

Si riporta qui di seguito il modello di scheda descrittiva utilizzata

Nome cultivar		
Origine, riferimenti bibliografici, sinonimi		
Albero	Vigoria	
	Portamento	
	Modalità di fruttificazione	
	Produttività	
Epoca di fioritura		
Epoca di raccolta		
Epoca di maturazione		
Caratteri dei frutti	Pezzatura (peso medio in g)	
	Forma	
	Altezza (in mm)	
	Larghezza (in mm)	
	Peduncolo	
	Cavità peduncolare	
	Cavità calicina	
	Buccia	Colore di fondo
		Sovraccalore
		Rugginosità
		Lenticelle
	Polpa	Colore
		Tessitura
		Consistenza
		Succosità
		Sapore
Zuccheri		
Acidità		
Note	Diffusione	
	Utilizzazione del prodotto e interesse	
	Zona di reperimento degli esemplari	

Nome della cultivar

È stato indicato il nome in italiano e/o il nome in dialetto piemontese. Per la grafia in dialetto si è seguita la Ortografia Comune Piemontese (Telmon, 2001)¹.

¹ Si indicano qui i principali segni fonetici utilizzati e il rispettivo suono:

ò si legge *o* aperta (*oca*)

o si legge *u* (*uva*)

u si legge *ü* (come nel tedesco *über*)

é si legge *e* chiusa (*edera*)

è si legge *e* aperta (*erba*)

ê si legge come vocale muta o semimuta del francese.

Vigoria: valutata visivamente in base allo sviluppo della chioma e tramite misura dell'incremento dell'area della sezione del tronco 20 cm sopra il punto di innesto.

Portamento: Valutato visivamente. Si distinguono per il portamento le categorie: assurgente, espanso, procombente.

Produttività: espressa in base ai valori rilevati dell'indice di produttività, ossia rapporto tra produzione cumulata di 3 anni e incremento dell'area della sezione del tronco nel medesimo periodo.

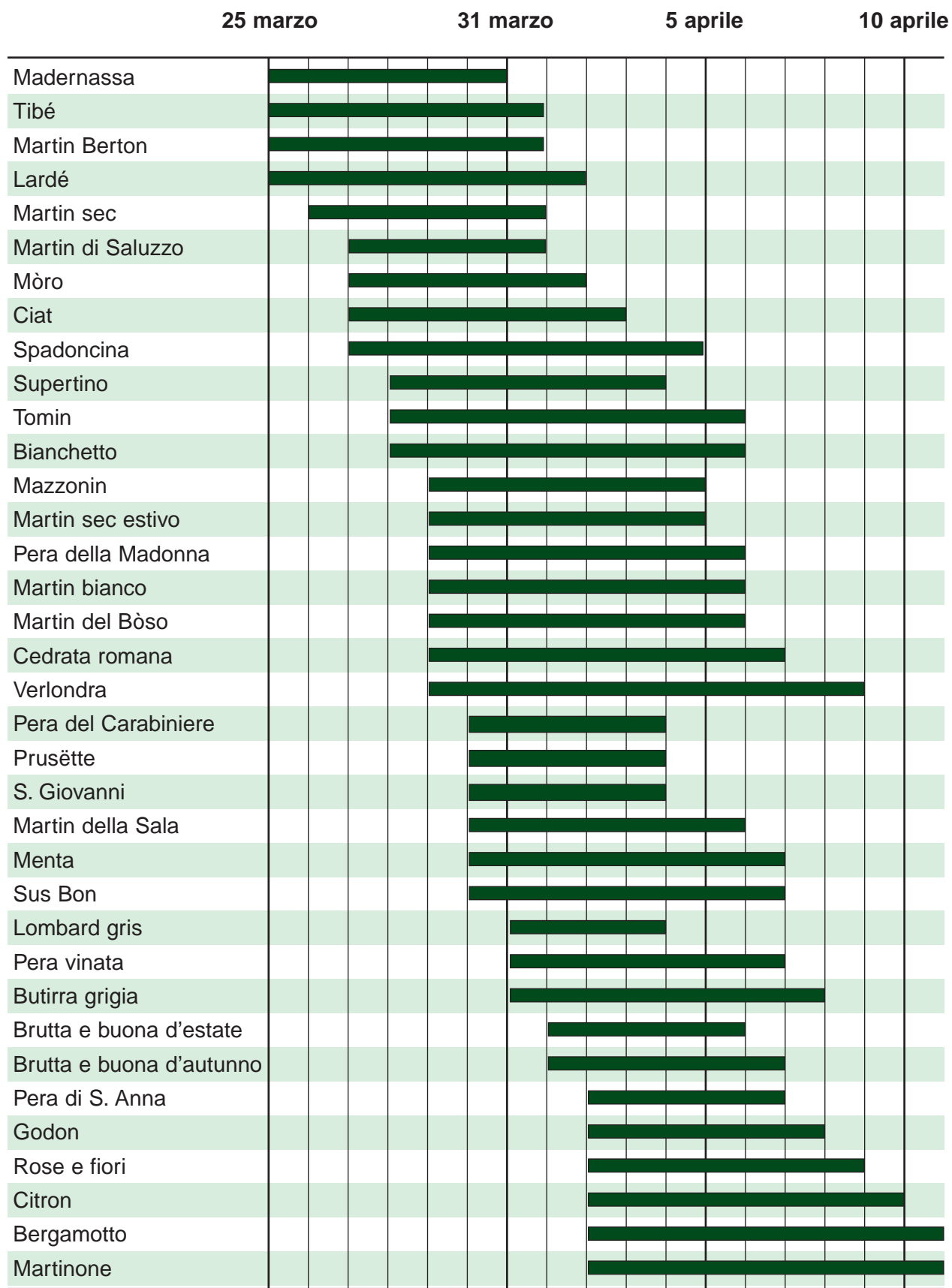


Figura 1. Fenogramma di fioritura delle accessioni descritte.

Tabella 2. Epoca di fioritura (i periodi indicati si riferiscono alla piena fioritura).

Precoce <i>Prima del 31 marzo</i>	Intermedia <i>Tra l'1 e il 5 aprile</i>	Tardiva <i>Dopo il 5 aprile</i>
1. Lardé	1. Mazzonin	1. Pera di S. Anna
2. Madernassa	2. Bianchetto	2. Rose e fiori
3. Martin sec	3. Pera vinata	3. Citron
4. Ciat	4. Brutta e buona d'estate	4. Bergamotto
5. Tibé	5. Spadoncina	5. Martinone
6. Mòro	6. Martin sec estivo	
7. Martin Berton	7. Pera della Madonna	
8. Martin del Bòso	8. Butirra grigia	
9. Martin della Sala	9. Verlondra	
10. Martin di Saluzzo	10. Godon	
	11. Menta	
	12. Brutta e buona d'autunno	
	13. Martin bianco	
	14. Pera del Carabiniere	
	15. Cedrata romana	
	16. Supertino	
	17. Prusëtte	
	18. S. Giovanni	
	19. Lombard gris	
	20. Tomin	
	21. Sus Bon	

Tabella 3. Ripartizione delle accessioni in base all'epoca di maturazione di consumo.

VARIETÀ ESTIVE	VARIETÀ AUTUNNALI	VARIETÀ INVERNALI
1. Bianchetto	1. Brutta e buona d'autunno	1. Bergamotto
2. Brutta e buona d'estate	2. Butirra grigia	2. Ciat
3. Citron	3. Cedrata romana	3. Godon
4. Lardé	4. Martin Sec estivo	4. Madernassa
5. Lombard Gris	5. Menta Martin	5. Martin Berton
6. Mazzonin	6. Rose e fiori	6. Martin Bianco
7. Pera della Madonna	7. Sus Bon	7. Martin di Saluzzo
8. Pera di S. Anna	8. Verlondra	8. Martin del Bòso
9. Pera vinata		9. Martin della Sala
10. Prusëtte		10. Martin Sec
11. S. Giovanni		11. Martinone
12. Spadoncina		12. Mòro
13. Tomin		13. Pera del Carabiniere
		14. Supertino

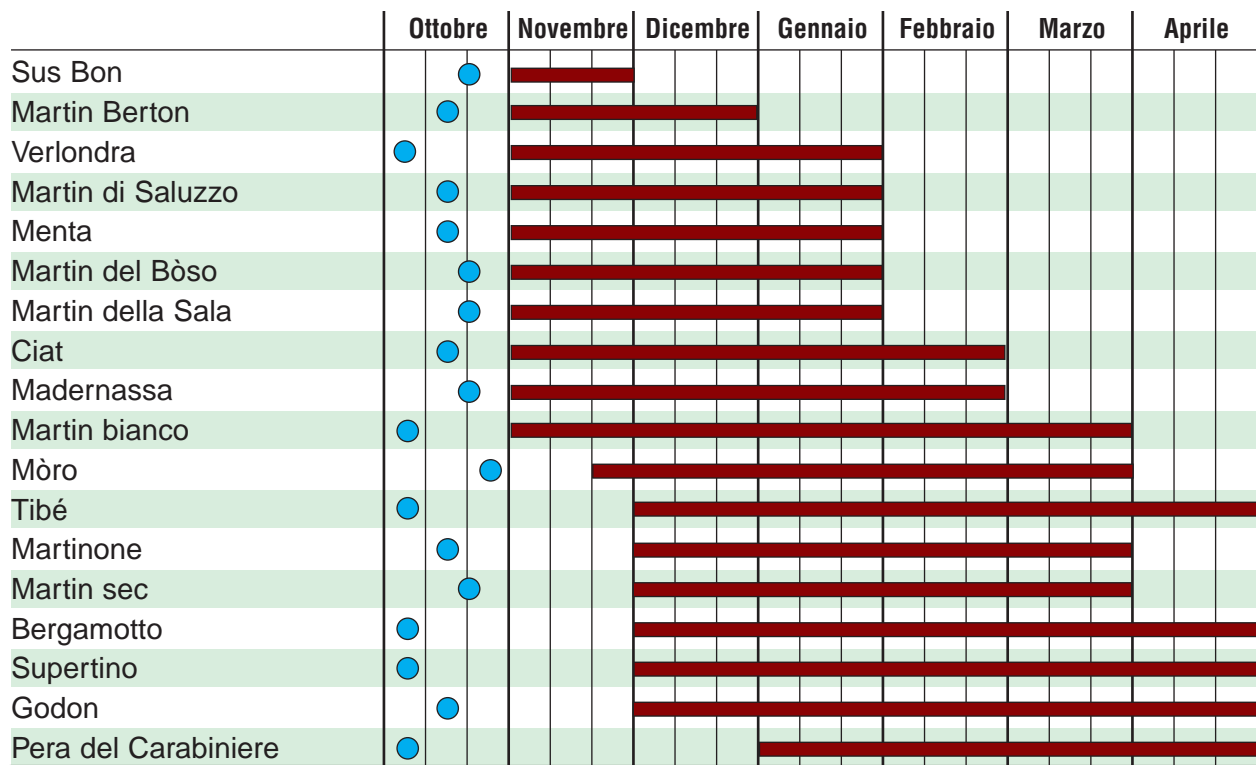
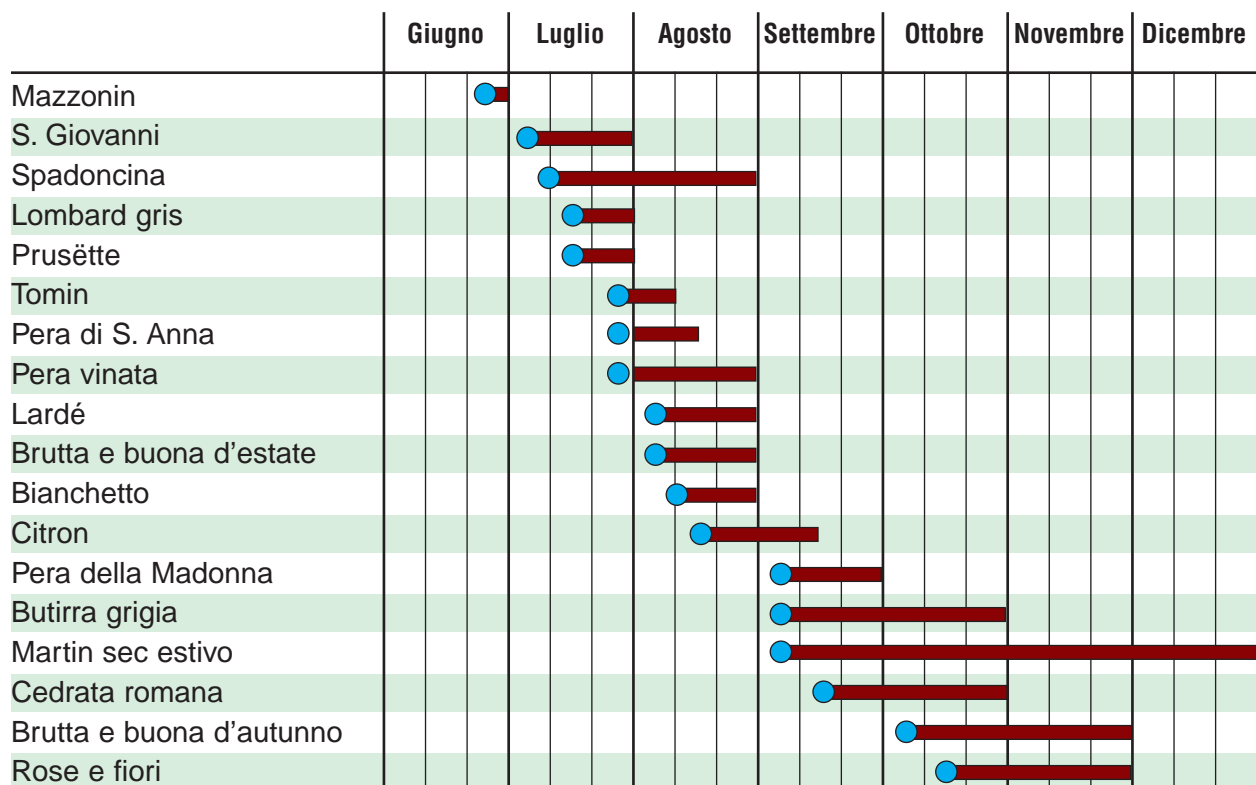


Figura 2. Maturazione di raccolta e maturazione di consumo delle accessioni descritte.

Modalità di fruttificazione: valutata in base alla presenza di fiori (e frutti) prevalentemente su lamburde, rami misti, o brindilli.

Epoca di fioritura: rilevata per tre anni. Il grafico riportato nella figura 1 mostra per ogni accessione il periodo compreso tra inizio fioritura (5% di fiori aperti) e la fine (caduta petali). In tabella 2 le cultivar sono ripartite in tre periodi di fioritura.

Epoca di raccolta e epoca di maturazione: per stabilire questi parametri si è fatto riferimento sia a osservazioni sui frutti (colore epidermide, consistenza polpa, inizio cascola dei frutti), sia a notizie acquisite dai proprietari delle accessioni e da opere pomologiche. Il grafico riportato nella figura 2 e la tabella 3 indicano l'epoca di raccolta e il periodo di maturazione di consumo.

Sui frutti si sono compiute le seguenti analisi:

Pezzatura: definita attraverso il peso medio e le misure di altezza, larghezza, spessore. In base al peso si sono definite le categorie indicate nella tabella 4.

Tab. 4. Classificazione dei frutti in base al peso.

Peso inferiore a 60 g	Molto piccoli
Peso tra 60 e 100 g	Piccoli
Peso tra 101 e 140 g	Medio-piccoli
Peso tra 141 e 200 g	Medi
Peso tra 201 e 250 g	Medio-grossi
Peso tra 251 e 350 g	Grossi
Peso superiore a 350 g	Molto grossi

Forma: è stata definita secondo le tipologie indicate da Chasset (da Morettini et al., l.c.) (figura 3).

Aspetto del peduncolo: definizione di lunghezza, spessore, colore, consistenza (carnoso, legnoso, ecc.), curvatura (ricurvo, diritto) inserzione sul frutto (verticale, obliqua).

Aspetto cavità peduncolare e calicina: profondità, ampiezza.

Aspetto della buccia: valutazione visiva di colore, sovraccolore, rugginosità, lenticelle (numero e dimensioni).

Caratteri della polpa: valutazione sensoriale del colore, della tessitura (granulosa, fine, semifine), della durezza (compattezza), della succosità, del gusto e del sapore.

Contenuto zuccherino: determinazione attraverso rifrattometro ed espresso come gradi Brix (residuo secco rifrattometrico).

Contenuto in acidi: determinato attraverso titolazione con soda 0,1 N a pH 7,0 ed espresso come meq/litro (g/l di acido malico).

Diffusione: stabilita, per quanto riguarda la situazione attuale, in occasione delle prospezioni eseguite e, per quanto riguarda la situazione pregressa, mediante l'acquisizione di notizie dirette dai proprietari dei fondi e, quando possibile, da fonti bibliografiche.

Utilizzazione del prodotto e interesse: anche per questo aspetto sono state utilizzate notizie acquisite *in loco* e dati bibliografici.

Zona di reperimento degli esemplari.

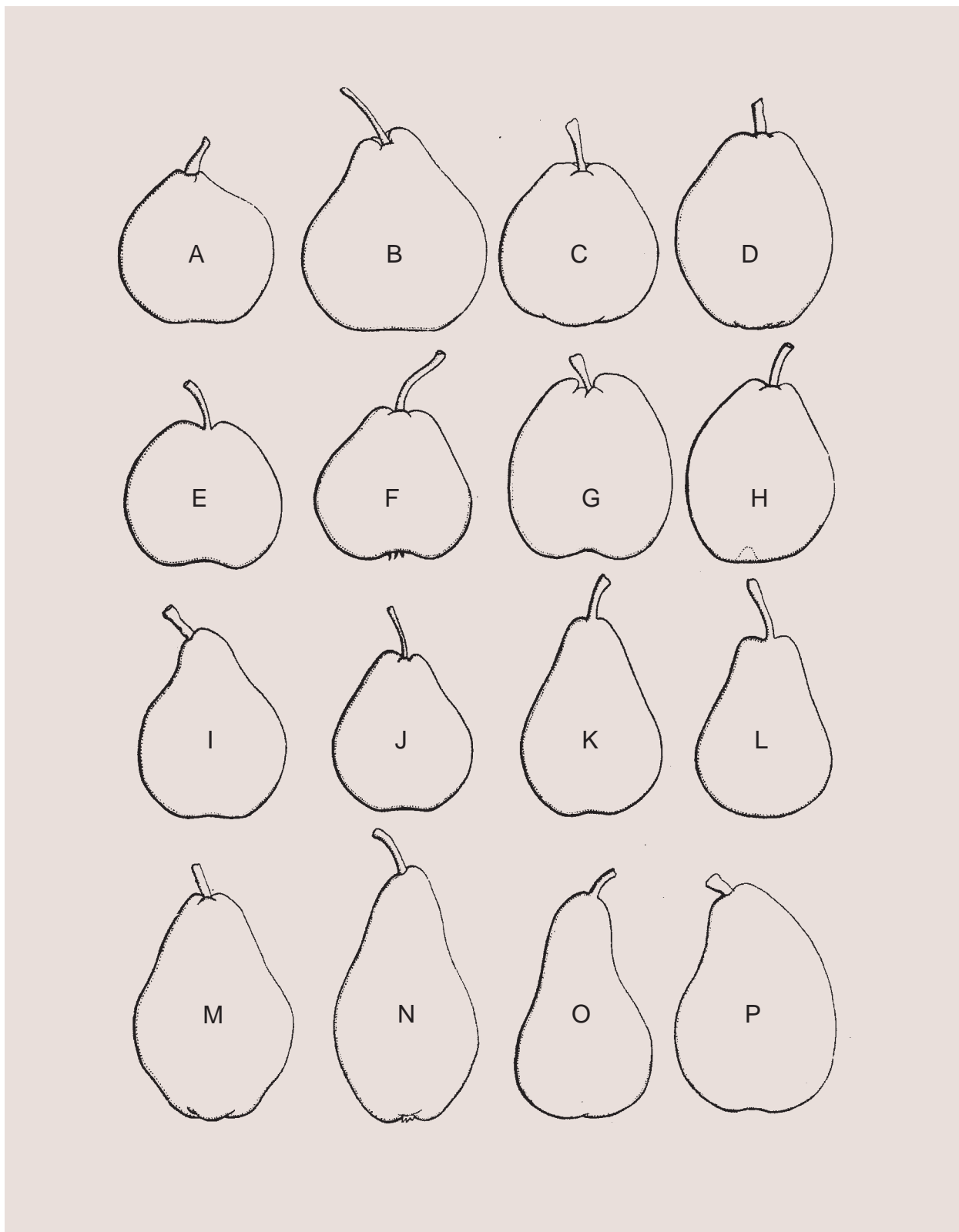


Figura 3. Classificazione delle forme delle pere secondo Chasset. A) sferoidali; B) turbinati brevi; C) doliformi brevi; D) cidoniformi brevi; E) maliformi; F) turbinati appiattiti; G) doliformi; H) ovoidali; I) turbinati; J) turbinati troncati; K) piriformi; L) piriformi troncati; M) cidoniformi; N) piriformi allungati; O) calebassiformi; P) oblungi.