

Grigio composta

Sinonimi: *Grigio della Composta* (2,4,5); *Gris d'la Composta* (2,4,5).

Dati storiografici

Si tratta di una varietà locale, appartenente al gruppo delle *renette ruggini* o *grigie*, diffusa in Piemonte e 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 San Germano Chisone (TO).

Vi sono altre varietà diffuse nelle valli della provincia di Torino che presentano un nome simile: *Composta vera*, detta anche *Composta piccola* per distinguerla dalla *D'la composta grossa*, che si caratterizza per una maggiore pezzatura. Potrebbe trattarsi nel primo caso di un sinonimo e nell'altro di un clone. Attualmente una pianta di *Grigio composta* e *Composta vera* presenti nella stessa collezione non hanno manifestato significative differenze.



Albero

L'albero è vigoroso, con portamento aperto. La produttività è molto scarsa, e si concentra su lamburde. I rami di un anno sono di color bruno e presentano una tomentosità media o scarsa. Le lenticelle sono mediamente numerose, di media grandezza, di forma arrotondata o leggermente ovale, di color biancastro. Gli internodi sono di lunghezza media e di medio spessore.

Fiori

La fioritura, di scarsa entità, è precoce, attorno alla seconda settimana di aprile.

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosa, raccolti in mazzetti di 6-7 fiori. I fiori sono di dimensioni medio-piccole (diametro della corolla 3,9 cm) e hanno forma cupoliforme. I petali sono sovrapposti, di forma ovale con bordi ondulati (14 x 20 mm), di colore bianco con una evidente sfumatura rosa. Gli stili sono più corti degli stami, i sepali sono di colore verde. Il peduncolo è lungo mediamente 15 mm.

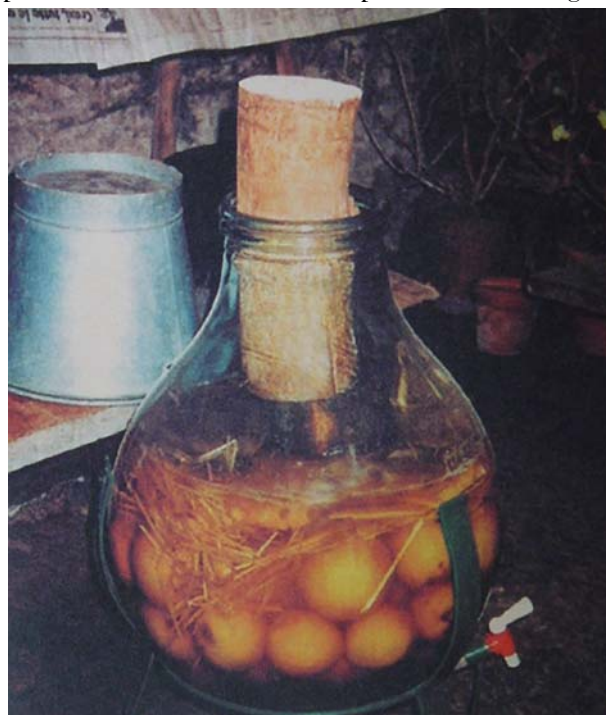
Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellissoide-arrotondata, con margine dentato, e sono di medie dimensioni (lung.: 87 mm; larg.: 53 mm). La pagina inferiore presenta una tomentosità media, mentre il picciolo è lungo mediamente 35 mm.

Le foglie delle lamburde sono generalmente ellittico-allungate (lung.: 128 mm; larg.: 56 mm) con picciolo lungo mediamente 50 mm.

Frutto

I frutti sono di forma conico-sferoidale o tronco-conica breve, simmetrici, con profilo trasversale circolare. Di pezzatura medio-piccola (125 g; alt.: 59 mm; diam.: 67 mm; peso specifico: 0,91) e di aspetto attraente per la forma regolare e la rugginosità uniforme. Il peduncolo, corto (12 mm) e spesso (3,3 mm), si inserisce in una cavità pedunculare



mediamente profonda (13 mm) e di media ampiezza (29 mm), di forma simmetrica, leggermente screpolata, totalmente rugginosa. La cavità calicina è mediamente ampia (22 mm) e mediamente profonda (5 mm), di forma simmetrica, leggermente solcata, totalmente rugginosa. Talora sono presenti delle lievi scapolature anche a livello della cavità calicina. Il calice è medio, semi-aperto, con sepali eretti che tendono a diventare ripiegati, poco incassato.

La buccia è molto sottile (0,12 mm) e finemente ruvida, con rugginosità che si estende su tutta la superficie del frutto. Le lenticelle sono rade, rugginose, di grosse dimensioni, a forma di stella, ma poco visibili. Colore di fondo verde, che diventa ramato in alcuni frutti esposti al sole, totalmente ricoperto di ruggine.

Polpa

La polpa è bianco-giallastra, fine, croccante (durezza 5,7 Kg alla raccolta, 4,2 kg a maturazione fisiologica), mediamente succosa. Di sapore dolce-aromatico. Caratteristiche del succo alla raccolta: pH 3,3; acidità 155,7 meq/l; R.S.R. 14,6 °Brix¹. Caratteristiche del succo a maturazione fisiologica: pH 4,3; acidità 18 meq/l; R.S.R. 17,5 °Brix².

Il torsolo è grande (38 mm), cordiforme tendente a sferico, cavo con camera aperta. Le logge di medie dimensioni, ampie, arrotondate alle due estremità. Il tubo calicino è medio o breve (8 mm), ampio, generalmente conico o a imbuto. I semi presenti mediamente per ogni frutto sono 8, di grosse dimensioni (lung.: 8,3 mm; larg.: 5,7 mm), forma ovale, colore bruno scuro.

Epoca raccolta

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

Conservabilità

I frutti sono molto serbevoli.

Resistenza alle fitopatie

L'albero risulta essere poco suscettibile agli attacchi di ticchiolatura.

Utilizzo dei frutti

Fa parte di un gruppo di mele che venivano compostate, conservate, cioè, sotto vinaccia od acqua acidulata, che le rendeva gradevoli. Tale metodo consisteva nel mantenere i frutti completamente sommersi nell'acqua (per mezzo di paglia o rami), dentro recipienti, simili a damigiane di vetro dal collo largo, posti al fresco nelle cantine, talvolta con l'aggiunta di aromatizzanti come chiodi di garofano. La varietà è interessante proprio per questo metodo di conservazione, anche se di questa pratica sopravvivono ormai solo il ricordo. Dopo fermentazione i frutti assumono un sapore gradevolmente acidulo e vengono consumate come dolce.

Succo

Il succo si presenta di color marroncino a causa dell'elevata ossidazione e piuttosto denso. Buono il contenuto di zuccheri, manca di acidità, per cui resta troppo dolce.

Reperibilità

Difficilmente reperibile in quanto risulta essere commercializzata solo dai Vivai Gottero (Rivoli - TO).

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, della Scuola Malva Arnaldi (Bibiana - TO).

¹ Valori delle analisi tratti da: Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte

² Analisi eseguite da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dalla Scuola Malva-Arnaldi (TO) e su frutti della collezione del Monastero SS. Pietro e Paolo



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



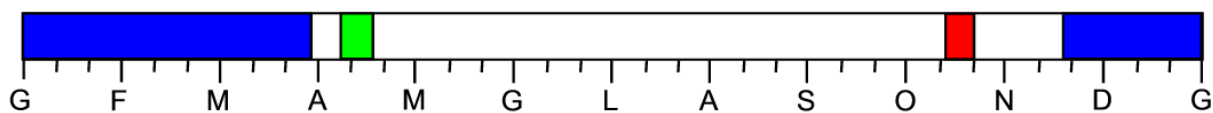
Figura 8: Frutti in sezione



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) *Antiche varietà di melo e pero nella valle del Tesso e nella valle inferiore di Lanzo*, a cura di Sergio Gallo, Società Storica delle Valli di Lanzo, LXXI, Lanzo Torinese 2001

(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 720 m s.l.m. e su °frutti forniti dalla Scuola Malva-Arnaldi (TO) provenienti da piante innestate su M26 e coltivate a 430 m s.l.m.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 1, 2, 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).