



Premessa

Il territorio della Regione Veneto, per tradizione grazie anche alle sue caratteristiche pedoclimatiche, da sempre ha espresso la sua vocazionalità alla frutticoltura che di fatto ha contribuito e contribuisce tuttora quale componente importante dell'economia di numerose aziende agricole. In particolare la coltivazione del melo e del pero è presente in tutte le nostre provincie; nella stragrande maggioranza delle aziende agricole, fino ad alcuni decenni fa, si coltivavano pochi alberi di diverse varietà, spesso nei broli, nei pressi delle abitazioni rurali, varietà che oggi rapidamente stanno scomparendo.



Vecchia pianta di melo semi abbandonata

Queste varietà autoctone, oltre che a presentare una notevole variabilità genetica, manifestano da un lato aspetti positivi quali la resistenza o tolleranza a crittogame e parassiti, l'elevata produttività, gli aromi ed i sapori intensi e la facile conservabilità; dall'altro alcune presentano aspetti negativi quali le caratteristiche esteriori dei frutti (colore, forma e pezzatura), la necessità di un tempo più o meno lungo di maturazione dopo la raccolta prima di poter essere utilizzati, o al contrario, la necessità di essere consumati velocemente per evitare il rapido decadimento delle caratteristiche di serbevolezza.

La frutticoltura attuale, subentrata a quella tradizionale, privilegia poche varietà che presentano caratteristiche produttive, organolettiche ed estetiche più apprezzate a livello commerciale, più remunerative per gli agricoltori e che meglio si prestano ad impianti intensivi.

Ciò comporta un conseguente appiattimento genetico a scapito della variabilità che implica problematiche organizzative per il frutticoltore molto impegnative. Tecniche come la fertirrigazione, l'utilizzo di fitoregolatori, l'adozione di calendari di lotta antiparassitaria costosi e certamente colpevoli in parte di inquinamento ambientale, il bisogno di ricorrere alla catena del freddo, sono indispensabili nella conduzione di una moderna frutticoltura.

Oggi l'elevata concentrazione della specie in determinati bacini di coltivazione, associata a caratteristiche morfogenetiche più deboli delle attuali varietà commerciali rispetto al vecchio germoplasma autoctono, spesso selezionate in ambienti diversi dal nostro (Stati Uniti, Nuova Zelanda, Giappone, etc), favorisce anche lo sviluppo di particolari patologie, spesso a carattere epidemico (*Erwinia amylovora*), una volta sconosciute nel nostro territorio.



Un esempio emblematico è l'iniziativa di Faller in provincia di Belluno dove si sta rilanciando la mela Prussiana, utilizzando le produzioni sia per il consumo fresco che per la trasformazione in prodotti quali succhi, marmellate e gelati.

Se è vero che oggi risulta comunque inimmaginabile poter sostituire le attuali varietà commerciali con quelle tradizionali, si può però pensare di avviare un programma per favorire produzioni locali di nicchia, qualificandole adeguatamente, in zone particolarmente vocate.



Già in alcune aree della nostra Regione gruppi di produttori privati, a volte supportati da istituzioni locali, Comunità Montane, Comuni e Province, stanno sensibilizzando gli agricoltori ed i consumatori, proponendo frutta ricca di aromi e sapori ormai introvabili nella filiera commerciale attuale; frutta da poter utilizzare sia come consumo fresco ma anche e soprattutto come prodotto trasformato. È infatti risaputo che molte delle vecchie varietà autoctone coltivate dai nostri nonni, sono particolarmente adatte alla produzione di dolci (torte di mele, crostate di pere, frittelle, strudel), di sidro, di succhi, di marmellate, etc.



Una opportuna valorizzazione del prodotto fresco o trasformato può contribuire in modo determinato al rilancio della coltivazione delle vecchie varietà autoctone.

Il progetto di recupero e salvaguardia delle biodiversità frutticole del Veneto

All'inizio degli anni '90 Veneto Agricoltura ha avviato un programma di recupero e salvaguardia di varietà di pera e melo autoctone del Veneto. Il protocollo operativo prevedeva una prima fase iniziale che consisteva nell'individuazione delle diverse aree della Regione dove esisteva la possibilità di recuperare il materiale vegetale per poterlo poi trasferire in un sito adeguato alla conservazione.

Inizialmente furono coinvolti i tecnici delle Strutture Tecniche di Sostegno Regionali e l'I.P.S.A. G. Parolini di Bassano del Grappa (VI) che già possedeva una discreta collezione di vecchie varietà di melo recuperate in provincia di Belluno e di Vicenza.

L'attività di recupero e conservazione ha portato fino a tutto il 2006, al reperimento di 114 varietà di melo e di 31 varietà di pera così come elencato nelle seguenti tabelle.

Tab. 1 Biotipi di melo in conservazione

DECIO GM23	CANADA BL GM70	BELLA DEL BOSCO GM62	BIANCONI GM71
SAPORITO GM36	ROSETTA GM69	FERRO GM89	GUANCIA ROSSA GM85
FERRO GM61	FRANCESE GM95	FERRO DI CESIO GM98	CANADA RUZZENE GM14
TALIMI GM 73	ROSA MANTOVANA GM72	DELL'OIO GIALLO GM101	POMELA GM86
DELIA 77 GM90	DE S. MARGHERITA GM12	POM GIALLO POSINA GM83	POM RUGGINE GM60
DELLA MADONNA GM74	CANADA ROSSO GM2	MUSSOLINI GM92	RUSENENTE GM87
POM VERDE GM97	ROSSO STRIATO FR. GM88	POM DELL'OIO GM99	SEGALA GM81
ROSETTA BIANCA GM75	ROSETTA MANTOV. GM80	MELA PEDICINI GM76	ROSA DI CALDARO GM64
POMO ROSSO GM91	POMO RUSENENTE GM93	BIANCONE GM79	SANDELOTTI GM82
LAGHI SUCHETA GM94	COMMERCIO GM65	DALLA MIOLA GM67	CAIMANO GM77
S. ANNA PAR MESO GM84	BRUT E BON GM 38	S. PIERO ROSSO GM37	SANT'ANNA GM51
LUSIANA GM41	PRUSSIANA GM56	EVAGO GM78	ROSSO PRECOCE GM66
PARADISO GM96	ROSETTA GM33	BIANCO GM20	CANADA GM55
SAN BARIL GM30	CAIMANO GM45	VERDOGNOLO GM46	RENETTA GM1
VERDE ROSATO GM49	POM DELL'OIO GM21	CANADA BIANCO GM9	POMO RUSINE GM63
MODENESE GM47	SANT'ANNA GM50	PEISÀ ROSINI GM39	MUSON GM18
DE LA ROSETTA GM22	DECIO GM4	TALIMI GM13	ROSSO DI MONTAGNA GM53
ASTRAKAN ROSSO GM24	GENTILE GM58	ROSETTA BELLUN. GM10	S. BARIL ROSSO GM52
SCIAMPAGNA GM6	DECIO GM68	DELICIOUS GM28	CORLO GM26
BELA DONA GM17	ROSSO STRIATO GM42	DEA MADONNA GM44	BIANCO SELVAT. GM29
BELFIORE GM40	POM SANDRI GM11	CANADA GIALLO GM43	PRUSSIANO RIGATO GM59
DAL FERRO ROSSO GM16	FERROCESIO GM19	ROSA GM8	FERRO BIANCO GM34
POM RIGATO GM54	POM DELL'OIO GM32	MORGENDUFT GM25	PAPADOPOLI GM35
ROSSO DOLCE GM15	POM DE LA RIVETTA GM57	BELLA DONNA GM5	CAMPANIN GM27
POM DEA FRAGOLA GM3	CANADA RUDEN GM31	ROSATO MONFENERA GM7	ABBONDANZA ROSSO
ROSETO BROGLIO	POME	MADONA	ROSSUNI
CELLINI BROGLIO	ROSA GENTILE	FERO DOLCE	MOLTRINA
MUSETTO	GRAN ALESSANDRO	INVERNALE TERDIVO	SONAIO
RENETTA LEKAR	RENETTA CANADA		

Tab. 2 Biotipi di pero in conservazione

LUNGO GIALLO GP64	PERO RUGGINE GP61	BASALICÀ GP14	SALTARA GP11
RUGGINE PRECOCE GP62	MADONNA D.NEVE GP63	SAN PIERO GP55	GIALLO PRECOCE GP68
PERO DELLA GOCCIA GP67	MOSCATELLO GP17	TURCO GP13	PERO DE S.MATIO GP65
ACHILLE GP66	GALLETARI GP60	SAN PIEROI GP57	MOSCATON GP12
COLLOSTORTO GP45	MOSCATON GP21	MADERNASSA GP70	MOSCATON GP3
SPADA	CALSINA	BERGAMOTTA	CANELA
ROSSAI	WILLIAM	BUONA LUISA	VIN BIANCO
DECANA D'INVERNO	BUTIRRA	PRECOCE DI TREVEAUX	



Tale germoplasma, in conservazione presso il Frutteto Sperimentale dell'Azienda Sasse-Rami di Ceregnano (Rovigo), è attualmente oggetto di osservazioni e verifiche sulle caratteristiche vegetative, pomologiche ed organolettiche. Scopo primario è la sua conservazione e, come già evidenziato in premessa, l'introduzione delle varietà più interessanti in una frutticoltura di tipo industriale (anche a livello di nicchia), onde contrastare la riduzione della variabilità genetica delle specie, derivante dall'esaasperata ricerca di standard varietali omogenei.



Da non escludere poi l'apporto che questo germoplasma potrebbe fornire anche in programmi di miglioramento, in quanto depositario di caratteri genetici positivi.

Oltre al tradizionale sistema di mantenimento in campo delle collezioni varietali, il progetto prevede di sviluppare un approccio biotecnologico sia alla propagazione che alla conservazione *ex-situ* (mediante crioconservazione) di questo germoplasma. L'introduzione e lo sviluppo di procedure di propagazione *in vitro* permetterà infatti di superare i problemi legati alla riproduzione di piante derivanti da esemplari molto vecchi, talvolta unici e, di frequente, in avanzato stato di deperimento.

Inoltre, il ricorso alla criogenia potrebbe permettere la conservazione del materiale vegetale per tempi praticamente "illimitati" a costi bassi e in elevate condizioni di sicurezza genetica-sanitaria.

In tal senso, sono state di recente proposte e sperimentate con successo su diverse specie arboree nuove procedure di crioconservazione (Lambar-di e De Carlo, 2002).

Dalle prime osservazioni emergono varietà con caratteristiche interessanti sia per quanto riguarda l'aspetto morfo-fenologico che pomologico; varietà introdotte con la stessa denominazione, evidenziano caratteristiche differenti fra loro, mentre altre accessioni, introdotte con denominazioni diverse, presentano caratteristiche genetiche molto simili relativamente ad aspetto del frutto, comportamento vegetativo e caratteri pomologici; risulta pertanto, importante aggregare i sinonimi e caratterizzarli per completare lo stato delle conoscenze.



I rilievi fenologici, vegetativi, produttivi e qualitativi, iniziati alla fine degli anni '90, con lo scopo di caratterizzare e di elaborare una scheda pomologica per ogni singola varietà, hanno portato a tutt'oggi al completamento di n. 20 schede pomologiche di melo e di n.5 schede pomologiche di pero.

Schede di altre varietà sono in fase di avanzato completamento, altre verranno concluse nei prossimi anni.

Questo primo quaderno ha lo scopo di divulgare le schede pomologiche descrittive già completate e di mettere a disposizione degli addetti ai lavori i risultati fin qui conseguiti.

L.Schiavon

Veneto Agricoltura

Settore Ricerca e Sperimentazione Agraria e Ittica
Frutteto Sperimentale Az.Sasse Rami - Ceregnano (RO)