

## Rosmarina rossa

**Sinonimi:** *Italienscher Rother Rosmarinapfel* (1,3); *Mela di Rosmarino rossa* (1,3); *Rosari* (3); *Rosmari*; *Rosmarino rossa* (2); *Pomme Romarin rouge* (1,3); *Red Romarin* (2); *Rother Italienscher Rosmarin* (2).

### Dati storiografici

Questa varietà, originaria del Tirolo italiano, fu descritta per la prima volta da G. Gallesio nel 1817. Fu raccomandata per le sue buone qualità dalla Società pomologica austriaca (Bolzano, 1886) e dalla Società orto-pomologica di Merano. Fa parte del gruppo delle *colombine*, caratterizzate da frutto di forma allungata, quasi sempre privo di ruggine, e con polpa soda.

Fu una delle ricchezze del Tirolo, perché oggetto di un forte commercio coi mercati del Nord Europa.

### Albero

L'albero, adatto per le zone montuose, desidera una buona esposizione, clima mite, terreno leggero, profondo e ricco. Rispetto alla Rosmarina bianca è più rustica, ma non presenta particolari resistenze alle crittogame. La messa a frutto è abbastanza precoce e la produzione, normalmente media, varia a seconda dei luoghi di impianto. Nella collezione del Monastero SS. Pietro e Paolo questa è stata abbondante e costante. I rami si presentano radi e sottili, slanciati, di color bruno chiaro, tendente al verdastro quelli più vecchi, tendente al rossiccio quelli di un anno. Il numero delle lenticelle è medio.

Per il suo portamento abbastanza vigoroso e assurgente si adatta poco all'allevamento a vaso. Nell'800 spesso veniva allevata a piramide o a spalliera, dando buoni risultati. Fruttifica prevalentemente su lamburde.

### Fiori

La fioritura, di entità medio-elevata, è intermedia, normalmente a cavallo della metà di aprile (nord Italia). Rispetto a Golden cl. B la fioritura inizia 1 giorno dopo e termina 3 giorni dopo, con una durata media di 14 giorni<sup>1</sup>.

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosa, raccolti in mazzetti di 6-8 fiori. I fiori sono leggermente cupoliformi, di dimensioni medio-grandi (diametro della corolla 5,0-5,5 cm). I petali sono sovrapposti, ovali (18 x 25 mm), di colore bianco con una leggera sfumatura rosa. Gli stili sono uguali o leggermente più corti degli stami. I sepali sono di colore verde, a punta, con leggera tomentosità. Il peduncolo è lungo mediamente 22 mm.



Tavola di Rosmarina bianca e rossa: *Annales de Polomogie belge et étrangère*

<sup>1</sup> I rilievi delle fasi fenologiche sono state effettuate dal dr. Pierluigi Magnago e sono state condotte per quattro anni.

## Foglie

Le foglie sui nuovi germogli hanno forma lanceolata con margine crenato e sono di medie dimensioni (lung.: 75 mm; larg.: 42 mm). La pagina inferiore presenta una tomentosità media, mentre il picciolo è lungo 25 mm.

Le foglie delle lamburde sono leggermente più grandi (lung.: 79 mm; larg.: 42 mm), generalmente di forma ellissoidale o ellissoidale-allungata. Il picciolo è lungo mediamente 28 mm.

## Frutti

I frutti sono di forma tronco-conica oblunga o ellissoidale/biconica, leggermente asimmetrici, con profilo trasversale circolare o leggermente irregolare. Di pezzatura tendenzialmente media (157 g; alt.: 84 mm; diam.: 70 mm; peso specifico 0,73), non sono molto attraenti quando difettano di sopracolore. In terreni scarsamente dotati di elementi della fertilità la pezzatura si riduce notevolmente (anche del 50%). Il peduncolo, di spessore medio (1,9 mm) e corto (19 mm), si inserisce in una cavità pedunculare stretta (20 mm) e poco profonda (12 mm), asimmetrica. La cavità calicina è mediamente profonda (7 mm) e mediamente ampia (22 mm), molto svasata e costoluta. Il calice è piccolo, chiuso, con sepali eretti, poco incassato o mediamente incassato.

La buccia, di medio spessore (0,2 mm), è liscia, lucente, anche untuosa, con lenticelle aureolate mediamente numerose e di medie dimensioni, poco evidenti. La rugginosità è assente. Di color giallo-verde e sopracolore striato rosso aranciato al momento della raccolta, che si estende sul 10-40% della superficie nelle zone non ben esposte, ma che può raggiungere 80% in quelle più confacenti a questa varietà. Con la maturazione acquistano un bel colorito giallo-biancastro, con sopracolore striato da rosso sfumato a rosso vinoso.

## Polpa

La polpa è bianca, fine, soda (durezza a maturazione fisiologica 5,5 Kg<sup>2</sup>), mediamente succosa. Rispetto alla Rosmarina bianca è più soda e meno succosa. Il sapore è dolce, leggermente acidulo, aromatico, assai profumata con la maturazione, ma risulta con poco sapore nei luoghi freddi. Caratteristiche del succo a maturazione fisiologica: pH 4,7; acidità 17,7 meq/l; R.S.R. 15,1 ° Brix.

Il torsolo è grande (37 mm), cordiforme allungato, cavo con logge aperte. Queste sono di forma allungata, ma strette, arrotondate verso il peduncolo e appuntite verso il calice, che racchiudono ciascuna due o tre semi. Il tubo calicino è lungo (10,3 mm) e stretto, imbutiforme. Il numero di semi presenti per ogni frutto è mediamente 9, di grandi dimensioni (lung.: 8,2 mm; larg.: 5,4 mm), forma ovoidale e colore bruno chiaro.

## Epoca di raccolta

La raccolta avviene normalmente nella prima e seconda decade di ottobre. La maturazione avviene a partire da novembre-dicembre.

## Resistenza alle fitopatie

## Conservabilità

I frutti sono molto serbevoli e possono giungere fino a marzo. In caso di trasporto deve venir imballata con cura per evitare ammaccature, in quanto i frutti sono abbastanza sensibili alle manipolazioni. Occorre anche far attenzione che i frutti, se conservati in un luogo troppo asciutto, tendono ad avvizzire.

## Utilizzo dei frutti

I frutti, oltre al consumo fresco, possono essere utilizzati per la produzione di sidro, aceto e distillati.

---

<sup>2</sup> Analisi effettuate da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dal dr. Pierluigi Magnago.

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

#### ***Succo***

Il succo ottenuto mediante torchiatura si presenta di color nocciola, mediamente torbido. Il succo ottenuto è abbastanza dolce, ma non presenta particolari caratteristiche qualitative.

#### ***Sidro***

A chiarificazione naturale avvenuta il sidro presenta un bel color giallo paglierino, una sufficiente alcolicità, ma scarsa acidità che ne riduce la conservabilità.



### **Reperibilità**

Si tratta di una varietà di difficile reperibilità in quanto quasi non più riprodotta dai vivaisti. Attualmente risulta essere commercializzata solo dai Vivai Omezzolli (Riva del Garda - TN).

È conservata presso le collezioni dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN) e dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Bocchialini" di Parma.



Figura 1: Albero su franco

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: Semi



Figura 9: Frutti in sezione

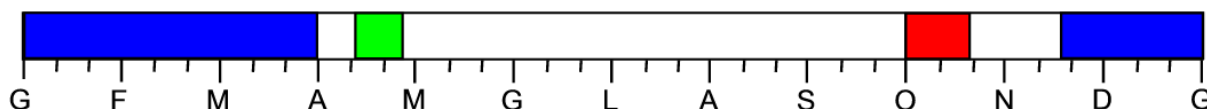


Figura 10: Frutti in mostra



Figura 11: Frutti 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*, Leroy, Angers, 1867-79

(3) *Pomologia. Descrizione delle migliori varietà di albicocchi, ciliegi, meli, peri, peschi*, G. Molon, Hoepli, Milano 1901

Osservatori: Leonardo Foscari Mella (Parco della Burcina - BI) su pianta innestata su franco coltivata a 400 m s.l.m.; dr. Pierluigi Magnago (IASMA "Maso Parti" - TN) piante innestate su M26 coltivate a 210 m s.l.m.; Enzo Melegari (ITAS "F. Bocchialini" - 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. e su \*frutti forniti dal dr. Pierluigi Magnago

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Tavola: *Annales de Pomologie belge et étrangère*; figure 1°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8\*, 9\*: fr. Claudio Soldavini; figura 11: dr. Pierluigi Magnago; figura 10: Leonardo Foscari Mella



Questa scheda è rilasciata sotto licenza [Creative Commons: Attribuzione – Non commerciale 2.5](#)

Se hai delle osservazioni da inviarci al riguardo di questa scheda, o dati da aggiungere mandaci una [E-mail](#).