

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Pero San Pietro *accessione di San Martino in Colle*

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Rosaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Pyrus</i> L.	
Specie: <i>Pyrus communis</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Pero San Pietro	
Significato del nome comune della varietà Legato al periodo di maturazione dei frutti che cade pressappoco in corrispondenza della festività del Santo	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) ALTO	
Data inserimento nel repertorio 3 settembre 2018	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito Locale Regione Umbria	



Cenni storici, origine, diffusione

La denominazione attribuita a questa varietà di pera è indiscutibilmente legata all'epoca di maturazione del frutto, coincidente con la fine del mese di giugno, quando si commemorano i Santi Martiri Pietro e Paolo (29 giugno). Come è noto, nel mondo contadino è immemorabile consuetudine assegnare un nome alle piante e/o ai frutti in base al periodo di raccolta/fioritura/maturazione e alla ricorrenza delle stagioni e/o di determinate festività calendariali-religiose. Nella maggior parte dei casi, la scelta del nome racchiude ulteriori elementi caratterizzanti come la precocità o la tarda fruttificazione rispetto alla norma della specie in questione. E così, non è raro che un stesso attributo agiografico venga utilizzato per designare numerose varietà appartenenti a specie diverse. Esistono infatti: mele, susine, ciliegie San Giovanni; pere, susine, pesche Sant'Anna; come pure fichi, pere, castagne San Martino e via dicendo.

In questo caso, è possibile osservare come l'appellativo San Pietro (o San Piero) sia solitamente utilizzato per indicare la maturazione anticipata del frutto rispetto alla maggior parte delle cultivar appartenenti alla stessa specie. Emblematico è il caso dei Sampieri, termine con il quale vengono definiti direttamente susine e fichi primaticci, come per antonomasia, tanto che sovente nei dizionari alla voce Sampiero (o Sampietro) si legge: «Sampiero: sorta di fico e di susino; e si dice tanto dell'albero, quanto del frutto» [Accademia della Crusca, Dizionario della Lingua Italiana, Tipografia della Minerva, Padova, 1729, Vol. VI].

Ad ogni modo, se per i fichi e le susine è possibile rintracciare in letteratura innumerevoli menzioni, quelle relative alle pere San Pietro sono di gran lunga inferiori e tendenzialmente circoscritte all'Italia Settentrionale.

Nella sua *Prima Orazione* composta in dialetto padovano nel 1521, Angelo Beolco (detto il Ruzante), nelle vesti di un contadino, esalta le delizie offerte dalla sua terra (il Pavan), soffermandosi in una dettagliata elencazione di un gran numero di varietà vegetali, tra cui comprende pure «piri da San Piero».

La denominazione della varietà è specificata anche da alcuni dizionari dialettali del lombardo-veneto: «Pir San Piero: pera giugnola- pera che intorno a San Pietro (29 giugno) è quasi sempre matura» [Zappettini S. *Vocabolario Bergamasco-Italiano per ogni classe di persone*, Tipografia Pagnoncelli, Bergamo, 1895: 378].

D'altra parte, la cultivar di pera Sampierol, descritta e catalogata agli inizi del secolo scorso dal pomologo trevigiano Botteselle, è attualmente fatta oggetto di tutela della biodiversità da parte della Regione Veneto [cfr. Botteselle P., *La Frutticoltura campagnuola in Provincia di Treviso*. Istituto Agrario Provinciale di Treviso. Stab. Tip. Ditta L. Zoppelli. Treviso, 1914; Veneto Agricoltura, *Antiche Varietà di Mele e Pere del Veneto*, Azienda Regionale per i Settori Agricolo Forestale e Agroalimentare, Legnaro (PD), 2010: 162].

Una pera San Pietro è pure citata di sfuggita dal Gallesio, nel confronto con una varietà estiva precoce di Valperga (il Pero Basolo), il quale semplicemente aggiunge che quest'ultima è comunque preceduta dalla San Pietro nella maturazione [Gallesio G., *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 265-266].

Un'antica menzione relativa a pere San Piero è contenuta negli scritti naturalistici del marchigiano Costanzo Felici (1525-1585) che, pur trattando delle varietà all'epoca conosciute sull'intero territorio nazionale, non consente di ipotizzare alcuna connessione localistica tra le summenzionate pere San Piero e la sua regione [Felici C., *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Quattro venti, Urbino, 1986: 92].

A prima vista dunque sembrerebbe che il Nord d'Italia possa in qualche modo rivendicare le origini della cultivar Pera San Pietro, almeno per quanto riguarda la sua nomenclatura. Ad ogni modo, la genericità e la larga associazione che del suddetto attributo agiografico viene fatta in pomologia e nel gergo comune, nonché la presenza di pere così denominate nei materiali etnografici appartenenti ad un più vasto contesto territoriale, spinge ad interrogarsi sull'eventualità che la varietà ritrovata nel territorio umbro possa celarsi sotto altro nome nella documentazione scritta.

In un trattato di frutticoltura, pubblicato negli anni trenta dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura della provincia di Mantova, troviamo menzione di una pera Moscatella di San Pietro tra le varietà precoci estive raccomandabili per i nuovi impianti commerciali [Longhini D., Ricci A., *Note di Frutticoltura*, Cattedra Ambulante di Agricoltura per la provincia di Mantova, Officina Ceschi, Quistello (MN), 1935: 29-31].

E ancora una «Pera moscadella piccola, Petit Muscat dei Francesi, Lomb. Pero San Pietro» compare nell'elenco dei frutti presenti nella Pomona in rilievo, eseguita in cera dalla ditta Pizzagagli-De Gaspari premiata durante una delle numerose esposizioni dei prodotti dell'industria ed agricoltura che, di consueto, si tenevano in Italia nella prima metà del XIX secolo. [Biblioteca Italiana ossia Giornale di letteratura, scienza ed arti, Tomo XXV, 1822: 422]. A ben guardare, l'associazione tra pera San Pietro e Moscadella è rintracciabile anche nelle catalogazioni del botanico medico Pier Antonio Micheli, in riferimento alla varietà «*San Piera moscadella gialla di gambo lungo*» (*Pyrus sativa fructu praecociori, flavescens exiguo pyramidato moschato, pediculo longo*), sebbene non se ne rilevi corrispondenza nei dipinti del Bimbi che si occupò della raffigurazione pittorica delle

varietà descritte dal Micheli [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858, Vol. I: 202; Baldini E., *Cinque secoli di pomologia italiana*, Dipartimento Culture Arboree, Università di Bologna, 2004: 37].

Come è noto, le pere moscate costituiscono una classe piuttosto eterogenea di cultivar, la cui maturazione si diversifica in un periodo compreso tra l'inizio dell'estate ed il mese di ottobre. Esse presentano più o meno evidenti tratti distintivi e sono accomunate tra loro soprattutto dallo spiccato aroma di moscato [Tamaro D., *Trattato di frutticoltura*, U. Hoepli, Milano 1915: 517]; caratteristica che né le Sampierol venete, né la varietà qui in oggetto possiedono. Oltretutto, nelle liste proposte dal Ruzzante e dal Felici, come pure nei dizionari consultati la San Pietro (o San Piero) è tenuta ben distinta dalla Moscatella. Sembrerebbe dunque che la sovrapposizione delle due denominazioni possa essere collegata alla generica valenza aggettivale di precoce associata al termine San Pietro, che viene così ad essere utilizzato per distinguere ulteriormente determinate "sotto varietà" all'interno del medesimo gruppo varietale, come appunto nel caso della Moscadella di San Pietro, la più precoce tra le pere moscate.

L'indeterminatezza e genericità della nomenclatura associata alla varietà qui in oggetto impedisce di ipotizzare qualsiasi identificazione storica, sebbene si possa asserire con certezza non trattarsi neppure della Pera Giugnola (o Giugnolina), alla quale, come si è visto, in alcuni dizionari dialettali del Settentrione viene riconosciuto il sinonimo di Pir San Piero. A fare chiarezza in tal senso è la dettagliata descrizione del Gallesio che, a proposito della Pera Giugnolina (o Falsa Moscatellina), sovente confusa con il Pero Moscatellino, asserisce: «*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. La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza. Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima: gl'intelligenti però la distinguono con quello di Giugnolina. Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco; perciò noi non ne faremo parola per ora, e ci limiteremo a descrivere la vera Moscatellina, e a dare un cenno della sua compagna. [...] La Giugnolina matura nel medesimo tempo della Moscatellina ed ha quasi le medesime forme, ed una piccolezza forse anche maggiore, ma il suo sugo è meno grato, e sente appena il profumo che distingue la prima; la supera però di molto in colorito*». [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi*, Pisa 1817-1839: 305-311].

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La varietà è stata trovata in pochi esemplari, piuttosto antichi, nel Comune di Perugia e in quello di San Venanzo (TR).

L'intero territorio regionale è ammesso come zona tipica di produzione.

Descrizione morfologica

ALBERO. Albero di elevata vigoria, con portamento da eretto a aperto.

RAMI. I rami mostrano un colore grigio marrone nel lato esposto al sole. La forma è diritta con *internodi* spessi e di lunghezza media. Le gemme vegetative hanno apice acuto e sono appressate o leggermente divergenti rispetto al ramo. Il supporto della gemma è di dimensioni medio grandi.

FIORI. Sono riuniti in corimbi di 7, 8 fiori ciascuno. La *corolla*, di piccole dimensioni, ha un diametro di 30 mm ed i *petali* hanno forma arrotondata (sub circolare). Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

FOGLIE. Di colore verde scuro. Il *lembo* è lungo in media 63 mm e largo mm 47, con superficie pari a 30 cm². La base della foglia è cordiforme, mentre l'apice ha forma ottusa. Il margine presenta una incisione a denti aguzzi; la pagina inferiore presenta una modesta tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 26 mm e porta alla sua base le stipole (quando la foglia acquisisce definitivamente i caratteri di completo sviluppo le stipole cadono lasciando una piccola cicatrice al loro posto).

Le foglie delle *lamburde* sono di forma pressoché simile ma di dimensioni leggermente maggiori (lunghezza 72 mm, larghezza 47 mm, superficie 34 cm²), con una leggera tomentosità nella pagina inferiore. Il margine è

crenato, la base cordiforme e l'apice ad angolo retto. Il *picciolo* è lungo quasi il doppio rispetto all'altra tipologia di foglie (49 mm) ed è corredato di stipole (analogamente, anche le foglie delle lamburde una volta terminato lo sviluppo perdono le stipole al cui posto resta una cicatrice).

FRUTTI. I frutti, di dimensioni molto piccole (30 g), sono di forma turbinata appiattita, simmetrici in sezione longitudinale (altezza 37 mm, diametro massimo 39 mm). La posizione del massimo diametro è leggermente spostata verso il calice, mentre il profilo risulta eretto. La *cavità peduncolare* risulta in pratica assente, mentre quella *calicina* è profonda circa 6 mm e larga 15 mm. Il *peduncolo* è lungo e spesso (35 mm e 2,5 mm rispettivamente); inoltre presenta una curvatura generalmente debole o assente e si inserisce in posizione diritta o leggermente obliqua rispetto all'asse del frutto.

I *sepali* alla raccolta sono eretti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, risulta privo di costolatura.

La *buccia* è liscia con colore di fondo verde, poi interamente gialla a completa maturità. La rugginosità è completamente assente.

La *polpa*, di colore bianco crema, è di media tessitura, senza granulosità e con discreto succo.

I *semi* sono di forma ellittica.

Caratteristiche agronomiche

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene intorno alla terza decade di Marzo.

La completa maturità si ha intorno alla metà di luglio, tuttavia il consumo può essere anticipato di qualche settimana, anche per evitare il rapido deterioramento cui vanno incontro i frutti una volta raggiunto questo stadio.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

La varietà è suscettibile alla Ruggine del pero (*Gymnosporangium sabinae* (Diks.) Wint.), mentre non sono state riscontrate sensibilità verso altre fitopatie.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

PRODUTTIVITÀ: Elevata e costante

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Varietà da consumo fresco.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

AA.VV., 2012. La Biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da Frutto. Volume 1. Edizione 3APTA.