

## Renetta grigia di Torriana

Sinonimi: *Grigia di Torriana* (4,5,6); *Gris Torriana* (6); *Gris 'd Toriana* (6); *Gris Turiana* (4); *Mela ruggine* (5).

### Dati storiografici

Varietà appartenente al gruppo delle *renette ruggini* o *grigie*. Secondo Breviglieri (1950) si tratta di una varietà indigena, coltivata nella frazione Torriana di Barge (CN) e di lì diffusasi altrove dal 1905, soprattutto a Barge, Bagnolo, e Cavour. Considerata varietà rustica e buona ma non troppo longeva. Alla fine dell'ottocento era esportata in Germania, Inghilterra ed Egitto. È ancora conosciuta e apprezzata nelle province di Cuneo e Torino. È riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.



### Albero

Per ottenere produzioni di pregio occorre usare portinnesti deboli e di medio vigore, allevandoli a palmetta libera e diradando i frutti per uniformare la pezzatura.

Albero di vigoria medio-scarso, a portamento aperto, con lenta entrata in produzione. Questa non è molto elevata, ma costante. Fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti.

I rami di un anno, di colore bruno-chiaro, presentano una tomentosità media che lascia trasparire lenticelle di forma tondeggianti o ellittica. Gli internodi sono piuttosto lunghi e spessi.

### Fiori

La fioritura è precoce e avviene normalmente 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 leggermente cupoliformi, di dimensioni medie (diametro della corolla 4,5-5,0 cm). I petali sono sovrapposti, ellissoidali (18 x 25 mm), talora con bordo ondulato e unghia corta, di colore bianco sfumato di rosa. Gli stili sono più corti degli stami. I sepali sono di colore verde, con tomentosità elevata sono lunghi 7 mm e larghi 4 mm. Il peduncolo è lungo mediamente 11 mm.

Si tratta di una varietà autoincompatibile. Per la sua impollinazione si consiglia Commercio, Golden Delicious, Starking.

### Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma ellittico-allargata, con mucrone poco pronunciato, e sono di medie o grandi dimensioni (lung.: 83 mm; larg.: 55 mm). Il margine è crenato e ondulato. La pagina inferiore si presenta con un'elevata tomentosità. Il picciolo è lungo mediamente 23 mm, con una sfumatura rossa alla base.

Le foglie delle lamburde sono assai più piccole (lung.: 93 mm; larg.: 45 mm), generalmente di forma ellittico-allungata o ellittica, con margine crenato. Il picciolo è lungo mediamente 37 mm, spesso sfumato di rosso.

### Frutto

I frutti sono di forma conico-sferoidale (su portinnesti vigorosi) o tronco-conica breve (su portinnesti deboli), simmetrici, con profilo trasversale circolare o leggermente irregolare. Di pezzatura media (159 g; alt.: 61 mm; diam.: 75 mm) sono poco attraenti. Il peduncolo, di medio spessore (2,6 mm) e medio-corto (16 mm), si inserisce in una cavità peduncolare profonda (17 mm) e medio-larga (34 mm) di forma simmetrica, raramente solcata, talora rugosa. La cavità calicina è mediamente ampia (27 mm) e poco profonda (9 mm), di forma simmetrica, leggermente solcata. Il calice, medio o grande, è generalmente aperto con sepali eretti.

La buccia è sottile (0,15 mm), ruvida, con lenticelle grandi e rugginose mediamente numerose, poco evidenti. Di colore verde totalmente ricoperta da rugginosità. Nella zona esposta al sole più avere una sfumatura rosso ramato.

### **Polpa**

La polpa, soda e croccante (durezza 5,7 Kg<sup>1</sup>), grossolana, è di colore bianco-crema. Relativamente succosa (sostanza secca pari al 18,1%<sup>2</sup>), molto zuccherina, acidula, aromatica, con retrogusto di amaretto. Al taglio ossida subito e in modo consistente. Caratteristiche del succo: pH 4,5; acidità totale 98,2 meq/l; R.S.R. 13 °Brix<sup>1</sup>.

Il torsolo è poco evidente e di grandi dimensioni (44 mm), cordiforme, cavo con logge aperte. Queste sono di forma allungata, arrotondate verso il peduncolo e appuntite verso il calice. Il tubo calicino è piuttosto breve (7 mm), generalmente conico. I semi presenti per ogni frutto sono generalmente 8, grandi (lung.: 8,3 mm; larg.: 5,7 mm), di forma ovale e colore bruno scuro.

### **Epoca raccolta**

La raccolta avviene in epoca medio-tardiva, generalmente attorno alla seconda decade di ottobre. La cascola di pre-raccolta è scarsa. La maturazione avviene a partire da novembre.

### **Conservabilità**

I frutti sono molto serbevoli, ma poco resistenti alle manipolazioni e soggetti a raggrinzimento e butteratura amara. Si conservano ottimamente in frigorifero per 180-200 giorni.

### **Resistenza alle fitopatie**

L'albero risulta essere resistente alla ticchiolatura.

### **Utilizzo dei frutti**

I frutti, oltre che per il consumo fresco, sono usati tradizionalmente per il confezionamento di dolci e per la cottura.

### ***Prove di trasformazione***

#### *Succo*

Data l'elevata ossidazione della polpa legata alla bassa acidità, questa varietà non si presta per la produzione di succhi in quanto il mosto ottenuto dalla torchiatura dei frutti presenta un colore marrone scuro, poco attraente. Dal punto di vista organolettico invece le caratteristiche del succo sono discrete; buon grado di zuccheri.

#### *Sidro*

Il mosto ottenuto richiede un lungo tempo di fermentazione per chiarificarsi (circa quattro mesi), per cui è indicato per la produzione di sidri secchi, salvo procedere a una chiarificazione artificiale. A due mesi e mezzo dall'inizio della fermentazione risulta ancora torbido. A chiarificazione naturale avvenuta il sidro presenta un color ambrato carico, una discreta alcolicità,

#### *Aceto*

L'aceto, come il sidro maturo, presenta un color ambrato intenso, quasi marrone scuro, un'elevata acidità.

### **Reperibilità**

Di facile reperibilità in quanto risulta essere commercializzata da diversi vivaisti specializzati.

È 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,



<sup>1</sup> Valori delle analisi tratti da: Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte

<sup>2</sup> Analisi effettuata da fr. Claudio Soldavini

dell'Istituto Tecnico Agrario Statale di Parma "F. Bocchialini", della Scuola Malva Arnaldi (Bibiana - TO), del Parco della Burcina (BI).

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

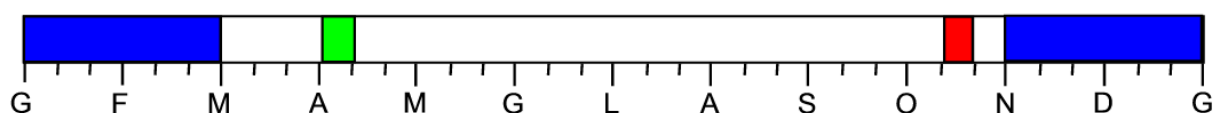


Figura 9: Semi



Figura 10: Frutti maturi in mostra

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



- Bibliografia:
- (1) *Indagine pomologica: descrizione e indagini sulle varietà di mele e di pere*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara, 9-16 ottobre, 1949. Vallecchi Editori, Firenze, 1950
  - (2) *Monografia delle principali cultivar di melo*, a cura di E. Baldini e S. Sansavini, Ist. di Coltivazioni Arboree dell'università di Bologna, Bologna 1967
  - (3) *Elenco delle cultivar autoctone italiane*, a cura di M. Agabbio, Carlo Delfino Ed., 1994
  - (4) *Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura: Germplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Supplemento al n. 6/95 di Piemonte Agricoltura
  - (5) *Il germoplasma frutticolo in Italia*, Vol 2, ISF Roma 2003
  - (6) *Antiche cultivar di melo in Piemonte*, Regione Piemonte 2006

Osservatori: Enrico Covolo ed Anna Ferro (Vivaio Il vecchio melo - Grignasco NO); Leonardo Foscal Mella (Parco Burcina - BI); Enzo Melegari (ITAS Parma); Francesco Omezzolli (Vivai Omezzolli - Riva del Garda TN); fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) °pianta innestata al piede su Franco e coltivata a 720 m s.l.m., su \*frutti forniti dal sig. Pietro Fraire (Az. Agricola "La roggia", Vigliano Biellese - BI) provenienti da piante innestate su M26 coltivate a 450 m s.l.m. e su §frutti forniti dal dr. Pierluigi Magnago (IASMA "Maso Parti" - TN) provenienti da piante innestate su M26 coltivate a 210 m s.l.m.

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 3°, 4°, 5°, 6°, 7\*, 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).