

Aosta

Sinonimi: non conosciuti.

Dati storiografici

Si tratta di una varietà locale diffusa in Piemonte descritta per la prima volta nel 1995 dal Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino. La pianta madre è stata reperita nel comune di Perosa Argentina (TO), presso l'azienda di Giovanni Tron.

Albero

L'albero presenta vigoria medio-scarso con portamento assurgente e/o aperto. La produzione, elevata e costante, si concentra su brindilli e rami misti.

I rami di un anno presentano un'elevata tomentosità e numero di lenticelle medio o scarso, di forma tonda e piccola. Le gemme a frutto sono completamente ricoperte di tomentosità.



Fiori

La fioritura è tardiva, si concentra nella seconda e terza settimana di aprile nel Nord Italia.

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosso porpora, raccolti in mazzetti di 5-6 fiori. I fiori sono cupoliformi, di dimensioni medie (diametro della corolla 4,8 cm). I petali sono sovrapposti, ellissoidali od ovali con base arrotondata (15 x 20 mm), di colore bianco con una sfumatura rosa. Gli stili sono più lunghi degli stami. I sepali sono di colore verde con le punte sfumate di rosso, sono lunghi 6 mm e larghi 4 mm, e presentano un'elevata tomentosità. Il peduncolo è lungo mediamente 11 mm.

Foglie

Le foglie delle lamburde sono di medie dimensioni, di forma ellittico-allargata (lung.: 94 mm; larg.: 62 mm), con margine crenato o dentato. La pagina inferiore presenta una tomentosità medio-elevata. Il picciolo è lungo mediamente 36 mm e talora presenta una leggera sfumatura rossa alla base.

Le foglie delle lamburde sono generalmente ellittico-allungate (lung.: 93 mm; larg.: 50 mm) con margine crenato. Il picciolo lungo mediamente 35 mm.

Frutto

I frutti sono di forma sferica o tronco-conica breve, leggermente asimmetrica, con profilo trasversale circolare. Di pezzatura molto grossa (317 g; alt.: 79 mm; diam.: 93 mm; peso specifico 0,81), hanno un aspetto non molto attraente per lo scarso sovracoloro. Il peduncolo, corto (16 mm) e di medio spessore (3 mm), si inserisce in una cavità peduncolare mediamente profonda (16 mm) e di media ampiezza (37 mm), di forma simmetrica. La rugginosità nella cavità peduncolare è abbastanza variabile, da quasi assente e estesa su $\frac{3}{4}$ della cavità, che in questi casi presenta talora delle piccole screpolature. La cavità calicina è poco profonda (6 mm) e media ampiezza (33 mm), di forma simmetrica, leggermente solcata. Il calice è grande, aperto, con sepali eretti, poco incassato.

La buccia è di medio spessore (0,21 mm), liscia, talora leggermente untuosa. Le lenticelle sono piccole, mediamente numerose, ma poco evidenti, in parte aureolate e in parte rugginose. Colore di fondo giallo-verde o giallo chiaro, con sovracoloro sfumato rosso aranciato che si estende sul 20-40% della superficie.

Polpa

La polpa è di colore bianco giallastro, di tessitura media, abbastanza asciutta, tenera e croccante (durezza 7,1 kg alla raccolta; 4,6 kg a maturazione fisiologica). Di sapore dolce-acidulo, più dolce che acido, ma nell'insieme di intensità un po' scarsa. Moderatamente aromatica, e profumata. La polpa si ossida molto poco al taglio. Caratteristiche del succo alla raccolta: pH 3,2; acidità 163,7 meq/l; R.S.R. 11 °Brix¹. Caratteristiche del succo estratto a maturazione fisiologica dei frutti: pH 3,0; acidità 102 meq/l; R.S.R. 14,5 °Brix².

Il torsolo è di piccole dimensioni (39 mm), cordiforme o quasi a bulbo, cavo con logge semi aperte. Queste sono ampie, appuntite verso il calice e arrotondate verso il peduncolo, e con tubo calicino lungo (11,5 mm), ampio, generalmente a forma di imbuto che raggiunge il torsolo senza comunicare con la camera. Il numero di semi presenti per ogni frutto è mediamente 8, grossi (lung.: 10,4 mm; larg.: 4,5 mm), di forma appuntita e colore bruno chiaro. Per ogni loggia vi sono generalmente 2 semi sviluppati e uno abortito.

Epoca raccolta

La raccolta avviene in epoca medio-tardiva, che al Nord coincide con la terza decade di settembre e la prima di ottobre. La cascola di pre-raccolta è scarsa.

Conservabilità

I frutti si conservano in fruttai fino alla fine di gennaio-inizi di febbraio.

Resistenza alle fitopatie

L'albero risulta essere poco suscettibile agli attacchi di ticchialatura e oidio, in compenso è molto sensibile alle condizioni trofiche del terreno con una predisposizione all'insorgenza della butteratura amara.

Utilizzo dei frutti

I frutti sono destinati tradizionalmente al consumo fresco.

Prove di trasformazione

Succo

Centrifugando i frutti si ottiene un succo di colore giallo chiaro-nocciola. Dal punto di vista organolettico le caratteristiche del succo sono discrete; un discreto grado di zuccheri, abbastanza aromatico.

Reperibilità

Di difficile reperibilità in quanto commercializzata solo dai Vivai Gottero (Rivoli - TO).

È però conservata presso le collezioni del CRA-Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, del Dipartimento di Colture Arboree di Torino, del Dipartimento di Colture Arboree di Bologna, della Scuola Malva Arnaldi (Bibiana - TO).

¹ Valori delle analisi sono tratti da: Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte

² Analisi effettuate da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dalla Scuola Malva-Arnaldi



Figura 1: Albero



Figura 2: Rami di un anno



Figura 3: Albero in fiore



Figura 4: Fiori



Figura 5: Foglie rami di un anno



Figura 6: Foglie lamburde



Figura 7: Frutti su pianta



Figura 8: Frutti in sezione



Figura 9: Semi

Figura 10: Frutti maturi in mostra

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



Bibliografia: (1) *Elenco delle cultivar autoctone italiane*, a cura di M. Agabbio, Carlo Delfino Ed., 1994
 (2) *Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura: Germplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Supplemento al n. 6/95 di Piemonte Agricoltura

(3) *Il germoplasma frutticolo in Italia*, Vol 2, ISF Roma 2003

(4) *Antiche cultivar di melo in Piemonte*, Regione Piemonte 2006

Osservatori: fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) pianta innestata al piede su Franco e coltivata a 720 m s.l.m. e su °frutti forniti dalla Scuola Malva-Arnaldi pianta innestata su M26 e coltivata a 430 m s.l.m.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 1, 2, 3, 4, 5°, 6°, 7, 8°, 9°: fr. Claudio Soldavini



Questa scheda è rilasciata sotto licenza [Creative Commons: Attribuzione – Non commerciale 2.5](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/)

Se hai delle osservazioni da inviarci al riguardo di questa scheda, o dati da aggiungere mandaci una [E-mail](mailto:info@pomologia.it).