

# REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## Pero Trenta once

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Numero di iscrizione:</b> 93	
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i> Juss.	
<b>Genere:</b> <i>Pyrus</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>P. communis</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Pero Trenta once	
<b>Significato del nome comune della varietà:</b> Il nome è legato alle dimensioni del frutto, piuttosto grandi, equiparati ad una unità di misura in uso fino al 1800.	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è 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>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b>	
Campo Collezione regionale presso 3A-PTA	
<b>Data inserimento nel repertorio</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
19/06/2023	
<b>Ambito locale:</b> Regione Umbria	
<b>Modica quantità:</b> 10 marze	



### Cenni storici, origine, diffusione

Non si conoscono le origini di questa varietà. Nel territorio dove è stata trovata la pianta madre, il proprietario Raffaele Petrangeli, che nel suo campo aveva raccolto e coltivava diverse varietà di fruttiferi (tra meli, peri, ciliegi, peschi, viti, mandorli) ricordava questa varietà come presente e diffusa nella zona apprezzata per la serbevolezza del frutto che si conserva a lungo e risultava abbastanza resistente agli attacchi dei parassiti.

In pomologia sono noti diverse varietà che portano un nome simile a questo e che, in qualche caso, somigliano pure alla accessione umbra.

Ad oggi, infatti, in almeno tre regioni limitrofe all'Umbria (Lazio, Abruzzo e Molise) sono note e presenti varietà di Pero simili (almeno nel nome) a quella umbra.

Al Repertorio della Regione Lazio è iscritta la varietà, chiamata Pero Trentonze, che più di tutte somiglia, per forma e aspetto, al tipo recuperato in Umbria. Questi i caratteri salienti del frutto: pezzatura medio grande, forma turbinato troncata, buccia gialla completamente rugginosa, polpa di colore bianco-crema consistenza fondente, succosa e dal sapore dolce; matura tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Individuata nella Provincia di Rieti.

La varietà Molisana, chiamata Pero Trentonze, presenta frutti molto grossi, globosi o appiattiti con buccia spessa, rugosa, bronzea su fondo verde tendente al giallastro alla maturazione. Si mangia cruda, quando diventa deliquescente, tagliata trasversalmente con il cucchiaino. Era consumata dai vecchi e bambini di una volta ai quali, per ragioni diverse, mancavano i denti (AA.VV., 2014; Fideghelli C. *et al.*, 2016).

Infine, la varietà Abruzzese, chiamata in modo poco dissimile Pero Trentatre Once, ha però un aspetto piuttosto diverso. Il frutto è di pezzatura molto grossa, di forma ovoidale corta, simmetrica. Buccia con colore di fondo verde con rugginosità distribuita su quasi tutta la superficie con numerose lenticelle grandi. La cavità calicina è profonda e mediamente larga. La polpa è di colore bianco-verdastro, di consistenza tenera e tessitura grossolana, sapore gradevole; poco serbevole (AA.VV., 2017).

Il nome della varietà fa indubbiamente riferimento al peso del frutto e dovrebbe alludere alle sue dimensioni. Considerando che l'area di diffusione della varietà e di suoi potenziali sinonimi è grosso modo quella un tempo ricompresa nell'Italia Centrale, soggetta ai governi dello Stato Pontificio (Umbria, Lazio) e a quello dello Stato Borbonico (Abruzzo, Molise) una indagine volta a definire l'equivalenza tra il peso di un'oncia e l'attuale grammo porta alle seguenti misure:

Stato della Chiesa: 1 oncia equivale a 8,256 grammi

Regno delle Due Sicilie: 1 oncia equivale a 26,73 grammi

Da cui il peso richiamato nel nome del frutto dovrebbe oscillare tra i 240 grammi (Stato della Chiesa) e gli 882 grammi (Stato Borbonico). Sembra ragionevole presumere che, ammessa la correttezza delle equivalenze, quella dello Stato Pontificio sia più realistica e conforme alla possibilità di un frutto di grandezza notevole, al quale l'accessione umbra si avvicina con una frazione limitata dei frutti (il 62% dei frutti osservati presenta un peso uguale o superiore a 150 grammi). Per queste ragioni il nome deve pertanto essere preso come un semplice rimando alle dimensioni potenzialmente notevoli, ma non certo straordinarie, di questa varietà.

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

Le piante madri sono state ritrovate a Norcia (loc. Savelli).

L'ambito locale per la risorsa è la Regione Umbria.

### Descrizione morfologica

**ALBERO:** Vigore medio, a portamento aperto, con debole ramificazione.

**RAMI:** I rami dell'anno presentano una forma a zig zag con gemme vegetative dall'apice ottuso, da appressate a leggermente divergenti rispetto al loro punto di inserimento sul ramo e con un supporto della gemma di medie dimensioni. La lunghezza degli internodi (35 mm) è media. La colorazione del lato del ramo esposto al sole è marrone medio. La tomentosità nella metà distale è abbondante. Il numero di lenticelle è elevato.

**FIORI:** Sono riuniti in corimbi di 11 (in media) fiori ciascuno. La corolla ha un diametro medio di 32 mm ed i petali hanno forma ellittico allungata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa giallastro. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

**FOGLIE:** Le foglie sul ramo dell'anno sono di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 63,7 mm ( $\pm 4,64$ ) e largo mm 45,6 ( $\pm 3,72$ ), con superficie pari a 29,08 ( $\pm 3,56$ ) cm<sup>2</sup>. Il rapporto lunghezza/larghezza della foglia è pari a 1,4 $\pm$ 0,14. Base e apice della foglia sono ottusi. Il margine presenta una incisione a denti aguzzi; la pagina inferiore presenta tomentosità. Il picciolo è lungo in media 19,4 ( $\pm 1,51$ ) mm ed è privo di stipole.

Le foglie delle lamburde hanno colore verde scuro, sono di dimensioni simili a quelle sul ramo dell'anno (lunghezza

64,4±8,42 mm, larghezza 43,4±4,33 mm, rapporto lunghezza/larghezza 1,5±0,29, superficie 27,87±4,27 cm<sup>2</sup>), base ottusa/cordiforme e apice variabile (da ad angolo retto a arrotondato). Il margine presenta una incisione a denti aguzzi; la pagina inferiore è tomentosa. Il picciolo è lungo in media 30,9±6,57 mm ed è privo di stipole.

Le foglie in rapporto al ramo sono in posizione perpendicolare; la curvatura longitudinale è iponastica, la curvatura trasversale è piana e il profilo del margine è diritto.

**FRUTTI:** I frutti, di pezzatura medio grande (peso 163±39,91 g), sono di forma turbinata breve con, in sezione longitudinale, asimmetria da leggera a pronunciata (lunghezza 73,84±6,52 mm, diametro massimo 69,01±6,34 mm, rapporto lunghezza/diametro 1,073±0,08). La posizione del massimo diametro è nel mezzo o leggermente spostata verso il calice, mentre il profilo risulta convesso. La cavità peduncolare risulta assente o poco profonda (1,87mm), mentre quella calicina è mediamente profonda (6,63 mm) e ampia (26,4 mm). Il peduncolo è di media lunghezza (28,2±4,56 mm), con uno spessore sottile (3,26±0,65 mm); la curvatura è assente o debole e la sua inserzione è per lo più diritta o leggermente obliqua rispetto all'asse del frutto. I sepali alla raccolta sono da eretti a divergenti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, presenta delle leggere costolature. Il colore di fondo è verde giallastro, con una piccola area di sovracoloro di tonalità arancio. La rugginosità è presente e mediamente estesa intorno al peduncolo, assente sulle guance e di piccola estensione intorno alla cavità del calice. Le lenticelle sono numerose, grandi e rugginose. La polpa, di colore bianco-crema, ha tessitura da media a dura ed è mediamente succosa. I semi hanno forma ellittica stretta. Sapore neutro, leggermente astringente.

### Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene nella prima decade di Aprile (prima decade di Aprile per Abate Fetel).

La raccolta dei frutti avviene intorno alla fine di Ottobre, inizi di Novembre (seconda decade di Settembre per Abate Fetel), sebbene il consumo sia subordinato alla cottura o ad un successivo ammezzimento. Il frutto si conserva a lungo per alcuni mesi.

Produttività media e costante.

Osservazioni fitopatologiche. Gli esemplari conservati nel campo collezione risultano poco suscettibili alle principali fitopatie.

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

#### Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo dopo cottura o dopo sovramaturazione in post raccolta, caratterizzata da elevata conservabilità in fruttaio.

#### Progetti specifici

3A-PTA, in collaborazione con il DSA3 dell'Università di Perugia, ha svolto uno studio di caratterizzazione genetica (Ferradini N. *et al.*, 2017) su 95 accessioni di pero recuperate nel territorio regionale, tra cui l'accessione Pero Trenta once (codice studio gr1\_004). Dallo studio è emerso che questa accessione presenta un profilo genetico pressoché unico, non raggruppandosi con nessuna delle altre accessioni saggiate. Sebbene il campione non possa naturalmente considerarsi esaustivo e rappresentativo di tutte le varietà potenzialmente analoghe, ciò depone a favore di una chiara e netta distinguibilità della accessione umbra rispetto a quelle fin qui note e descritte.

#### Bibliografia di riferimento

AA.VV., 2014. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. N.6. ISPRA-ARPAE, pag. 79.

AA.VV., 2017. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. N.8. ISPRA-ARPAE, pag. 92.

Ferradini N., Lancioni H., Torricelli R., Russi L., Dalla Ragione I., Cardinali I., Marconi G., Gramaccia M., Concezzi L., Achilli A., Veronesi F., Albertini E. (2017). Characterization and Phylogenetic Analysis of Ancient Italian Landraces of Pear. *Front. Plant Sci.* 8:751. doi: 10.3389/fpls.2017.00751

Fideghelli C. (a cura di), 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Volume III, pag. 1364. MiPAAF, CREA.

Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittempergher L. Monografia delle principali cultivar di Pero. CNR, Firenze 1967.

Piazza M.G., Pavia R., Fideghelli C., Roviglioni R., Cristofori V., Cammilli C., Bignami C. Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica. Regione Lazio, 2003.