

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Pesco Marscianese

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 4

Famiglia:

Rosaceae

Genere:

Prunus L.

Specie:

persica (L.) Batsch..

Nome comune della varietà (come generalmente noto):

Pesca Marscianese

Significato del nome comune della varietà

Pesca tipica della zona del territorio del Comune Marsciano

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):

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)

elevato

Area tradizionale di diffusione

Comune di Marsciano

Luogo di conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma *in vitro* e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)

Data iscrizione al Registro

7/10/2013

Ultimo aggiornamento scheda

19/01/2016

Ambito locale

Comune di Marsciano

Modica quantità

10 gemme



Conservazione *ex situ*

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA
- Campo collezione 3A-PTA

Cenni storici, origine, diffusione

Il primo riferimento di archivio alla varietà è in una citazione contenuta nel contributo allo studio della Frutticoltura umbra di Antonio Castori (1924) dove la Pesca Marscianese è l'unica varietà locale di pesco segnalata. La successiva segnalazione, del 1925, è del Conte Carlo Faina che ne riporta l'importanza e la rinomanza, affiancandola alla Pesca di Papigno. Il Tonini in diversi lavori (1931, 1935) segnala la Pesca Marscianese come varietà locale da consigliare nell'impianto di frutteti familiari. Il Rossi, nel 1942, riporta che «la varietà locale Marscianese» è tra «le varietà di pesco più coltivata e che ha dato i migliori risultati» nella Provincia di Perugia tra il 1936 ed il 1938. Nel 1959 la «Cotogna di Marsciano» è segnalata (ancora accanto alla Cotogna di Papigno) tra le varietà di pesco più note in Italia.

Una importante segnalazione è stata ritrovata anche nella Guida Gastronomica del Touring Club del 1931, nella quale si menziona Marsciano per le «pesche duracine a polpa gialla». Questa segnalazione è in realtà non del tutto coerente con la varietà ricordata dagli agricoltori che si presenta sì tenace ma a polpa bianca (come confermato dallo stesso Tonini nei lavori citati). Le possibili spiegazioni possono essere tre:

- a) un errore o una svista della Guida stessa;
- b) potrebbe trattarsi di una segnalazione relativa alla importanza del territorio di Marsciano quale produttore di frutta fresca (e in particolare di pesche) come dimostrebbero le citazioni di Faina e del Rossi, non legata solo alla varietà locale ma anche ad altre varietà, tra le quali pesche a pasta gialla;
- c) la propagazione per seme, tecnica tradizionalmente usata (del resto ancora oggi) per la produzione di nuovi esemplari della varietà, potrebbe aver dato luogo ad una certa variabilità di alcuni caratteri poi fissatisi nel tempo, come del resto segnala lo stesso Tonini in uno scritto del

1931: “dalla riproduzione per seme, si sono avute sottovarietà più produttive ed ha frutto regolare, di facile imballaggio, che vanno sostituendosi alla tipica”.

Ad oggi l'unica descrizione di un certo rilievo è quella fornita da Tonini in un suo lavoro del 1931, del quale si riporta per esteso il testo completo:

“Pianta di grande sviluppo a portamento irregolare, con ricco fogliame verde scuro e numerose ramificazioni. È abbastanza rustica, ma di scarsa e saltuaria fruttificazione. Il frutto grossissimo è di forma ovoidale irregolare, con solco profondo a bordi disuguali e mammellone abbastanza marcato. Buccia vellutata di color verde chiaro, striato di rosso vivo dal lato esposto al sole, polpa aderente, bianca, succosa, acidula e consistente. Matura alla fine di settembre, apprezzata sui mercati locali per la bellezza dei suoi frutti, la resistenza ai trasporti e la facile conservazione. Gli amatori la considerano la migliore pesca locali.”

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

La varietà sembra avere una diffusione limitata al territorio di Marsciano (PG) ed in particolare alle aree limitrofe il corso del Fiume Nestore, nel tratto contiguo all'area urbana.

Attualmente si suppone che sopravvivano pochi esemplari, in quanto la varietà non risulta più essere oggetto di coltivazione, se non per consumo familiare.

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari conservati nel Campo collezione)

ALBERO: esemplari di vigore medio con portamento espanso.

RAMI: I rami presentano, sul lato non esposto al sole, una colorazione antocianica di debole intensità. I germogli misti presentano una densità di gemme a fiore piuttosto elevata. Queste sono poi presenti sia isolate che in gruppi di due o più.

FIORI: Di piccole dimensioni con *corolla* di diametro medio pari a 23 mm. Il fiore ha l'aspetto tipico delle rosacee con 5 petali. La forma di questi è rotonda ed il colore predominante è il rosa violaceo. Il calice presenta, prima della caduta dei petali, la faccia interna di colore verde. Gli stami in rapporto ai petali si trovano in posizione superiore, mentre lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE: Di colore verde chiaro, hanno forma lanceolata e sono piuttosto lunghe (lunghezza 118 mm, larghezza 33 mm, superficie 39 cm²). L'angolo in prossimità dell'apice misura in media 28°, mentre quello alla base è per lo più prossimo ai 90°. I *nettari* sono presenti sulla quasi totalità delle foglie, hanno foggia reniforme e se ne contano mediamente 3 per foglia. In sezione trasversale la foglia è concava. Presenta inoltre curvatura dell'apice.

FRUTTI: Di dimensioni medio piccole (136±16,5 g) e forma rotonda (altezza 62±3 mm, diametro 67±3 mm). Sono asimmetrici visti dall'estremità pistillare. Questa presenta un umbone visibilmente pronunciato. Il frutto inoltre manifesta una forte prominente della sutura. La cavità peduncolare misura (in media) 14±1,5 mm in profondità e 20±1,6 mm in spessore.

La *buccia* presenta una pubescenza molto densa. Il colore di fondo della buccia è giallo verdastro. Il sovracoloro ha una larga estensione sulla superficie del frutto, si presenta di colore rosso scuro e con un *pattern* a macchie.

La *polpa* è di colore bianco crema, ha consistenza media e buona succulenza. La colorazione antocianica è molto intensa intorno all'osso, mentre è assente o debole sia sotto l'epidermide che nella polpa. Il *grado di aderenza* della polpa al nocciolo è variabile da un grado medio ad alto (tenace).

SEME: I semi sono di forma obovata, colore marrone scuro e presentano un rilievo della superficie a cavità e solchi. In rapporto al frutto la dimensione del seme è grande. In peso rappresenta circa

il 8-10% del peso totale del frutto.

Caratteristiche agronomiche

La varietà risulta soggetta a cascola dei frutti, dovuta anche alle elevate e costanti produzioni.

La fioritura avviene tra la terza decade di marzo e la prima di aprile (prima decade di aprile per Red Haven), con il picco tra gli ultimi giorni del mese di marzo ed i primi del successivo. La raccolta dei frutti avviene intorno alla seconda decade di settembre (seconda decade di luglio per Red Haven), generalmente dopo il 15 del mese e si protrae per alcuni giorni.

Moderatamente sensibile a *Taphrina deformans* (Berck). I frutti non risultano appetiti da altri organismi fitopatogeni e sono blandamente suscettibili a Moniliosi.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

CARATTERI DELLA POLPA: ZUCCHERI TOTALI (%) 4,11

COMPOSIZIONE IN ACIDI (mg/100gr) Ac. Malico: 705 Ac. Ascorbico: 8

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 405

COMPOSIZIONE FENOLICA (mg/kg) Ac.Clorogenico: 124, Catechina: 85, derivati della Quercetina: 95, Ac.1,5dicaffeilchinico: 101

Utilizzazione gastronomica

Utilizzata, oltre che per il consumo fresco, anche per la preparazione di frutta sciropata.

Progetti specifici

Reintroduzione in coltivazione presso una Azienda Agricola di Marsciano (PG) per valutare l'adattamento a due tipologie di portainnesto (Franco e GF679); in valutazione anche alcune piante ottenute da semenzale di Marscianese.

Bibliografia di riferimento

AA.VV. Guida Gastronomica d'Italia. Touring Club Italiano, Torino, 1931: 306.

AA. VV., 1959. Rivista di Ortoflorofruticoltura italiana, Vol. 43-44: 3.

AA.VV. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, Vol. 1. Collana "I Quaderni della Biodiversità", pag. 200.

Castori A. La frutticoltura nell'Umbria. Città di Castello, 1924: 50.

Rossi F., 1942. La frutticoltura in Umbria. Annali della Facoltà di Agraria dell'università degli Studi di Perugia, Vol. I: 24.

Tonini S., 1931. Varietà di pesco locali. Perugia, pag. 7.

Tonini S., 1935. Il frutteto casalingo. Perugia, pag. 9.