

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

**Pero Sementina**

SCHEDA IDENTIFICATIVA

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



Cenni storici, origine, diffusione

Riguardo alle fonti storiche, molti sono i riferimenti in cui si trova citata una varietà con lo stesso nome. Va comunque precisato che spesso queste fonti non offrono descrizioni, neppure sommarie, delle varietà che citano, ma si limitano ad un semplice elenco o tutt'al più a poche generiche indicazioni.

Il caso della Pera Sementina rappresenta comunque una delle rare situazioni per cui è possibile documentare la presenza antica di varietà chiamate con lo stesso nome.

La prima citazione della pera sementina (o sementiva) è quella di Catone che nel suo *Liber de agri cultura* (II sec. a. C.), ne consiglia la conservazione nella sapa: «*Pira volema, aniciania et sementiva, haec conditiva in sapa bona erunt*» (Saranno ben conservate nella sapa le pere grosse, le aniciane, le sementine) [Catone, *De Agricultura*: cap. VII].

Anche in Varrone [*De re rustica*: I, LIX] e in Plinio il Vecchio [*Naturalis Historia*: Lib. XV, 16] si trovano riferimenti ad una varietà citata con questo nome.

Nel XVI secolo si trova una citazione nell'opera del Matthioli: «*ò agli huomini, che le posero in uso, ò da luoghi, onde elle vennero, ò da somiglianze avute con altri frutti, ò da color loro, ò da tempi, ne i quali si maturano. Et imperò seguendo anchor noi tal costume chiamiamo le nostre di Toscana Moscadelle, Giugnole, Ciampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinose, Quadrane, Carovelle, Papali, san Nicolò Durelle, Zuccaie, Campane, Vernacce, gentili, porcine, **sementine**, e d'altri nomi assai. Ma chi volesse veramente con queste nostre mostrare [confrontare] le spetie degli antichi sarebbe di bisogno che ciascuna spetie avesse una particolare e ben chiara descrizione, imperoche solo con i semplici nomi impossibile sarebbe il ritrovarle*» [Matthioli P.A., *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli*, ... appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia, 1568: cap. XCCIII, 198]. Allo stesso modo, di nessun elemento descrittivo è corredata la citazione del pero sementino presente nell'*Herbario Novo* (1585) del medico e botanico umbro Castore Durante da Gualdo che, per inciso, riporta quasi alla lettera l'elenco varietale proposto dal Matthioli [Durante C., *Herbario Nuovo di Castore Durante. Medico e cittadino romano. Con figure che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali*, presso Michele Hertz, Venezia, 1585: 347].

Maggiori informazioni riguardo la cultivar sono invece contenute nella preziosissima *Dendrologiae Naturalis* del bolognese Ulisse Aldrovandi (1522-1605), il quale si sofferma in primo luogo sulla denominazione, evidentemente dovuta al fatto che la maturazione del frutto coincide con la semina del grano: «*Pyra Sementina: sationi frumenti propria maturatione adsistere videntur*» [Aldrovandi U. 1668, cit.: 381]. Quindi nel procedere dell'esposizione aggiunge man mano altri elementi descrittivi, notificando l'esistenza di diverse sottovarietà di pera sementina (*majora, parva, majora rubescentia et alia sementina*). E ancora: più volte rammenta le antiche citazioni degli scrittori romani, non dimenticando di segnalare il metodo di conservazione consigliato da Catone e Varrone [ibidem: 408]. L'Aldrovandi colloca il pero sementino tra le varietà conosciute nella sua patria da più lungo tempo, sottolineando inoltre come la diffusione della cultivar nell'areale bolognese fosse già nota ai Geoponici (VII?-X sec.) [ibidem: 382-383]. Da sottolineare la splendida tavola botanica (*Pyro sementino congener*, Volume 6 Tavola 2 dell'*Hortus Pictus*) che l'Aldrovandi fa realizzare ai suoi artisti e che molto assomiglia alla accessione qui descritta.

Un cenno alla Pera Sementina si trova nel trattato naturalistico del marchigiano Costanzo Felici (1525-1585) [Felici C., *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Quattro venti, Urbino, 1986: 92]. E ancora la lista delle menzioni presenti in letteratura dal XVI al XVIII potrebbe ulteriormente allungarsi.

Le ragioni di tale fama sono probabilmente dovute al fatto che la Pera Sementina avesse conservato la medesima denominazione utilizzata presso gli antichi romani, contrariamente a quanto era accaduto per le altre varietà la cui nomenclatura era venuta a decadere durante il periodo di grandi trasformazioni che avevano caratterizzato l'economia agricola medievale.

La persistenza onomastica agevolò indubbiamente il riconoscimento e l'identificazione della varietà, la cui popolarità era forse legata alla comune diffusione in un areale geografico piuttosto vasto. E' quanto attestano, peraltro, i frequenti riferimenti rintracciabili anche all'interno di opere non prettamente scientifico-agronomiche, cronologicamente ascrivibili ai secoli di "transizione".

A titolo di esempio si può ricordare il poeta toscano Pietro Corsellini che, nella seconda metà del XIV secolo, include la Sementina tra le varietà di pere, annoverate in versi nella canzone da lui dedicata alla natura delle frutta. La medesima citazione è pure presente nel poemetto "il Giardino" del rimatore fiorentino Antonio di Cola Bonciani (n.1417): «*eravi pere giugnole e ghiacciuole, ruggiol, bonelle buone e ciampoline e moscadelle di qualunque uom vuole. Ed eranvi carvelle e sementine, peri sanniccolò piantati a sesta, senza granal lumie quaglie e ruggine*» [Bonciani, *Il Giardino*].

Molte altre ancora le testimonianze letterarie che in un certo senso potrebbero aver garantito la conservazione

dell'antica denominazione della cultivar, la cui diffusione interessava presumibilmente buona parte dell'Italia Centro-settentrionale: dall'Emilia alla Toscana, dalle Marche all'Umbria, estendendosi anche più a Nord.

Forse non si trattava della medesima cultivar in tutti i luoghi, poiché - come già segnalava l'Aldrovandi - più che di varietà anche in questo caso potremmo parlare di gruppo varietale. E' quanto confermano le numerose citazioni presenti nel Dizionario Botanico Italiano del Tozzetti (sementina, sementina di lungo piede, sementina maggiore, sementina minore, sementina novembrina non ombelicata, sementina ottobrino piccola, sementina piccola tonda chiatta sementina rigata) tutte forse derivate dalla «*Pyrus sativa fructu autumnali, globoso, sessili, utraque parte parum umbilicato, partim albido, partim rubescente, punctato, acidiusculo*» classificata nel XVIII secolo dal botanico medico Pier Antonio Michieli [Targioni-Tozzetti, Dizionario Botanico Italiano, Firenze, 1858, vol.2: 83-85].

L'esistenza di un gran numero di Pere Sementine è confermata pure dal Gallesio, che ne annota la presenza sul mercato di Milano nel dicembre del 1821: «Pera sementina: molte varietà ricevono questo nome e tutte sono destinate ad essere mangiate cotte. La più comune viene dall'oltrepò, piccola tondeggianti con buccia grigiastra e con polpa croccante, aspra e granellosa ma eccellente per cuocere» [Baldini G., Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 28]. Quella del Gallesio è forse tra le ultime citazioni in epoca moderna di varietà con questo nome.

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

La varietà è stata trovata in un unico esemplare, oggi non più esistente, nel Comune di Guardea (TR).

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

#### **Descrizione morfologica**

**ALBERO.** Albero di vigoria media con portamento assurgente.

**RAMI.** Rami con internodi sottili (5 mm) e corti (31 mm). Il numero delle lenticelle è elevato mentre le loro dimensioni sono molto piccole. La parte terminale del ramo presenta una debole tomentosità. La colorazione della faccia esposta al sole è marrone rossiccio. Il ramo presenta una forma dritta. La gemma vegetativa ha apice acuto, è leggermente divergente dal ramo ed ha un supporto di grandi dimensioni.

**FIORI.** Sono riuniti in corimbi di 6-8 fiori ciascuno. Sono di grandi dimensioni (il diametro della corolla misura circa 46 mm) ed i petali hanno forma arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il bianco/rosa giallastro. A fiore in piena antesi i petali, interamente bianchi, risultano tra loro sovrapposti. La posizione dello stigma è al di sopra delle antere.

**FOGLIE.** Di colore verde scuro. Il lembo è lungo in media 78 mm e largo 50 mm, con superficie pari a 39 cm<sup>2</sup>. La base della foglia è cordiforme, mentre l'apice è aguzzo. Nel complesso risultano di medie dimensioni e di forma lanceolata. Il margine presenta una incisione a denti aguzzi; la pagina inferiore ha una tomentosità molto debole o assente. Il picciolo è lungo in media 38 mm e non presenta stipole.

Le foglie delle lamburde sono di colore verde scuro, hanno base troncata-cordiforme ed apice di forma ottusa (lunghezza 69 mm, larghezza 42 mm, superficie 29 cm<sup>2</sup>). Nel complesso risultano di piccole dimensioni e di forma lanceolata/ovale allargata. L'incisione del margine è a denti aguzzi, sono prive di tomentosità sulla pagina inferiore. Il picciolo è lungo 55 mm e non presenta stipole.

**FRUTTI.** I frutti, di pezzatura medio piccola (140 g), sono di forma da sferoidale a turbinata (breve, troncata a appiattita), misurano in media 66 mm in lunghezza e in diametro massimo. Sono da leggermente a nettamente asimmetrici in visione longitudinale. Il diametro massimo si colloca verso il calice ed hanno profilo convesso. Il peduncolo è di media lunghezza (30 mm) e sottile (2,5 mm), è inserito in posizione obliqua rispetto all'asse del frutto ed è per lo più privo di curvatura. La cavità peduncolare è poco sviluppata (1,8 mm). La cavità calicina misura 7,5 mm di profondità e 27 mm in ampiezza, presenta una leggera costolatura alla sommità e sepali eretti alla raccolta.

La buccia, leggermente ruvida al tatto e priva di rugginosità, ha colore di fondo da verde a verde giallastro, area del sovracoloro medio piccola con tono rosso arancio/rosato. Le lenticelle sono numerose, evidenti, rugginose e cerchiare di rosso nella parte del frutto esposta al sole.

La polpa, di colore bianco crema, risulta di consistenza media, succosa, non granellosa. Di sapore dolce, molto

gradevole, con leggera acidità. Il grado zuccherino medio è di 16 °BRIX.  
I semi hanno forma ovata.

#### **Caratteristiche agronomiche**

##### **OSSERVAZIONI FENOLOGICHE**

La fioritura avviene tra la terza decade di Marzo e la seconda decade di Aprile.

La maturazione dei frutti, scalare, avviene a partire dalla terza decade di settembre e si protrae sino alla fine del mese di ottobre. La conservabilità è di circa un mese in fruttai.

##### **OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE**

Non sono state osservate suscettibilità alle principali avversità del Melo.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

PRODUTTIVITÀ: Media e costante

#### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

Varietà da consumo fresco o da cottura.

#### **Utilizzazione gastronomica**

#### **Progetti specifici**

#### **Bibliografia di riferimento**