

Dominici

Sinonimi: non conosciuti.

Dati storiografici

Si tratta di una vecchia varietà di origine piemontese, un semenzale rinvenuto verso la fine del '800 nel meleto del frutticoltore Dominici di Bricherasio (TO). È stata classificata da Tamaro nel gruppo "Caravelle" o "Battocchie". Attualmente è diffusa nella provincia di Torino, particolarmente nei comuni di Cavour, Bricherasio, S. Secondo, Pinerolo, S. Pietro Val Lemina.

È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.



Albero

L'albero presenta un'elevata vigoria, con portamento assurgente.

La produttività è scarsa e alternante. Fruttifica prevalentemente su lamburde. Le produzioni migliori si ottengono innestando le piante su portinnesti deboli ed allevandole a fusetto.

I rami di un anno, di colore bruno, presentano una tomentosità elevata che lascia trasparire un numero medio di lenticelle, di medie dimensioni, color biancastro e di forma tondeggianti. Gli internodi sono di lunghezza media e medio spessore.

Fiori

La fioritura è medio-precocce, attorno alla terza-quarta settimana di aprile.

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosso porpora. I fiori, di grandi dimensioni (diametro della corolla 5,1 cm), sono riuniti in mazzetti di cinque, e hanno forma cupoliforme. I petali sono affiancati o leggermente sovrapposti, di forma ovale (16 x 25 mm), di colore bianco con una leggerissima sfumatura rosa. Gli stili sono leggermente più lunghi degli stami. I sepali sono di colore verde con le punte sfumate di rosso, e presentano un'elevata tomentosità; sono lunghi 5 mm e larghi 4 mm. Il peduncolo è lungo mediamente 7-10 mm.

Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellissoidale, con margine bi-dentato, e sono di grandi dimensioni (lung.: 114 mm; larg.: 67 mm). La pagina inferiore presenta una tomentosità media-elevata, mentre il picciolo è lungo mediamente 39 mm.

Le foglie delle lamburde sono più grandi (lung.: 123 mm; larg.: 68 mm), generalmente di forma ellittica, con margine dentato. Il picciolo è lungo mediamente 36 mm.

Frutto

I frutti sono di forma tronco-conica, asimmetrici, con profilo trasversale irregolare solcato. Di pezzatura molto grossa (211 g; alt.: 76 mm; diam.: 79 mm; peso specifico 0,82), hanno un aspetto attraente per il bel sovracoloro. Il peduncolo, corto (11 mm) e spesso (3,9 mm), si inserisce in una cavità peduncolare medio-profonda (15 mm) e stretta (29 mm), di forma simmetrica, estesamente rugginosa. La cavità calicina è mediamente profonda (7 mm) e di media larghezza (28 mm), a forma di catino, leggermente solcata, priva di rugginosità. Il calice è grande, aperto, con sepali eretti a punte ripiegate, mediamente incassato.

La buccia è ruvida per le lenticelle sporgenti, di medio spessore (0,20 mm), cerosa, con rugginosità a livello della cavità peduncolare. Le lenticelle sono aureolate e rugginose, di grosse dimensioni,

numerose, abbastanza evidenti. Di colore giallo-verde con sopraccolore uniforme rosso sfumato sul 20-40% della superficie.

Polpa

La polpa è di color bianco o bianco-crema, grossolana, croccante (durezza alla raccolta 9,9 Kg¹, durezza a maturazione fisiologica 4,9 Kg²), con elevata succosità. Al taglio presenta un'ossidazione media. Di sapore acidulo aromatico. Caratteristiche del succo alla raccolta: pH 3,4; acidità 111,3 meq/l; R.S.R. 12,8 °Brix¹; a maturazione fisiologica: pH 3,5; acidità 90,4 meq/l; R.S.R. 14,8 °Brix².

Il torsolo è di medie dimensioni (38 mm), cordiforme, cavo con logge chiuse. Queste sono allungate, appuntite ai due estremi e strette. Il tubo calicino è breve (9,2 mm), ampio, generalmente a forma di imbuto. Il numero di semi presenti per ogni frutto è mediamente 7, grandi (lung.: 9,2 mm; larg.: 5,2 mm), di forma ovale allungata e colore marrone-castano.

Epoca raccolta

La raccolta avviene in epoca medio-tardiva, attorno alla seconda decade di ottobre. La cascola di pre-raccolta è scarsa.

Conservabilità

Le mele, richieste ed apprezzate dal mercato locale, si conservano molto bene in fruttai per essere consumate da febbraio a marzo e spesso fino ad aprile.

Resistenza alle fitopatie

La pianta risulta essere poco sensibile agli attacchi di ticchiolatura e oidio, è però mediamente sensibile a butteratura amara. I frutti possono essere soggetti a vitrescenza.

Utilizzo dei frutti

I frutti sono destinati tradizionalmente al consumo fresco.

Reperibilità

Di difficile reperibilità in quanto risulta essere commercializzata solo dai Vivai Gottero (Rivoli - TO) e dai Vivai Bassi (Cuneo).

È però conservata presso le collezioni del CRA - Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, del Dipartimento di Colture Arboree di Torino, del Dipartimento di Colture Arboree di Bologna, del Dipartimento di Colture Arboree di Piacenza, dell'Istituto Tecnico Agrario Statale di Parma "F. Bocchialini".



Figura 1: Pianta

Figura 2: Rami di un anno

¹ Valori delle analisi tratti da: Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte

² Analisi effettuate da fr. Claudio Soldavini



Figura 3: Pianta 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) *Orticultura*, D. Tamaro, Hoepli, Milano 1929
 (2) *Elenco delle cultivar autoctone italiane*, a cura di M. Agabbio, Carlo Delfino Ed., 1994
 (3) *Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura: Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Supplemento al n. 6/95 di Piemonte Agricoltura
 (4) *Il germoplasma frutticolo in Italia*, Vol 2, ISF Roma 2003
 (5) *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 700 m s.l.m.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 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).