, picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma piriforme troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati concavo, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda, sepali tangenti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso presente sulla parte esposta al sole, buccia mediamente spessa, rugginosità media.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore giallo, tessitura pastosa, soda, mediamente succosa.
Seme medio, ovoidale, colore marrone scuro.
Sapore dolce e aromatico. Acidità media.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Scaramuzzi F., 1949; Brazanti E., Sansavini S., 1964; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010.

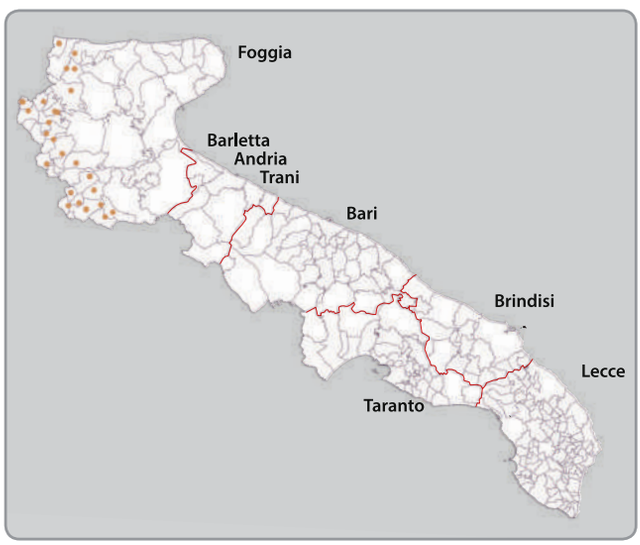




MASTANTUONO

ORIGINE

Antichissima varietà recuperata sui Monti Dauni, in particolare tra Troia, Lucera e altri piccoli paesi al confine con la provincia di Avellino. E' infatti presente anche in Campania, dove era coltivata nella Valle Caudina (Avellino) e in Molise. I frutti si consumavano anche sott'aceto, oltre che per produrre confetture varie e mostarde.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma maliforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina mediamente profonda, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore generalmente assente, sottile, rugginosità assente.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente.
Polpa di colore verde giallastro, tessitura media, mediamente soda, mediamente succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore bianco.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media
Maturazione tra la prima e la seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Tanno M., 2014.





MELFI

ORIGINE

Molto antica, questa varietà era molto presente nei paesi della cintura leccese come San Pietro in Lama, Lequile, Monteroni, dove erano presenti piccoli pereti specializzati.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Molto-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo.
Cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro, di medio spessore, non rugginosa.
Peduncolo corto e spesso.
Polpa di colore biancastro, tessitura farinosa, tenera e succosa.
Semi medi, ovali allungati, colore bruno scuro.
Saporita, dolce con retrogusto acidulo.
Maturazione nella prima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.





MINICUBELLU

ORIGINE
E' una varietà comune nei giardini e frutteti famigliari di alcuni paesi soprattutto del Basso Salento come Botrugno, Nociglia, San Cassiano.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Molto-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavi, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, di medio spessore, rugginosità assente.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura farinosa, tenera, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore bruno scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità bassa
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Minonne F., 2017.





MONSIGNORE

ORIGINE

Vecchia varietà del Brindisino, dalla maturazione precoce. Il nome probabilmente deriva dall'usanza di portarne i frutti al monsignore del paese, oppure dal fatto che fosse stata selezionata proprio da un esponente del clero.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Piccola, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale troncato, margine serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20- 30 g).
Forma turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo e cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente.
Peduncolo mediamente lungo e sottile, curvatura medio-elevata.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, mediamente consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bruno chiaro.
Sapore intermedio. Acidità media.
Maturazione tra le seconda e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008.





MOSCARIELLO

ORIGINE

E' la più piccola tra le pere conosciute, ma anche la più precoce. Il nome potrebbe derivare infatti proprio dalle piccole dimensioni, quasi quanto una mosca, per cui gli agricoltori del luogo hanno voluto dargli questo nome. Si è ritrovato nelle campagne di Ceglie Messapica (Br).



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, subrotonda, con apice arrotondato, angolo basale troncato, margine serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Estremamente piccolo (peso medio 10-20 g).
Forma piriforme, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati leggermente convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia ruvida, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, molto rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo mediamente lungo e mediamente spesso, curvatura dritta a volte lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, soda, scarsamente succosa
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Mediamente saporita e dolce a aromatica. Media acidità.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

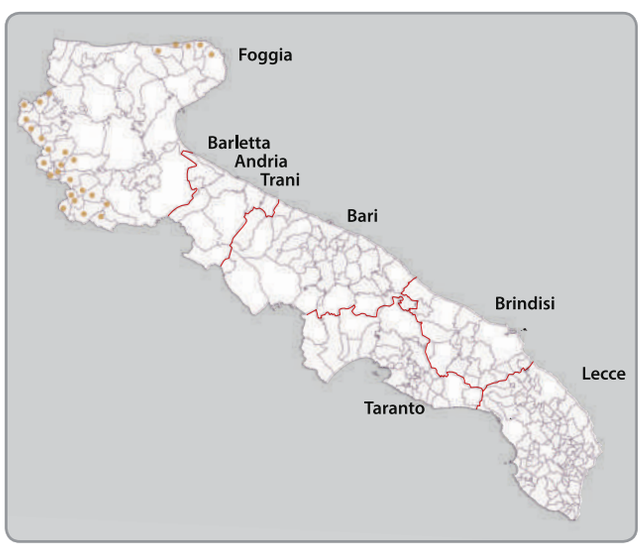




MOSCATELLO

ORIGINE

Il pero moscatello ci porta a un gruppo di pere, di origini antiche e tra l'altro storicamente conosciute, che hanno in comune il sapore di moscato. Di Pero Moscatello ne parla anche Gallesio: "Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del Pero Moscatello, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nella loro modificazione che appena si possono considerare come varietà". Diverse le cultivar riconosciute ancora come tali (Moscatello, Moscatellina, Muscateddu, Muscadellu) dall'Elenco delle cultivar italiane (CNR, Baldini et alii, 1994), tutte con la evidente caratteristica di sentori di moscato della polpa. La varietà dscritta è presente sui Monti Dauni e sul Gargano.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus aperto.



FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma turbinato troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo.
Cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro, buccia mediamente sottile, non rugginosa.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, soda, succosa.
Seme medio, ovoidale, colore marrone scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di agosto.

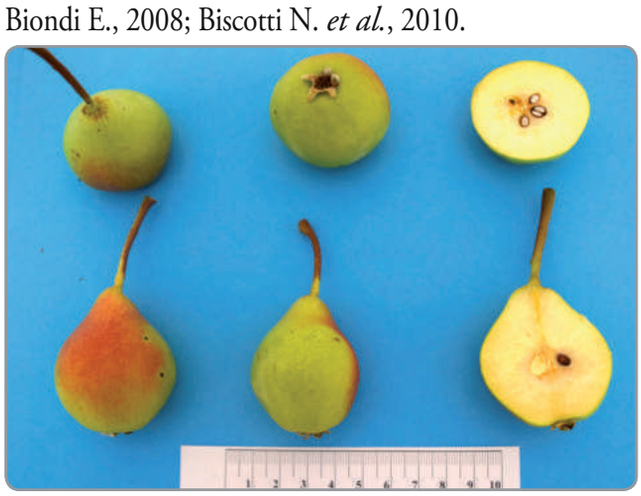
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Miglietta R., 1913. Pantanelli E., 1936; Scaramuzzi F., 1949; Donno G., 1959;B razanti E., Sansavini S., 1964; Scorcia C., 1967; Biscotti N., Biondi E., 2008; Biscotti N. *et al.*, 2010.



ODORANTE

ORIGINE
Varietà della Valle d'Itria, deve il suo nome alle intense proprietà aromatiche del frutto.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittico allungata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 40- 60 g).
Piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso. Cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina pochissimo profonda e spessa, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, mediamente spessa, mediamente rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo di medio spessore e lunghezza, curvatura molto lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, mediamente consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bianco o marrone scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità medio-bassa.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, medio-scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.

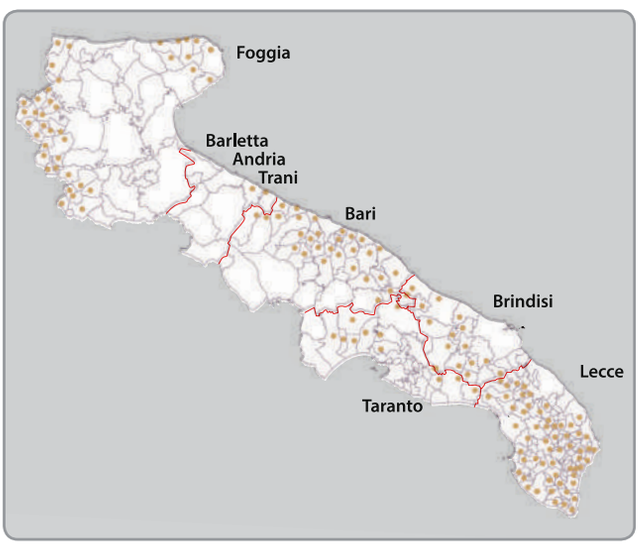




PERO MELO GIALLO

ORIGINE

Sotto questo nome si nascondono diverse varietà che hanno in comuna la forma maliforme del frutto. Sono presenti in tutta la Regione nei vecchi frutteti famigliari. Ci sono anche alcuni biotipi che hanno aroma di moscato. Sono chiamati con diversi nomi: Per a mulidd, Meledda.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus ricadente.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 50- 60 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e media, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, mediamente spessa, poco rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo lungo, sottile, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme piccolo, ovoidale, colore marrone scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-alta.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Savastano, 1910, Reina A., 1974; Tanno M., 2014; Minonne F., 2017

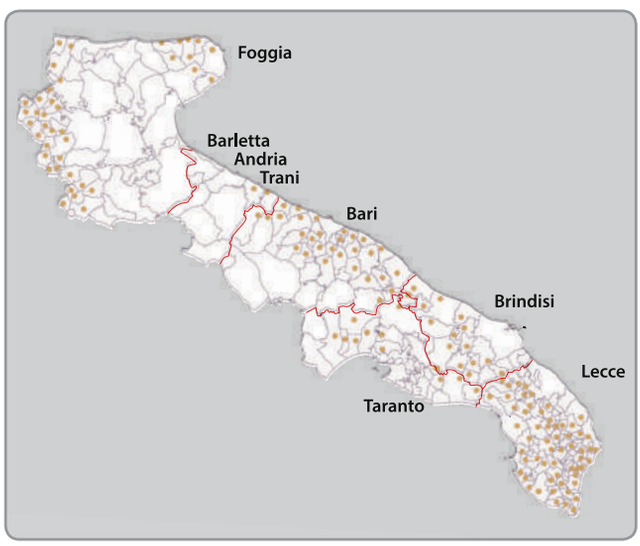




PERO MELO ROSSO

ORIGINE

Sotto questo nome si nascondono diverse varietà che hanno in comuna la forma maliforme del frutto. Sono presenti in tutta la Regione nei vecchi frutteti famigliari. Ci sono anche alcuni biotipi che hanno aroma di moscato. Sono chiamati con diversi nomi: Per a mulidd, Meledda.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus ricadente.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 50- 60 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e media, sepali disgiunti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro, mediamente spessa, poco rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo lungo, sottile, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme piccolo, ovoidale, colore marrone scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-alta.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Savastano, 1910, Reina A., 1974; Tanno M., 2014; Minonne F., 2017





PERUDDU

ORIGINE

Con ogni probabilità è un tipo di pero primitivo, selezionatosi dal pero selvatico. E' il pero più precoce e pertanto apprezzato anche per la sua elevatissima rusticità. Presente in quasi tutta la Regione, è indicato sul Gargano con l'appellativo di "Puréddé", dove lo si trova in solitarie masserie. Ad Ischitella dai contadini è localmente individuato come "Pero di Maggio".



ALBERO

Di vigore medio e habitus eretto.

FOGLIA

Piccola, ellittica-allargata, con apice acuto, angolo basale troncato, margine seghettato picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma piriforme troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, tenera, succosa.
Seme piccolo, subrotondo, colore marrone scuro.
Saporita, dolce. Acidità bassa.
Maturazione tra la terza decade di giugno e la prima di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Brazanti E., Sansavini S., 1964; Reina A., 1974. Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010; Minonne F., 2017.

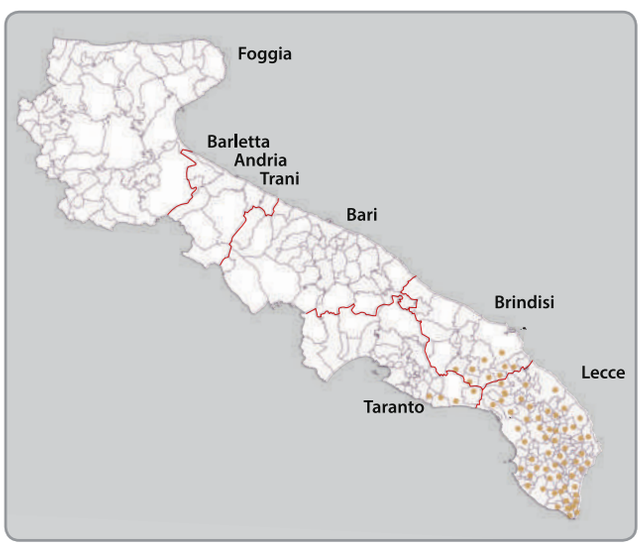




PETRUCINA

ORIGINE

Presente come varietà più diffusa nel Salento. Il nome deriva dal periodo di maturazione che avviene attorno alla festività di San Pietro. E' utilizzata per la produzione della tradizionale "perata" (confettura di pere) salentina. Nelle altre zone della Puglia, dove è anche molto diffuso, è chiamato Pero D'Angenio (Ceglie Messapica), Pero Rosso (provincia di Bari).



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso o ad angolo retto, angolo basale ad angolo retto, margine intero o leggermente serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati quasi retto, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo medio-lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, dritto o angolato a destra rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media con sclereidi, mediamente soda, succosa, ossidazione media.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

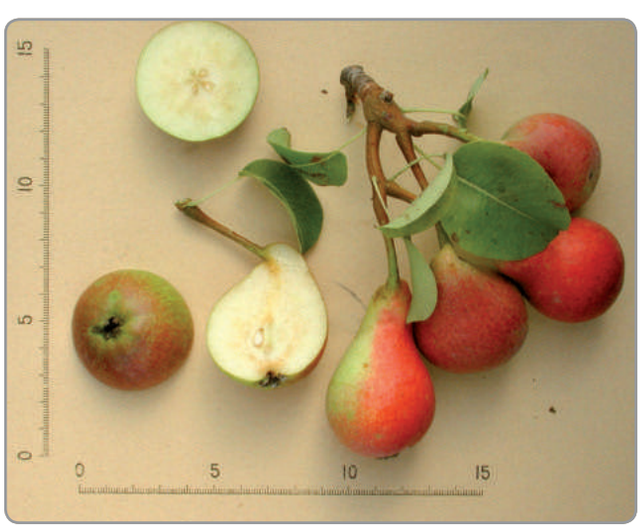
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Miglietta R., 1913; Minonne F., 2017.

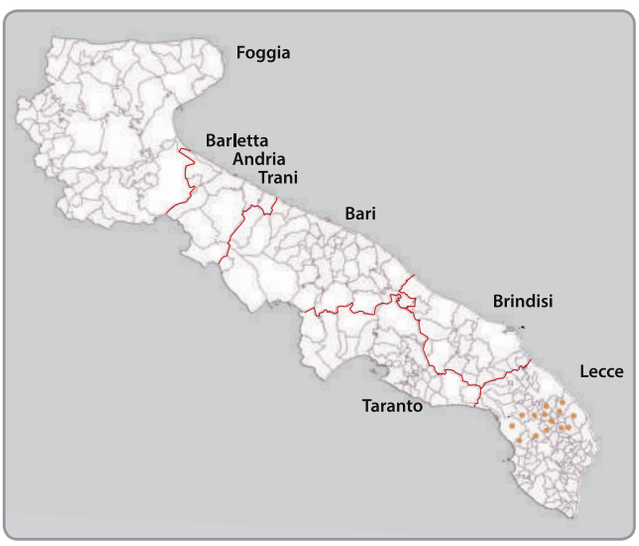




PRINCIPESSA

ORIGINE

Ottima varietà ritrovata nel Salento nei paesi della Cintura leccese come Monteroni e Lequile (Le).



ALBERO

Di vigore medio e habitus eretto.

FOGLIA

Media, ellittica con apice acuto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo.
Cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina molto poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, mediamente spessa, rugginosa all'attacco del peduncolo.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Sapore medio, mediamente dolce e acida.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017.

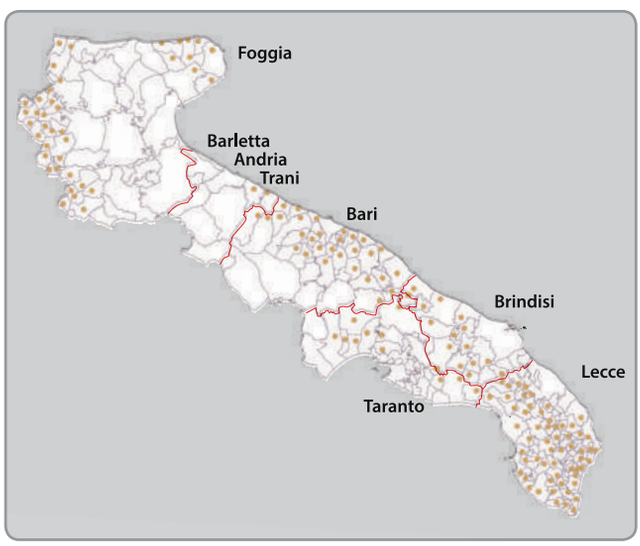




REALE

ORIGINE

Antichissima, è presente in quasi tutta la Regione, soprattutto nel Barese e nel tarantino, ma anche sul Gargano. Era una delle varietà adatte per l'esportazione.



ALBERO

Di vigore medio-elevato e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosa rosso, buccia sottile, appena rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, soda e succosa.
Seme piccolo, ovale, colore marrone.
Saporita, dolce con retrogusto acidulo.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Briganti G., 1910. Stella N., 1932; Donno G., 1959. Brazanti E., Sansavini S., 1964; Maldarelli D., 1969; Ferrara E., 1970; Reina A., 1974; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010.

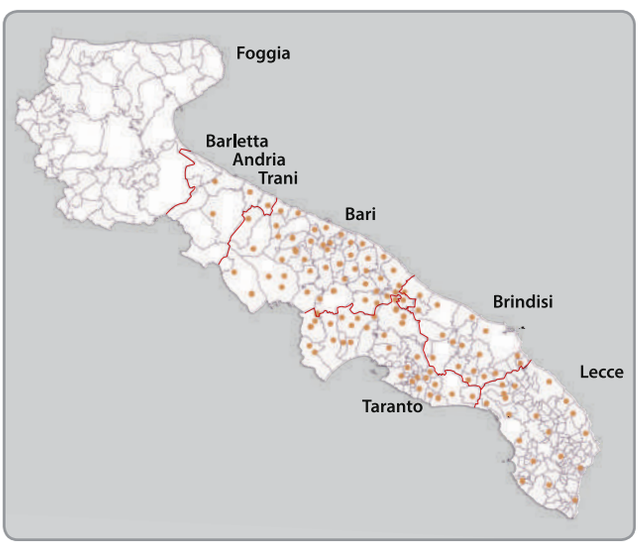




RECCHIA FALSA

ORIGINE

Vecchia varietà presente in tutte le province pugliesi, tranne che in quella di Foggia. Si Ritrovano tantissimi casi di sinonima, è chiamato Zammarrino nei paesi attorno a Latiano (Br) e nel Salento, Scaloti a San Donaci (Br) e zone limitrofe; Giammaria a Ceglie Messapica (Br), Vetriolo in alcuni paesi della provincia di Bari e Taranto come Alberobello, Noci, Crispiano, Della chianga a Montemesola. Altrove è chiamato Recchia falsa o Falsarecchia. Essendo una varietà molto antica e diffusa sul territorio regionale, è presente una elevata variabilità clonale.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice acuto, angolo basale ottusa, margine crenato, picciolo lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma turbinato appiattito, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, profilo lati concavo. Cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, di medio spessore, rugginosità presente vicino al calice.
Peduncolo di media lunghezza e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, abbastanza soda, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Molto saporita e dolce. Acidità bassa.
Maturazione tra la terza decade di luglio e la prima di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio-bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

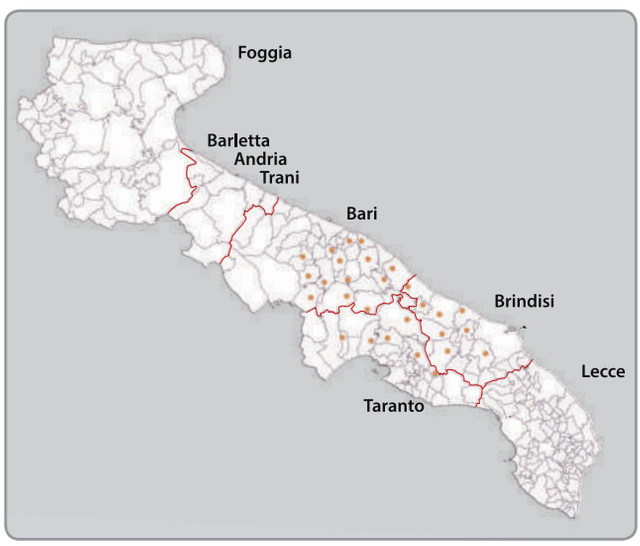
Pantanelli E., 1936, Scaramuzzi F. 1949; Lococciolo G., 1964; Martellotta A., 1964; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Reina A., 1974; Minonne F., 2017.





REGINA

ORIGINE
Varietà rara, presente in provincia di Bari, Brindisi e Taranto, un tempo abbastanza apprezzata sui mercati locali.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, ellittico-allungata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura precoce.

FRUTTO
Medio-grande (peso medio 65- 95 g).
Forma turbinato breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore sfumato di rosso chiaro, sottile, mediamente rugginosa.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura media o grossolana, soda, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bruno.
Mediamente saporita e dolce Alta acidità.
Maturazione nella seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008.





ROSCIOLO

ORIGINE
Varietà recuperata sui Monti Dauni, precisamente a Volturino (Fg), grazie a un agricoltore che custodisce diverse varietà di frutti. E' presente anche in Molise. Il nome deriva dalla sfumatura rossa che assume la parte esposta al sole dei frutti.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittico allargata, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma turbinato appiattito, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina assente, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro presente sulla parte esposta al sole, sottile, rugginosità assente.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, mediamente consistente, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore marrone.
Sapore intermedio. Acidità bassa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

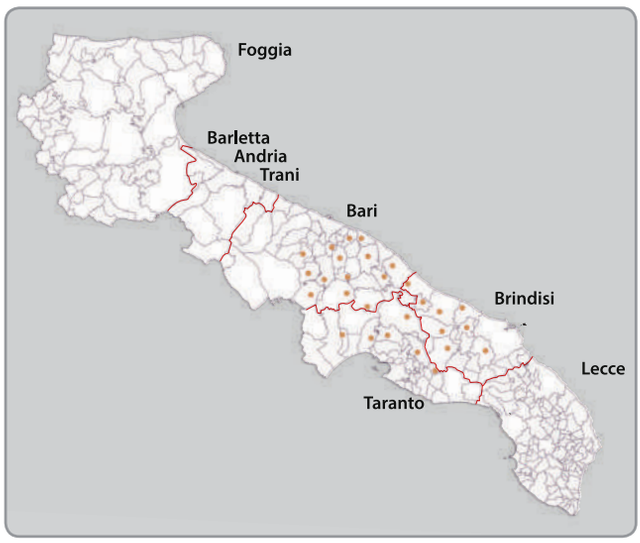
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Tanno M., 2014.





ORIGINE

Antichissima varietà di cui esistono maestosi esemplari. Varietà diffusa maggiormente nelle province di Bari, Brindisi e Taranto.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso o ad angolo retto, angolo basale ad angolo retto, margine intero o leggermente serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati quasi retto, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, rugginosa vicino al peduncolo.
Peduncolo medio-lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, dritto o angolato a destra rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media con sclereidi, mediamente soda, succosa, ossidazione media.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone scuro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

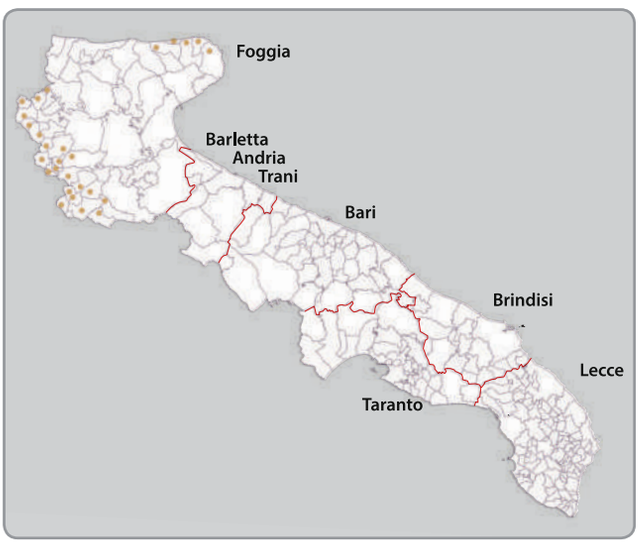
Reina A., 1974; Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





ROTOLO

ORIGINE
Vecchissima varietà sono presenti bellissimi esemplari nei Monti Dauni centrali e Settentrionali e sul Gargano dove è anche chiamato Mezzorotolo.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus pendulo.

FOGLIA
Media, subrotonda, con apice arrotondato, angolo basale troncata, margine dentato, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 60 g).
Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali tangenti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore piccolo rosa rosso, mediamente spessa, rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, abbastanza soda, poco succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Sapore intermedio. Acidità media.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, medio-bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Scaramuzzi F. 1949; Biscotti N., Biondi E.,2008; Biscotti N. *et al.*, 2010.





SAN COSIMO

ORIGINE

Varietà tipica della Valle d'itria, che giunge a maturazione in prossimità della festività dei SS. Cosma e Damiano.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus ricadente.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 80-100 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia untuosa, colore verde chiaro, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole, sfumato di rosso scuro, mediamente spesso, mediamente rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, scarsamente succosa.
Seme medio, ovale, colore bruno.
Mediamente saporita e dolce. Media acidità.
Maturazione nella terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pellegrino N., 2001.

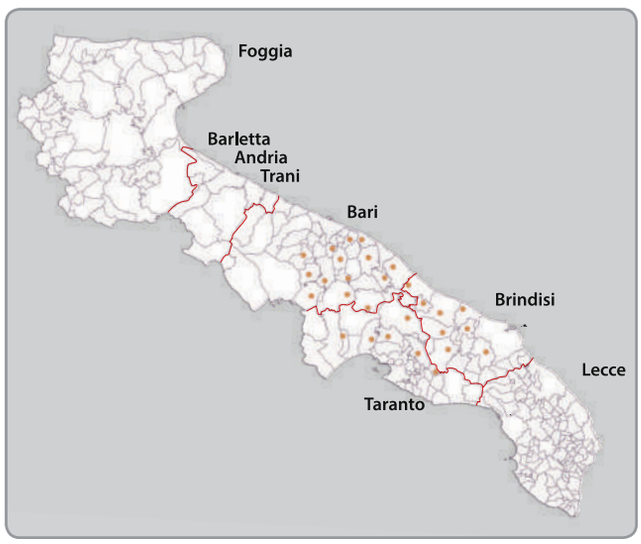




SAN FRANCESCO

ORIGINE

Varietà molto antica, che però trova tanti casi di omonimia. Il San Giovanni descritto in questa scheda è quello diffuso soprattutto nei comuni di Ceglie Messapica e Ostuni (Br), ma lo si trova anche nelle province di Bari e Taranto.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice ed angolo basale acuti, margine lievemente serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura media.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 60 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina molto poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, mediamente rugginosa.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore bruno chiaro.
Sapore dolce. Acidità bassa.
Maturazione tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008.

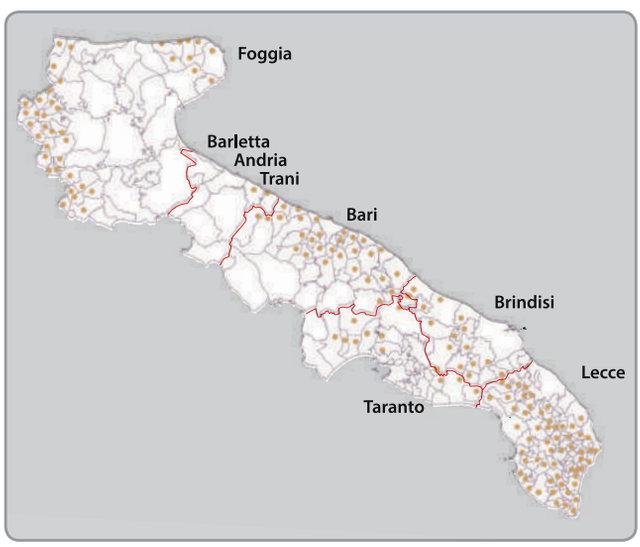




SAN GIOVANNI

ORIGINE

Varietà molto antica, dalla maturazione precoce, che però trova tantissimi casi di omonimia. Nel Salento è conosciuto con questo nome la varietà Bella di giugno, nella Daunia e sul Gargano come San Giovanni è chiamata una varietà che è identica al San Giovanni diffuso in Molise e Abruzzo. Il San Giovanni descritto in questa scheda è quello diffuso soprattutto nei comuni di Fasano, Ostuni (Br), ma anche nelle province di Bari e Taranto.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine intero, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Molto-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavi, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro presente sulla parte esposta al sole, sottile, rugginosa assente.
Peduncolo di media lunghezza e spessore, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura farinosa, tenera, poco succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bruno.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959; Scorcia C., 1967; Maldarelli D., 1969; Ferrara E., 1970; Reina A., 1974; A.A.V.V., 1994; Suma F., Venerito P., 2008; Minonne F., 2017.





SAN PAOLO

ORIGINE
Varietà della Valle d'Itria, simile al S. Pietro e che matura nello stesso periodo.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Piccola, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato-turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore assente, non rugginosa.
Peduncolo medio e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, tenera, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco o marrone.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pace N., 1997.





SAN PIETRO

ORIGINE

Varietà presente nel tarantino, in particolare nei comuni di Crispiano, Montemesola, Grottaglie, Massafra, Martina Franca, Mottola, Palagiano. Esistono casi di omonimia, infatti il San Pietro diffuso sul Gargano e sui Monti dauni è diverso da questa accessione, mentre è uguale al San Pietro del Molise e Abruzzi.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice ad angolo retto, angolo basale cordato, margine intero, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 40 g).
Forma calebassiforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali tangenti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso chiaro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, farinosa a maturità completa, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore bianco con sfumature marroni.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936, Scaramuzzi F. 1949; Lococciolo G., 1964; Martellotta A., 1964; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Reina A., 1974.





SANTA LUCIA

ORIGINE

Tale varietà è stata ritrovata in agro di Mesagne (Br). Con lo stesso nome è conosciuta in Molise e dalla descrizione di Miche Tanno sembra essere proprio la stessa. Probabilmente la varietà corrisponde alla cultivar Angelica, citata e descritta anche da Gallesio nella sua Pomona, ma anche nelle opere di Stella, Briganti e Pantanelli.



ALBERO

Di medio vigore e habitus ricadente.

FOGLIA

Media, ellittico allargata, con apice ed angolo basale ad angolo retto, margine lievemente serrato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 60 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina molto poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, mediamente rugginosa.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme medio, ovale allungato, colore bruno chiaro.
Sapore dolce. Acidità bassa.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni e si conserva fino a Natale

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

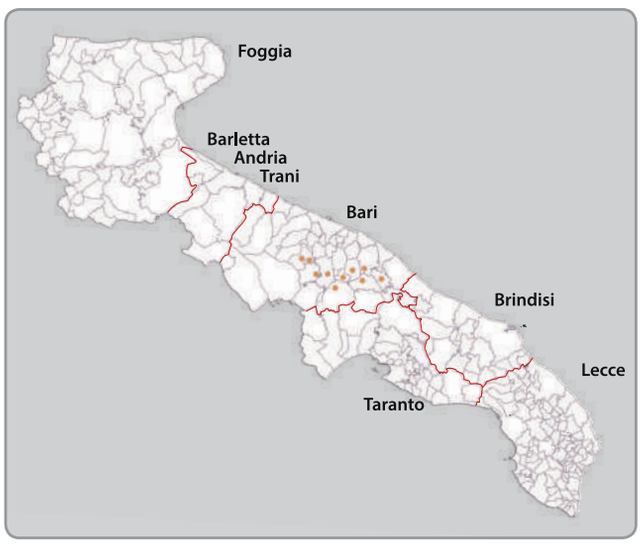
Tanno M., 2014.





SCORVO

ORIGINE
Varietà presente nel sud est barese, in particolare in agro di Castellana Grotte, Putignano e Conversano.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Medio-piccola, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio-corto.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina moderatamente profonda e media, sepali aperti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, mediamente spessa, mediamente rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura lieve, dritto o lievemente angolato a destra rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura medio-farinosa, molto consistente, poco succosa, ossidazione elevata.
Seme piccolo, ovoidale, colore marrone scuro.
Poco saporita e dolce. Acidità medio-alta.
Maturazione nella terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pellegrino N., 2001; Trotta L. *et al.*, 2013.

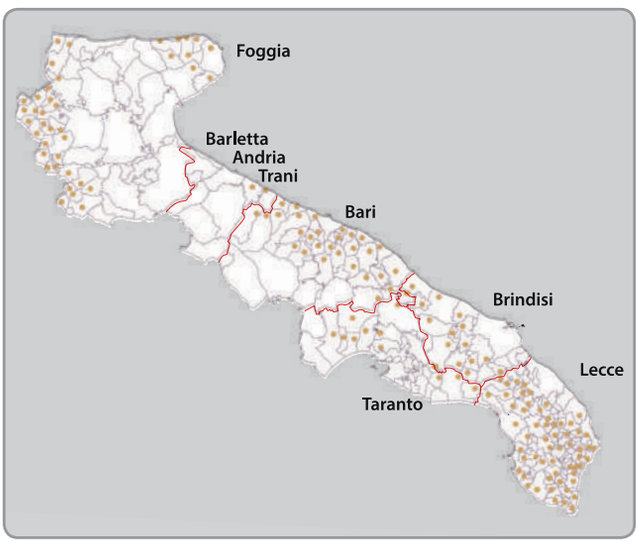




SPADONA

ORIGINE

Rappresenta forse la varietà per eccellenza dei paesi meridionali, come scrive il Gallesio che la descrive nella sua Pomona. E' presente principalmente in Campania, Molise, Abruzzo. Esiste una elevata variabilità clonale. In Puglia è presente sul Gargano, Monti Dauni, Provincia di Bari, Brindisi e Taranto.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus ricadente.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice acuto, angolo basale ottuso, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 80-100 g).
Forma piriforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia untuosa, colore verde chiaro, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, poco rugginosa su tutto il frutto.
Peduncolo corto e mediamente spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, succosa.
Seme medio, ovale, colore bruno.
Molto saporita e dolce. Media acidità.
Maturazione nella prima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G. 1817; Piccioli E., 1820; Molon G., 1901; Stella G., 1857; Savastano L., 1910; Stella N., 1932; Pantanelli E., 1936; Donno G., 1959; Branzanti S. e Sansavini S., 1964; Tanno M., 2014.





SPINA

ORIGINE

Questa varietà prende il nome dalla presenza di corte spine presenti sui rami, che ricordano quelle presenti sul Perastro, specie da cui probabilmente hanno avuto origine molte varietà di Pero. E' diffuso nel sud est barese, nel tarantino (in particolare a Crispiano), e nel Brindisino.



ALBERO

Di vigore medio e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine dentato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30-40 g).
Maliforme, asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, mediamente spessa, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, soda, mediamente succosa,
Seme grande, ovale-allungato, colore bianco.
Sapore medio, mediamente dolce e molto acida.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1857; Stella N., 1932; Donno G., 1959; Reina A., 1974.

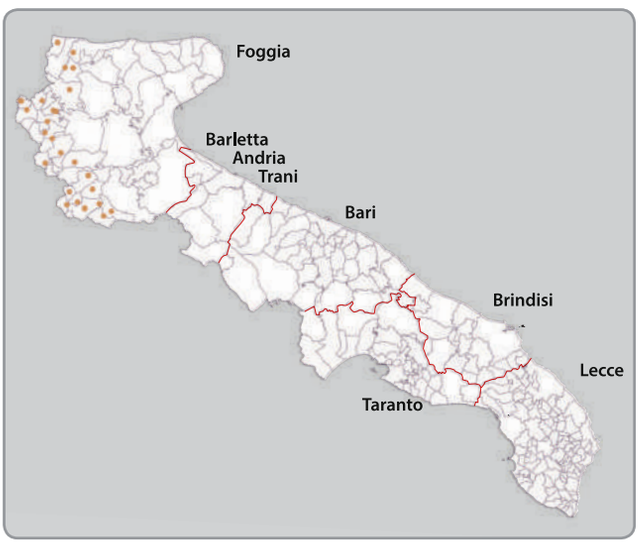




SPINA D'ESTATE

ORIGINE

Diversa dalla precedente, è una varietà presente sui Monti Dauni, nella zona di Celenza Valfortore (Fg). E' presente anche in Molise, portata dai mietitori forse nel Medioevo.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine intero o leggermente serrato, picciolo corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma piriforme o turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato e rosso scuro, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura assente o media, angolato a destra o dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, molto soda, croccante, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bianco.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Stella G., 1857; Stella N., 1932; Tanno M., 2014.

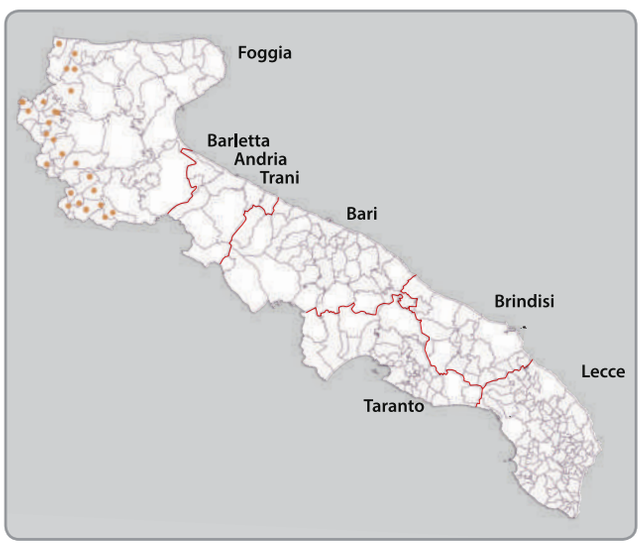




SPINA D'INVERNO

ORIGINE

Antichissima varietà menzionata da A. Gallo nel 1575. Secondo Gallesio potrebbe identificarsi con la pera Picena dei Romani. Molto presente in Molise e Abruzzo, la si ritrova proprio a confine con la provincia di Campobasso, nei paesi di Celenza Valfortore, Casalvecchio di Puglia, San Paolo di Civitate. E' anche chiamata Zucchero d'inverno. Veniva consumata anche sott'aceto.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allargata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.



FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato e rosso, di medio spessore, poco rugginosa.
Peduncolo lungo e mediamente spesso, curvatura media
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, molto soda, succosa.
Seme piccolo, ovale allungato, colore bruno scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-elevata.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

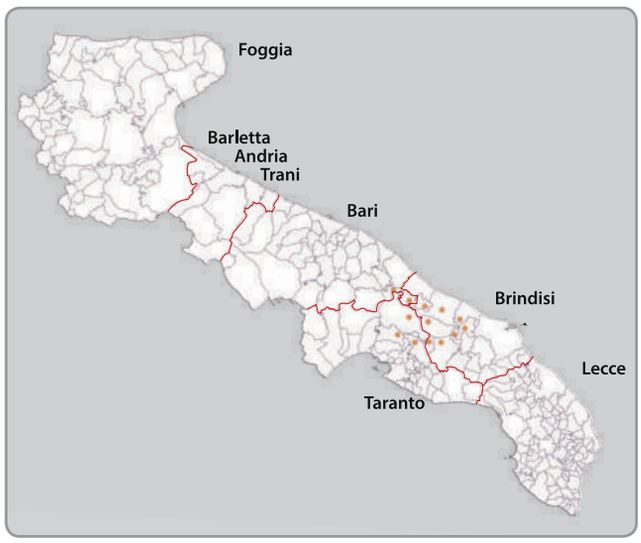
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallo A., 1575; Gallesio G., 1817; Stella G., 1857; Savastano, 1910; Stella N., 1932; Pace N., 1997; Tanno M., 2014.



TACCANZUSO

ORIGINE
Vecchia varietà, divenuta rarissima, presente in maniera isolata in Valle d'Itria e nel Brindisino.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Piccola, subrotonda, con apice ad angolo retto, angolo basale ottuso o ad angolo retto, margine intero o crenato, picciolo medio-corto.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Molto piccolo (peso medio 20- 30 g).
Forma sferoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo centrale, profilo lati convesso, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina pochissimo profonda e spessa, sepali aperti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole di colore rosso forte sfumato, mediamente spessa, poco rugginosa su tutto il frutto, lenticelle elevate.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura molto lieve, leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, mediamente consistente e succosa, ossidazione elevata.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bianco o marrone scuro.
Mediamente saporita e dolce, lievemente tannico. Acidità medio-bassa.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, medio-scarsa resistenza alle manipolazioni.

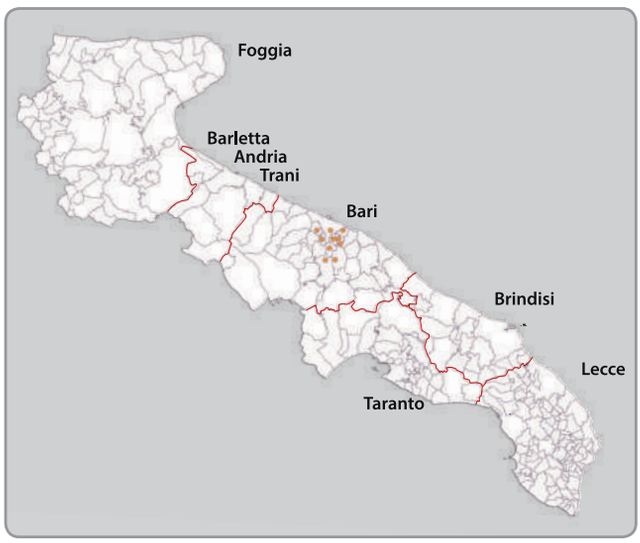
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Trotta L. *et al.*, 2013.





ORIGINE

Varietà presente nei comuni a sud di Bari, in particola modo Triggiano, Noicattaro e Capurso attorno alla contrada Lama San Giorgio.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine serrato, picciolo medio-corto.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio (peso medio 60- 80 g).
Forma turbinato, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina moderatamente profonda e media, sepali aperti. Possiede una sorta di linea di sutura centrale del frutto molto evidente.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, giallo dorato a completa maturazione, sovraccolore assente, sottile, non rugginosa, lenticelle elevate.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura media, obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura medio-farinosa, poco consistente, molto succosa, ossidazione elevata.
Seme piccolo, ovoidale, colore marrone scuro.
Molto saporita e dolce. Acidità medio-bassa.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ferrara E., 1970; Trotta L. *et al.*, 2013.

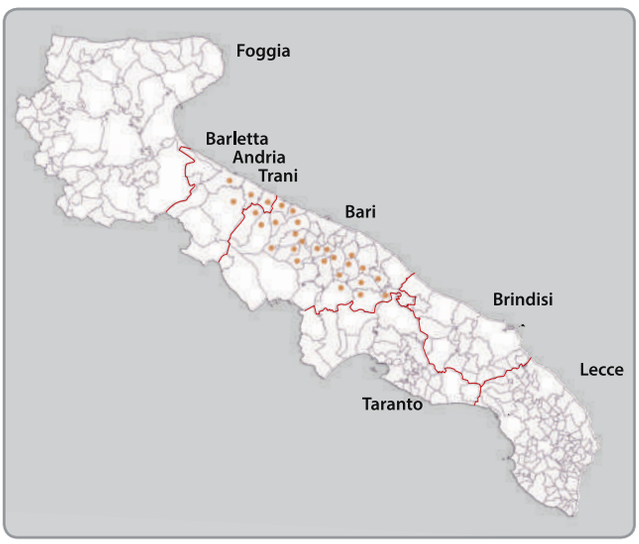




TERLIZZESE

ORIGINE

Con questo nome è conosciuta una pera, diffusa nel sud est barese, che probabilmente è diversa dall'Ambrosina, che nel nord barese viene anche chiamata Terlizzese.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, obovata, con apice ottuso, angolo basale cordato, margine intero o crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma calebassiforme, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali disgiunti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole sfumato di rosso, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente o media.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, farinosa a maturità completa, poco soda, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore marroni.
Mediamente saporita e dolce. Acidità media.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

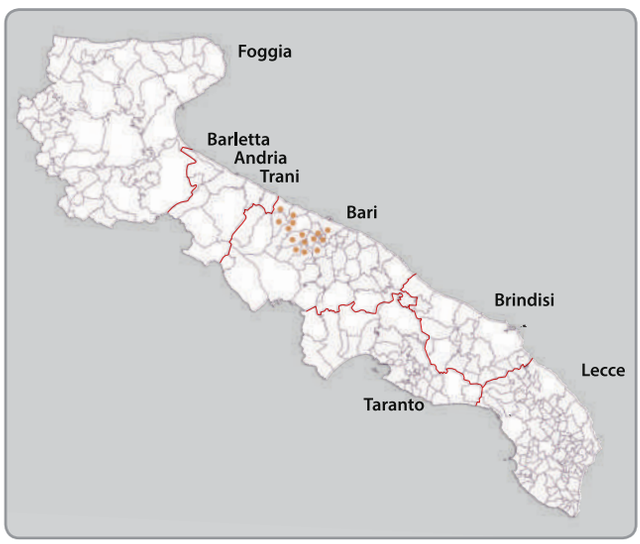
Stella N., 1932; Donno G., 1959. Ferrara E., 1970.





TRE CALEU

ORIGINE
Varietà diffusa nel Barese, il suo nome lo deve alla contemporaneità di tre colori durante la maturazione: il verde, il giallo e il rosso. E' anche chiamata Tracalona.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma ovoidale, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare quasi assente, cavità calicina pochissimo profonda e spessa, sepali aperti.
Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole di colore rosso forte, mediamente spessa, poco rugginosa sull'attacco del peduncolo.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura croccante, mediamente consistente e succosa.
Seme piccolo, ovoidale allungato, colore bruno chiaro.
Mediamente saporita e dolce. Acidità medio-bassa.
Maturazione nella prima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, medio-scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Stella N., 1932.

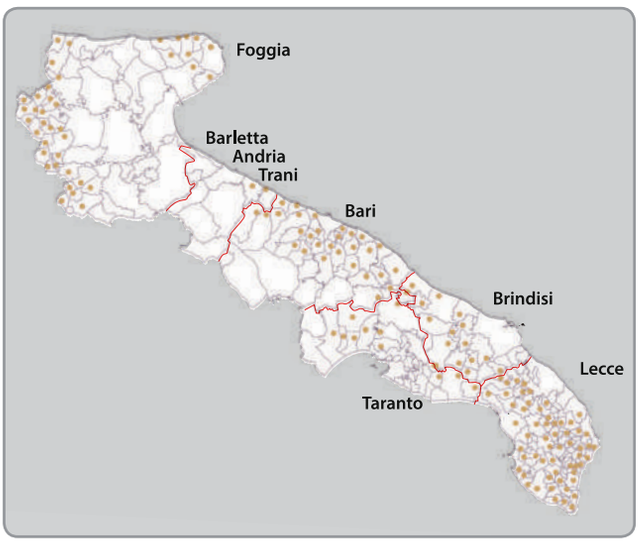




VERDE

ORIGINE

Anche sotto questo nome si possono nascondere diverse omonimie, è presente in molte zone della Regione, in maniera però molto isolata.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale ottuso, margine crenato o intero, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 50- 70 g).
Forma turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina quasi assente e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, lievemente rugginosa sull'attaccatura del peduncolo e al calice, lenticelle numerose e bianche.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura assente o lieve, dritto o leggermente obliquo rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura fine, soda, granulosa, mediamente succosa, ossidazione elevata.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone.
Molto saporita e dolce con buona acidità.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Reina A., 1974; Trotta L. *et al.*, 2013. Minonne F., 2017.





VETRO

ORIGINE

Varietà della Valle d'Itria, ma anche conosciuta in provincia di Bari (cassano delle Murge), e Brindisi. Il suo nome è dovuto alla croccantezza della polpa, che lo rende molto gradito, e adatto anche per la produzione di pere sciroppate.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, subrotonda, con apice ottuso, angolo basale cordato, margine intero o crenato, picciolo medio-lungo.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma ovoidale, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati concavo, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia liscia, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, non rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente o media, dritto rispetto all'asse del frutto.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, croccante, soda, molto succosa, ossidazione medio-elevata.
Seme piccolo, ovale, colore bianco con sfumature marroni.
Molto saporita e dolce, acidità media.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

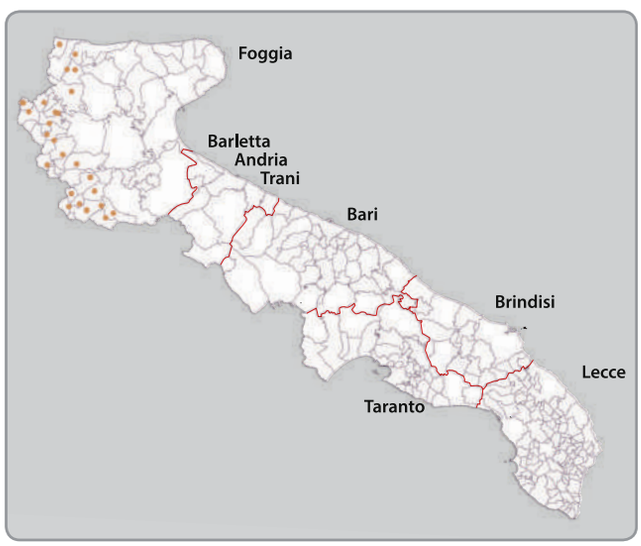




VIRRICULONE

ORIGINE

Varietà antica presente sul subappennino dauno, in particolare al confine col Molise e la provincia di Benevento. I compratori napoletani acquistavano da questi paesi queste pregiatissime pere invernali, in particolare Celenza Valfortore e Carlantino. Esiste elevata variabilità clonale e un biotipo chiamato Virriculone grosso.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, ellittico-allungata, con apice acuto, angolo basale acuto, margine intero, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-tardiva.

FRUTTO

Medio-grosso (peso medio 70- 100 g).
Forma turbinato troncato, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina profonda, sepali tangenti.
Buccia ruvida, colore verde-giallo, sovraccolore presente su pochi frutti appena sfumato di rosso chiaro, mediamente spessa, mediamente rugginosa.
Peduncolo mediamente lungo e spesso, curvatura media.
Polpa di colore biancastro, tessitura grossolana, soda, granulosa, mediamente succosa.
Seme piccolo, ovale, colore marrone scuro.
Sapore intermedio, con buona acidità.
Maturazione nella terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività, buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Savastano, 1910; Pantanelli E., 1929; Maldarelli D., 1969; Pace N., 1997.





ZAMPAGNULO

ORIGINE
Varietà rarissima, il suo nome nel dialetto brindisino, zona in cui è presente, riconduce al nome dell'insetto impollinatore del fico (Blastophaga psenes), forse a causa delle sue piccole dimensioni.



ALBERO
Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media obovata, con apice acuto, angolo basale ad angolo retto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di Fioritura medio-tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma doliforme breve, leggermente asimmetrico, posizione del diametro massimo a metà, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, cavità calicina poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia untuosa, colore verde-giallo, sovraccolore presente sulla parte esposta al sole rosso, sottile, rugginosità media.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura lieve.
Polpa di colore biancastro, tessitura media, morbida, molto succosa.
Seme medio, ovale, colore bruno scuro.
Sapore intermedio. Acidità medio-elevata.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F., Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





ZIPPOLUNGO

ORIGINE
Varietà della Valle d'Itria, il suo nome deriva dalla lunghezza del peduncolo del frutto.



ALBERO
Di medio vigore e habitus ricadente.

FOGLIA
Piccola, obovata, con apice ad angolo retto, angolo basale ottuso, margine intero, picciolo lungo.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Epoca di fioritura medio-precoce.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 40- 60 g).
Forma turbinato breve, asimmetrico, posizione del diametro massimo verso il calice, profilo lati convesso, cavità peduncolare poco profonda e poco ampia, cavità calicina molto poco profonda e stretta, sepali aperti.
Buccia untuosa, colore verde- giallo, sovraccolore rosso scuro presente sulla parte esposta al sole, sottile, mediamente rugginosa.
Peduncolo lungo e sottile, curvatura assente.
Polpa di colore biancastro, tessitura pastosa, poco soda, succosa.
Seme piccolo, ovale allungato, colore marrone scuro.
Sapore intermedio. Acidità media.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di medio-elevata produttività, medio-bassa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.







Pesco

Pesco

Il pesco (*Prunus persica* (L.) Batsch) appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Amygdalus*.

Il pesco è originario della Cina settentrionale dove si trova allo stato selvatico e nella cui cultura tradizionale riveste un ruolo molto importante, rappresentando l'immortalità nella mitologia. Il ritrovamento di semi in diversi siti archeologici della provincia di Zhejiang in Cina, ha permesso di datare gli inizi della sua domesticazione a circa 8.000 anni fa (Zheng *et al.*, 2014).

Il pesco fu chiamato dai Romani *Malum persicum*, perché importato a Roma dalla Persia. Il frutto arrivò a Roma nel I secolo a.C. e grazie ad Alessandro Magno e si diffuse in tutto il bacino del Mar Mediterraneo. Pare infatti, secondo lo scrittore romano Rutilio Tauro Emiliano Palladio, che egli ne fosse rimasto affascinato quando lo vide per la prima volta nei giardini di re Dario III, durante la spedizione contro la Persia. Secondo alcuni autori invece, i Greci lo avrebbero introdotto dall'Egitto, in cui era presente dai tempi di Cambise (530-522 a.C.) e portato quindi in Italia. Le descrizioni varietali di Plinio, Columella e Marziale nel I secolo d. C. fanno ritenere che il pesco fosse conosciuto all'epoca dell'Impero di Ottaviano Augusto. Plinio parla inoltre dei Peschi di Gallia, ma in Francia il Pesco sarebbe arrivato dai Balcani seguendo la via del Danubio.

Moltissime sono le leggende legate a questa











pianta. Una di queste attribuisce la sua nascita ad un nocciolo che un pescatore aveva trovato nel ventre di un pesce e che aveva piantato nel suo giardino: ne nacque un albero dai fiori rosei e il frutto venne chiamato pesca per ricordare la sua origine marina.

In natura le piante possono raggiungere uno sviluppo medio di 3-6 m, massimo 8 m. Ha un apparato radicale molto superficiale, corteccia bruno-cenerina e rami radi, divaricati, rosso-bruni. Le foglie sono lanceolate, strette, seghettate.

I fiori, che sbocciano prima della comparsa delle foglie, sono ermafroditi, ascellari, pentameri, colorati in rosa più o meno intenso.

I petali sono cinque, il calice è gamosepalo, con cinque sepali; gli stami sono numerosi, fino a 20-30.

Il pesco è, in genere, una specie autofertile. Gli ovuli, generalmente due, non giungono tutti a maturazione, ma solo uno di essi viene fecondato e giunge a maturità. Il nocciolo di pesco contiene perciò un solo seme (o mandorla) solcato profondamente, che è di sapore amaro per l'elevato contenuto di amigdalina, un glucoside cianogenetico caratteristico di alcune drupacee.

I fiori possono essere di due tipi a seconda delle varietà: rosacei e campanulacei; i primi hanno petali grandi, rosa chiaro, aperti, i secondi hanno petali più piccoli, rosa intenso, completamente estesi e aperti.

Il frutto è una drupa carnosa, tondeggiante, solcata longitudinalmente da un lato, coperte da una buccia tomentosa o glabra di vario colore. La polpa è succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo, di color bianco, giallo o verdastro, con elevato contenuto in acqua e presenza di pectina.

Il nocciolo può essere aderente alla polpa oppure facilmente staccabile.

Il pesco, considerato dal punto di vista









agronomico, comprende i seguenti tre gruppi di frutti:

- Pesche comuni, con frutti tormentosi, spiccagnoli, utilizzati per il consumo fresco
- Percoche, con frutti tormentosi, aderenti al nocciolo, utilizzati in prevalenza per usi industriali
- Nettarine, con frutti glabri, utilizzati per il consumo diretto.

Con l'attività di recupero del germoplasma sono state ritrovate diverse varietà di pesco citate nella bibliografia antica tra cui la Poppa di Venere e la Santa Maria Maddalena, descritte nella celebre Pomona di Gallesio. Merita molta attenzione il Guardiaboschi, ovvero l'autentico Percoco di Turi, molto apprezzato sui mercati locali e meritevole di un'azione di recupero e valorizzazione.

Principali Descrittori Morfologici

FORMA DEL FRUTTO IN PROIEZIONE LONGITUDINALE				
				
PIATTA (PLATICARPA)	OBLATA	ROTONDA	ELLITTICA	OVATA

NOCE PERSICHINA

ORIGINE

Rappresenta uno dei progenitori delle moderne varietà di nettarine, presenti in molte zone della regione, erano in genere coltivate nelle zone limitrofe a vigneti in quanto la maturazione coincide con quella dell'uva. Chiamata anche noce persa o noce peschina.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico stretto, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia sottile, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro sfumato occasionalmente presente, pubescenza assente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, media consistenza, duracina, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato, colore marrone, presenta cavità e solchi.
Molto saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la terza decade di agosto e la prima di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Suma F. e Venerito P., 2008.





APRITUNA

ORIGINE
Sconosciuta, diffusa in Valle d'Itria e altri comuni del brindisino e del barese. Con tale nome erano identificare varietà di pesche dalla polpa spicca. Citata nella Pomona di Gallesio G. col nome di Spiccacciola bianca.



ALBERO
Di scarso vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Molto piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia di medio spessore, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro sfumato, semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, bassa consistenza, tessitura fondente, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Mediamente saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

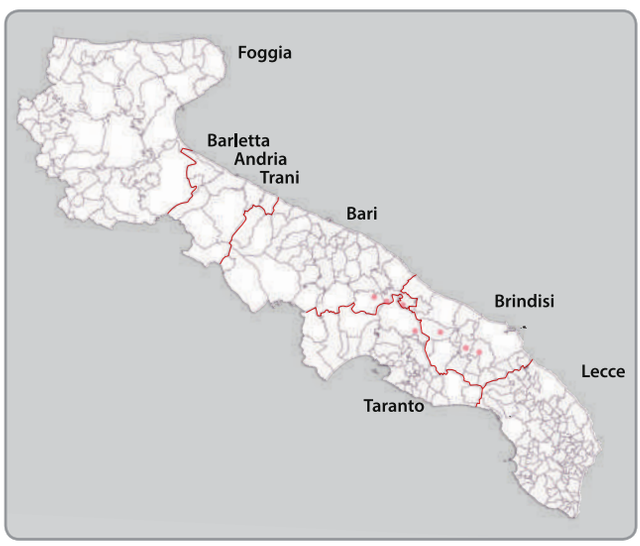
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Gallesio G., 1817. Pantanelli E., 1929.





BIANCONA

ORIGINE
Sconosciuta, diffusa in Valle d'Itria e altri comuni del brindisino e del barese.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40-60 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia di medio spessore, colore bianco crema, sovraccolore rosso chiaro sfumato, semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco-rosata, bassa consistenza, tessitura fondente, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Molto saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936. Maldarelli D., 1969.

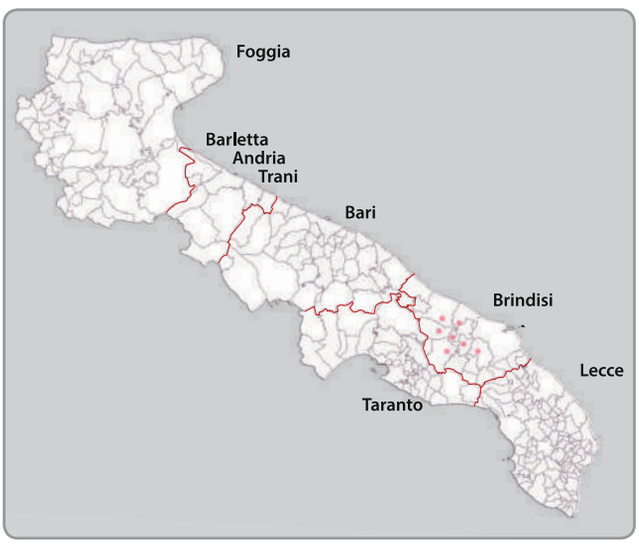




CURDULO

ORIGINE

Sconosciuta, è un biotipo di percoco dalla maturazione tardiva, il termine curdulo infatti, nei dialetti del brindisino, dove era un tempo diffuso, significa proprio tardivo.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Medio grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 120-200 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso chiaro semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, tenera, tessitura fondente, poco fibrosa, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone scuro, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Arnese F., 1932; Suma F. e Venerito P., 2008.





FEMMINA

ORIGINE
Sconosciuta, varietà di pesco profumatissima diffusa in alcuni Comuni del Sud est barese.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico stretti, rosacei. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-100 g).
Forma oblunga, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore bianco crema, sovraccolore rosso opaco, pubescenza presente, scarsamente aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, tenera, fondente, poco fibrosa, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932.





MADONNA DEL CARMINE

ORIGINE
Sconosciuta, diffusa in alcuni Comuni del sud est barese, conosciuta con tale nome in quanto il periodo di maturazione coincide con la festività della Madonna del Carmine.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico stretti, rosacei. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-100 g).
Forma oblunga, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore bianco verdastro, sovraccolore rosa rosso opaco, pubescenza presente, scarsamente aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, tenera, fondente, poco fibrosa, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

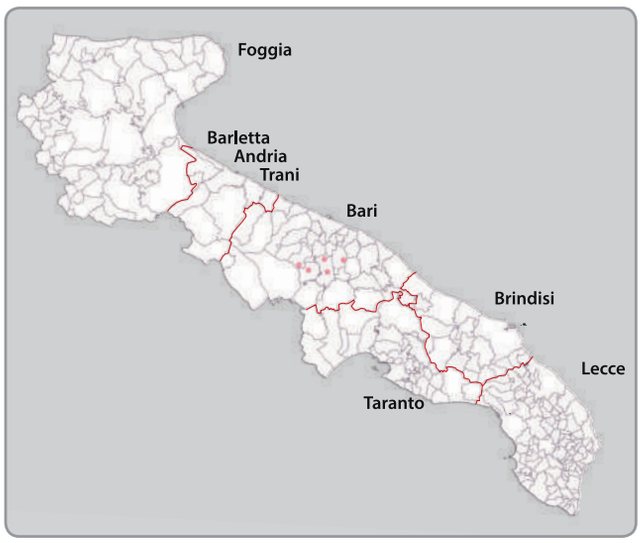
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932. Maldarelli D., 1969.





MASCHIO

ORIGINE
Sconosciuta, varietà di pesco diffusa in alcuni comuni del sud est barese.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-100 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore bianco crema, sovraccolore rosso chiaro semiliminoso, pubescenza presente, mediamente aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, mediamente consistente, compatta, poco fibrosa, aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932.





POPPA DI VENERE

ORIGINE

Di origini antichissime, citata in molti testi, è stata ritrovata nel territorio di Grumo Appula (Ba), ma è presente anche in altri comuni limitrofi. Citato in molte opere, in passato era coltivata in molte zone della Regione, ma anche in Campania e altre Regioni del sud Italia.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Medio grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura intermedia.

FRUTTO

Grande (peso medio 200-300 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia sottile, colore giallo, sovraccolore rosso intenso semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo arancio, media consistenza, tessitura media, mediamente fibrosa, poco aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ovoidale, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Molon G., 1901. Briganti G., 1910.Miglietta R., 1913. Pantanelli E., 1929. Arnese F., 1932.





SAN VITO

ORIGINE
Sconosciuta, diffusa nella zona di San Vito dei Normanni (Br) dove in passato era coltivato.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico stretti, rosa. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-120 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura mediamente profonda.
Buccia mediamente spessa, colore giallo, sovraccolore rosso intenso semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, tessitura media, poco fibrosa, poco aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932.





SAN VITTORIANO

ORIGINE
Sconosciuta, diffuso soprattutto nel comune di Adelfia. Il periodo di maturazione coincide con la festività di San Vittoriano che si festeggia ad Adelfia il 31 di Luglio.



ALBERO
Di medio vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo corto.

FIORE
Petali ellittico stretti, rosa scuro. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Molto piccolo (peso medio < 80 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavata, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia sottile, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso semiluminoso, pubescenza presente, scarsamente aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco crema, molto tenera, fondente, poco fibrosa, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, arrotondato, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione tra la terza decade di luglio e la prima di agosto

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932.

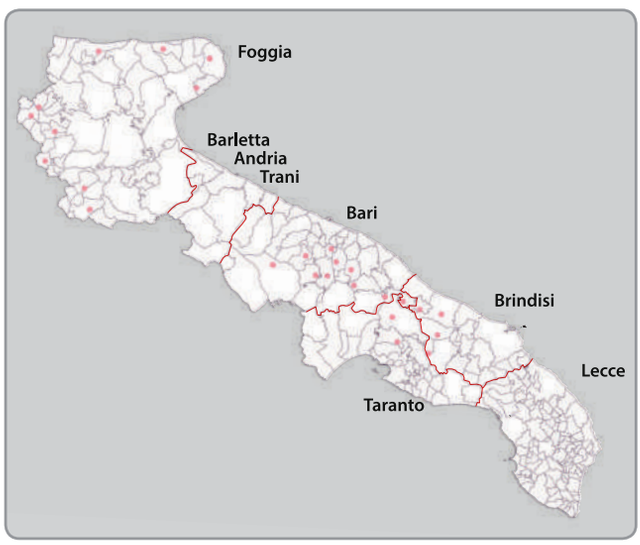




SANGUIGNO

ORIGINE

Di origini antichissime, con tale nome erano indicate varietà di pesco tardive e dalla polpa rossastra in molti comuni del barese. E' diffuso anche in Valle d'Itria e nel brindisino col nome di Verrascino. Nei Monti Dauni e sul Gargano è anche denominato Rosso di Natale.



ALBERO

Di medio vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 60-90 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia sottile, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso uniforme, semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore rosso, bassa consistenza, tessitura fondente, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, arrotondato, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Dolce acidula, saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Majoli C., 1790; Gallesio G., 1817;Miglietta R., 1913; Branzanti S. e Sansavini S., 1965.





AGOSTANA

ORIGINE

Sconosciuta, insieme al settembrino giallo erano le percoche più conosciute in Puglia per la maturazione che avviene a metà agosto.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosa scuro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 80-120 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, duracina, mediamente fibrosa, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

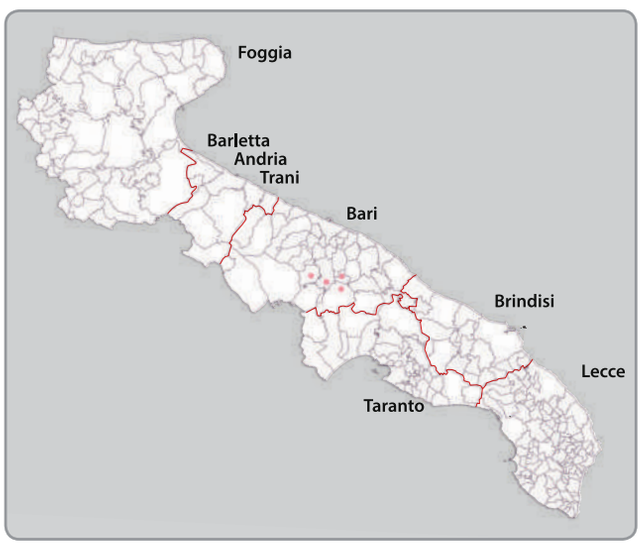
Gallesio G., 1817. Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936.





BIANCO DI ACQUAVIVA

ORIGINE
Semenzale, diffuso soprattutto ad Acquaviva delle Fonti (Ba) e comuni limitrofi.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Medio grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosa scuro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-100 g).
Forma ovata, asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia mediamente spessa, colore verde crema, sovraccolore rosa rosso opaco, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco crema, mediamente consistente, compatta, poco fibrosa, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta solchi.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione terza decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932. Maldarelli D., 1969.





BIANCO DI OTTOBRE

ORIGINE
Semenzale di origine sconosciuta, diffusa in alcuni comuni a sud di Bari.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Molto grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 60-80 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare molto prominente, cavità peduncolare profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia di medio spessore, colore verde crema, sovraccolore rosso chiaro sfumato, opaco pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, media consistenza, compatta, poco aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Mediamente saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1936. Maldarelli D., 1969; Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





BIANCO DI PUTIGNANO

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, individuato nell'agro di Putignano(Ba), e da cui si è rapidamente diffuso in molti comuni del Sud est barese.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Medio-grande, lanceolata, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40-60 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare molto pronunciata, cavità peduncolare profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia di medio spessore, colore verde crema-bianco, sovraccolore lieve rosso chiaro opaco e sfumato, pubescenza abbastanza intensa, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, media consistenza, compatta, mediamente succosa e fibrosa, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Molto saporita e aromatica a maturità completa. Presenta gusto acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936. Maldarelli D., 1969.





DI LATIANO

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, parzialmente diffuso nel brindisino a cavallo tra i territori di Mesagne e Latiano. In passato tale varietà era molto coltivata nel brindisino ed esportata.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 100-200 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore giallo, sovraccolore rosso sfumato, semiluminoso, pubescenza presente, mediamente aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, media consistenza, tessitura compatta, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato, colore marrone, presenta cavità e solchi.
Dolce, saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929. Pantanelli E., 1936.





DI NATALE

ORIGINE

Sconosciuta, percoca molto poco diffusa, quasi scomparsa, ritrovata a cavallo tra i territori di Ceglie Messapica e Ostuni. Citata nella celebre Pomona di Gallesio G. col nome di Natalina bianca.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Medio-grande, lanceolata piatta, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 50-70 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavata, cavità peduncolare profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia di medio spessore, colore verde crema-bianco, sovraccolore lieve rosso chiaro opaco e punteggiato, pubescenza abbastanza intensa, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, media consistenza, molto compatta, scarsamente succosa e fibrosa, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Saporita e aromatica a maturità completa. Presenta gusto molto acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817. Pantanelli E., 1929¸ Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





GIALLETTO

ORIGINE
Sconosciuta, ma molto antico, percoco dalle qualità organolettiche elevata, diffuso in alcuni comuni del Sud est barese.



ALBERO
Di medio vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo corto.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosa scuro. Epoca di fioritura in epoca intermedia.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-100 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro opaco, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, duracina, poco fibrosa, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, ovoidale, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce aromatico.
Maturazione seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di media produttività. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932.

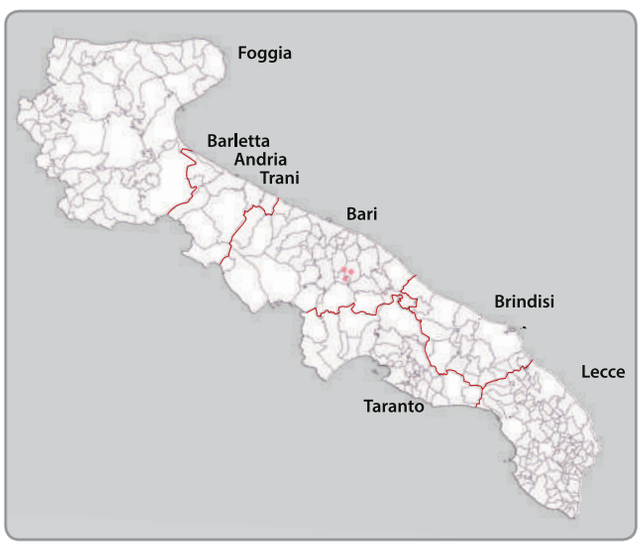




GUARDIABOSCHI

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, individuato negli anni quaranta del 1900 a Turi (Ba) da un agricoltore della contrada denominata Guardiaboschi, da cui il nome locale. Un'altra versione della storia invece fa derivarne il nome dal soprannome dell'agricoltore che la individuò. Da qui si diffuse rapidamente nell'agro del comune di Turi dove se ne iniziò la coltivazione fino a diventare una delle produzione tipiche del territorio.



ALBERO

Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 100-200 g).
Forma oblunga, asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare profonda, linea di sutura profonda.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso chiaro marezzato, semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo chiaro, elevata consistenza, duracina, semiaderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Dolce, saporita e aromatica a maturità completa. Adatto inoltre per la trasformazione, in particolare per la produzione di frutti sciroppati.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Conte L., *et al.* 2004.





PERCOCO DI NOVEMBRE

ORIGINE
Sconosciuta, percoca diffusa in molte zone della Regione, soprattutto nel sud est barese. .



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Medio grande, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosa scuro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 120-200 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura profonda.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso chiaro opaco, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, duracina, mediamente fibrosa, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce acidulo.
Maturazione tra la terza decade di ottobre e la prima di novembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932; Trotta L. *et al.*, 2013.





PERSICHINA

ORIGINE

Sconosciuta, con tale nome sono identificate in alcuni comuni del brindisino delle percoche di piccolissime dimensioni ma molto profumate e saporite. Conosciuto anche a Monopoli col nome di Persichino di Monopoli.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus molto aperto.

FOGLIA

Media, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali circolari, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 40-60 g).
Forma oblata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare poco profonda, linea di sutura mediamente incavata.
Buccia sottile, colore giallo, sovraccolore rosso uniforme semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco crema, media consistenza, duracina, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di piccole dimensioni, arrotondato, colore marrone chiaro, presenta cavità e solchi.
Molto saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di medio-elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Pantanelli E., 1929¸ Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





S. ANTONIO

ORIGINE
Di origini antichissime, erano le prime pesche in ordine di maturazione, molto apprezzate in alcuni comuni del brindisino.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Medio-grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 60-90 g).
Forma ovata, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente appuntito, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura mediamente incavato.
Buccia di medio spessore, colore bianco crema, sovraccolore rosso chiaro sfumato, semiluminoso, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore bianco, bassa consistenza, tessitura fondente, non aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Dolce, saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Pantanelli E., 1929. Minonne F., 2007.

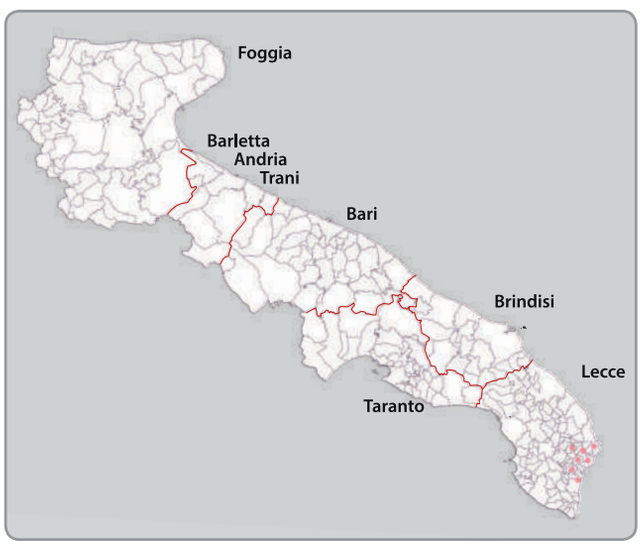




SANTA MARIA MADDALENA

ORIGINE

Varietà di pesco molto antica, un tempo diffusa in tutta la Regione, oggi ritrovata in alcuni comuni del Salento. Citata nella Pomona di Gallesio G., viene chiamata anche gialla Maddalena o della Maddalena.



ALBERO

Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA

Medio-grande, con angolo apicale e basale stretti, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico allargati, rosacei. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 100-200 g).
Forma oblata, asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura profonda.
Buccia mediamente spessa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso intenso uniforme, semiluminoso, pubescenza presente, mediamente aderente alla polpa.
Polpa di colore arancio, bassa consistenza, tessitura fondente, aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ellittico, colore marrone, presenta cavità e solchi.
Dolce, saporita e aromatica a maturità completa.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di media produttività. Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

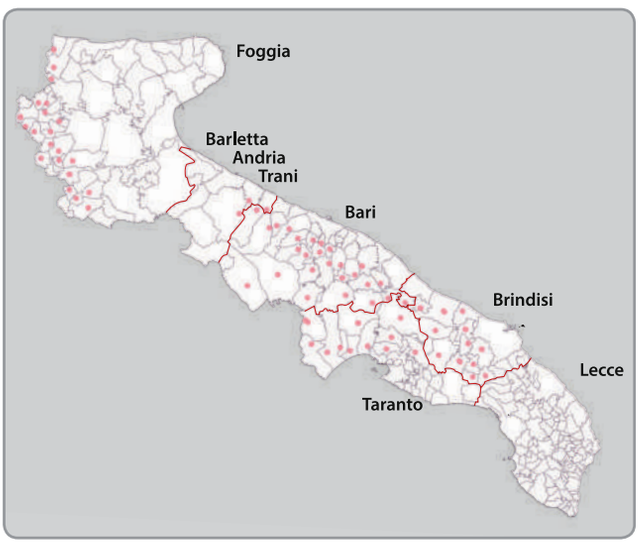
Gallesio G., 1817; Miglietta R., 1913. Pantanelli E., 1929. Garbelotto E., 1924. Arnese F., 1932.





SETTEMBRINO GIALLO

ORIGINE
Sconosciuta, varietà di percoca la buccia e la polpa giallastra diffusa in molte zone della Regione.



ALBERO
Di medio vigore e habitus aperto.

FOGLIA
Media, con angolo apicale e basale stretti, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittico allargati, rosa scuro. Epoca di fioritura tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 80-120 g).
Forma rotonda, leggermente asimmetrica, estremità pistillare scarsamente incavato, cavità peduncolare mediamente profonda, linea di sutura superficiale.
Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore assente, pubescenza presente, molto aderente alla polpa.
Polpa di colore giallo, mediamente consistente, duracina, mediamente fibrosa, molto aderente al nocciolo.
Nocciolo di medie dimensioni, ovoidale, colore marrone medio, presenta cavità e solchi.
Sapore dolce.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività. Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Arnese F., 1932. La Notte F.S., 1931; Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.







Pistacchio

Pistacchio

Appartiene all'ordine delle *Terebinthales*, famiglia delle *Anarcadiaceae*, genere *Pistacia*, che comprende le seguenti specie:
- *Pistacia vera* L., o pistacchio, specie a foglia caduca, coltivata per i frutti;
- *Pistacia terebinthus* L., o terebinto, specie a foglia caduca, usata come portinnesto del pistacchio;
- *Pistacia lentiscus* L., o lentisco, specie sempreverde, usata raramente come portinnesto.

Il Pistacchio è originario di una vasta zona dell'Asia Minore, Siria e Turkestan. Ritrovamenti fossili hanno evidenziato il suo utilizzo come cibo fin dal 7000 a.C. in Turchia. In un episodio della Genesi si narra che Giacobbe inviò in Egitto al Faraone come omaggio diversi frutti, i migliori che possedeva, fra i quali vi erano anche i pistacchi. Il pistacchio era noto agli Assiri, ai Persiani e ai Greci che lo usavano anche come medicina. Secondo una leggenda la regina di Saba ne era così golosa che aveva ordinato di impiegare tutta la produzione delle sue terre per soddisfare esclusivamente lei e la sua corte. Da queste zone dell'Asia Minore la "nocciola verde" fu portata in Europa in Grecia con le campagne di Alessandro Magno (334-323 a.C.). Plinio nella sua *Naturalis historia* ci dice che tra il 20 e il 30 d.C. giunse a Roma per opera del governatore della Siria Lucio Vitellio sul finire dell'impero di Tiberio. L'area di coltivazione si estese con la dominazione araba. Furono gli Arabi che strappando la Sicilia ai Bizantini ne diffusero la coltivazione in questa isola ai tempi della loro dominazione dal VII e IX secolo d.C. A conferma di ciò basta considerare l'affinità etimologica del nome dialettale siciliano dato al pistacchio col corrispondente termine arabo. In dialetto siciliano il pistacchio si chiama "*frastuca*" mentre la pianta del pistacchio viene chiamata "*Frastucara*" questi nomi derivano entrambi dai termini arabi "*fristach*" e "*frastuch*" o "*festuch*" che a loro volta derivano dal vocabolo persiano "*Fistich*".

Il pistacchio è un arbusto, più raramente un piccolo albero di altezza media intorno ai 4-5 metri, può superare anche gli 8-10 m, è molto longevo, può arrivare sino ai 300 anni di età. Il suo sviluppo è lento ed entra tardi in fruttificazione, si attende dai sei ai dieci anni prima di poter raccogliere i suoi frutti. Ha una corteccia di color grigio cenere, una chioma ampia e branche pendule. Il legno è duro e pesante, giallo intenso nelle piante giovani e rosso bruno in quelle adulte. Le foglie sono composte, caduche, imparipennate, tomentose nelle piante giovani, glabre e coriacee in seguito.







Fiorisce in aprile-maggio e presenta fiori apetali, portati da infiorescenze ascellari a pannocchia; quelli femminili sono simili a un piccolissimo frutto con stimma trifido, carenato, allargato e papilloso, mentre quelli maschili sono provvisti di brattee e di grosse antere. Il frutto è una drupa monosperma, con mallo sottile, peduncolata, ovale. Il seme, contenuto in due valve giallo crema o biancastro, è unico e allungato, di colore verde chiaro, ricco di olio e proteine, sostanze estrattive inazotate e vitamine. Pianta dioica, l'impollinazione viene assicurata sia da piante maschili di *Pistacia vera* che da piante spontanee di *Pistacia terebinthus* e da ibridi naturali tra *P. vera* e *P. terebinthus*. La presenza del pistacchio in Puglia è limitata a una piccolissima zona del Gargano tra San Marco in Lamis e San Giovanni Rotondo, dove sono presenti molti esemplari secolari e bellissime piante di terebinto come impollinatori.

Principali Descrittori Morfologici

PORTAMENTO DELL'ALBERO			
			
ASSURGENTE	REGOLARE	APERTO	PROSTRATO

FORMA DEL FRUTTO				
				
ROTONDA	OVALE	ALLUNGATA	MEDIAMENTE CORDATA	CORDATA

PISTACCHIO DEL GARGANO

ORIGINE

Biotipo ritrovato sul Gargano tra gli agri di San Marco in Lamis e San Giovanni Rotondo (Fg). In questo areale si ritrovano vecchi esemplari innestati su Terebinto, pianta spontanea molto presente in tutta la Puglia.



ALBERO

Di vigore elevato e portamento regolare, densità della chioma media.

FOGLIA

Numero di foglioline regolare (5), verde, colore del rachide rosso, picciolo piatto ventralmente, fogliolina rotonda ovata.

INFIORESCENZA

Femminile, numero delle ramificazioni laterali medio.

FRUTTO

Medio
Forma allungata.
Mallo di colore crema chiaro, non omogeneo, apice del guscio arrotondato, attacco peduncolare del guscio sporgente, rilievo della sutura elevato, deiscenza del guscio moderata, posizione delle aperture di sutura solo dorsale, moderata, maculatura assente.
Seme verde, di medie dimensioni.
Maturazione di epoca intermedia (terza decade di agosto-prima di settembre).

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

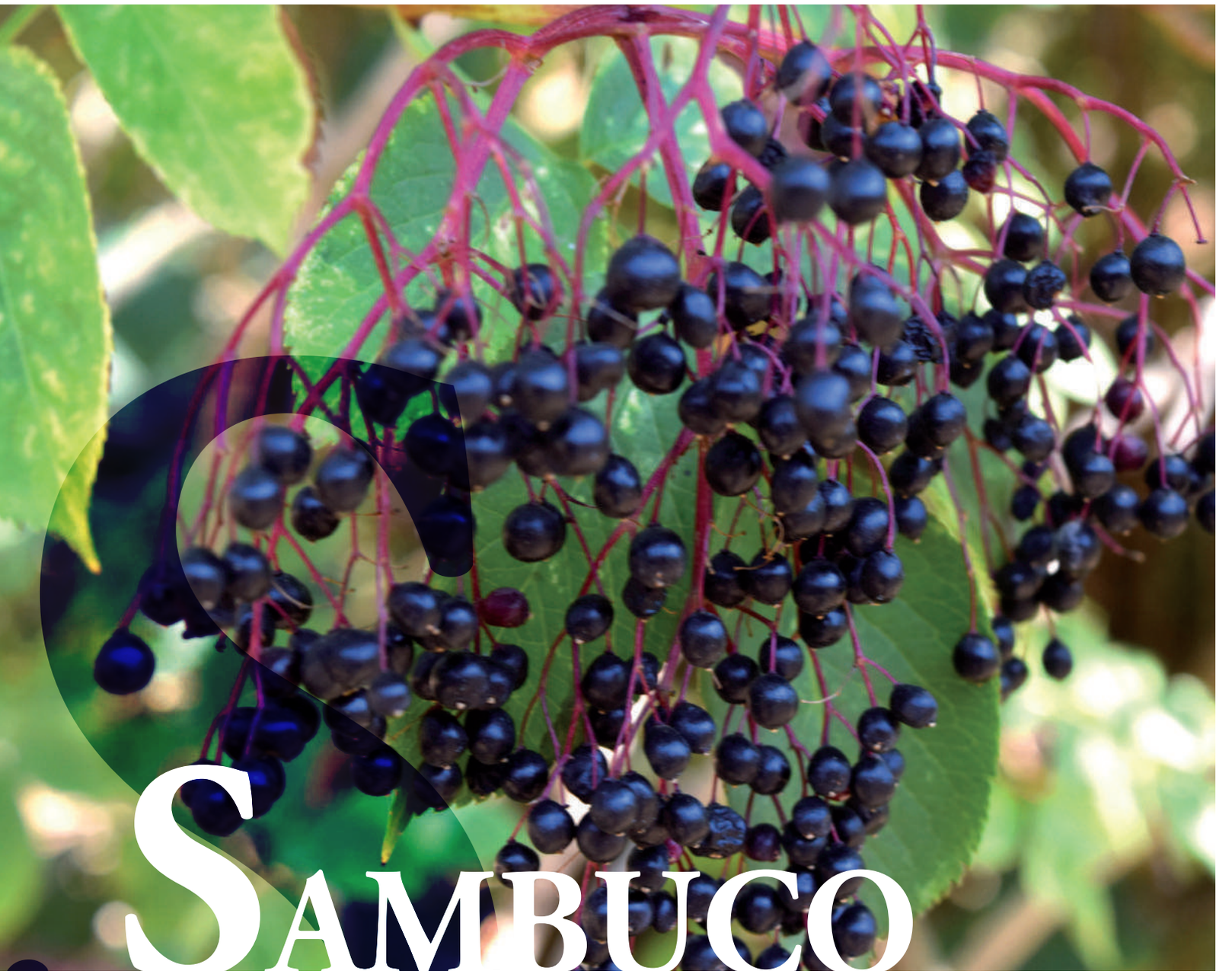
Di elevata produttività, maturazione scalare.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

Gasparrini G., 1845; A.A.V.V., 1994; Nardone D. et al, 2012.







Sambuco

Sambuco

Il sambuco comune (*Sambucus nigra* L.) è una pianta angiosperma dicotiledone appartenente alla famiglia delle *Adoxaceae* e al genere *Sambucus*. È una specie molto diffusa in Italia soprattutto negli ambienti ruderali (lungo le linee ferroviarie, parchi, ecc.), boschi umidi e rive di corsi d'acqua. Il nome del genere pare derivi dal greco *"Sambike"*, strumento musicale che si fabbricava coi rami del sambuco svuotati del midollo, oppure dal latino *"sambuca"*, a sua volta di origine orientale, nome in origine proprio di uno strumento musicale a corde, che indicò in seguito degli strumenti a fiato; il nome specifico dal latino *"niger"*, fa riferimento al colore delle drupe.

Il Sambuco è una pianta originaria dell'Europa e del Caucaso; oggi è una specie ormai cosmopolita, diffusa in tutte le aree temperate dei continenti. Albero, ma più spesso arbusto che raggiunge al massimo un'altezza di 10 metri. Ha chioma espansa, densa e globosa. I fusti sono retti e molto ramificati, con rami ad andamento arcuato e ricadente. Tronco piuttosto corto, nodoso e irregolare, con corteccia bruno-grigiastra, rugosa e solcata in senso verticale, quella dei rami è grigio chiaro liscia e cosparsa di lenticelle longitudinali brunastre. Caratteristica della sezione dei rami e del tronco è il midollo centrale bianco, soffice ed elastico, costituito da cellule sferiche dalla sottile parete di cellulosa. Le gemme sono opposte, ovali e appuntite, ricoperte alla base da scaglie rosso-











marrone da cui emergono i germogli delle foglie.

Le foglie sono opposte, decidue, picciolate, lunghe 20-30 cm, provviste di stipole ovate o tondeggianti (1 cm), acute all'apice. Emanano un odore sgradevole. La lamina è imparipennata, composta da 5-7 segmenti ovati, ad apice acuminato e margine dentato con nervature secondarie evidenti, sono di colore di colore verde-brillante.

I piccoli fiori sono riuniti in infiorescenze peduncolate, ombrelliformi che possono raggiungere il diametro di 20 cm, prima eretti, poi reclinati; hanno calice corto e campanulato, corolla arrotondata composta da 5 petali color bianco avorio, talvolta rossastri, ovali; i fiori laterali sono sessili, i terminali peduncolati. Gli stami, intercalati ai petali, sono 5 con antere sporgenti gialle; gineceo con ovario triloculare a logge uniovulate portanti uno stimma sessile diviso in 3-5 lobi. Sono molto profumati.

I frutti sono piccole drupe globose, prima verdi poi viola-nerastre, lucide e succose a maturità, contengono 2÷5 semi ovali e bruni, raggruppate in infruttescenze pendule, su peduncoli rossastri.
La sua presenza e il suo utilizzo è limitato solo ad alcune zone della Puglia come i Monti Dauni, soprattutto quelli settentrionali.

Molteplici sono gli usi delle varie parti della pianta di sambuco.

Le foglie e la scorza fresca vengono impiegate per preparazioni medicinali di tipo cutaneo (non per uso interno perché contengono alcaloidi pericolosi).

I fiori vengono usati per preparare frittelle, dolci casalinghi e uno squisito sciroppo.

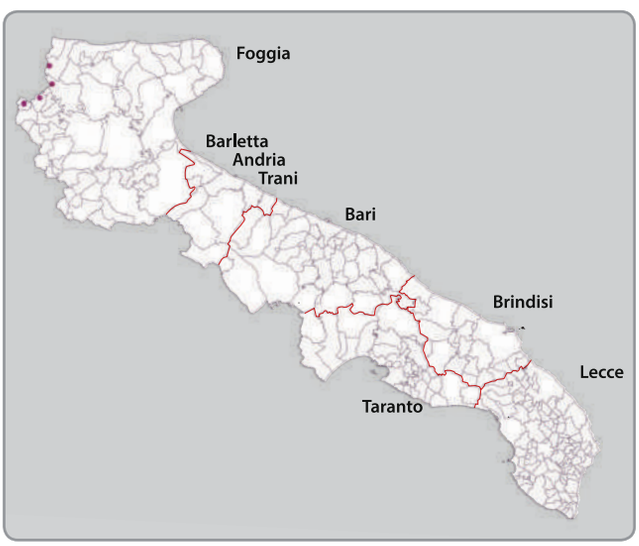
Con i frutti ben maturi si ottiene un fermentato (vino di sambuco) e si possono preparare sciroppi, gelatine e marmellate.

Il midollo di sambuco veniva impiegato nella strumentazione da laboratorio e in modellistica.

SAMBUCO NERO DEI MONTI DAUNI

ORIGINE

Accessioni spontanee ritrovate sui Monti dauni settentrionali, in particolare tra Serracapriola, San Paolo di Civitate e Castelnuovo della Daunia. Era molto utilizzato in particolare per la produzione di marmellate, sciroppi, liquori e succhi aromatizzati, utilizzando in particolare i frutti, ma anche i fiori. Era anche utilizzato a scopi curativi in tisane e decotti, per le sue proprietà benefiche.



ALBERO

Di vigore elevata e portamento espanso.

FOGLIOLINA

Di media dimensione, ellittica, margine mediamente seghettato.

INFIORESCENZA

Diametro del corimbo medio, numero di fiori medio.

FRUTTO

Piccolo.
Colore del rachide porpora.
Buccia di colore nero violaceo.
Sapore dolce.
Maturazione terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pignatti S., 1984; Nardone D. et al, 2012.







Sorbo

Sorbo

Il sorbo domestico (*Sorbus domestica* L.) appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*.
E' originario dell'Europa Meridionale ma non si è riusciti a stabilire il suo esatto areale d'origine. Cresce selvatico da lungo tempo in Spagna, in Italia, in Grecia e si spinge sino all'Asia con le specie asiatiche. Insieme al corbezzolo è stato uno dei primi frutti, ad essere consumati dalle popolazioni primitive europee prima ancora che divenissero stanziali e iniziassero a coltivare. Il sorbo con il melograno e la vite fu una delle prime piante da frutto coltivate, prima lungo il bacino del Mediterraneo per poi diffondersi nel resto dell'Europa. La forma domestica del sorbo era già conosciuta dagli antichi Romani che apprezzavano la tenerezza e la dolcezza del suo frutto. Ne parla lo scrittore romano Virgilio che nelle *"Georgiche"* spiega come si usava far fermentare le sorbe con il grano per poter poi ottenere una bevanda alcolica fermentata simile al sidro che veniva chiamata *"Cerevesia"*. Sorbo deriva dal latino *"sorbeo"* che ha come significato bere, assorbire, oppure dal celtico *"Sor"* che significa aspro. Il sorbo infatti, era sacro alle popolazioni celtiche che lo piantavano nelle vicinanze delle case perché lo ritenevano un albero sacro capace di scacciare le streghe e preservare dai malefici e per questo motivo ne appendevano un ramo fruttifero sulla porta di casa per assicurarne la protezione. Questa pianta ha davvero attraversato i secoli, apprezzata dalle classi più umili che non solo impiegavano il suo legno per attrezzi domestici come fusi per filare o viti per torchi, ma tenevano in gran conto anche i suoi piccoli frutti. Le sorbe venivano fatte essiccare su graticci o infilzate in un lungo filo come i grani di una collana. In tempi di carestia se ne poteva fare una farina che veniva mescolata con quella di grano.

Albero alto fino a 15 metri, anche se può raggiungere dimensioni maggiori, molto longevo. Presenta un fusto eretto fittamente ramificato, corteccia che nelle piante giovani è bruno-ocracea, negli individui adulti è bruno scura incisa, desquamante, opaca e rugosa. I rami di un anno sono grigiastri e pubescenti e perdono la tomentosità da adulti, le gemme sono lunghe 1-1,5 cm, appuntite, verdastre, glabre e vischiose.
Le foglie sono alterne, composte, imparipennate, lunghe sino a 20 cm, formate da 6÷10 paia di foglioline ovate o lanceolate, sessili, arrotondate alla base, intere nel terzo inferiore, con margine acutamente dentato ad apice acuto, lunghe sino a 6 cm e fogliolina terminale più piccola; la pagina superiore è glaucescente, quella inferiore pubescente.
I fiori sono ermafroditi e numerosi, riuniti in corimbi ramosi e tomentosi, sono portati da peduncoli prima tomentosi, poi glabrescenti; il calice è costituito da 5 lacinie triangolari, acute; la corolla ha 5 petali bianchi, 5 stili connati alla base e circa 20 stami.
I frutti riuniti in gruppo di 1÷5 sullo stesso peduncolo, sono pomi subglobosi o piriformi di 2÷4 cm, prima di colore giallo-rossastro, punteggiati, a maturazione divengono bruni; la polpa è verdognola, con endocarpo membranaceo e semi scuri. I frutti sono eduli, ma non al momento della raccolta, al pari delle Nespole; se ammezziti diventano dolci e profumati con polpa farinosa e molle.
I frutti sono ricchi di acido tartarico, citrico, sorbico e malico, pectina, tannino, vitamina C, saccarosio e sorbitolo.
Il sorbitolo è uno stabilizzante, dolcificante a basso contenuto calorico, agente per lievitazione; può essere usato anche dai diabetici in quanto



durante la digestione si trasforma in fruttosio. Proprio per queste caratteristiche è contenuto in molti prodotti da forno e pasticceria e nelle gomme da masticare senza zucchero.
In genere dai frutti si ottengono sidro, confetture, liquori e salse. In fitoterapia i frutti hanno proprietà astringenti, diuretiche, detergenti, rinfrescanti e tonificanti.
Dal legno giovane si estrae un liquido scuro per tingere tessuti. Il tannino estratto dalle foglie un tempo serviva per la concia delle pelli. Il legno, colorato in rosso bruno, ad alburno più chiaro, è duro ed elastico e trova impiego nella costruzione di pezzi sottoposti a forte attrito, come archi e balestre oltre che in falegnameria per attrezzi rurali e casalinghi, lavori da tornio ed intaglio.
In Puglia è presente in molte zone nelle sue due varietà Sorbo a mela e sorbo a pera, anche se diviene sempre molto più raro.

Principali Descrittori Morfologici

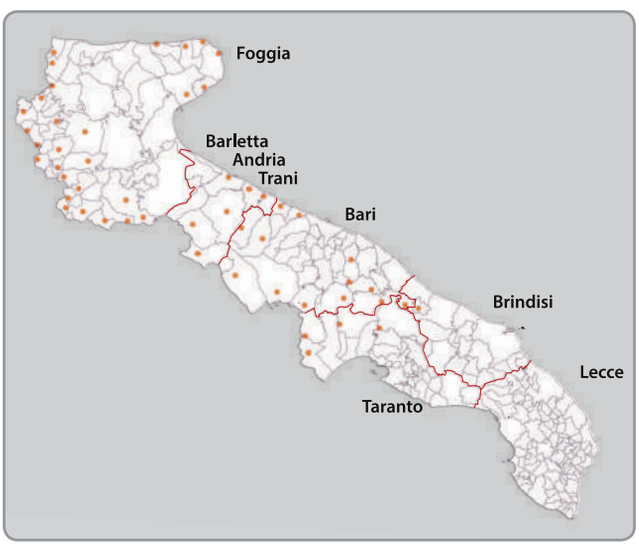
PORTAMENTO DELL'ALBERO		
		
ASSURGENTE	GLOBOSO	APERTO

FORMA DEL FRUTTO					
					
SFEROIDALE APPIATTITA	GLOBOSA	PIRIFORME	CONICA	OVATA	ELLISSOIDALE

SORBO TONDO

ORIGINE

Frutto minore molto raro, presente in molte zone della Puglia, soprattutto sul Gargano, subappennino dauno, ma anche sulla fascia costiera tra Barletta, Bisceglie fino a Monopoli. Presenta diversi nomi dialettali. Nel Salento è chiamato Survia, a Castellana Grotte Salvia, nel Barese Solfia, ecc. Il nome deriva dalla forma tondeggiante del frutto che è anche chiamato sorbo-mela.



ALBERO

Di vigore elevato e habitus assurgente.

FOGLIOLINA

Media, ellittica, margine seghettato.

INFIORESCENZA

Di media lunghezza, numero di fiori medi.

FRUTTO

Medio.
Forma globosa.
Buccia di colore giallo.
Polpa di colore bianco giallo.
Maturazione di epoca media (seconda-terza decade di ottobre).
Intervallo tra la raccolta e l'ammezzimento medio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Savastano L., 1897; Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Tanno M., 2014; Minonne F., 2017.

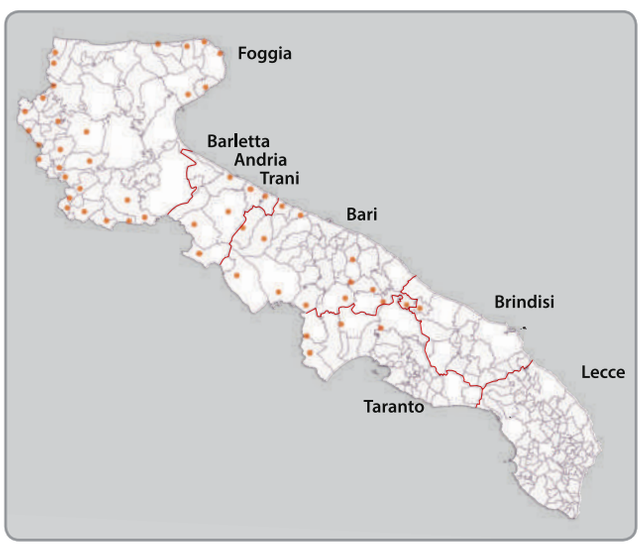




SORBO A PERA

ORIGINE

Frutto minore molto raro, presente in molte zone della Puglia, soprattutto sul Gargano, subappennino dauno, ma anche sulla fascia costiera tra Barletta, Bisceglie fino a Monopoli. Presenta diversi nomi dialettali. Nel Salento è chiamato Survia, a Castellana Grotte Salvia, nel Barese Solfia, ecc. Il nome deriva dalla forma conica del frutto che è anche chiamato sorbo-pera.



ALBERO

Di vigore elevato e habitus assurgente.

FOGLIOLINA

Media, ellittica, margine seghettato.

INFIORESCENZA

Di media lunghezza, numero di fiori medi.

FRUTTO

Grande.
Forma conica.
Buccia di colore giallo soffuso di rosso.
Polpa di colore bianco giallo.
Maturazione di epoca tardiva (terza decade di ottobre).
Intervallo tra la raccolta e l'ammezzimento lungo.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produzione e media scalarità di maturazione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Savastano L., 1897; Miglietta R., 1913; A.A.V.V., 1994; Trotta L. *et al.*, 2013; Tanno M., 2014; Minonne F., 2017.







Susino

Susino

Il Susino, al contrario delle altre drupacee, non è ascrivibile a una sola specie. Il susino appartiene all'ordine *Rosales*, famiglia *Rosaceae*, sottofamiglia *Prunoideae*, genere *Prunus*, sottogenere *Prunophora* (Redher, 1954).

Per il susino si distinguono diversi gruppi di specie a seconda dell'area geografica di provenienza. La classificazione del Morettini (1963) suddivide le principali specie di susino in tre grandi gruppi:

- Susini asiatico-europei a cui appartengono i susini europei ovvero *Prunus domestica* L., i siriaci *(P. domestica subsp. insititia* Schneider*)*, i mirabolani *(P. cerasifera* Ehrh.*)* e altre specie selvatiche quali il prugnolo *(P. spinosa* L.*).*
- Susini cino-giapponesi, il più importante dei quali è il *Prunus salicina* Lindl., e altre specie meno importanti come il *P. simonii* Carr.
- Susini americani, come il *Prunus americana* Marsh., *P. mexicana* Wats, *P. nigra* Ait e altre specie.

La massima variabilità la ritroviamo nelle cultivar cino-giapponesi che derivano quasi sempre dall'ibridazione di specie asiatiche (*P. salicina*), con altre americane (*P. americana)* ed euroasiatiche (*P. cerasifera*).

I rispettivi centri di origine di questi tre grandi gruppi sono rispettivamente:

- il centro ovest dell'Asia per il gruppo degli europei, in particolare *P. spinosa, P. insititia e P. cerasifera.* Il *P. domestica* si ritiene originato per incrocio naturale fra il *Prunus cerasifera* ed il *Prunus spinosa.*
- la Cina per il *P. salicina*
- il Nord America per *P. americana.*











La presenza del susino europeo nel vecchio continente è molto antica; semi risalenti al periodo preistorico sono stati rinvenuti in zone lacustri della Svizzera, Savoia e Delfinato. Nel VI secolo a. C. poeti greci menzionano le prugne damaschine, mentre Plinio il Vecchio nel I sec. d.C. riporta notizie sull'esistenza di numerose varietà di prugne. Virgilio e Ovidio distinguevano tipologie a frutto blu e a frutto giallo.

Le testimonianze più significative della coltivazione dei Susini si hanno dalla seconda metà del Cinquecento, come testimoniano i dipinti di numerosi pittori come Caravaggio e Arcimboldo. Alla fine del Seicento, Cosimo III dei Medici dette incarico a Pier Antonio Micheli di produrre manoscritti e al pittore Bartolomeo del Bimbo di raffigurare su tela le varie tipologie di frutti presenti all'epoca presenti nei Pomari delle ville medicee fiorentine. In particolare in una tela del 1699 il Bimbi raffigurò ben 39 tipi diversi di Susine appartenenti a diversi susini europei, mirabolani e prugnoli.

Gli alberi dei susini possono raggiungere i 5-10 m di altezza e presentano corteccia scura, rami dritti e fiori bianchi che si differenziano prima delle foglie.

Ovviamente, fra specie e specie esistono differenze anche dal punto di vista delle caratteristiche botaniche; i susini europei, per esempio, hanno foglie spesse, di forma ovale, di color verde scuro e con la pagina inferiore lievemente pelosa; i frutti, sono solitamente di forma ovale con colori che variano dal giallo, al verde a rosso e al viola-bluastro.

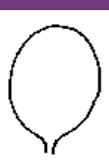
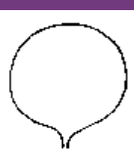
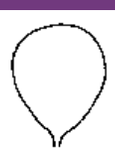
I susini cino-giapponesi, invece, hanno foglie sottili lanceolate e di color verde chiaro; la fioritura è più precoce di quella delle specie europee; i frutti hanno solitamente forma rotondeggiante e il colore varia dal giallo, al rosso e al blu-nerastro, la polpa può variare

dal verde, al giallo al rossastro.
In Puglia sono stati recuperate diverse varietà di Susino ascrivibili alle diverse specie.

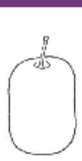
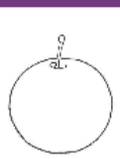
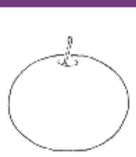
- Susini europei, come il Settembrino, la Sant'Anna, la Santa Rosa di Acquaviva.
- Susini siriaci come la Cascaville dei Monti dauni, e gli Aliscini e gli Aulicini.
- Susini cino-giapponesi, derivati in realtà da ibridazioni con i mirabolani, presenti da quasi un secolo quali il gruppo dei susini a cuore.
- Mirabolani, ovvero le cosiddette prunedde i cui frutti commestibili erano e sono utilizzati a livello famigliare.

E' presente inoltre allo stato spontaneo il Prugnolo (*Prunus spinosa* L.), utilizzato anche come portainnesto di alcune varietà, ma importante soprattutto per i frutti dal caratteristico colore blu, a maturazione autunnale, dal gusto acido e astringente, utilizzati per la preparazione di marmellate e di liquori.
Si distinguono inoltre susine da consumare fresche, da essiccare (prugne) e da confetture.

Principali Descrittori Morfologici

FIORE: FORMA DEI PETALI			
			
ELLITTICA	ELLITTICA ALLUNGATA	ARROTONDATA	OBOVATA

LAMINA FOGLIARE: FORMA		
		
OVATA	ELLITTICA	OBOVATA

FORMA DEL FRUTTO					
					
OBLUNGA	ELLITTICA	ROTONDA	OBLATA	OVATA	OBOVATA

FORMA DEL NOCCIOLO VISTO VENTRALMENTE			
			
ELLITTICO STRETTO	ELLITTICO	ELLITTICO LARGO	CUNEIFORME

A PUNTA DI SANT'ANNA

ORIGINE
Sconosciuta ma antichissima, rinvenuta in agro di Ostuni (Br), chiamata con questo nome per l'epoca di maturazione che avviene a fine luglio. Dalla forma caratteristica, presenta l'apice del frutto appuntito.



ALBERO
Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ellissoidale allungato, apice appuntito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore rosso aranciato, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo dorato, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore aromatico e dolce.
Maturazione tra la terza decade di luglio e la prima di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

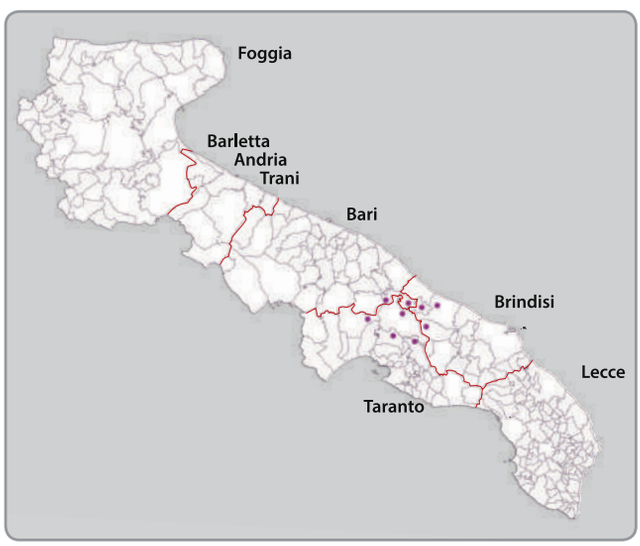
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F. e Venerito P., 2008.





ORIGINE

Semenzali di origine antica, sono le prime varietà di susino europeo comparse in alcune zone della Puglia. Presenti in Valle d'Itria e in alcuni comuni del brindisino, erano impiantati in prossimità di trulli o anche di muretti a secco direttamente per polloni radicali, avendo una elevata attitudine pollonifera. Erano anche utilizzati come portainnesto di altre varietà di susino europeo, avendo un sapore molto acido.



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma obovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore blu scuro-violetto, sovraccolore assente, sottile, lenticelle di piccole dimensioni.
Polpa di colore verde chiaro, liquescente.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

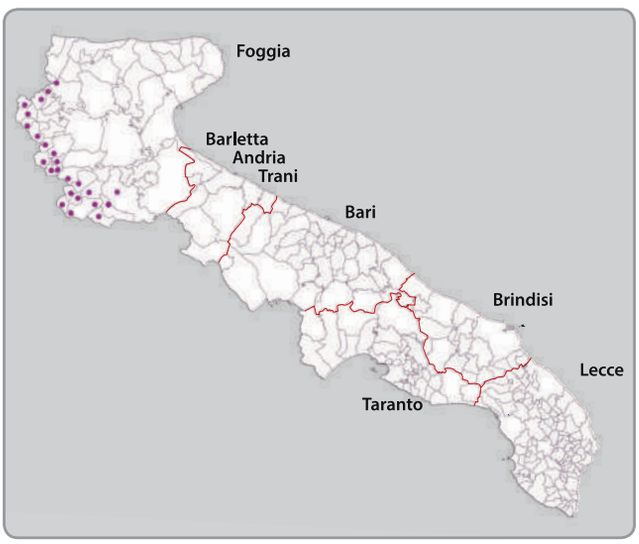
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017; Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.





ORIGINE
Sono le prime varietà di susino europeo comparse nel Subappennino dauno. Rinvenute tra Ascoli Satriano, Volturino, Volturara Appula, Biccari, fino ad Apricena. Sono presenti quasi allo stato spontaneo, data l'alta attitudine pollonifera, per cui si ritrovano molto spesso ai margini di strade. Erano anche utilizzati come portainnesto di altre varietà di Susino europeo. I suoi frutti non erano molto apprezzati a causa del sapore molto acido, anche se aromatico, ma erano spesso essiccati.



ALBERO
Di scarso vigore e habitus pendulo.

FOGLIA
Media, obovata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca media.

FRUTTO
Molto piccolo (peso medio 15- 20 g).
Forma obovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo piccolo.
Buccia liscia, pruinosa, colore blu scuro-violetto, sovraccolore assente, sottile, lenticelle di piccole dimensioni.
Polpa di colore verde chiaro, consistente.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

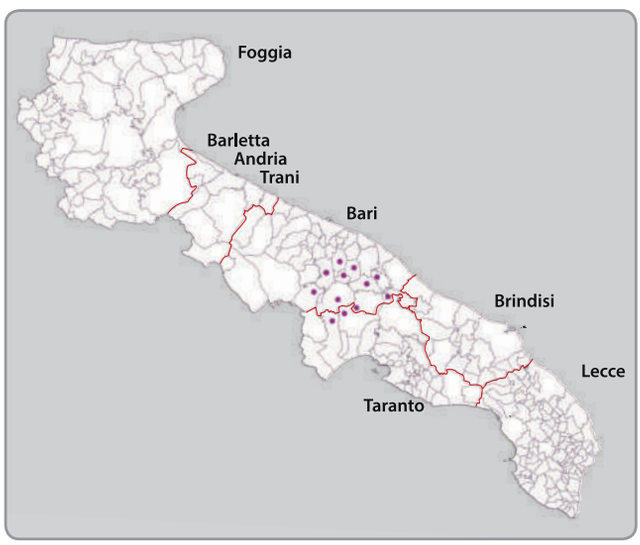
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.





CARMELITANA GIALLA

ORIGINE
Antica varietà di susino europeo presente nel sud est barese, così chiamata per l'epoca di maturazione che avviene in prossimità della festività della Madonna del Carmine.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma oblunga, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza scarsa.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Nardone D. *et al.*, 2012.

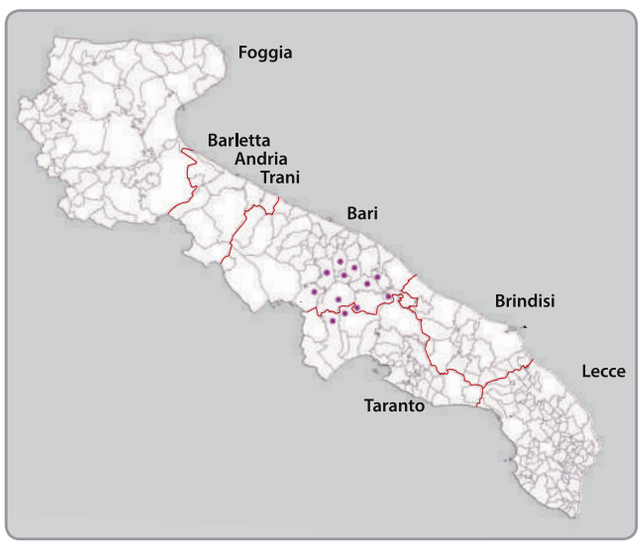




CARMELITANA ROSSA

ORIGINE

Antica varietà di susino europeo presente nel sud est barese, così chiamata per l'epoca di maturazione che avviene in prossimità della festività della Madonna del Carmine.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma oblunga, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore violetto purpureo, sovraccolore rosso, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

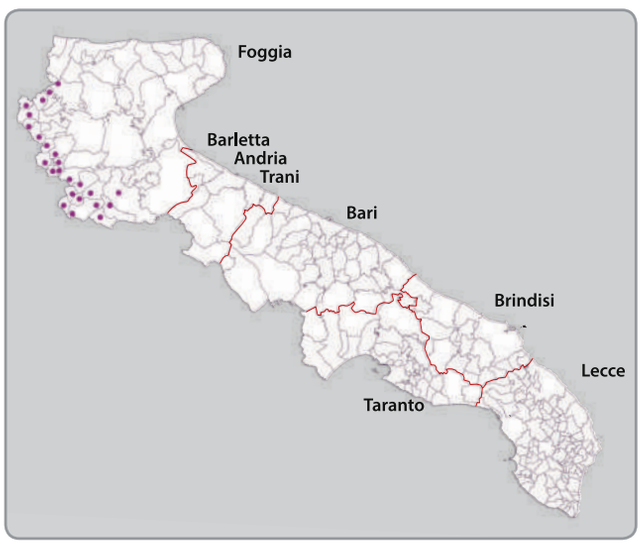
Nardone D. *et al.*, 2012.





ORIGINE

Antichissima varietà presente nei Monti Dauni, soprattutto in quelli meridionali, nelle zone tra Orsara di Puglia e Bovino. Erano molto apprezzate per la dolcezza e l'aroma, e, una volta raccolte, erano anche conservate per qualche settimana.



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo corto.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 20- 30 g).
Forma obovata, apice appiattito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore verde giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio e aromatico.
Maturazione tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

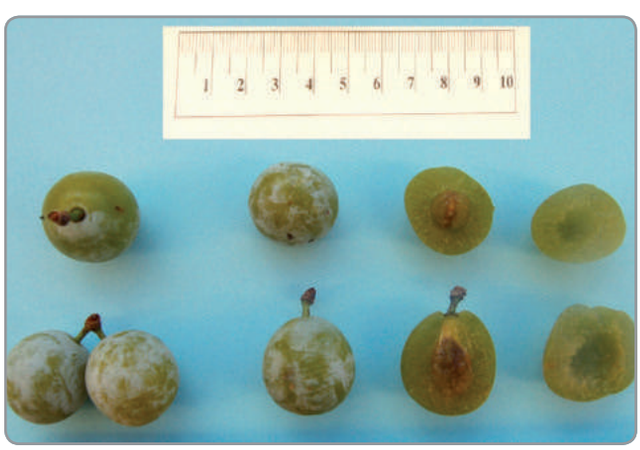
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Nardone D. *et al.*, 2012.

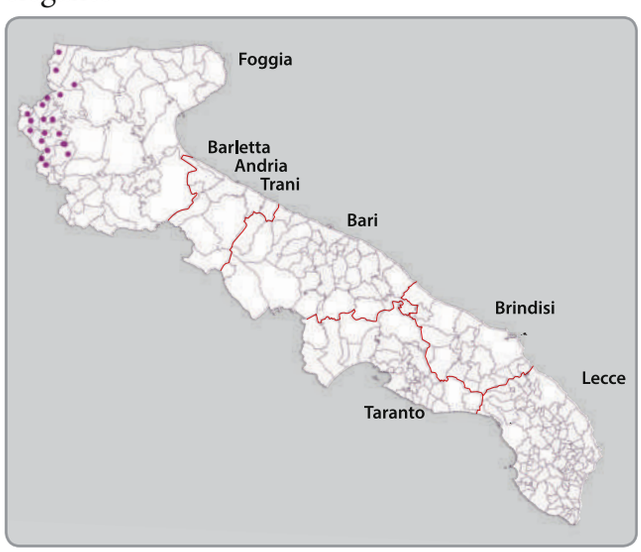




COSCIA DI DONNA

ORIGINE

Antichissima varietà presente nei Monti Dauni, soprattutto in quelli Settentrionali nelle zone tra Pietra Montecorvino, Celenza Valfortore, Biccari, fino a Serracapriola e Chieuti. Propagato per polloni radicali e non per innesto, è ancora presente quasi allo stato spontaneo, sui cigli di strade o lungo i muri a secco. Chiamato nel dialetto locale Cos di donn' per la caratteristica forma allungata ed elegante.



ALBERO

Di media vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 60 g).
Forma ovata, apice leggermente appuntito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso sfumato, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo arancio, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione nella seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gasparrini G., 1845; Miglietta R., 1913.

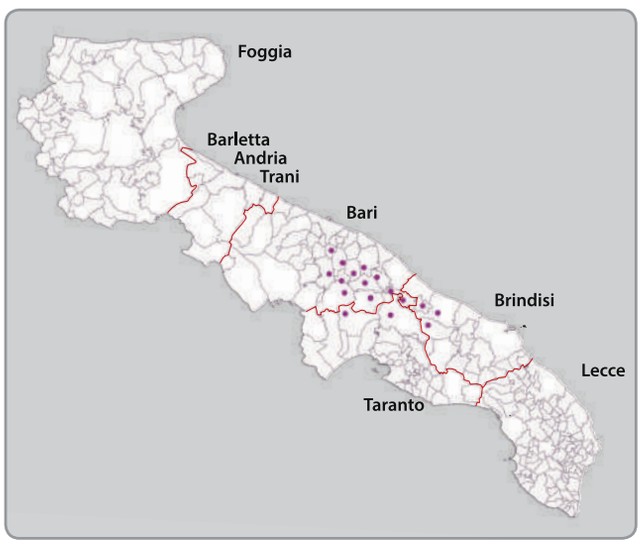




DAMASCHINA

ORIGINE

Antica varietà di susino europeo presente nel sud est barese e in Valle d'Itria dove è anche chiamata Prugno di Sant'Antonio. E' citata nella Pomona di Gallesio col nome Damaschina d'estate.



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma ovata, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza scarsa.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

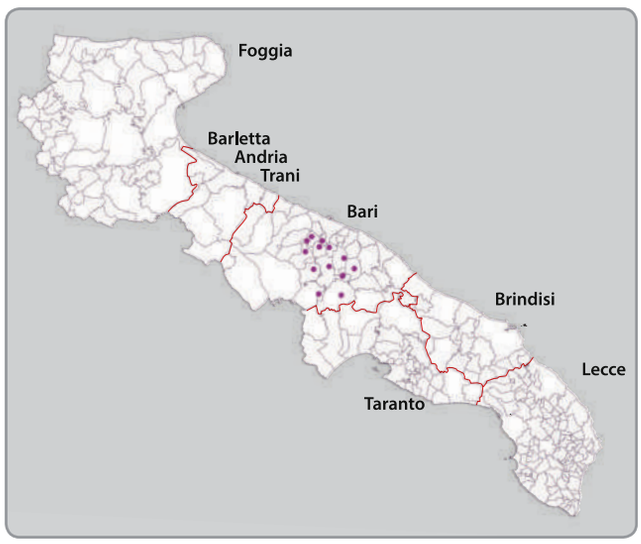
Gallesio G., 1817.





FALSA IANNELLA

ORIGINE
Sconosciuta, presente nelle stesse zone in cui è presente la varietà Jannelli, da cui ha probabilmente preso origine, e da cui si differenzia per piccolissima caratteri quali l'epoca di maturazione leggermente più tardiva e la grandezza del frutto.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore violetto chiaro, sovraccolore viola scuro, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore verde giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Non riscontrati.

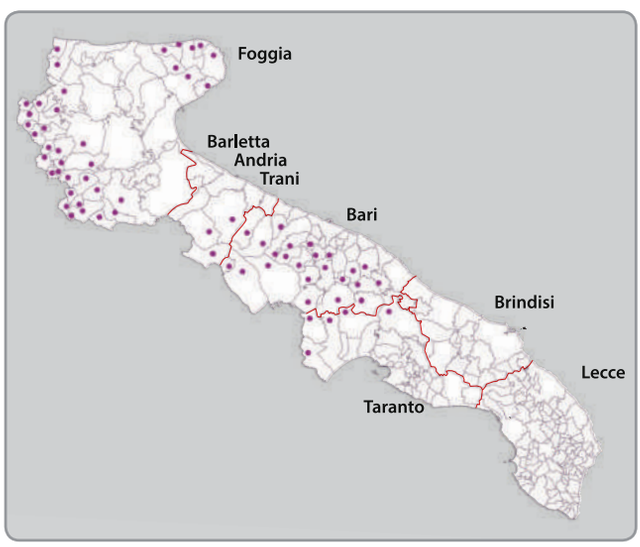




INGANNALADRO

ORIGINE

Varietà rara, ma presente in molte zone della Regione, dal Gargano fino al sud est Barese. E' anche denominato gabbaladro. L'appellativo "gabbaladro" è da porre in relazione alla sua caratteristica di essere maturo anche se la buccia rimane verde e pertanto facilmente "inganna il ladro". Nel Gargano è conosciuto il gabbaladro lungo e il gabbaladro tondo, che è descritto in questo Atlante come Regina Claudia verde.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 40 g).
Forma obovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore verde giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore aromatico.
Maturazione nella seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

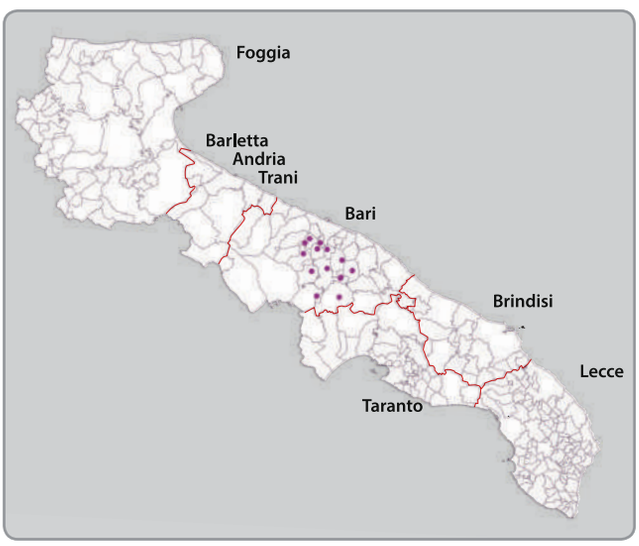
Pantanelli E., 1929; Biscotti N., *et al.* 2008; Biscotti N., *et al.* 2010.





ORIGINE

Sconosciuta, diffusa e conosciuta soprattutto nella provincia di Bari e in parte della BAT.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Medio-piccola, ellittica-obovata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio, pubescente e senza glandole.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30- 35 g).
Forma ovata, asimmetrico, apice rilevato o tondo. Cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura molto evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde giallastro con sovraccolore rosso-violetto, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo verdastro, media tessitura ed elevata consistenza.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellissoidale, apice appuntito e base molto stretta-appuntita, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce. Acidità media.
Maturazione nell'ultima decade di luglio.

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

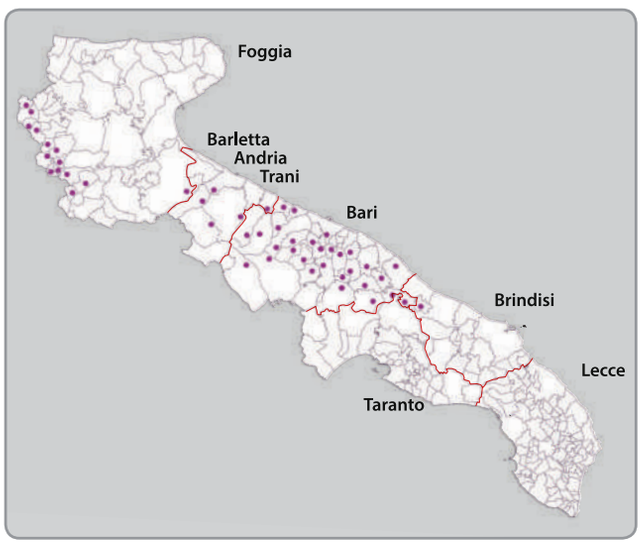
Trotta L. *et al.*, 2013.





PAPPAGOLA

ORIGINE
Sconosciuta, diffusa e conosciuta soprattutto nella provincia di Bari e in parte della BAT. Citata e descritta dal Pantanelli, era denominata Pappagola violetta, per distinguerla dalla Pappagola gialla presente in Campania.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Medio-piccola, ellittica-obovata, con apice ottuso, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio, pubescente e senza glandole.

FIORE
Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca media.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ovata, asimmetrico, apice rilevato o tondo.
Cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura molto evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde giallastro con sovraccolore rosso-violetto, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo verdastro, media tessitura ed elevata consistenza.
Nocciolo di piccole dimensioni, ellissoidale, apice appuntito e base molto stretta-appuntita, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce. Acidità media.
Maturazione nell'ultima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Gasparrini G., 1845; Stella G., 1858; Pantanelli E., 1929; Pantanelli E., 1936; Di Pietro P., 2013.

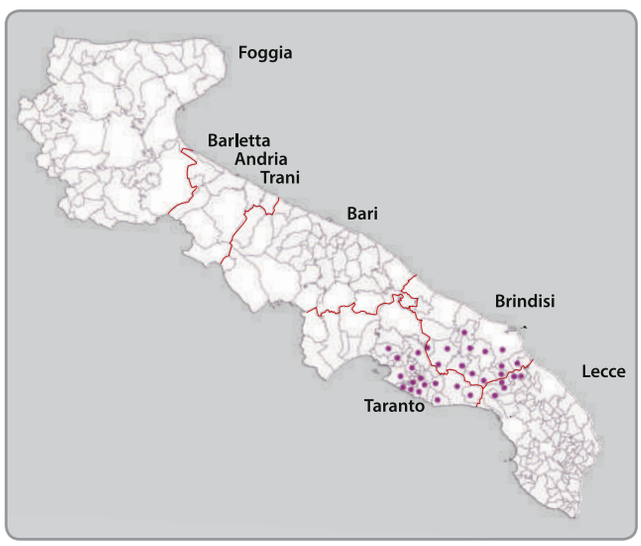




PASSO DI SPAGNA

ORIGINE

Sconosciuta, sono state tra le prime varietà di susino europeo ad essere conosciute in Puglia. Sono ancora diffuse, in maniera sporadica, soprattutto nel Tarantino e nell'Alto Salento. Si propagavano, oltre che per innesto, anche per polloni radicali, in quanto queste varietà emettono parecchi polloni alla base del fusto che possono essere prelevati per la propagazione.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Medio-grande, ellittica, con apice e angolo basale stretti, margine crenato, picciolo medio, glabro.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.



FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30- 40 g).
Ovato, leggermente asimmetrico, apice piatto, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente e chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, lenticelle di piccole dimensioni.
Polpa di colore giallo, media tessitura e consistenza, semiaderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo medio-piccolo, ellissoidale, apice ottuso e base stretta, cresta della sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto dolce e aromatico. Acidità media.
Maturazione nell'ultima decade di luglio.

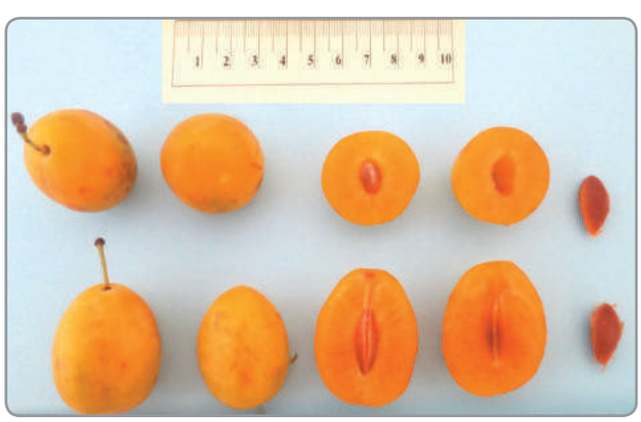
EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

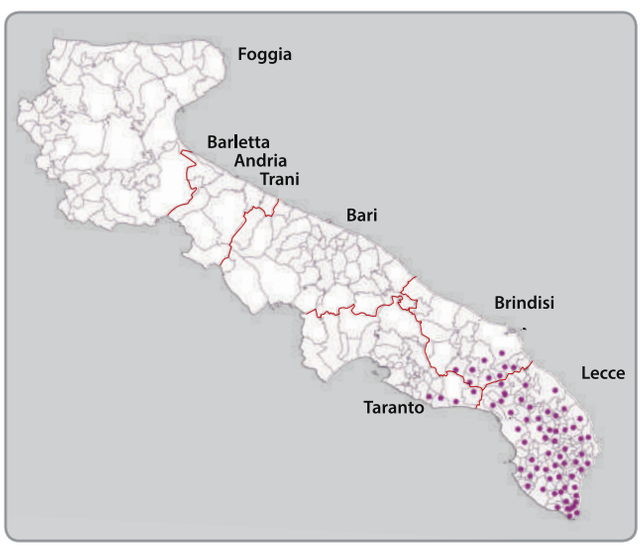
Pantanelli E., 1936; Trotta L. *et al.*, 2013.



PÀSSULA GROSSA

ORIGINE

Con questo nome si indicano nel Salento gruppi di varietà di susino europeo che si ritrovano quasi allo stato spontaneo, in quanto si moltiplicano per polloni radicali, per cui possono anche diventare infestanti in alcuni terreni. Per questo motivo venivano impiantati in prossimità di muretti a secco o vicino alle "paddiare" o altri manufatti dell'architettura rurale.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus procumbente.

FOGLIA

Piccola, ovata, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo corto.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30- 40 g).
Forma ovata, apice appiattito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo ambrato, sovraccolore rosa sfumato, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni e di piccole dimensioni.
Polpa di colore giallo verdognolo, media tessitura e consistenza.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

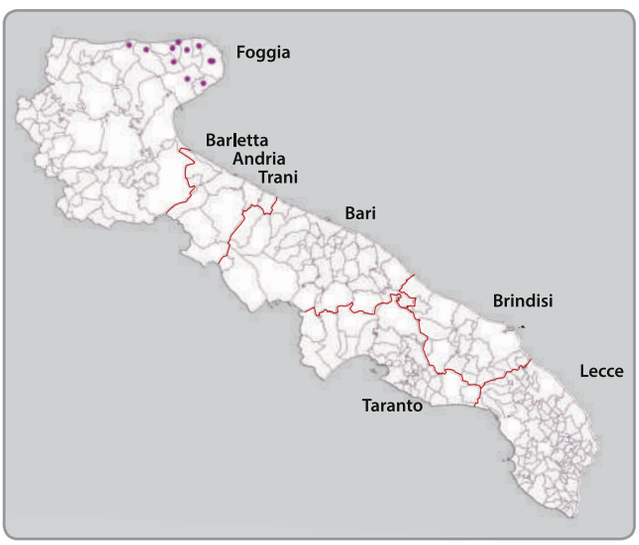
Minonne F., 2017.





ORIGINE

Col nome Pirone i contadini garganici in realtà indicavano un gruppo di varietà che distinguevano in base al colore dell'epicarpo, forma ed epoca di maturazione. In questa scheda è descritto il Pirone rosso estivo, molto raro, rinvenuto in agro di Vico del Gargano, Rodi Garganico, Ischitella, Vieste e Mattinata.



ALBERO

Di elevato o vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, obovata, con apice mucronato, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 40- 50 g).
Forma ellittico-troncato, apice incavato, cavità peduncolare mediamente ampia e mediamente profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore violetto purpureo, sovraccolore rosso scuro, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo-arancio, consistenza media.
Nocciolo medio, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Maturazione nella prima decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Biscotti N., Biondi E.,2008, Biscotti N. *et al*, 2010.





PRUGNA DI TERLIZZI

ORIGINE
Semenzale di origine sconosciuta. Presente nell'area attorno a Terlizzi dove era molto apprezzata e conosciuta, ma anche prodotta per i mercati locali.



ALBERO
Di medio vigore e habitus assurgente.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore violetto chiaro, sovraccolore viola scuro, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore verde giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella terza decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Fideghelli C., 2017.

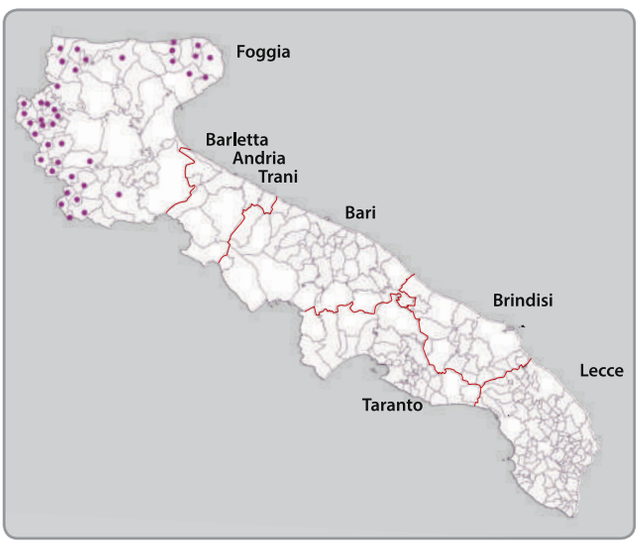




REGINA VERDE

ORIGINE

Tali susine si richiamano ad un tipo storicamente noto come Regina Claudia. Si tratta in realtà di un gruppo di origine antiche e ne parla lo stesso Gallesio: " la claudia è la regina delle Susine. Bella nelle forme e di colorito modesto ma gentile, essa le supera tutte in delicatezza, in abbondanza di sugo, ed in sapore". E' presente nei Monti Dauni, in particolare tra Celenza Valfortore, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Motta Montecorvino, ma anche sul Gargano dove è anche chiamato Gabbaladro tondo.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice medio, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo corto, mediamente pubescente, glandole presenti.



FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Ovata, simmetrico, apice appiattito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde, mediamente spessa, lenticelle elevate e piccole.
Polpa di colore verde, media tessitura e consistenza, staccata dal nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo piccolo, ellittico, apice appuntito e base stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

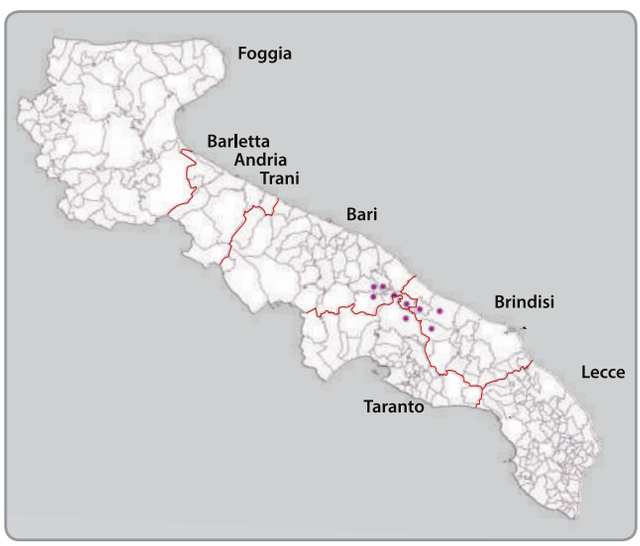
Gasparrini G., 1845; Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004. Locaputo P., 2010.



SAN FRANCESCO NERO

ORIGINE

Varietà dalle antichi origini, divenuta rarissima sul territorio regionale, rinvenuta nell'agro di Martina Franca (TA). Si distingue dalla San Francesco classica per il colore della buccia del frutto, conservandone però la forma e l'epoca di maturazione che ricade in prossimità della festività di San Francesco d'Assisi.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio, pubescente e con glandole.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio-piccolo (peso medio 30- 40 g).
Forma ovata, simmetrico, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura mediamente evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore violetto scuro, mediamente spessa, lenticelle elevate e di piccole dimensioni.
Polpa di colore verde, media tessitura e consistenza, spicca, succo incolore.
Nocciolo piccolo, ellissoidale allungato, apice appuntito e base stretta, cresta della sutura ventrale pronunciata.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione nell'ultima decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio-alta scalarità di maturazione.
Buona resistenza alle manipolazioni.

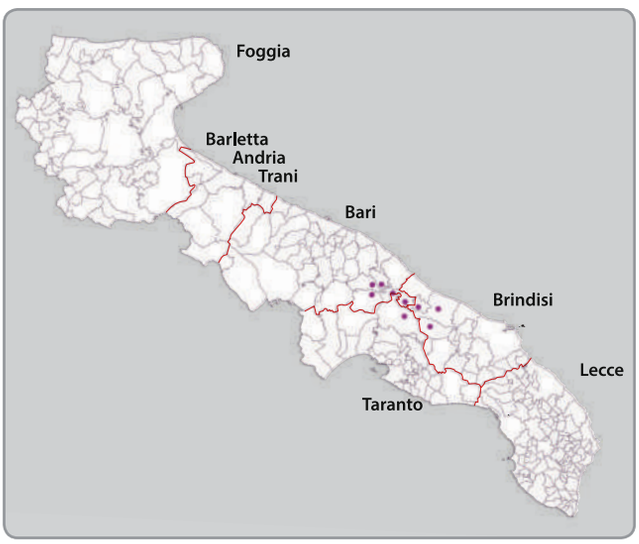
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1929.





ORIGINE
Sconosciuta ma antichissima, rinvenuta in agro di Ceglie Messapica (Br), chiamata con questo nome per l'epoca di maturazione che avviene a fine luglio. Dalla forma caratteristica, presenta infatti un collo verso il peduncolo, sembra essere la Susina Basaricatta o Collotorto descritta nella Pomona di Gallesio.



ALBERO
Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ellissoidale allungato, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente, medio-sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo dorato, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore aromatico e dolce.
Maturazione tra la terza decade di luglio e la prima di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F. e Venerito P., 2008.

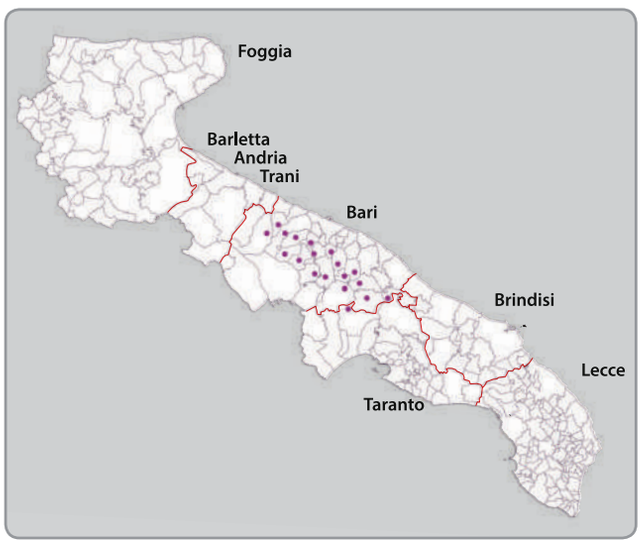




SANTA ROSA

ORIGINE

Varietà di susino europeo che non ha niente a che fare con la più nota Santa Rosa che si trova in commercio e che tra l'altro è una varietà di susino cino giapponese. Rinvenuta in agro di Acquaviva delle Fonti (Ba), ma presente nel sud est barese e in Valle d'Itria, è una prugna molto apprezzata molto simile alla Regina d'Italia a cui ha probabilmente dato i natali.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Grande, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma ellittica, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosa aranciato violetto, medio spessore, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore arancio, consistenza media.
Nocciolo medio, ellittico, cresta della sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore aromatico e dolce.
Maturazione nella terza decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Non riscontrati.





SCAMORZA

ORIGINE

Antica varietà di susino europeo presente nei Monti Dauni settentrionali e rinvenuta in particolare nelle campagne tra Torremaggiore e Casalvecchio di Puglia. Il nome deriva dalla tipica forma della prugna.



ALBERO

Di medio vigore e habitus pendulo.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 30- 50 g).
Forma ovata, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore aranciato chiaro, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza scarsa.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore intermedio.
Maturazione nella seconda decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

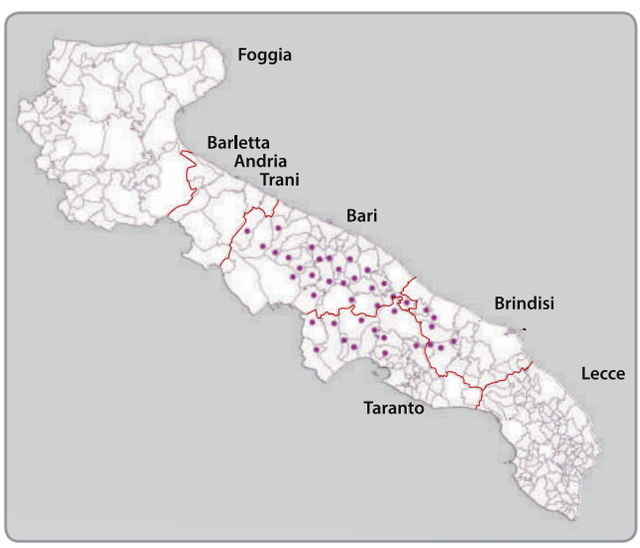
Non riscontrati.





ORIGINE

Vecchissima varietà divenuta ormai rara ma presente in molte zone della Regione dove è chiamata in maniera diversa. Nella zona tra Noci e Mottola è infatti anche chiamata prugna di Santa Maria, per l'epoca di maturazione, nel Nord Barese San Francesco, in provincia di Brindisi e Taranto Settembrino o prugna di settembre. Nella Pomona di Gallesio è citata la Damaschina Settembrina, che sembra essere dalla iconografia proprio questa varietà.



ALBERO

Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma obovata, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo medio.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente, mediamente spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, ellittico, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione nella seconda decade di settembre.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Gallesio G., 1817; Gasparrini G., 1845; La Notte F.S., 1931; Pantanelli E., 1936; Suma F. e Venerito P., 2008.

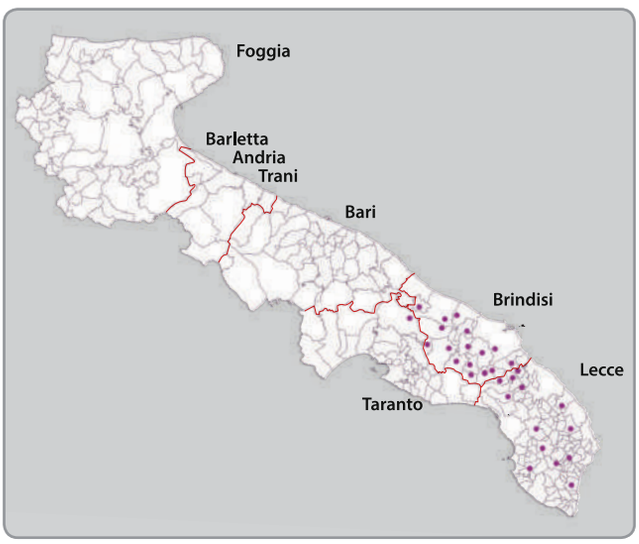




CUORE DI DONNA

ORIGINE

Rappresenta la varietà di susino cino-giapponese presente da maggior tempo nell'area del Brindisino, ma anche nel Salento. Nel Basso Salento è anche chiamato Pappacolu, anche se non corrisponde alla Pappacola precedentemente descritta. Il nome è dovuto alla caratteristica forma del frutto e alla sua eleganza.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus assurgente.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine seghettato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Grande (peso medio 50- 60 g).
Forma cuoriforme, apice leggermente appuntito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo, sovraccolore rosso, mediamente spessa, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo, media tessitura e consistenza.
Nocciolo piccolo, globoso, cresta della sutura ventrale pronunciata.
Sapore acidulo e aromatico.
Maturazione nell'ultima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017; Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

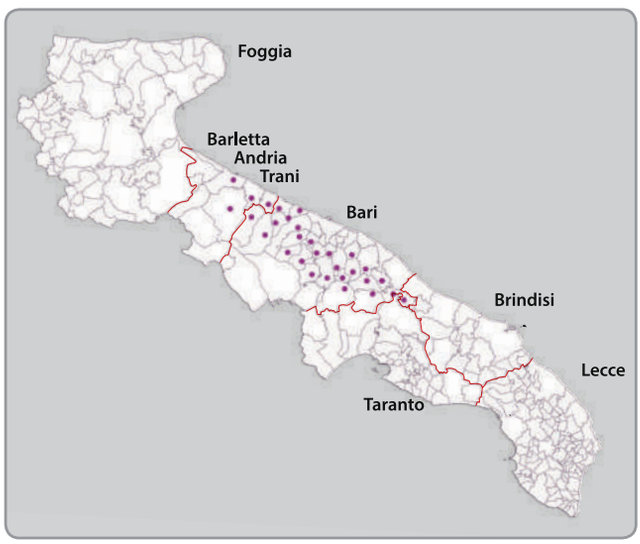




SUSINO A CUORE

ORIGINE

Sconosciuta, rappresentano le prime varietà di susino cinogiapponesi conosciute in Puglia. Questa accessione è stata ritrovata in molti paesi della provincia di Bari e nella BAT. Col nome prugna a cuore si identificano in realtà diverse varietà avente in comune la forma caratteristica del frutto. Qui se ne indica quella più diffusa in queste aree.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Medio-grande, ellittica, con apice e angolo basale stretti, margine crenato, picciolo medio, glabro.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca media.

FRUTTO

Grande (peso medio 100- 115 g).
Cordiforme (a cuore), asimmetrico, apice rilevato, cavità peduncolare poco ampia e molto profonda, linea di sutura molto evidente e chiara, peduncolo molto corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo-rosso, spessa, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo, media tessitura e consistenza, diventa liquescente a piena maturità, aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo medio-piccolo, ellissoidale, apice ottuso e base stretta, cresta della sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore molto dolce e aromatico. Acidità media.
Maturazione nell'ultima decade di luglio.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, medio-alta scalarità di maturazione.
Buona resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

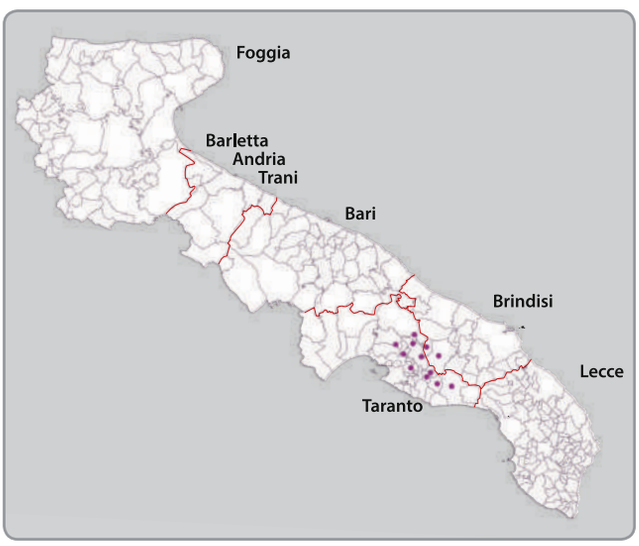
Trotta L. *et al.*, 2013.





ORIGINE

Antica varietà di susino cino-giapponese rinvenuta nel Tarantino, in particolare nella zona tra Sava e Francavilla Fontana. Nel dialetto di queste zone vengono chiamate alcune varietà di susino in assonanza con il nome scientifico del Pesco.



ALBERO

Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE

Petali ellittico-allargati, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO

Medio-grandi (peso medio 70- 100 g).
Forma cordata, apice leggermente incavato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde giallo, sovraccolore rosso scuro, spessa, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo, media consistenza.
Nocciolo medio, ellittico, cresta della sutura ventrale mediamente rilevata.
Sapore dolce e aromatico.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Minonne F., 2017; Trotta L. *et al.*, 2013.

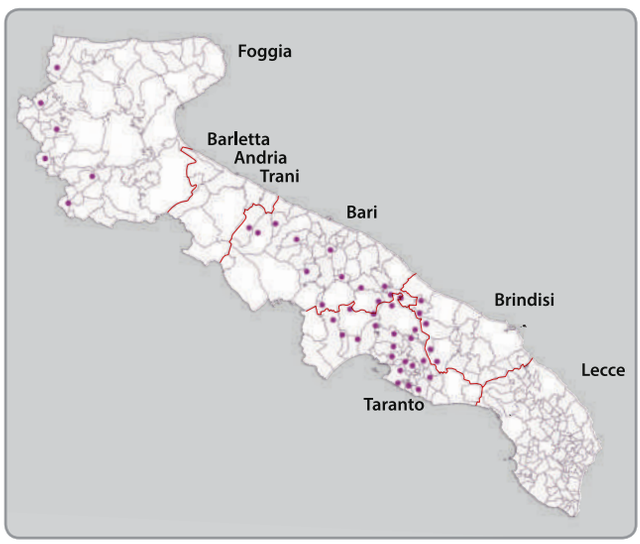




SAN PIETRO

SUSINO CINO GIAPPONESE

ORIGINE
Sconosciuta, presente in molte zone della Regione nei frutteti famigliari, rinvenuta anche nei Monti Dauni, ma soprattutto nel sud est barese e in provincia di Taranto e Brindisi. Viene chiamata anche susina di San Giovanni, soprattutto nel Tarantino.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Forma sferoidale, apice arrotondato, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso violetto, sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, globoso, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

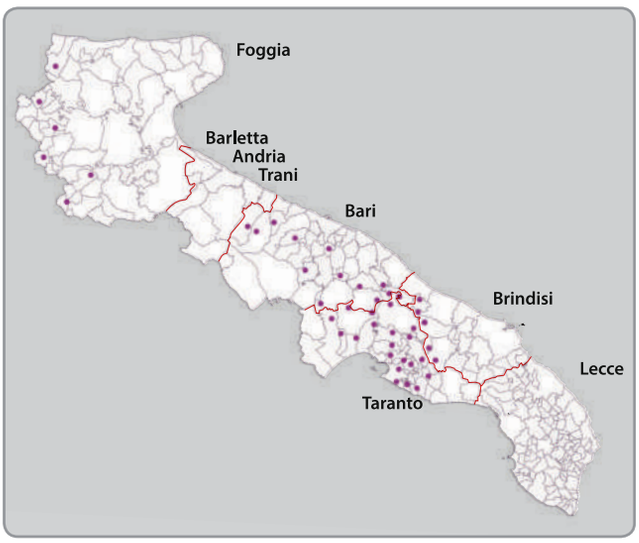




SAN PIETRO A CUORE

SUSINO CINO GIAPPONESE

ORIGINE
Molto simile al Susino di San Pietro, differisce solo per la forma del frutto. E' presente negli stessi areali.



ALBERO
Di medio vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

FRUTTO
Medio (peso medio 40- 50 g).
Cordiforme (a cuore), asimmetrico, apice rilevato, cavità peduncolare poco ampia e molto profonda, linea di sutura molto evidente e chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso violetto, sottile, lenticelle di medie dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza media.
Nocciolo piccolo, globoso, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore dolce.
Maturazione nella terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Media resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Trotta L. *et al.*, 2013.

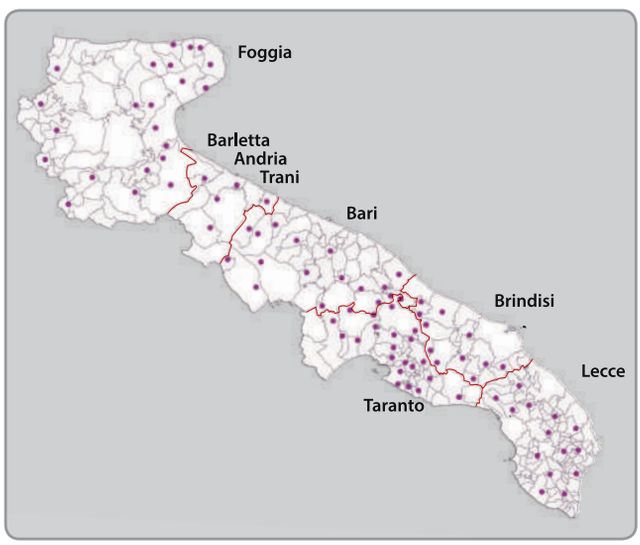




SANGUIGNA

ORIGINE

Probabilmente progenitore della Sangue di Drago, a cui si somoglia molto, è abbastanza diffusa in molte zone della Puglia nei frutteti famigliari. Il nome deriva dal colore della polpa.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice medio, angolo basale acuto, margine serrato, picciolo corto, poco pubescente e senza glandole.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.

FRUTTO

Piccolo (peso medio 20- 30 g).
Sferoidale, simmetrico, apice tondo, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, rossa, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro sul 100% della superficie, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore rossa, media tessitura e scarsa consistenza, diventa liquescente a piena maturità, molto aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo molto piccolo, ellissoidale allungato, apice ottuso e base molto stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la seconda e la terza decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004. Locaputo P., 2010.





ORIGINE
Sconosciuta, rara, rinvenuta in Valle D'Itria e nel Brindisino tra Ostuni e Ceglie Messapica. Deve al nome al caratteristico aroma del frutto che ricorda quello di una banana o di un melone.



ALBERO
Di elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA
Media, ellittica, con apice stretto, angolo basale acuto, margine crenato, picciolo medio.

FIORE
Petali ellittici, bianchi. Fioritura in epoca tardiva.

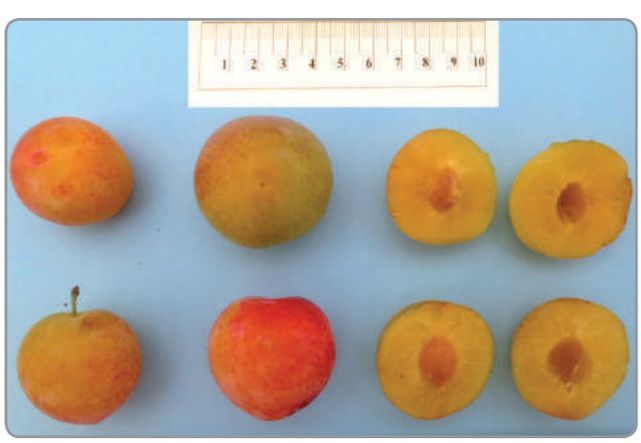
FRUTTO
Piccolo (peso medio 30- 40 g).
Forma a goccia, apice leggermente appuntito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, chiara, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso punteggiato, medio-sottile, lenticelle di grandi dimensioni.
Polpa di colore giallastro, consistenza scarsa.
Nocciolo piccolo, globoso, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore molto dolce.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA
Di elevata produttività, media scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI
Suma F. e Venerito P., 2008; Trotta L. *et al.*, 2013.

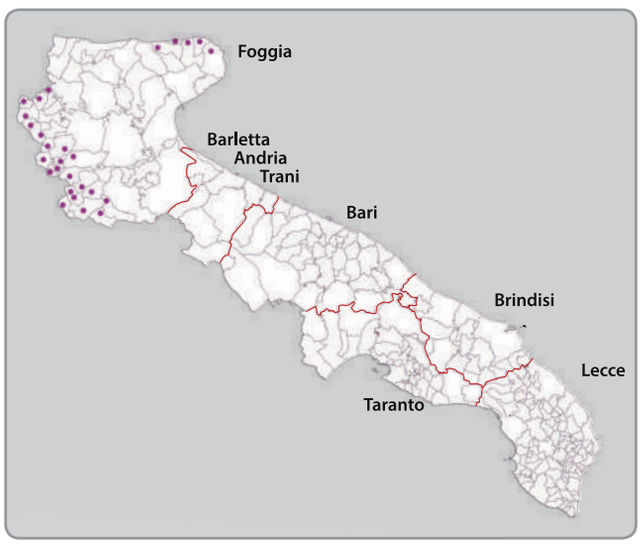




CAZZCAVILLE NERA

ORIGINE

Sconosciuta. Presente nei Monti Dauni, tra Troia, Orsara di Puglia, Biccari, ma anche a Castelnuovo della Daunia, San Paolo di Civitate, Serracapriola, Chieuti. Sul Gargano è invece denominata Pernella nera.



ALBERO

Di scarso vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice medio, angolo basale acuto, margine serrato, picciolo corto, poco pubescente, glandole presenti.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 15- 20 g).
Ovata, simmetrico, apice appiattito, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura poco evidente, scura, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore nero violaceo, sottile, lenticelle elevate e piccole
Polpa di colore verde, media tessitura e consistenza, semi aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo molto piccolo, ellissoidale allungato, apice appuntito e base molto stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di agosto.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
					

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

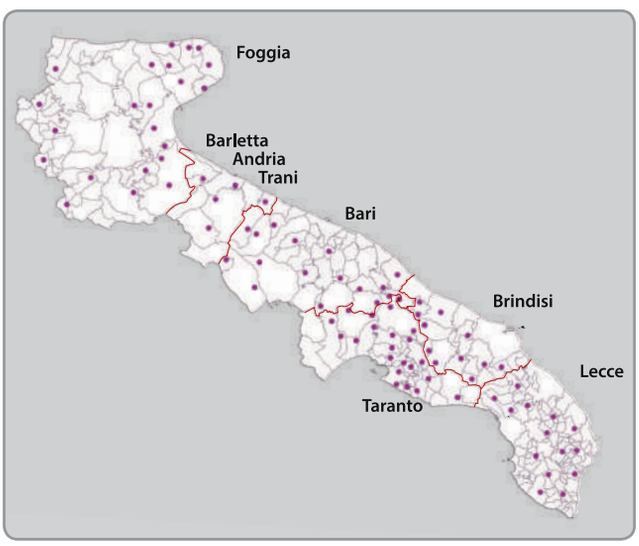
Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004.
Locaputo P., 2010.





ORIGINE

Sconosciuta, sono state le prime varietà di susino conosciute nella nostra Regione, rare ma presenti dal Gargano al Salento. Si innestavano anche sul prugnolo o sul mandorlo, raggiungendo grandi dimensioni. Conosciute anche col nome di Pernelle rosse sul Gargano e sui Monti Dauni, prunedde nel Barese, pirnedde nel Brindisino e Tarantino, prunelle o brunelle nel Salento.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice medio, angolo basale acuto, margine serrato, picciolo corto, poco pubescente e senza glandole.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.



FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 15- 20 g).
Sferoidale, simmetrico, apice tondo, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, rossa, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso sfumato sul 60-70% della superficie, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo, media tessitura e scarsa consistenza, diventa liquescente a piena maturità, molto aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo molto piccolo, ellissoidale allungato, apice ottuso e base molto stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

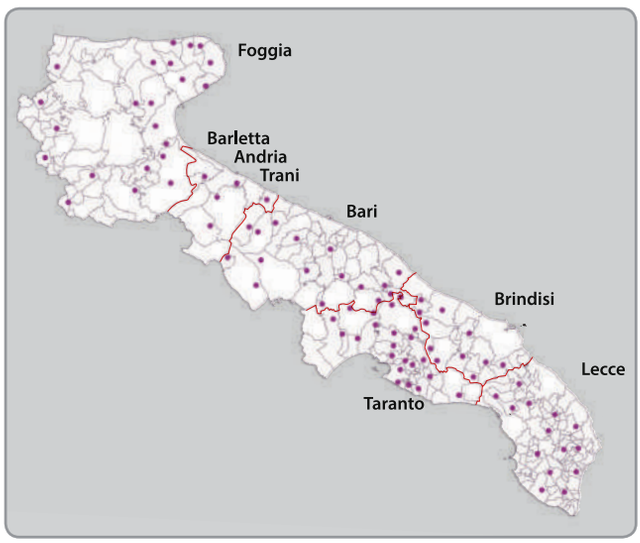
Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004. Minonne F., 2017; Suma F. e Venerito P., 2008; Locaputo P., 2010; Trotta L. *et al.*, 2013.



PRUNEDDA A FOGLIA ROSSA

ORIGINE

Sconosciuta, presente in molte zone della Regione. Era utilizzato soprattutto come portainnesto per l'elevata vigoria oppure come curiosità botanica. I frutti infatti, non hanno un buon sapore. Oggi è anche utilizzato come pianta ornamentale.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, di colore rosso, con apice medio, angolo basale acuto, margine serrato, picciolo corto, poco pubescente, glandole presenti.

FIORE

Petali circolari, rosa. Fioritura in epoca precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 15- 20 g).
A goccia, simmetrico, apice tondo, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, rossa, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore rosso scuro, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore rossa, media tessitura e scarsa consistenza, diventa liquescente a piena maturità, molto aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo molto piccolo, ellissoidale allungato, apice ottuso e base molto stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

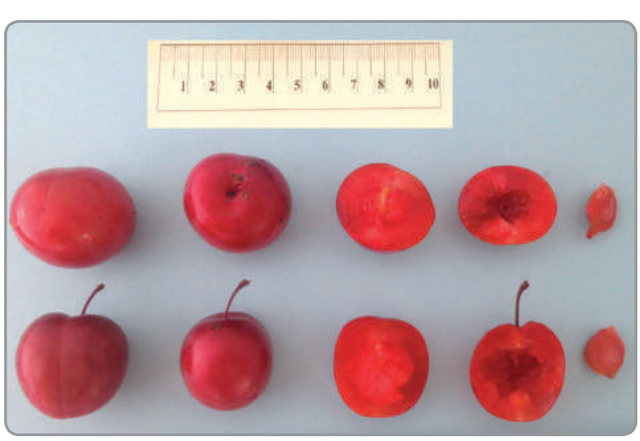
VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004. Locaputo P., 2010.

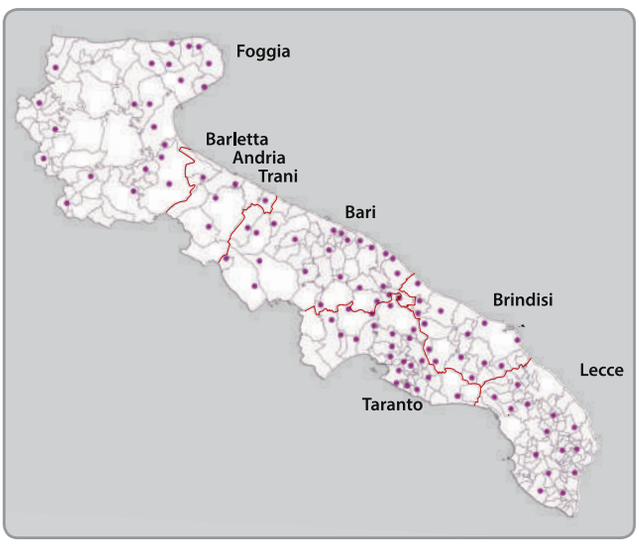




PRUNEDDA BIANCA

ORIGINE

Semenzale di origine sconosciuta, sono state le prime varietà di susino conosciute nella nostra Regione, rare ma presenti dal Gargano al Salento. Si innestavano anche sul prugnolo o sul mandorlo, raggiungendo grandi dimensioni. Conosciute anche col nome di pernelle bianche, brunelle gialle o pirnedde bianche.



ALBERO

Di medio-elevato vigore e habitus espanso.

FOGLIA

Piccola, ellittica, con apice medio, angolo basale acuto, margine serrato, picciolo corto, poco pubescente e senza glandole.

FIORE

Petali circolari, bianchi. Fioritura in epoca precoce.

FRUTTO

Molto piccolo (peso medio 15- 20 g).
Sferoidale, simmetrico, apice tondo, cavità peduncolare poco ampia e poco profonda, linea di sutura evidente, rossa, peduncolo corto.
Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sottile, lenticelle elevate e di medie dimensioni.
Polpa di colore giallo, media tessitura e scarsa consistenza, diventa liquescente a piena maturità, molto aderente al nocciolo, succo incolore e abbondante.
Nocciolo molto piccolo, ellissoidale allungato, apice ottuso e base molto stretta, cresta della sutura ventrale poco rilevata.
Sapore acidulo.
Maturazione tra la prima e la seconda decade di giugno.

EPOCA DI MATURAZIONE					
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU
					
LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Di elevata produttività, Medio-alta scalarità di maturazione.
Scarsa resistenza alle manipolazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Pantanelli E., 1936; Ricchioni V., 1939; Stella Elia G., 2004; Minonne F., 2017; Locaputo P., 2010; Trotta L. *et al.*, 2013.





BIBLIOGRAFIA

AA.VV.,1900. Terra di Bari in: "Provincia di Bari". Tipografia V. Vecchi, Trani.. Vol. III: 256-258.
AA.VV., 1994. La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877-1885. Finsiel, Roma.
AA.VV, 1999. I Fichi e i canti popolari diffusi a Latiano. Nedografica, Latiano.
Alberti F. L., 1550. Descrittione di tutta l'Italia ed isole pertinenti ad essa. Gio. Maria Leni, Venezia.
Amenduni T., Boscia D., Cariddi C., Ippolito A., Myrta A., Romanazzi G., Schena L., Vovlas N., 2001. Organismi patogeni di qualità delle drupacee e del noce. December 4-7, 2001, Atti progetto POM A32 Validazione e trasferimento alla pratica agricola di norme tecniche per l'accertamento dello stato sanitario di specie ortofrutticole per patogeni pregiudizievoli alla qualità delle produzioni vivaistiche. Volume II., Locorotondo, Bari, Italy, 2001, pp. 525-601.
Angelicchio N., Biscotti N., Fiorentino F., 1993. Paesaggio nel Gargano, Schena Editore, Brindisi.
Antonellis L., 1994. Dizionario dialettale cerignolano. Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali, Cerignola.
Archivio Capitolare di San Leone di Castellana: Libro del Procuratore Generale, anni 1648 e seguenti.
Archivio Diocesano di Molfetta, Fondo Curia Vescovile, anno 1720.
Archivio dei Padri Domenicani, Ceglie Messapica, anno 1787.
Arnese F., 1932. Note pratiche di frutticoltura. Ne "L'agricoltura brindisina". Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
Arnese F., 1934. Brevi note sulla coltivazione del mandorlo. Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
Arnese F. 1936, Indirizzi e limiti di sviluppo della frutticultura nel Tarantino. Tip. Ed. Brindisina, Brindisi.
Baldacci O., 1962. Puglia. UTET, Torino.
Baldini E., Sansavini S. 1967. Monografia delle principali cultivar di melo. CNR, Bologna.
Bargioni G., 1982. Il ciliegio dolce, Edagricole, Bologna.
Bargioni G., 1991. Ciliegio. Frutticoltura Speciale. REDA, Roma.
Barili P., 1937. Il Ciliegio e la sua coltivazione razionale. Casa Editrice Etna, Catania.
Biasco A., 1908. Filogenesi e sistemazione di molte varietà italiane di mandorlo. Stabilimento Tipografico Vesuviano, Portici: 1-49.
Biscotti N., 1990, Paesaggi agrari del Gargano. Un'oasi agrumicola. Agricoltura, n. 204/205, Ismea, Roma.
Biscotti N., 1997, La tutela dei paesaggi storici: I giardini d'agrumi nel Parco Nazionale del Gargano. Gargano Studi, Centro Studi Garganici, n. 1.
Biscotti N., 2007. I castagneti del Gargano in Quale futuro per il bosco dell'Appennino. Atti Convegno Fabriano, 15/17 novembre, 2007
Biscotti N., Biondi E., 2008. I frutti antichi del Gargano, un tesoro irripetibile a rischio di rapida estinzione. Biodiversità italiana, trimestrale Min. Ambiente e tutela del territorio e del mare. Anno 2, n. 2.
Biscotti N., Guidi S., Forconi V., Piotto B., 2010, I frutti dimenticati e biodiversità recuperata, Ispra, Roma.
Biscotti N. 2017, Storie di agrumi e paesaggi. I pomi citrini del Gargano. Edizione del Rosone, Foggia.
Bounus G., 2014. Il Castagno. Edagricole, Edizioni Agricole New Business Media s.r.l. Milano.
Brandonisio V., La Notte F.S., 1931. Ricerche ed esperienze sule ciliegie baresi. Stazione Agraria Sperimentale di Bari, Pubbl. n 19: 1-34.
Brazanti E., Sansavini S., 1964. Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia. Informatore Botanico, Edagricole, Bologna.
Breviglieri N., Solaroli V., 1950. Indagine pomologica. Descrizione delle varietà di mele e pere. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura di Ferrara, 1949.
Briganti G., 1910. Per l'incremento della frutticoltura in provincia di Bari. Stab. Tip. Avellino & C., Bari.
Brunetti P., 1989. Vocabolario essenziale, pratico ed illustrato del dialetto manduriano. Ed. Barbieri Selvaggi, Manduria.
Bultadhakis S., 1935. L'olio nelle varietà baresi di mandorle. Stab. Tip. Ved. Trizio, Bari.
Carrante V., Rotolo A., 1966. Composizione chimica e andamento della maturazione di alcune varietà di ciliegie nel barese. L'Agricoltura Jonica, Anno I, n 9: 1-18.
Casella G., 1968. Su alcune caratteristiche dei tegumenti seminali del mandorlo in relazione al calo della resa in sgusciato. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, vol. XXII: 53-62.
Casella G., 1978. Sulle relazioni esistenti tra resa in seme e percentuale di semi singoli nel mandorlo in Puglia. Rivista di Ortoflorofrutticoltura Italiana, vol. 34, n° 4: 427-432.
Cavallo C., 2013. "I fioroni ed i fichi: caratteristiche e tipicità delle produzioni pugliesi". Edizioni COBEGA, Capurso (Ba).
Colombo G., 2001. L'agricoltura della Puglia nel XX secolo. Donzelli Editore, Roma.
Condit I.J., 1955. Fig varieties: a monograph. Hilgardia II: 323-538.
Conte L., Fantechi P., Insero O., Liverani L., Nicotra A. , 2004. Monografia di cultivar di pesco, nettarine e percoche. Ministero Politiche Agricole e Forestali - ISF Roma.
Cotugno R., 1909. Lessico dialettale andriese italiano. F. Rossignoli, Andria.
Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., 1997. Archeologia arborea, diario di due cercatori di piante. Ali e No. Assisi (Pg).
Damigella P., 1982. La coltura del melograno in Sicilia. Tecnica Agricola 6, 1-15.
De Giorgi C., 1873, L'agricoltura nel circondario di Lecce. Tipografica Salentina, Lecce.
De Giorgio D. 1982, Osservazioni su sessanta selezioni di Mandorlo. Notiziario Agricolo Regionale, Anno X, n. 12: 10-14.
De Giorgio D., Stelluti M., Macchia M., Lanza F., 1996. Sedici anni di osservazioni fenologiche e produttive su 205 cultivar di mandorlo allevate nel campo di germoplasma dell'Istituto Sperimentale Agronomico. Agricoltura e ricerca, n. 162: 3-54.
De Giorgio D., Stelluti M., Macchia M., Lanza F., 1996. Monografie di 205 cultivar di mandorlo. Agricoltura e ricerca, n. 162: 55-162.

De Rosa F., 1911. Di alcune fiche salentine. R. Istituto d'Incoragg. di Napoli. Atti (sr 6) 9.
De Salis Marschlins C. U., 1789. Viaggio nel regno di Napoli. Traduzione di Ida Capriati ved. De Niccolò, a cura di G. Donno. L. Capone Editore, Cavallino di Lecce, 1979.
De Santis M., 1988. Lessico dialettale barlettano. Comune, Barletta.
Del Gaudio S., 1963. Il Mandorlo in Puglia. "L' Italia agricola", Ramo editoriale degli Agricoltori, Roma.
Del Gaudio S., Pedone L., 1965. Considerazioni sul ciliegio e descrizione di alcune varietà coltivate a sud della provincia di Bari: 73-95.
Del Gaudio S., 1967. Indagine sulla mandorlicoltura barese. Agricoltura, 4: 37-38.
Del Giudice, 1916. Il melo Annurco. R. Stab. Tip. F. Giannini e figli, Napoli.
Del Viscio G., 1900. Coltivazione, malattie e commercio degli agrumi. Stab. Tip. P. Losasso, Bari.
Di Prima S., 1962. Contributo bio-statistico alla conoscenza delle varietà pugliesi di mandorlo. Annali della sperimentazione agraria, Roma: 1-18.
Di Terlizzi B. e Savino V., 1996. Sanitary status and sanitation of stone fruit trees in south east Italy. Acta Hortic. 422, 326-327.
Donno G., 1948. Il Fico nel Salento. L'Agricoltura meridionale, Napoli. A1, 12.
Donno G., 1951. Alcune varietà unifere di Fico coltivate in provincia di Lecce. Annali Facoltà di Agraria di Napoli, Portici serie III, vol. XIX: 89:106.
Donno G., 1952. Constatazioni e considerazioni sul biferismo del Fico. Annali Facoltà di Agraria di Napoli, Portici, serie III vol. XXIX.
Donno G., 1959. Il Fico. Editore Cressati, Bari.
Donno G., 1959. Dieci cultivar di Pero diffuse nel Salento. Annali Facoltà di Agraria di Napoli, Portici, serie III vol. XXIV.
Donno G., 1965. Alcune cultivar di Carrubo della provincia di Bari. Bari. Scienza e tecnica agraria, vol. IV, n 10-11-12.
Donno G., Panaro A. D., 1966. Sugli usi del Carrubo e su alcune caratteristiche delle sue cultivar. Rassegna Pugliese di tecnica vinicola e agraria n. 3, maggio e giugno.
Donno G., Panaro A. D., 1965. Il Carrubo e la sua diffusione in Puglia. Rassegna Pugliese di tecnica vinicola e agraria n. 4, luglio e agosto.
Donno G., 1966. Aspetti della propagazione del mandorlo in provincia di Bari. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, vol. XX: 5-35.
Donno G., 1966. Situazione attuale e prospettive della coltivazione del ciliegio in provincia di Bari. Scienza e tecnica agraria, vol 5, n 1: 1-33.
Donno G., Ferrara E., Reina A., 1974. Osservazioni biologiche e carpologiche su 12 biotipi di noce. Annali della Facoltà di Agraria, Università di Bari, vol. XXVII.
Elia G., 1906. Dell'utilità di estendere le piantagioni di fico d'India in provincia di Lecce. L'Agricoltura Salentina anno VI.
Fanelli L., 1938. L'industria delle ciliegie solforate in provincia di Bari. Stazione Agraria Sperimentale di Bari, Memoria n 30.
Fanelli L., 1939. Varietà pugliesi di mandorle. Ed. Favia, Bari.
Ferrara E., 1973. L'utilizzazione industriale di alcune cultivar pugliesi di ciliegio dolce. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, Vol. XXVII: 1-7.
Ferrara E., 1970. Contributo alla conoscenza di alcune varietà di pero diffuse in provincia di Bari. Laterza, Bari.
Ferrara E., 1972. La diffusione del Noce in provincia di Bari. Annali della Facoltà di Agraria, Università di Bari, vol. XXV.
Ferrara E., 1986. La coltura del fico in Puglia: stato attuale e prospettive. Notiziario Agricolo Regionale.10, 1-7.
Ferrara E., Vendola D. 1990, Il Fico: Tredici cultivar diffuse in Puglia. Atti del I Convegno nazionale sul Fico, Vallo della Lucania (Sa), 1986. In: Agricoltura e Ricerca, anno XII n. 112-113- nuova serie, agosto-settembre: 31-38.
Ferrara E., Petruzzella D., Guida F., 1991. Valutazioni feno-carpologiche del patrimonio varietale del Fico raccolto in Puglia, nota II. Frutticoltura 6: 63-66.
Ferrara E., Papa G., 2001. Germoplasma fico: caratterizzazione morfologica di 30 cultivar per la produzione di fioroni. VI Convegno Nazionale della Biodiversità, Bari, 6-7 Settembre 2001.
Ferrara F., 1983. Lessico dialettale tranese. Edizione Carmastro, Bisceglie.
Ferrara G., Giancaspro, A., Mazzeo, A., Giove, S.L., Matarrese, A.M.S., Pacucci, C., Punzi, R., Trani, A., Gambacorta, G., Blanco, A., and Gadaleta, A. (2014). Characterization of pomegranate (Punica granatum L.) genotypes collected in Puglia region, Southeastern Italy. Sci. Hortic. 178, 70–78.
Ferrara G., Mazzeo, A., Tarantino A., Incerti O., Crisosto C., Marcotuli I., Matarrese, A.M.S., Pacucci, C., Nigro D., Blanco, A., and Gadaleta, A. 2016. Characterization of edible fig germplasm from Puglia, southeastern Italy: Is the distinction of three fig types (Smyrna, San Pedro and Common) still valid? Sci. Hortic. 205, 52–58.
Ferrara, G.; Mazzeo, A.; Gallotta, A.; Pacucci, C.; Matarrese, A. M. S.; Tarantino, A.; Incerti, O.; Marcotuli, I.; Nigro, D.; Blanco, A.; Gadaleta, A., 2017. Fruit-set and SSR markers of fig cultivars from Puglia region, Southeastern Italy . ActaHortic.2017.1173.7
Fideghelli C., (coordinatore),2017. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Mipaaf-CREA.
Fratepietro C., 1932. L'agrumicoltura del Gargano. Tip. Cappetta, Foggia.
Gallesio G., 1817. Pomona Italiana, presso Nicolò Capurro, Pisa.
Garbelotto E., 1924. Coltivazione del Pesco. Francesco Battiato Ed., Catania.
Gasparrini G. 1845. Ricerche sulla natura del caprifico e del fico e sulla caprificazione. Articolo estratto dal n. 23 del Rendiconto della R. Accademia delle Scienze di Napoli. Napoli, Tip. Dell'Aquila di V. Puzziello.
Gasparrini G., 1845. Ragguaglio agricoltura e pastorizia nel Regno di Napoli. Tip. Del Filiatre Sabezio, Napoli.
Giancaspro A., Mazzeo A., Giove L.S., Zito D., Marcotuli I., Gallotta A., Colasuonno P., Nigro D., Blanco A., Aradhya M., Gadaleta A., Ferrara G., 2016 Exploiting DNA-based molecular tools to assess genetic diversity in pomegranate (Punica granatum

L.) selections and varieties. Fruits 72 (5) 292-305.
Giorgio V., Reina A., Bottalico G., 1987. Ricerca degli impollinatori della cultivar di ciliegio dolce "Roma" (Prunus avium L.). Notiziario Agricolo Regionale, Anno XV, n 5: 18-20.
Giovannelli G., 1929. Economia e commercio degli agrumi garganici, Rodi Garganico (Fg).
Godini A., 1968. Contributo alla conoscenza delle cultivar di ciliegio dolce (Prunus avium L.) della provincia di Bari. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, Vol. XXII: 1-86.
Godini A., 1970. Le cultivar di albicocco nella provincia di Bari. Laterza, Bari.
Godini A., Ferrara E., 1973. Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 175-194.
Godini A., 1977. Contributo alla conoscenza delle cv di mandorlo in Puglia 2) Un quadriennio di ricerche sull'autocompatibilità. In: Atti del 3° Convegno G.R.E.M.P.A., Valenzano, 1-9 Ottobre: 203-217.
Godini A., 1977b. Un quadriennio di ricerche sulle cause dell'improduttività dei mandorleti baresi. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, vol. XXIX: 595-610.
Godini A., Palasciano M., 1990. Proposte varietali per una nuova mandorlicoltura. Atti della Tavola Rotonda "Acquisizioni ed innovazioni della mandorlicoltura nell'ultimo ventennio", Bari, 9 Aprile 1990: 25-44.
Godini A., De Palma L., Palasciano M., 1992. Sur l'autocompatibilite de quelques cultivars amers parmi la population d'amandiers des Pouilles. Amélioration génétique de deux espèces de fruits secs mèditerranèens l'amandier et le pistachier: 19-25.
Godini A., 1996. Attuali conoscenze sull'autofertilità nel mandorlo. Rivista di Frutticoltura 4: 70-71.
Grassi G. 1982, Il Fico: Una coltura interessante per molte zone della Puglia. Frutticoltura anno XLIV n. 9-10.
Grassi G., 1984. Dizionario martinese italiano. Schena, Fasano.
Guglielmi G., 1908, Coltivazione industriale del fico nel Leccese, memoria monografica.
Hedrick U. P., 1915. The history of cultivated cherries. In: The cherries of New York., ed Albany, JB Lyon, NY.
Jannone Lodispoto G., 1934. Studio botanico agrario delle varietà di melograno coltivate in provincia di Bari. Annali di tecnica agraria vol. III pagg. 285-301, C.N.S.F.P.A. Sindacato nazionale fascista tecnici agricoli, Roma
Kolesnikova A. F., 1975. Breeding and some biological characteristics of sour cherry in central Russia (in Russian). Priokskogo Izd-vo, Orel, U.S.S.R.
La Notte F.S., 1930. Produzione e commercio delle ciliegie a Bisceglie. Stazione Agraria Sperimentale, Bari.
La Notte F.S., 1931. Misure di accrescimento della frutta. Tip. E. Della Torre, Portici.
Locaputo P., 2010. Dizionario della parlata conversanese. Levante Editori, Bari.
Lococciolo R., 1964. Le principali cultivar di Pero diffuse nell'agro di Ostuni (Br) e la loro coltivazione. Tesi di laurea, 1964.
Majoli C., 1790. Plantarum Collectio. Forlì, Biblioteca civica, Antico Fondo.
Maldarelli D., 1969. Antologia giovinazzese. Andriola, Giovinazzo.
Marchio M., 1899. Il mandorlo e sua coltivazione nel barese. Società anonima cooperativa, Napoli.
Marciano G., 1855, Descrizione, origine e successi della provincia di Otranto. Stamperia dell'Iride, Napoli.
Marmocchi F.G., 1844. Prodromo della storia naturale generale e comparata d'Italia. Firenze
Martellotta A., 1964. La coltivazione del Pero nella zona di Martina Franca con riferimento alle cultivar. Tesi di laurea, 1964.
Mazzilli F., 1927. L'industria dei fichi secchi nel Tarantino. Tipografia Il Popolo Jonico, Taranto.
Mennone C., Imperatrice A., 2016. Indagine delle vecchie varietà di mele della Basilicata.
Miglietta R., 1913. Giardino di acclimatazione Catalogo generale. Tipografia Ed. Salentina., Lecce.
Minonne F., Belloni P., Biscotti N., 2011. Fichi di Puglia: storia, paesaggi, biodiversità, conservazione del fico in Puglia. Le Varietà. Coop. Ulisside Editore, Grafiche Giorgiani, Castiglione d'Otranto (Le).
Minonne F., 2017. Varietà frutticole tradizionali del Salento. Biodiversità, Conservazione, Valorizzazione. Grafiche Giorgiani, Castiglione d'Otranto (Le).
Molon G., 1901. Pomologia. Albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi. Ulrico Hoepli, Milano.
Nardone D., Ditonno N.M., Lamusta S., 2012. Fave e favelle. Le piante della Puglia peninsulare nelle voci dialettali in uso e di tradizione. Centro Studi Salentini, Lecce.
Occhiobianco C., 1992. Cussi parlavunu li nanni nuesci. Dizionario grottagliese italiano.
Pace N., 1997. Dialetto e cultura contadina a Bitonto. Centro Ricerche di Storie e Arte, Bitonto.
Pacces G., Cannudo E., Rossi E., 1880. Monografia circa lo stato di fatto dell'agricoltura e della classe agricola nei singoli circondiari della provincia di Terra d'Oranto. Stab. Tipografico Scipione Ammirato, Lecce.
Paffetti D., Vettori C., Giannini R., 2001. Filogenesi del genere Castanea Miller, Fagaceae.In Atti del Convegno Nazionale sul Castagno 2001, Marradi (Fi), 25-27 ott.
Palasciano M., Godini A., 2001. Garibaldina, an additional and promising self-compatible Apulian almond variety. Cahiers Options Méditerranéennes, vol. 56, p. 329-331.
Palmisano F., Barletta L., Venerito P., Pollastro P., Trisciuzzi N., Savino V., 2011. Germoplasma di ciliegio autoctono pugliese: stato sanitario.8-10 giugno 2011 convegno nazionale del ciliegio - Rocca Di Vignola.
Pantanelli E., 1929. Norme per gli impianti dei frutteti nella regione Apulo-Lucana. Stab. Tip. Ditta Ved.Trizio, Bari.
Pantanelli E., 1936. La Frutticoltura in Terra di Bari. G. Laterza e figli, Bari.
Pantanelli E., Fanelli L., 1936. Contributo alla conoscenza delle varietà pugliesi di mandorle. Nuovi Annali dell'Agricoltura, Roma: 540-552.
Pastore R., 1934. Contributo allo studio sul Mandorlo in Terra di Bari. Ed. Favia, Bari: 1-156.
Pastore R., 1954. Coltivazione del mandorlo. Ed. Vallecchi, Firenze: 1-74.
Pellegrino N., 2001. Dizionario castellanese. Schena, Fasano.

Pignatti S., 1984. Flora d'Italia. Edagricole, Bologna.
Poli G., 1990. Territorio e contadini nella Puglia Moderna. Congedo Editore, Galatina.
Poli G., 1996. Paesaggio agrario e società rurale nella Puglia moderna. Cacucci Editore, Bari.
Reina A., 1974. Cultivar precocissime e precoci di pero in provincia di Taranto. Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, Volume XXII – 1974 53-98. Laterza, Bari.
Reina A., Bottalico G.1986. Il Ciliegio in Puglia: Indagine sugli impollinatori della Cultivar di Ciliegio dolce "Bigarreu Moreau" di recente introduzione nel comprensorio del sud-est barese. Notiziario Agricolo Regionale, Anno XIV, n 12: 7-10.
Reina A., Giorgio V., 1981. Indagine sulle cultivar di ciliegio dolce diffuse in Puglia (2° contributo). Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari, Volume XXIII - 1981-83: 665-674.
Reina A., Giorgio V., 1983. Rilievi biometrici e chimici sui frutti di sei cultivar di ciliegio dolce (Prunus avium L.) durante l'accrescimento. Terra Pugliese, n 1-2-3: 17-39.
Reina A., Giorgio V., 1981. Contributo alla conoscenza delle cultivar di mandorlo della Puglia - Franciscudda e Tribuzio nell'agro di Acquaviva delle Fonti: 1-41.
Reina A., Giorgio V., Godini A., 1986. Cultivar autocompatibili nella popolazione pugliese di mandorlo. Rivista di frutticoltura, 12: 61-63.
Ricchioni V., 1939. L'economia dell'agricoltura pugliese. Annali della Facoltà di Agraria, Bari.
Ricchioni V.,1942. La statistica del reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia. Vecchi e C. Editori, Trani.
Romito G., 1982. Dizionario della lingua barese. Levante, Bari.
Russo F., Starrantino A. Amato R., Reforgiato Recupero G., 1975. Prove comparative fra cloni nucellari e comuni di agrumi. Annali dell'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale (Ct) Vol. VII-VIII.
Russo S., 2011. Le campagne pugliesi nell'Ottocento, in: "Mezzogiorno-Agricoltura. Processi storici e prospettive di sviluppo nello spazio EuroMediterraneo". Franco Angeli Srl, Milano.
Sansavini S., 1995. Frutticoltura alternativa con le specie minori. Edagricole, Bologna.
Savastano L., 1897. Esperimenti di esportazione di alcuni frutti ed ortaggi napoletani per New York. Cooperativa tipografica, Napoli.
Savastano L., 1910. La coltivazione delle drupacee e delle pomacee nel Napoletano. Giannini e figli, Napoli.
Savino V., Catalano L., Di Terlizzi B., Digiaro M. e Murolo O., 1995. The sanitary status of stone fruit species in Apulia. Acta Hortic. 386, 169-175.
Scaramuzzi F. 1949. Principali varietà di peraglie coltivate nel Gargano. L'Agricoltura Meridionale, Napoli.
Scaramuzzi F. 1951. Il Cotogno in Puglia. L'Italia Agricola, 3.
Scorcia C., 1967. Saggio di nomenclatura popolare barese: relativa all'agricoltura caccia e pesca. Resta, Bari.
Stella G., 1839. Memoria sulla preferenza a darsi al Gelso delle Filippine per l'allevamento dei bachi da seta nella provincia di Terra d'Otranto. Presso eredi di Vincenzo Marino, Lecce.
Stella G., 1857. Catalogo delle piante che si coltivano nell'Orto Agrario della Società Economica della Provincia di Terra d'Otranto. Giornale di Economia Rurale, Terra d'Otranto, 11: 99-107.
Stella Elia G., 2004. Dizionario del dialetto di Trinitapoli. Levante, Bari.
Stella N. 1927, Per una maggiore diffusione di buone varietà di pere in provincia di Bari. La Propaganda Agricola, Bari: pag. 355.
Suma F., Venerito P., 2008. Ceglie Messapica terra di biodiversità, illustrazione delle varietà da frutto locali. Ceglie Messapica (Br).
Suma F., Venerito P., 2013. Atlante delle antiche cultivar locali di mandorlo e ciliegio utilizzate nella preparazione del Biscotto di Ceglie. Attività a sostegno del Biscotto di Ceglie Messapica nell'ambito del WP 4 del progetto INCOME International Centre of Mediterranian Gastronomy. Ceglie Messapica (Br).
Tanno M., 2014. Frutti antichi del Molise. Pero, melo, cotogno e sorbo. Tipolitografia Fotolampo, Campobasso.
Trotta L. (coordinatore), 2013. La biodiversità delle colture pugliesi. Italgrafica Sud, Bari.
Trotter A., 1921. Contributo alla storia colturale del nocciuolo in Campania. Atti Congresso di Agricoltura Meridionale, Napoli, 16-20 Settembre.
Vallese F., 1906. I migliori fichi della nostra regione. "L'Agricoltura Salentina". Lecce
Vallese F. 1907, Gelsi e Bachi. Stabilimento Tipografico Giurdignano, Lecce.
Vallese F., 1909. Il Fico. Libreria editrice Concetto Battiato di F. Battiato, Catania.
Vallese F. 1912, Il Gelso. Libreria editrice Concetto Battiato di F. Battiato, Catania.
Vitellozzi F., Sartori A., Grassi F., Della Strada G., Fideghelli C., 2003. Il germoplasma frutticolo in Italia, Vol. II a cura di Mipaaf e Istituto Sprimentale per la Frutticoltura MIPAAF, Roma, 603-1192.
Vivarelli L, Marchio M., 1920. Il mandorlo. Casa Editrice Dottor Francesco Vallardi, Milano: 1-188.
Webster A. D., 1996. The taxonomic classification of sweet and sour cherries and a brief history of their cultivation. In: Cherries: crop physiology, production and uses. Cab international, Wallingford.
Zanini E., Crescimanno F.G., 1955. Nota sul mandarino Tardivo di Ciaculli . Rec. Rapp. III Cong. Intern. Agrumes Pays Mediter. 2 263-265.
Zocco D., 1884. La mostra collettiva del comizio agrario di Gallipoli presentata all'esposizione generale di Torino, 1884. Catalogo e schiarimenti. Tipolitografia editrice Salentina, Lecce.

Le foto sono di proprietà degli autori.

Progettazione grafica ed impaginazione
Angelo Lillo
angelolilloadv@gmail.com

Stampa a cura di ***Digita Stampa*** - Locorotondo (BA)

2018 CRSFA BASILE CARAMIA DI LOCOROTONDO

ISBN 978-88-9435-86-36



Centro di Ricerca
Sperimentazione e Formazione
in Agricoltura "BASILE CARAMIA"



