

## Gran Alessandro

**Sinonimi:** *Albertin (5); Alexander (5); Allerweltsapfel (5); Aporta (1,2); Aporta Nalivia (5,7); Aubertin Beauty of Queen (5); Beauty of Queen (2); Belle de Bruxelles (5); Belle d'Orleans (2,5); Comte Woronzoff (2,5); Corail (1,2,5); Empereur Alexandre (1,2,5); Empereur Alexandre de Russie (1,2,5); Empereur de Russie (2); English King (5); Fin d'Automne (5); Gran Alesander (6); Grand Alexander (1,3,5); Gros Alexandre (1,2,5); Kaiser Alexander (5,7); Imperatore Alessandro (3,4); Jolly Gentleman (5); Korallenapfel (5); Napoleon (5); Pfundapfel (5); Pomona Britannica (1,2,5); Président Napoléon (2,5); Russian Emperor (5); Stoke Tulip (5); Wunderapfel (5).*

### Dati storiografici

Secondo la classificazione Diel - Lucas, la Gran Alessandro appartiene alla famiglia delle mele Librali o Rambour. Si tratta di una vecchia varietà che proviene dalla Russia dove era coltivata nella zona di Mosca con il nome di *Aporta* fin quando nel 1817 il vivaista Lee l'ha propagata con il nome di *Alexandre I*, prendendo il nome dallo Zar regnante agli inizi dell'800. Fu ammessa fra le cinquanta varietà più raccomandabili nella riunione dei pomologi tedeschi tenuta a Tier, nel 1871, e fu raccomandata dal Congresso pomologico francese e da quello di Bruxelles (1880). A parere di Nonat la sua diffusione è dovuta soprattutto per il suo aspetto molto attraente, più che per le sue caratteristiche organolettiche.

In Italia si è diffusa nelle regioni subalpine senza però diffondersi molto. L'unica zona dove forse ha assunto un'importanza economica significativa è il Piemonte, in particolare nel biellese e nel verbanco, da dove veniva esportata in Russia. In Valsessera (Piemonte) si conoscono due cloni che si distinguono per la pezzatura, una molto grossa, e l'altra media.

### Albero

L'albero presenta una vigoria medio-scarso con portamento espanso. Resiste ai forti freddi e non ha esigenze speciali in quanto a terreno, anzi viene bene anche nei terreni magri. Preferisce comunque quelli non troppo umidi. La messa a frutto è rapida e la produzione è elevata.

### Fiori

La fioritura è medio-tardiva, generalmente agli inizi di maggio.

### Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellissoidale con margine crenato e mucrone pronunciato, e sono di medie dimensioni (lung.: 99 mm; larg.: 50 mm). La tomentosità della pagina inferiore è medio-elevata, mentre il picciolo è lungo mediamente 26 mm ed è sfumato di rosso.

Le foglie delle lamburde sono generalmente ellittico-allungate, con margine dentato, di dimensioni medio-piccole (lung.: 94 mm; larg.: 42 mm); il picciolo è lungo circa 28 mm, sfumato di rosso alla base.

### Frutto

I frutti sono di forma variabile tra tronco-conica breve e leggermente appiattita con la massima larghezza a 2/3 dell'altezza o sferico-appiattita, con la massima larghezza a 1/2 dell'altezza, leggermente asimmetrici, con profilo trasversale irregolare. Di pezzatura molto grossa (238 g; alt.: 71 mm; diam.: 86 mm; peso specifico 0,84) e di aspetto molto attraente per dimensioni e il bel sopra colore. Il peduncolo, molto corto (9 mm) e spesso (4,9 mm), di forma irregolare, si inserisce in una cavità



peduncolare mediamente profonda (15 mm) e di media ampiezza (35 mm), di forma simmetrica, normalmente rugginosa. Talora presenta delle screpolature superficiali nella zona rugginosa. La cavità calicina è mediamente ampia (32 mm) e mediamente profonda (8 mm), di forma simmetrica e solcata. Anche nella cavità calicina talora sono presenti delle screpolature superficiali. Il calice è grosso o medio, semi-aperto o aperto, con sepali ripiegati o eretti, mediamente incassato.

La buccia è mediamente spessa (0,24 mm), liscia, lievemente cerosa, con lenticelle areolate di medie dimensioni o grosse, numerose e abbastanza evidenti, con rugginosità localizzata nella cavità peduncolare. Colore di fondo giallo o giallo-verde con sopracoloro mazzato e striato da rosso aranciato a rosso brillante che si estende sul 30-80% della superficie, con striature più scure, soprattutto nella zona esposta al sole.

### **Polpa**

La polpa è di colore bianco-crema, mediamente succosa, croccante, tenera (durezza 5,9 Kg). Il sapore è dolce-acidulo, aromatico, lievemente profumata di sottobosco, abbastanza equilibrato. Caratteristiche del succo: pH 3,8; acidità 46 meq/l; R.S.R. 12,5-14,5 ° Brix<sup>1</sup>.

Il torsolo è di medie dimensioni (42 mm), a forma di bulbo, cavo e con logge aperte. Quest'ultime sono ampie, appuntite verso il peduncolo e arrotondate verso il calice. Il tubo calicino è lungo (15 mm) e stretto, generalmente a imbuto. I filamenti degli stami si posizionano normalmente al di sotto della metà. Il numero di semi presenti per ogni frutto è molto variabile, mediamente 5, grossi (lung.: 8,9 mm; larg.: 5,1 mm), di forma ovale allungata e colore bruno scuro.

### **Epoca raccolta**

La raccolta avviene in epoca medio-precocce, attorno alla seconda decade di settembre. Si tratta di una varietà soggetta a un'elevata cascola di pre-raccolta. Nelle zone con elevate precipitazioni autunnali si possono avere fenomeni di marcescenza dei frutti ancora in pianta prima della raccolta.

I frutti possono essere consumati subito dopo la raccolta.

### **Conservabilità**

I frutti sono poco serbevoli, potendo conservarsi solo fino a gennaio.

### **Resistenza alle fitopatie**

Risulta essere una varietà molto suscettibile agli attacchi di oidio, ma poco a quelli di ticchialatura.

### **Utilizzo dei frutti**

Oltre al consumo fresco, una volta i frutti erano usati per la produzione di gelatina. Si prestano anche per la produzione di dolci e la cottura in genere.

### **Reperibilità**

Facilmente reperibile in quanto risulta essere commercializzata da diversi vivaisti specializzati.

È conservata presso le collezioni dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Bocchialini" di Parma, della Scuola Malva Arnaldi (Bibiana - TO), del Parco della Burcina (Biella).

Figura 1: Albero

Figura 2: Rami di un anno

Figura 3: Albero in fiore

Figura 4: Fiori

<sup>1</sup> Analisi effettuata da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dal sig. Antonio Covolo



Figura 5: Foglie rami di un anno



Figura 6: Foglie lamburde

Figura 7: Frutti su pianta



Figura 8: Frutti in sezione

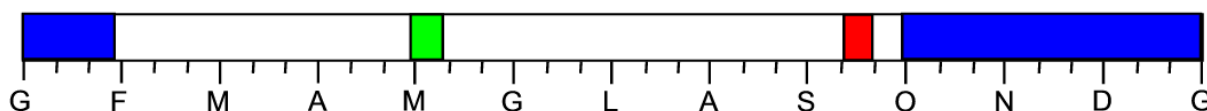


Figura 9: Semi



Figura 10: Frutti maturi in mostra

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



Bibliografia: (1) *Annales de Pomologie belge et étrangère*, Commission royale de pomologie, 1853-1860, Naturalia Publications, Turriers 1998  
 (2) *Dictionnaire de Pomologie*, A. Leroy, Angers, 1867-79  
 (3) *Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*, G. Molon, Hoepli, Milano 1901  
 (4) *Frutta di grande reddito. Organizzazione della frutticoltura*, Tamaro D., Hoepli, Milano 1928<sup>2</sup>  
 (5) *Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten*, W. Votteler, Obst- und Gartenbauverlag, München 1993  
 (6) *Pum e pumme. Meli e mele nel Biellese*, a cura di Marco Maffeo, Biebi Editrice, Biella 1999  
 (7) *Neue Alte Obstsorten, Äpfel, Birnen und Steinobst*, S. Bernkopf, H. Keppel, R. Novak, Club Niederösterreich, Wien 2003  
 (8) *Rosenapfel und Goldparmäne. 365 Apfelsorten – Botanik, Geschichte und Verwendung*, a cura di Brigitte Bartha-Pichler, Frits Brunner, Klaus Gersbach, Marks Zuber, FRUCTUS, AT Verlag, Baden und München 2005

Osservatori: Enrico Covolo ed Anna Ferro (Vivaio Il vecchio melo - Grignasco NO); Leonardo Foscal Mella (Parco della Burcina - BI); Enzo Melegari (ITAS - Parma); fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) su frutti forniti dal sig. Antonio Covolo (Coggiola - BI) provenienti da piante innestate su franco coltivate a 600 m s.l.m. \*foto effettuate nella collezione della Scuola Malva-Arnaldi.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 5\*, 6\*, 8, 9, 10: 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).