

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

**Pomona Italiana**  
*ossia Trattato degli alberi fruttiferi*  
**di**  
**Giorgio Gallesio**  
**Volume secondo**

**-0-**

Mele, Pere, Pesche



## MELA BORDA





## Mela Borda o Melo Ruggine toscano

P. MALUS RUGINEA, *fructu hyemali orbiculato compresso; epicarpo scabro, e viridi-rugineo, maculisque rubeis saepius consperso; sarcocarpo albo, tenero, delicatissimo, gustu dulci. Vulgo, Mela Borda.*

LA MELA BORDA è una delle migliori, e la più bella fra le infinite varietà di *Mele Ruggini*, che coltiva l'Italia.

L'albero prende uno sviluppo regolare, ed è molto fecondo.

Il frutto si può contare fra le Mele piccole, ma buone. La sua buccia è aspra al tatto, e inelegante alla vista: quando si raccoglie, è tinta di un verdastro sudicio, tigrato da un bruno chiaro, che appena si distingue dal verde: in proporzione, che avanza in maturazione, il verde si svolge in un rosso porporino vivissimo, e il bruno, che lo copriva, si cangia in un ruggineo scuro, che lascia trasparire il rosso, ove a macchie ed ove velato, e che ha l'aspetto di un marmorato grazioso. Queste metamorfosi di colorito sono determinate dall'avanzamento della maturazione, che si fa nella dispensa, e si compiscono anche prima, che la polpa abbia acquistato la piena maturità: in Settembre essa è dura, aspra e acida: a poco a poco si ammorbidisce, e diventa mangiabile: in Dicembre già se ne trovano delle mature, e allora la polpa si intenerisce come quella delle Carpendole, e diventa dolce, sugosa e gentile: essa dura lungo tempo in questo stato di perfezione senza marcire, e i diversi individui d'una dispensa giungono progressivamente e successivamente ai diversi gradi della maturità pomologica, provvedendo le tavole per circa tre mesi di Mele eccellenti.

La *Mela Borda* pare esclusiva alla Toscana. Essa cuopre le botteghe dei fruttivendoli per tutto l'inverno, non solo in Firenze ed in Pisa, ma in quasi tutto il paese che resta fra la Magra e il Tevere. Ne ho vedute ancora in Roma, ma non ne ho più trovate in Napoli, nè mi è riuscito di averne contezza dai dilettanti di frutti di quella Capitale. La Lombardia, che è il paese delle Mele, non conta la *Borda* fra le sue varietà, siccome non si trova nello Stato Veneto, nel Milanese, e nel Piemonte. Questi paesi hanno un'infinità di *Mele Ruggini*, che somigliano all'esteriore alla *Borda*, e che le avvicinano nella natura della polpa; ma nessuna ha le macchie di rosso di melagrano, che distingue la sua buccia, e poche hanno il suo sapore.

Si può dire lo stesso delle *Ruggini* d'oltramonte. Tutti i Pomologi ne descrivono, e le contano fra le buone Mele della Francia e della Germania. Io ne ho mangiate di molte razze, e in generale le ho trovate buone, ma non vi è che la *Renetta Grigia*, che possa preferirsi alla

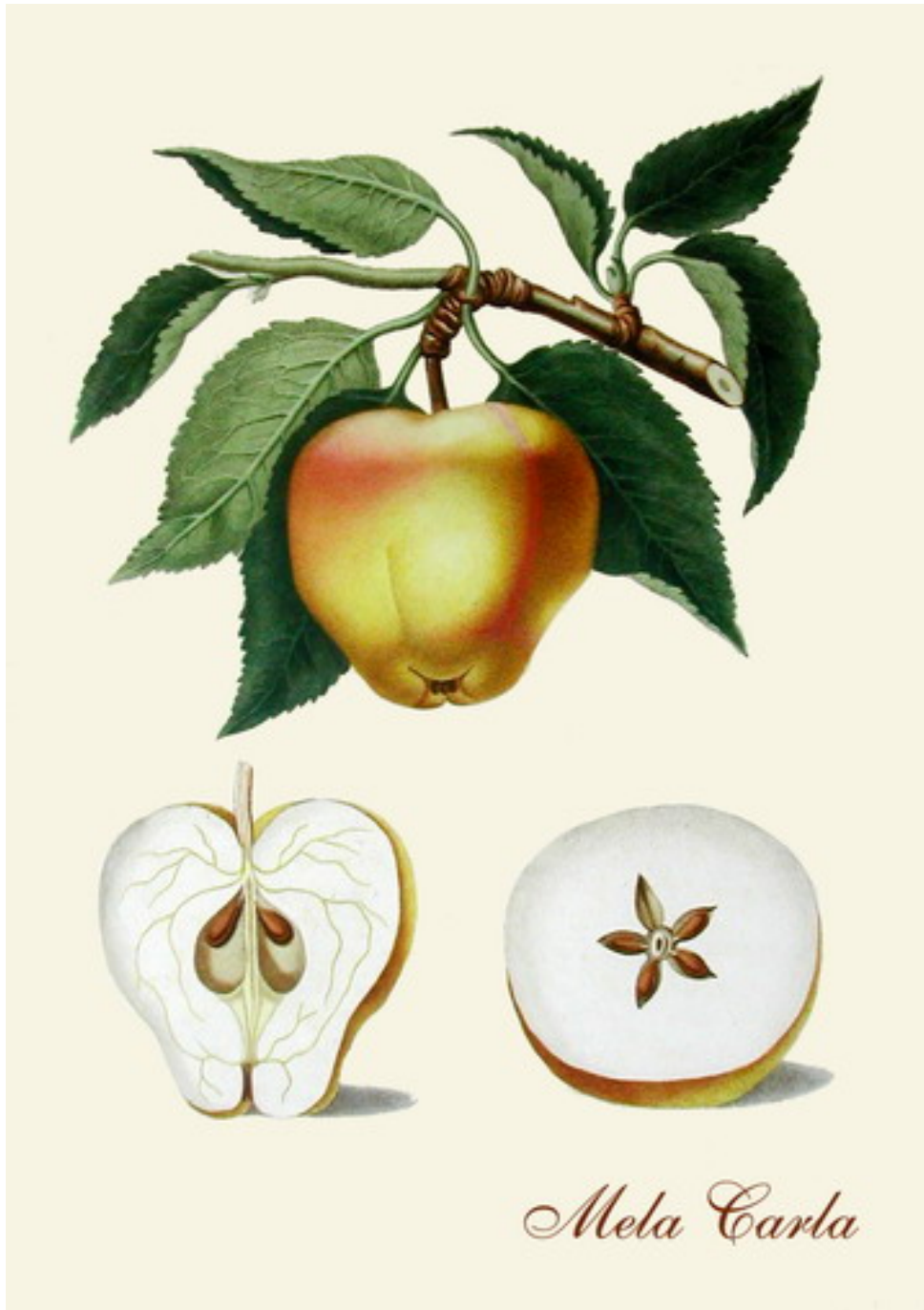
Borda. La *Fénoillette* di Duhamel, e la Nespolina dei Pontremolesi, sono le sole dopo le *Renette Grigie*, che possano starvi al confronto.

La *Borda* ama un clima di collina, e non si trova che lontano dal litorale. Le valli dell'Arno e della Nievole ne sono abbondantissime, e vi riesce a perfezione. Io credo, che riuscirebbe benissimo al di là dell'Appennino; ma non mi pare che si adatterebbe egualmente nelle montagne del Genovesato, meno che nelle conche più interne, e le più lontane dal mare.

---

*testo trascritto da Sergio Rossi (Montoggio, Genova)*

## MELA CARLA



*Mela Carla*





## Melo Carlo o Melo Finalino

P. MALUS FINARIENSIS *fructu brumali turbinato, suavissime odorato, epicarpo glabro nitido partim flavescens partim eleganter rubente maculisque ochraceis demum consperso, sarcocarpo albo delicato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carla.*

Il MELO DI FINALE, detto ancora *Melo Carlo*, è una varietà indigena nel Territorio di Finale in Liguria, ove è stata ottenuta di seme.

L'Albero in gioventù è di forma piramidale, ma si sparge nella vecchiezza, e si forma quasi a foglia di globo.

La foglia è larga, di un verde vivo di sopra, e di sotto di un vellutato fino e bianchiccio.

Il Fiore è bianco, leggermente variato da una sfumatura di color di rosa.

Il Frutto regolarmente turbinato, qualche volta orbicolare, ha una grossezza più che mezzana nella specie delle Mele. La sua buccia è liscia, tinta nel fondo di un giallo cereo, che la rende come lucente, e di aspetto elegante.

La polpa finissima, brillante alla vista, morbida al senso, e nello stesso tempo croccante, è fragrante, saporita, e sugosa.

Il torso formato, come nelle altre Mele, di cinque cellule membranose, racchiude dei semi bislungi, appuntati, coperti di una scorza cartilaginosa, e contenenti una mandorla bianca, e leggermente amara.

La *Mela Carla* si raccoglie sul finir di Settembre, e si serba sino alla primavera, maturando gradatamente, e successivamente nella stagione invernale. Essa ha il vantaggio sopra le altre Mele vernine, di esser mangiabile e grata, sino dal primo momento che si raccoglie, e di sviluppare consecutivamente nei diversi gradi della sua maturità delle qualità differenti, che le danno un pregio diverso. In Ottobre è di un verdastro giallognolo, coperta da un lato di un bel rosso di rosa, a polpa croccante, piena di sugo e di un sapore forte. Essa sviluppa in Novembre una fragranza che assomiglia un poco a quella dell'Ananasso, e la sua polpa prende un sapor più gentile. In seguito il color verdastro si volta in un bel giallo cereo, e si cuopre sovente di qualche macchia di ruggine pallida: il rosso diviene allora meno vivo, o si perde, e l'odore svanisce o resta appena sensibile: la polpa diventa morbida senza cessare di essere fina, e non perde del suo sapore che al ritorno della primavera.

A quest'epoca la Mela Carla si risente del movimento della natura, e sebbene si conservi mangiabile anche sino all'autunno successivo, diviene però raggrinzita, ed insipida.

È sicuro che la Mela Carla è la migliore di tutte le Mele. Io non ne conosco alcuna che l'eguagli in bellezza, in delicatezza di polpa, in finezza di sapore, ed in fragranza. Essa propriamente è fatta per mangiarsi cruda, ma non lascia di essere eccellente anche cotta, e nel Genovesato se ne fa grand'uso per gli ammalati, cuocendola lentamente sulla brace. Il più singolare però dei pregi di questa Mela si è quello di esser propria a farne dei gelati, che prendono il gusto dell'Ananasso al segno di fare illusione. Basta per ciò il disfarla e unir la sua pasta a un poco di buccia di Limone. Ho avuta l'occasione di farla conoscere a Parigi a molti dei più illustri Pomologi di quella città, e tutti hanno convenuto della sua preminenza sopra qualunque delle Mele conosciute.

Si è tentato di naturalizzare questa varietà in diversi paesi, ma non se ne conosce ancora bene il risultato. È stata mandata al Re di Spagna Carlo III. dal Conte Prasca di Finale, e vive nei Pomarj di Aranjuez. Io ne ho mandati dei saggi e degli innesti a Vienna a S. A. I. l'Arciduca Ranieri, e credo che si trovi a Schöembrun. Ne sono state spedite pure delle piante a Milano, a Napoli e a Parigi, ed hanno già cominciato a dare dei frutti. Si pretende però che in nessun luogo questa Mela venga così perfetta come nel paese, ove è indigena: ciò che è certo, si è, che in Finale solamente essa è coltivata in grande, e che da questo solo paese se ne fa un commercio, provvedendosi tutto il Genovesato, Nizza, Marsilia, Barcellona, Cadice.

Da alcuni anni essa vive in Toscana, e se ne possono vedere delle piante in Firenze presso il Sig. Giovanni Fabroni Direttore di quella Zecca, a Montefoscoli nelle belle coltivazioni dell'illustre Professore Vaccà, a Pisa nell'Orto Botanico, e nel Giardino della casa Lomellini in via della Faggiola.

Ama questa pianta un clima piuttosto dolce, ma non troppo marittimo, ed in Finale stesso non prospera bene se non che nell'interno delle vallate. I frutti che si raccolgono nel pendio opposto dell'Appennino verso il Piemonte, sembrano avere una polpa meno delicata e meno fragrante. Essi hanno la maturità più ritardata, siccome quelli che vengono in Napoli vi riescono, a quanto si dice, un frutto Autunnale.

Viene bene nei terreni umidi, egualmente che negli asciutti; ma nei primi i frutti acquistano un maggior volume, a scapito del gusto e della

fragranza, e nei secondi queste qualità non si sviluppano che in frutti più piccoli: un mezzo fra i due estremi si è quello che è preferibile.

La coltura, che si dà a questo Melo, è la medesima che si esige per i Meli delle altre razze. Si innesta sopra il salvatico in tutti i modi conosciuti: se il soggetto sottoposto all'innesto è di una certa forza, il domestico cresce prestissimo, e dà dei frutti sino dal secondo anno. Il maggior nemico di questo Melo è un Bruco, che corrode l'interno del fusto. Esso si scuopre facilmente dalla segatura di legno che esce dal foro che vi ha lasciato, e allora si uccide introducendo una verga in questo foro e spingendola sino al punto ove si trova l'insetto. Con questo mezzo la pianta è salvata.

---

*testo trascritto da Giacomo Nervi (Toirano, Savona)*



## MELA CARPENDOLA





## Melo Carpendolo

P. MALUS CARPENDOLO *fructu brumali spherico, in basim compresso; epicarpo e-viridi ferrugineo, in maturitate crispo; sarcocarpo carnosu, tenero, sacharato, gustu gratissimo. Vulgo, Mela Carpendola.*

*Capenduta. De Courpendu.* Carlo Stefano. Pomar. p. 53.

Itali *Calamila.* Idem.

Veneti *Calamania.* Id.

*Poma Capendue.* Ruellius.

*Canamele.* Porta, pag. 71.

*Court-pendu.* Olivier de Serres, p. 609.

*Curtipendula.* J. Bauhin. T. 1. p. 21.

*Curtipendula Gallorum.* C. B. P. 433.

*Pomi Calamani.* Gallo, Giornata 5. p. 108.

*Capendinum minus quod Curtio Capendum.* Jonst.

*Capendu.* Duham. n. 38. pl. 13

*Courpendu.* Link p. 13. n. 108. Lüeder, p. 30. 11. 31. Geofroy, Mat. Med. n. 1200.

Batty Langley. Pom. pl. 75. f. 1. Munckhausen. T. 3. p. 316. Manger, n. 76. p. 46.

*Pomi di Campania.* Gmelin.

*Curpauda grigia.* Quadri della R. Villa di Castello, Quad. 9. n. 16

*Curtipendolo.* Nome in uso in Italia scrivendo.

*Carpendù.* Nome volgare del Piemonte e del Genovesato.

Il MELO CARPENDOLO è uno dei Meli più apprezzati nella classe delle Mele a polpa carnosu. Forma un albero alto, ramoso, e rotondo, che si carica regolarmente di fiori, e gli allega facilmente.

Il frutto ha una grossezza media: è compresso alla base, e non è rilevato alla corona: ha una forma regolare semisferica, e pende da un picciuolo corto e sottile.

La buccia è verdastro-ruginea, qualche volta sfumata di rosso ma di rado, liscia quando si coglie, ma che si aggrinza nella maturità, senza cangiar di colore.

La polpa è carnosu, ma fina, tenera, delicata, e dolcissima: il suo punto di maturità è indicato dall'aggrinzamento della buccia, e in questo caso la sua polpa divien floscia, e cede al tatto senza ammaccarsi, ciò che è l'effetto d'una specie di elasticità che le è propria in questo stato, e che la rende delicatissima: il sugo è grazioso, aromatico, e senza vena di acido.

Pochi Meli godono la riputazione del Carpendolo.

Io non ardirei decidere se fosse coltivato da' Latini. Gli eruditi, che vogliono trovare nei Geoponici antichi tutto quel che si conosce da noi, lo hanno rapportato al *Melo Cestiano* di Plinio.

Non credo però che vi sia alcun dato plausibile per istabilire un tale rapporto.

Ciò che è sicuro si è che questo nome è conosciuto da molti secoli dai nostri Geoponici.

Il Ruellio è il primo che lo nomina, e Carlo Stefano dopo di lui ne dà una descrizione esattissima: non se ne trova cenno nel Porta, che ha scritto poco dopo, se pure non vi è designato sotto un nome diverso.

Si trova però menzionato costantemente da tutti i Botanici che sono venuti in appresso dal Ruellio ai Bauchini, e da tutti i Pomologi tanto Francesi, quanto Inglesi e Tedeschi, quantunque le loro descrizioni non combinino sempre fra di esse, come non combina quella di Duhamel coi caratteri della Carpendola dei nostri Pomarj.

Non è perciò che questo frutto non sia antichissimo anche in Italia, e forse tanto antico quanto in Oltramonti.

Basta leggere la descrizione che ne fa Carlo Stefano per riconoscere che ai suoi tempi esso era coltivato in Roma, ed in Bologna sotto il nome di *Mela Calamila*, e in Venezia sotto il nome di *Mela Calamanna*, ciò che farebbe congetturare che fosse la *Mela Cannamele* del Porta.

Ecco il passo di Carlo Stefano.

«Pomorum omnium quae apud nos reperiuntur, longe commendatissima sunt quae vulgo *Capenduta* vocantur; *de Courpendu*: fortassis *Curtipendia* sive *Curtipenda* appellanda, a pediculi e quo dependent brevitate, ut ipsi veluti arbori in haerere videantur, et e ramis sine pediculo prodire. Itali *Calamila* appellant quasi omnium optima praesertim circa Romam et Bononiam. Nam Veneti corrupte *Calamania* vocant. Saporis sunt admodum jucundi et odoris gratissimi, in tanta suavitate minime fugacia, magnitudine media, colore, cum maturuerunt, luteo». *Pomar*. p. 53.

Di fatto anche al presente i Veneziani la conoscono sotto il nome di *Calamanna*, nome che si trova pure nel Gallo, il quale la vanta come una delle Mele più delicate e di maggior durata.

Devo solo osservare che in alcuni paesi del Veneziano questo nome è dato alla nostra *Poppina*, e che in alcuni altri l'ho trovato applicato ancora alla *Renetta*.

I Toscani però conservano quello di *Carpendola*, o *Curtipendola*, e nei quadri della R. Villa di Castello, vi si ritrova al n. 16. sotto il nome di *Curpanda grigia*.

Che che ne sia però del *Carpendolo* dei nostri antichi Pomologi, è sempre certo che quello che conosciamo al presente sotto questo nome è uno dei Meli più apprezzati, e più comuni in tutta l'Italia settentrionale, e specialmente nel Piemonte, ove non è podere che non lo conti fra i frutti prediletti del suo Versiere, e dove si trova in profusione in tutti i Mercati.



È vero che non è così comune nell'Italia meridionale, cioè da Nizza sino a Napoli, perchè in questi paesi si coltivano a preferenza le Mele a polpa croccante, come sono le *Mele Carle*, le *Mele Lazzerole*, le *Mele Francesche*, e simili: ma è certo però che è conosciuto anche in questi paesi, nei quali, se vi si coltiva poco, vi è ciò non ostante in abbondanza, vendendosi in tutti i Mercati come un frutto proveniente dalle Valli Settentrionali dell'Appennino.

Il Gmelin dice di averlo trovato in Roma sotto il nome di *Pomo di Campania*.

Io l'ho trovato quasi da per tutto sotto quello di *Carpendolo*.

Gli Amatori cominciano a coltivarlo anche fra noi: io ne posseggo diverse piante che ho tratte dal Piemonte, le quali mi producono benissimo, e i loro frutti sono tanto buoni quanto quelli dell'Appennino.

Gli eruditi hanno voluto cercare l'etimologia del nome Carpendolo, ed hanno creduto trovarla nella dimensione del suo picciuolo, scegliendo fra le diverse modificazione che ha ricevute questo nome nei tanti paesi ove è in uso, quella di *Curti-pendolo* o *Court-pendu*.

Ma chi conosce come si formano i nomi presso del popolo si convincerà facilmente che questa è una congettura, che non ha fondamento, mentre il picciuolo della *Carpendola* non è certo più corto di quello della massima parte delle altre Mele.

La *Carpendola* è senza contrasto una delle migliori fra le Mele.

Io la riguardo come la prima dopo la *Renetta* nella classe delle Mele a polpa carnosa, siccome la *Carla* è la prima fra le Mele a polpa croccante.

È un frutto che dura tutto l'Inverno, e che è buono egualmente e per mangiarsi crudo, e per farne delle composte.

La sua coltura non differisce da quella degli altri Meli. È una varietà gentile che non si ottiene che coll'innesto, e questo si pratica sopra il Melo spontaneo o sopra il Cotogno: il primo è preferibile per avere degli alberi a gran prodotto, come il secondo lo è per le piante nane, e per quelle tenute a spalliera.

---

*testo trascritto da Anna Ferro (Borgosesia, Vercelli)*



## MELA DI ASTRACAN





## Il Melo di Astrakan o Melo a frutto trasparente

P. MALUS ASTRACANENSIS, *fructu mædio, rotundo, leviter turbinato; epicarpo albescente, lucido, diaphano; sarcocarpo albo, buthirroso, saccarato. Vulgo, Mela d'Astracan o Mela trasparente.*

Il MELO DI ASTRACAN è un acquisto recente che l'Italia ha fatto dalla Russia, e che si deve all'amore che i Principi dell'Augusta Casa d'Austria portano alle Scienze.

L'albero, che vive per innesto sopra un melo di seme, presenta una grandezza mediocre. Le foglie sono larghe, ruvide e di un verde sudicio. Il frutto è rotondo appiattito al picciuolo e leggermente rialzato alla corona: ha la buccia coperta in totalità di un bianco latteo che l'assomiglia quella delle *Mele nane* o *Meline di San Giovanni*, e ha la polpa bianca, croccante, gentile e di un gusto mediocre.

In Finale matura sul cadere del mese di Agosto, nè si conserva nella dispensa al di là del Settembre.

Tale è la *Mela di Astracan* che io possedo nella mia villa, e che debbo alla munificenza di S. A. I. il Principe Ranieri, Vice-Rè del Regno-Lombardo-Veneto, il quale nel 1821 me ne accordò una pianta innestata con marze prese in altra già adulta che si coltivava nel Reale Giardino di Monza. La pianta di Monza proveniva da un albero vivente nel Giardino Imp. di Schönbrun presso Vienna, e quello di Schönbrun era stato mandato di Russia a S. M. l'Imperator Francesco.

Quindi l'origine dell'individuo che descrivo, e che ho fatto disegnare per la Pomona offre la più sicura autenticità, e non lascia dubbio sulla sua identità colle mele di cui si parla nei viaggi in Russia, e che sono tanto vantate nel Nord.

Dopo tutto questo, come conciliare i caratteri dei frutti maturati fra noi con quelli che i viaggiatori attribuiscono alla Mela di Astracan? Essa è descritta come una mela vernina, a buccia diafana, e tale che lascia trasparire nel suo interno le granelle che contengono i semi, motivo per cui è designata più specialmente col nome di *Mela trasparente*. Sarebbe essa degenerata nel cangiar di clima? La fisiologia vegetale non può ammettere tali cangiamenti, nè la storia delle piante ne presenta ancora l'esempio.

I sostenitori dell'influenza del clima e del terreno sulla natura delle piante si servirebbero di questo fatto medesimo per impugnare il principio: ma nelle scienze positive i fatti che non si accordano colla teoria non sono fatti che dopo di essere stati sottoposti all'esame il più

rigoroso. I principj sono il risultato di un insieme di fatti costanti, generali, e riconosciuti dal consenso unanime degli uomini. Come mai potrebbero essere distrutti da un fatto particolare che posa sulla fede di pochi? Noi non abbiamo sin'ora che dei rapporti inesatti sulle proprietà di questa mela; e questi rapporti non ci vengono dai naturalisti ma dai viaggiatori. Niente di più facile che la bianchezza e il lucido della sua buccia sia stato espresso col nome di *trasparente* per un'iperbole. Si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di *Mela Ghiacciola*, e che nel Piemonte è detta *Mela dell'Olio*. Io l'ho sentita denominare ancora *Mela Diafana*. Tutti tre questi nomi sono improprij, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual'epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata *ghiacciola*: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprono, e l'hanno chiamata *dell'olio*: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata *diafana*.

Tutti hanno parlato metaforicamente; e se la nostra mela fosse portata in America i Naturalisti e i Pomologi di quell'emisfero o crederebbero alle metamorfosi vegetali e alle degenerazioni, o sospetterebbero un'esagerazione nel nome. È questo ciò che deve accadere fra noi relativamente alla *Mela di Astracan*.

La scuola di Vans-Mons potrà ammettere la sua degenerazione; ma le persone che studiano la Natura nei suoi andamenti, e che sono convinti dell'immutabilità delle sue leggi, si persuaderanno facilmente che la *diafaneità* della *Mela di Astracan* consiste nella lucentezza della sua buccia, o nell'immaginazione poetica di chi vi ha dato il nome.

La *Mela trasparente* è una varietà propria al territorio di Astracan: è di là che si manda a Mosca e a Pietroburgo, ove forma l'ornamento e la delizia delle mense di quelle due capitali.

Quanto alle mense italiane, io credo che la potranno accogliere anch'esse e farla figurare come una mela di grido; ma non credo che possa mai comparirvi con vantaggio in confronto delle *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, e di altre mele indigene che arricchiscono i nostri frutteti.

---

testo trascritto da Mimma Pallavicini (Donato, Biella)

## MELA LAZZEROLA







## Melo Lazzerolo

P. MALUS CRATEGIFORMIS, *fructu hiemali, orbiculato; epicarpo glabro, lucide-flavescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo tenero, delicato, succoso, grata aciditate donato. Vulgo, Mela Lazzerola.*

*Mela Lazzerola.* Quadri della R. V. di C. n. 50.

La MELA LAZZEROLA è una delle migliori fra le *Mele croccanti*.

L'albero non ha niente di singolare, ma è pieno e vigoroso, e i suoi fiori, che escono in abbondanza, allegano con facilità.

Il frutto è piccolo, orbicolare, compresso alla base, rilevato a pena alla corona, e di una forma regolare, e ben tornita.

La buccia, che è liscia e come diafana, è tinta di un canarino grazioso, e ravvivata da una macchia di rosso acceso, che si dirada nel distendersi, e che le dà un brillante particolare.

La polpa è bianca e di un tessuto *frangente*, ma leggiera, delicata e finissima: essa si scioglie in un sugo abbondante, che è rilevato da un'acidulo gentile, ma che non ha abbastanza di zuccherino per mascherare il *verde* del suo sapore.

Malgrado però questo difetto la *Mela Lazzerola* è ancora una delle migliori della classe delle mele a polpa *ghiacciola*, e si può considerare come la prima dopo la *Carla*.

Difatto ha molte proprietà comuni con questa: non annebbia mai, dura tutto l'inverno e si conserva liscia e colorita: è innocua per la sua leggerezza sì cruda che cotta, e finalmente è mangiabile quasi appena colta avendo sino d'allora un certo grado di maturità, che guadagna bensì qualche cosa in progresso, ma che è però sufficiente a dare alla sua polpa la morbidezza ed il gusto dei frutti maturi, ed alla sua buccia il brillante delle mele più belle.

Tutte queste qualità la rendono pregevole per i pomologi di qualunque paese: e pure essa non è conosciuta che nella Toscana. Io non l'ho trovata in alcuno dei paesi che ho visitati da Genova a Venezia, e da Milano a Roma; nè mi è mai avvenuto di vederla nè in Francia nè in Germania.

Pare che la Toscana sia la sua patria, e che la posseda ancora esclusivamente: in quel bel paese essa è di un'abbondanza grandissima, e non vi è mercato ove non si trovi in quantità durante tutto l'inverno: i paesi però che la forniscono di preferenza sono i luoghi montuosi, e specialmente le belle colline del Val-d'Arno.

Il suo nome sembra derivato dal suo colorito che somiglia un poco a quello della Lazzerola, e forse ancora dalla sua picciolezza che le dà un'altra analogia col detto frutto.

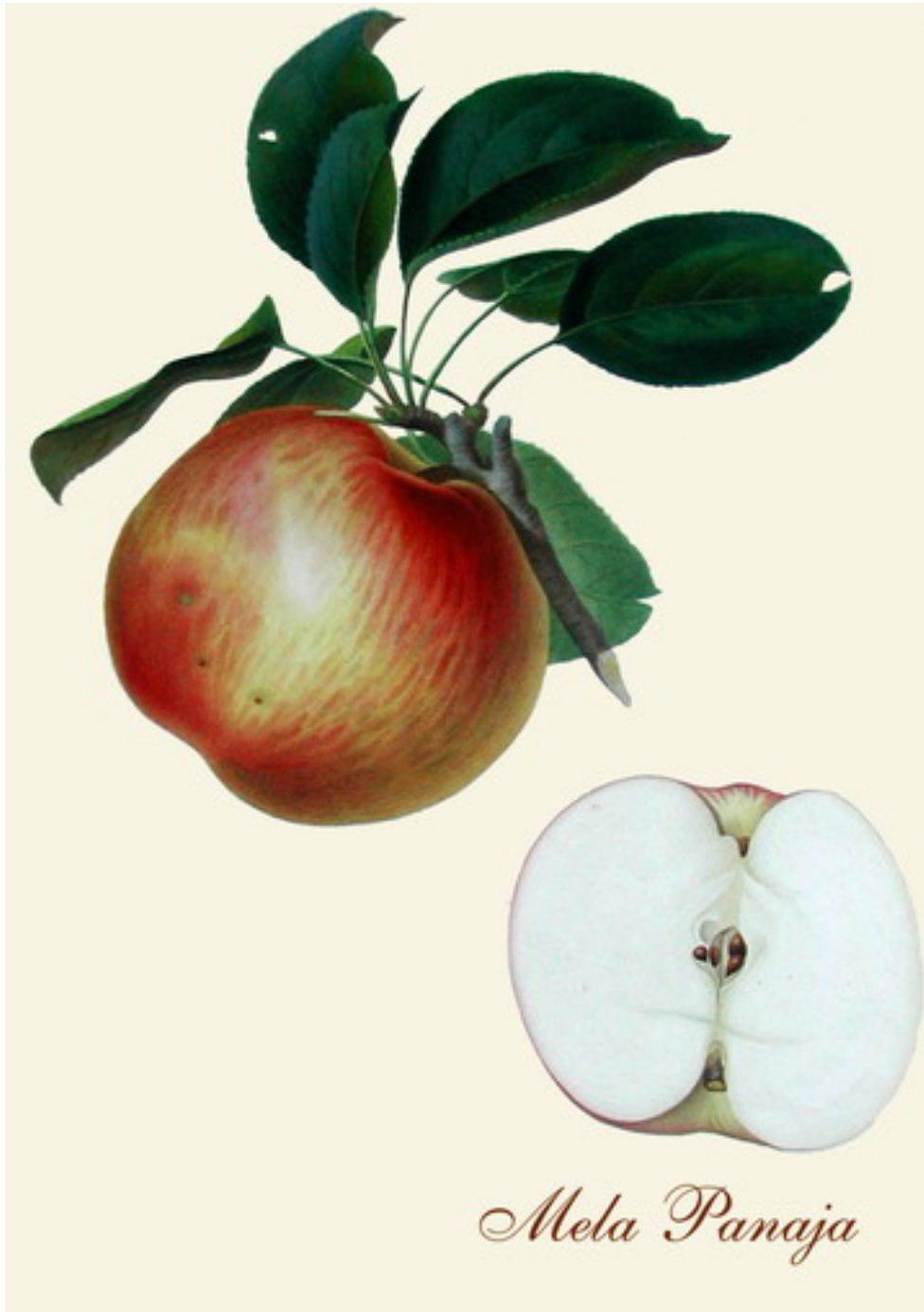
Il Melo Lazzerolo si moltiplica con l'innesto, e il soggetto in cui meglio riesce è il melo spontaneo.

Nel resto la coltura che esige non ha niente di particolare, e basta che sia situato in un terreno mediocre, ed in un'esposizione soleggiata per prosperare e caricarsi di frutti

---

*testo trascritto da Roberto Panizza (Genova)*

## MELA PANAJA





## Mela Panaia o Mela flagellata

P. MALUS PANAIIA *fructu maximo, hyemali, orbiculato; epicarpo flavo, rubeis flammulis striato; sarcocarpo albescente, tenero, grate acido. Vulgo, Mela Panaia o Mela Flagellata.*

La MELA PANAIIA forma una delle infinite classi di Mele di second'ordine, di cui è piena l'Italia, e che non figurano nei giardini dei dilettanti perchè troppo comuni.

Essa comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto.

La più conosciuta è quella che abbiamo fatta figurare nella tavola annessa a questa descrizione, e che distingueremo col nome di *Panaia Massima*.

La sua pianta è vigorosa e a rami grossi. La fioritura è abbondante, e di alleggione assai facile.

Il frutto è grosso, tondeggiate, un poco compresso alle due estremità, coperto di una buccia giallognola, screziata più o meno di rosso sanguigno in liste confuse e irregolari, e contenente una polpa croccante, mediocrementemente fina, un poco acidola e di un sapore assai grato.

Si raccoglie in Ottobre e dura tutto l'inverno, ma figura poco nelle tavole di lusso, perchè non può stare al confronto delle Mele *Carle*, delle *Renette*, delle *Carpendole*, delle *Lazzerole*, e di molte altre varietà di minor pregio.

Si può dire lo stesso della *Panaia* a frutto piccolo, che è così comune in Napoli, ove è conosciuta sotto il nome di *Mela di Norcia*. Essa è migliore della grossa, e può meritare di entrare in una buona collezione, ma non sarà mai un frutto fino.

Ha la grossezza della *Renetta*, ed è meno turbinata. La sua buccia è strisciata come nella *Panaia massima* di grosse macchie di rosso sopra un fondo giallo-verdastro, sicchè ha l'apparenza di essere di fondo rosso listato di verdognolo.

La polpa è tenerissima; ma non si può dire nè butirrosa, nè croccante. Essa somiglia a quella delle *Calville*. Il suo sugo è acidulo, ma gustoso.

Le piazze di Napoli sono piene di queste Mele dal Novembre al Febbrajo, e si trovano in tutte le tavole. Si può dire che sono le più apprezzate dopo le *Limoncelle*, non conoscendosi le *Renette* che dai Dilettanti e dai Pomologi, e da nessuno o da pochissimi le *Carle* e le *Carpendole*.

Le *Mele di Norcia* conservano la loro reputazione anche in Roma dove sono abbondantissime e dove ricevono il nome di *Mele Gaetane*.

In questa Città esse primeggiano meno, perchè vi è un maggior numero di Mele che vi sono superiori per ogni riguardo.

La coltura di queste mele non esige alcuna cura particolare. Esse si innestano sopra il Melo spontaneo, e si puliscono di tempo in tempo quando hanno del secco. Il resto è abbandonato alla natura.

---

*testo trascritto da Sergio Rossi (Montoggio, Genova)*

## MELA PUPINA



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Secondo - Pagina 32 di 312



## Melo Pupino

P. MALUS APPENNINENSIS, *fructu medio, hiemali; epicarpo flavescence, maculaque rubea aliquando velato; sarcocarpo carnosu, gustu saccharato. Vulgo, Mela Pupina.*

*Mela Poppina*, Quadri della Real Villa di Castello, N. 14.

LA MELA PUPINA tiene in Italia uno dei primi posti fra le Mele carnose; e certamente, dopo le diverse varietà della *Renetta* e dopo la *Carpandola* e la *Borda*, essa è una di quelle che meritano la preferenza presso i Pomologi. La sua forma varia fra il rotondo e il turbinato, ossia fra quella della *Carpandola* e quella della *Renetta*. Ve ne sono delle tonde, delle turbinate, e delle medie. Tutte però sono più picciole delle *Carpandole* e delle *Renette*, e più grosse delle *Borde*.

La buccia, in principio verdastra, si svolge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po' di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo. La polpa è carnosu, e non ha mai la delicatezza della *Renetta*, nè il soffice grazioso della *Carpandola*, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata. La durata è la qualità che la distingue: comincia ad essere mangiabile in Dicembre, e va maturando continuamente dal Gennajo all'Aprile: ne ho avute delle buone anche in Maggio.

È raro che ammezzi, e non marcisce mai se non quando è offesa. Per lo più si mangia cruda, ma è buona anche cotta, e fornisce delle eccellenti composte.

Gl'Inglesi fanno molto caso delle Pupine, e ne hanno molte varietà: la Pomona Londinese ne descrive sei, cioè la *Kerry Pippin*, la *Yellow Ingestrie Pippin*, la *Wormsley Pippin*, la *Huges's new Golden Pippin*, la *Court of wick Pippin*, e la *Robinson's Pippin*.

Io non saprei quale di queste corrisponda più precisamente alla *Pupina Italiana*, ma osservo che avendo fatto gustare alcune delle mie a dei Viaggiatori Inglesi, vi hanno riconosciuti i caratteri delle migliori *Pippin* dell'Inghilterra.

Il clima delle Pupine è la montagna: io ne ho nella mia villa, ma non vi riescono bene; vengono invece a meraviglia nelle valli settentrionali dell'Appennino, e specialmente nei *Monti-Liguri*.

Le ho vedute nel *Pistoiese* e nei paesi dello *Stato Veneto*, ove ricevono i nomi di *Mele Appie*, di *Morosine* ed altri, ma incostantemente e promiscuamente con altre varietà. In Toscana è chiamata Pupina e Poppina. S'innesta sul *Melo spontaneo* come le altre, e forma un albero mediocre che dura moltissimo.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

È una varietà da curarsi in tutti i paesi di clima freddo, e specialmente sull'Appennino.

---

*testo trascritto da Sergio Rossi (Montoggio, Genova)*

## **MELA RENETTA BIANCA**





## Melo Renetto Bianco

P. MALUS RENETTO *fructu hyemali, medio, turbinato, cortice flavesciente, maculisque ocraceis punctato, pulpa subflava, butyrosa, delicatissima, succo grate-acido suavissimo. Vulgo, Mela Renetta.*

*Malus Fructu magno, acide-dulci, serotino. Reinette Franche. Duhamel, Arb. Fruct. n. 32.*

### **Mela Regina. Quadri di Castello n. 12.**

LA RENETTA è la regina delle Mele carnose, siccome la *Carla* lo è delle Mele croccanti. Sono due frutti squisiti, e i soli, nel genere delle Mele, che possano gareggiare colle pere d'inverno, e far di sè bella mostra sulle tavole di lusso, e presso le persone di ottimo gusto.

L'albero della Renetta è grande, ramoso e fronzuto. Il frutto è turbinato, e di una grossezza mediocre. La sua buccia al principio è verdastra e sparsa di un poco di ruggine. Si schiarisce nel maturare e diventa giallognola: è ruvida e punteggiata in tutta la sua superficie di una quantità di stellette irregolari bruno-rossicce che la caratterizzano.

La polpa è carnosa e acida quando è acerba, ma se giunge alla maturità diventa fina, gentile, butirrosa e saporita, e non conserva del suo acido che quanto le è necessario per darvi un piccante.

La sua maturità botanica si può fissare al finir di Settembre, e allora deesi cogliere, e serbare in dispensa. Ivi essa dura per molti mesi senza cangiare, e non comincia ad acquistare la maturità pomologica che in Gennaio.

È allora che si principia a trovarne qualcheduna nella sua perfezione. Le altre vanno maturando a poco a poco gradatamente, e durano sino alla primavera avanzata, e anche sino alla state.

Quelle che maturano nell'inverno sono lisce al di fuori, e la loro polpa è morbida, butirrosa e gentile, ma consistente. Quelle che maturano nella primavera avvizziscono, e la polpa, che infloresce, diviene alquanto più zuccherina, e ciò in compenso dell'acido che sparisce quasi del tutto. Le poche, che pervengono fino all'estate, perdono quasi affatto il sapore, e restano pastose e senza piccante.

Nel primo e nel secondo caso esse sono sempre preziose; e non vi è Mela, tranne la *Carla*, che le pareggi.

Il Renetto si moltiplica coll'innesto. Quantunque in origine egli provenga da un seme come gli altri frutti, pure, per averlo identico, bisogna propagarlo col suddetto mezzo.

La vera è la *Renetta bianca*, o, per esprimersi con più esattezza, la *Renetta gialla*.

I Pomologi danno il nome di *Renetta* a molte razze che la somigliano per la natura della polpa e per il gusto, ma che ne diversificano molto nelle forme e nel colore. così si conta in questa classe la *Renetta grigia*, la *Renetta d'Inghilterra*, la *Renetta del Canada*, e diverse altre. Nessuna però può stare al confronto della *Renetta vera*, che i Francesi distinguono col nome di *Reinette Franche*. Essa conserva il primato fra le sue congeneri, e perciò sopra tutte le *Mele carnose*, e lo avrebbe anche sulle croccanti se non esistesse la *Mela Carla*.

I Russi e gli Svedesi vantano una razza di Mele che pretendono sorpassi in bontà qualunque altra, e la quale si conosce sotto i nomi di *Mela d'Astrachan*, o di *Mela trasparente*. «Si pretende originaria della China. È un poco più picciola della *Renetta* e non è così turbinata. Si fonde in bocca come la crema, e si riempie tanto di sugo che si rompe quando la colgono in tempo: guardandola al sole traspare fino al punto da poterne numerare i semi». Così è dipinta nei giornali di viaggi, e così l'ho sentita descrivere da molti Signori Russi e Svedesi, che ho conosciuti.

Il Conte di Possen Ciambellano di S. M. il Re di Svezia, con cui ne ho tenuto spesso discorso in Pisa, la preferiva alla *Renetta*, ma non conosceva la *Carla*. Se la *Mela* dei Russi è la stessa che la *Mela trasparente* che si coltiva nel giardino di Monza, come si pretende, bisogna dire, o che ha degenerato passando in Italia, o che le descrizioni dei viaggiatori sono esagerate. Fra noi è un frutto gentile, di pasta delicata e singolare per una certa diafanità, ma ha poco sapore, e non regge nell'insieme al confronto delle nostre *Capispecie*.

La *Renetta* è la *Mela* dei paesi mediterranei, e non si coltiva in abbondanza che nei climi un poco freddi. In Francia è riguardata come la prima fra le *Mele*. Pare che sia originaria di quel paese. Ora è introdotta in tutta l'Europa, e gode ovunque il primato che merita.

Non vi è pomologo che non la descriva, nè giardino in cui non si trovi, e sempre conserva lo stesso nome.

Il Piemonte è in Italia il paese delle *Renette*. Vi vengono belle, grosse, squisite quanto a Parigi. Non vi è verziere che non le conti fra le piante che lo compongono, nè vi è cascina che non abbia il suo verziere. Primeggiano in tutte le tavole; e al loro confronto non si curano più nè le *Pupine*, nè le *Carpendole*, nè le *Calville*.

Il Milanese potrebbe esserne più ricco di quello che mi è sembrato. Il suo clima e le sue località vi si prestano quanto quelle del Piemonte.

Lo stato Veneto non conosce la vera *Renetta*. È ciò nonostante un paese ricco in *Mele*, e in *Mele* scelte. I Veneziani vantano le loro mele *Calamelle*, le *Morosine*, e molte altre. Le prime corrispondono alle *Carpendole*, e le

seconde somigliano un poco alle *Renette*, ma non sono le vere, e non le eguagliano nè in delicatezza nè in sapore.

La Lombardia è il paese delle Mele, e nella Lombardia lo è sopra il Modenese. Il Conte Rè me ne mandò in Firenze, quando io cominciava a lavorare alla Pomona, trentadue varietà ben dipinte, e la *Renetta* era in quel numero; ma mi confessò che era rara in quei paesi, e di fatto io non ve l'ho trovata che nei giardini dei dilettranti.

È rara anche in Romagna e nelle Mache. Vi è coltivata dai Pomologi, ma non si trova in commercio.

In Toscana si coltiva da molto tempo. Si trova dipinta nei quadri della Real Villa di Castello sotto il nome di *Mela Regina*, e si trova nelle colline, negli orti, e nei mercati sotto la denominazione di *Renetta*. I Pisani la chiamano *Renetta Francesca*.

Anche a Roma si coltiva la vera *Renetta*, e l'ho veduta più volte in piazza Navona e sugli altri mercati. Essa è ricercata dalle persone di buon gusto, e primeggia sulle scelte tavole, ove ordinariamente è preferita alla *Carpandola*, ed alla *Gaetana*.

Non mi è riuscito di trovarla in Napoli, neppure alla tavola del Re, che ho veduta imbandita in Novembre e in Dicembre. Le Mele di quel paese sono quasi tutte della classe delle Croccanti.

Il Genovesato non la conta nemmeno fra le Mele del suo territorio. I dilettranti la coltivano nei giardini, ma non è comune, nè pare voglia tal divenire. La passione che regna in questo paese per le *Mele Carle*, e i vantaggi di cui queste godono sopra ogni altra, fanno sì che venga trascurata anche la *Renetta*. I Pomologi però sono giusti, e la vogliono nei loro giardini. Quanto è irragionevole il riunire in una collezione la folla dei frutti mediocri, lo è tanto più il limitarsi ai pochi che primeggiano, ed escluderne dei secondarj, che hanno sempre qualche proprietà che loro è particolare.

La *Carla* e la *Renetta* hanno ciascuna dei pregi proprj, che le rendono ambidue preziose. La prima è mangiabile dal momento in cui è colta sino alla primavera, e in tutta questa stagione è sempre squisita, ora pel croccante della sua polpa, ora pel suo butirroso, ora per l'aroma che profuma il palato, ora pel sapore che lo delizia, senza che sia facile a determinare in qual punto sia da preferirsi. La *Renetta* invece non sviluppa le sue qualità che quando tocca il punto della maturità, e prima di questo punto non è neppure mangiabile. Bisogna serbarla nella dispensa per mesi, vederne marcire di molte prima di poterla servire in tavola, e quando comincia a maturare conviene osservare ogni giorno con cura i progressi della sua maturazione, e non mangiarla che quando giunge a quel punto. Ma la *Carla* perde con finir dell'inverno le proprietà

che la rendono così preziosa e diventa insipida, mentre invece la *Renetta* le sviluppa appunto nel Febbraio e nel Marzo, e le conserva sino alla state avanzata. Essa riempie quell'intervallo di vuoto che divide i frutti vernini dai frutti estivi, ed è quasi la sola che provveda le tavole di frutti freschi dal Febbraio al Maggio. Questa qualità basterebbe sola per darle il diritto di entrare come necessaria in una collezione.

---

*testo trascritto da Sergio Rossi (Montoggio, Genova)*



## PERA ALLORA





## Pero Allora

P. PYRUS LAURINA, *fructu brumali pyriformi, epicarpo pallide lutescente, sarcocarpo albescente carne firma saccharata. Vulgo Pera Allora.*

LA PERA ALLORA è un frutto di moltissimo pregio.

La Pianta non viene grossissima, ma è sommamente feconda.

Il Frutto ha una grossezza mezzana; è oblungo, ovato sulla corona, poi grosso e rilevato, indi degradante in un collo che finisce con il peduncolo.

La buccia è ruvida, eguale, coperta interamente di un verde che volge al giallognolo, e che nella maturità lo diviene quasi del tutto, ma sempre con una tinta pallida.

La polpa non è nè *liquescente* nè *butirroza*, e non si può dire *croccante*: ha una grana fina e prende un certo grado di morbidezza che la rende delicata, sebbene sia sempre carnosà. Il suo sugo, poichè non ne manca, è dolcissimo e senza vena di acido.

Questo Frutto non annebbia mai: esso allega sempre, e si perfeziona in tutti i tempi qualunque sieno le vicende delle stagioni: si stacca in ottobre, comincia a maturarsi in novembre, e dura l'inverno senza avvizzire, nè guastarsi, a menochè non sia mal maneggiato: esso è un frutto eccellente per mangiarsi fresco, e pochi l'eguagliano cotto nel forno, o messo in composta.

La Pera Allora è una delle varietà più abbondanti della Toscana, e si vede nell'inverno in tutti i mercati, assieme alle *Pere Spine*, e alle *Virgolate*.

Essa è rara nel Genovesato, ma si trova presso gli amatori: non mi è riescito di vederla nè in Piemonte nè in Lombardia: ne ho solo trovata una pianta nel giardino del Sig. Pavesi in Piacenza.

Il suo nome non si legge in veruna delle Pomone oltramontane, nè ho potuto riconoscerla nelle descrizioni e nelle figure delle numerose varietà, che si trovano nei due Duhamel, in Knoop, e nelle Pomone Inglesi.

L'ho ricercata inutilmente in Parigi ed in Vienna, ove difficilmente mi sarebbe sfuggita se vi si fosse trovata, avendo avuto l'occasione ed il comodo di esaminare le collezioni le più ricche di questi due paesi.

La sua cultura non differisce da quella degli altri Peri vernini. Si innesta sul Pero spontaneo, e dura lunghissimo tempo.

È bene osservare che la figura, che abbiamo data di questa Pera, è stata disegnata sopra un individuo scelto, che si distingueva dagli ordinarj per la sua grossezza; e che perciò, coloro che hanno l'occhio

avvezzo alle Pere Allore del commercio, potrebbero trovarvi un poco di differenza. Difatto, in generale esse sono un poco più picciole, e forse un tantino meno rilevate verso la corona. È certo però che le meglio avvenute hanno precisamente la forma di quella che si è figurata, e che perciò essa presenta la specie nello stato del suo più perfetto sviluppo.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*

## **PERA ANGELICA**



*Pera Angelica*



## Pero Angelico

P. PYRUS ANGELICA, *fructu autumnali, mædio, oblongo; epicarpo flavescente, maculisque rubentibus puntato; sarcocarpo tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Angelica.*

*Pyra Angela. Aldrov. Dendr. pag. 388.*

*Pera Angelica. Quadri di frutti della Real Villa di Castello. N. 10.*

IL PERO ANGELICO è una delle varietà più preziose del suolo Italiano.

I suoi rami si elevano dritti, e gli danno una forma piramidale.

La sua foglia, picciola e liscia, ha la forma di un cuore rovesciato, di cui la punta serve di base, e nella cui parte superiore s'impianta il picciuolo.

Il fiore è formato di petali larghi e bianchi, e allega facilmente, quando non è abbruciato dalle nebbie.

Il frutto è oblongo, tondeggiante sulla corona, poi rilevato irregolarmente, e degradate in seguito in un collo, che gli dà la vera forma della pera.

La sua buccia è giallognola nella maturità, ma sfumata di un rosso vinoso, che nel lato del Sole si spiega in tante macchiette rotonde punteggiate di grigio, che risaltano singolarmente, e che la distinguono da tutte le altre pere conosciute.

La polpa è bianca, gentile, butirrosa insieme e croccante, e piena d'un sugo abbondante e saporito, che la rende graziosa, e la fa gareggiare colle pere più squisite.

La *Pera Angelica* comincia a maturare sul finir di Settembre, continua tutto l'Ottobre, e qualche volta giunge ancora alla metà di Novembre. Ne ho mangiate a Milano anche in Dicembre, ma ciò è raro, e forse fu dovuto alle circostanze di qualche località particolare del Veronese, da dove provenivano.

Le sue belle forme e il suo colorito, graziosamente rilevato dalla punteggiatura singolare, che lo distingue, la mettono nel primo rango fra le Pere. Ma ciò che la rende più preziosa è la sua bontà: non conosco altre pere che vi possano stare al confronto fuor che la *Butirra bianca* e la *Passatutti*: esse sono le sole che la superino in sapore e in delicatezza, ma l'eguagliano appena in abbondanza di sugo e in durata.

L'*Angelica* succede alle Pere *Spadone*; è contemporanea per un certo tempo delle *Butirre bianche Autunnali*, delle *Butirre grigie* e delle Pere *Pistacchine*, e precede le *Spine*, le *Luise*, le *Bergamotte*, le *Passatutti*, le *Spadone d'Inverno* o *S. Germane*, e le *Virgolose*.

La sua grossezza ordinaria è quella dell'individuo, che si è figurato, ma ne ho vedute delle molto più grosse nel Modenese, in Bologna, e nelle Marche. Alcuni pretendevano che esse costituissero una varietà particolare. Io però ho trovato in tutte le medesime forme, la medesima pasta, e lo stesso gusto, ciò che mi fa credere che questa grossezza sia piuttosto l'effetto del clima e del terreno, che una differenza di varietà.

Pochi Peri sono così fertili come l'*Angelico*: esso di fatto provvede per più mesi le piazze dei paesi ove è coltivato, e somministra una quantità immensa di frutti anche al commercio. Pare però che nei luoghi marittimi ei sia soggetto alle nebbie. Nel mio Pometo il suo fiore non allega sempre felicemente, e i suoi frutti sono qualche volta annebbiati.

L'Italia è ricchissima di queste Pere: le ho trovate in abbondanza nella piazza di Roma, ove vi sono portate dalla Sabina, e dall'Umbria: esse continuano a vedersi in tutta l'alta Toscana, e cuoprono per molti mesi in Autunno il mercato di Firenze.

Chi crederebbe che esse siano sconosciute nel Pisano, nel Lucchese e nel Pesciatino, paesi così vicini ai sopraccennati, e così fertili in ogni specie di frutti?

Eppure non ve l'ho mai vedute, quantunque abbia passati due Autunni in quei contorni, ove mi sono occupato quasi esclusivamente a ricercarne, e studiarne i prodotti.

Il Genovesato non le conosceva nemmeno pochi anni sono: esse vi si coltivano ora, ma solo da alcuni amatori, e vi sono un frutto di nuovo acquisto.

Usciti dal Genovesato, non si trovano più pere *Angeliche* sino ai confini dello Stato Veneto. Sono conosciute nel Piemonte, nel Monferrato, nelle ricche colline dell'Oltrepò, e persino nel Siccomario, che è il Pomaro del Milanese. Quelle, che si vedono nella piazza di Milano, vi sono portate dal Veronese, e se qualche amatore le coltiva nella bella Brianza, o nei paesi deliziosi, che circondano i due laghi, ciò non è che da poco tempo.

Il Bresciano è il primo paese ove la Pera Angelica ricomparisca sul mercato: essa diventa abbondantissima nel Veronese, nel Vicentino, nel territorio di Treviso, e nel Padovano, ma vi perde il suo nome, e lo cangia in quello di *Pero Fico*.

Egli è perciò sotto tale denominazione che si conosce dai fruttaioli di Milano, e da quelli di Venezia, ove però è alternato con quello di *Angelica*.

Dal Padovano questa varietà si estende nel Pollesine e nel Ferrarese, ma in nessun luogo è tanto comune quanto nel Piacentino, ove riprende



il nome di *Angelica*, e nel Modenese, ove cangia in quello di *Pero Cedro*.

In tutti questi paesi vi è di un'abbondanza straordinaria, e vi prospera tanto, che vi prende sovente una grossezza doppia della comune.

Tale egualmente si vede nel Bolognese, nella Romagna, e nelle Marche, ma non più sotto il nome di *Pero Cedro*: riprende dappertutto il nome di *Pera Angelica*, meno nel Faentino, ove lo cangia in quello di *Pera Limona*.

La coltura del *Pero Angelico* è antichissima in Italia. L'*Aldrovandi* nella sua *Dendrologia* lo annovera fra i peri del Bolognese; e sebbene scrivendo in latino, si serva del nome di *Pyra Angela*, pure non vi resta luogo a dubitare della sua identità colla nostra *Angelica*, perchè la figura, che ne ha data, vi risponde perfettamente.

Forse che l'*Angela* dell'*Aldrovandi* era la *Citria* del *Celidonio*, e la *Limonia* del *Tanara*. Abbiamo veduto che questi nomi sono dati anche attualmente a questa pera, il primo nel Modenese, e il secondo nel Faentino.

Io non trovo il nome di *Angelica* nelle giornate del Gallo, ma lo trovo nei manoscritti del Micheli, e nei quadri di frutti della R. villa di Castello, ove essa è figurata al N. 10. e dove si riconosce per l'*Angelica* de' nostri tempi.

Non è così facile a decidere se essa sia conosciuta dagli Oltramontani. Il suo nome si trova in tutte le Pomone: ma non è certo che le descrizioni, e le figure, che lo accompagnano, non corrispondono sempre alle qualità, che distinguono la *Pera Angelica*, che si coltiva in Italia.

Il primo scrittore in cui si incontri il nome di *Pera Angelica* è il *Bauchino*, copiato poi e citato dal *Tournefort*: ma le sue descrizioni non combinano colle qualità dell'*Angelica* Italiana. Essa non può caratterizzarsi *fructu parvo coloris obturioris*, come l'*Angelica parva* N. 46. di *Bauchino*, nè *fructu flavo aromatico subausteno*, come l'*Angelica magna* N. 49. di questo autore.

Io mi trovo nello stesso imbarazzo per rapportarla alle *Pere Angeliche* di *Duhamel*: quanto a quella, che questo Pomologo distingue coll'epiteto di *Bordeau*, non vi è bisogno di analizzarne la descrizione per riconoscerla come un frutto diverso: la figura che l'accompagna ne testimonia la differenza. Quanto poi all'*Angelique de Rome*, che non è figurata, non si può rapportare alla nostra, poichè è descritta come una *Pera vernina*, che matura in Dicembre, Gennaio e Febbrajo.

Nè per determinare le mie idee su di ciò io mi sono limitato al solo esame delle Pomone nel silenzio del gabinetto: io ho cercato a rischiarar questo dubbio, nel lungo soggiorno che ho fatto in Francia, coll'esame materiale de' frutti di quei mercati, e di quelli degli amatori: ma non mi è mai stata presentata una Pera, che rispondesse all'*Angelica Italiana*. Lo stesso mi è accaduto in Vienna, ove non ho trovato che la varietà di Duhamel.

Esse sono le sole che s'incontrino nelle Pomone Inglesi. Io le trovo descritte in Milleredin Forsitk. In questi autori non solo esse conservano il nome Francese, ma vi sono dichiarate come Pere vernine e mangiabili in Febbrajo ed in Marzo. La Pomona Herfordiensis, la Britannica, e la Londinensis non ne hanno neppure il nome.

Tali pure sono le *Angeliche* della Pomona Austriaca. Essa ne figura una alla tavola 157, e copia il nome, e la descrizione del Pomologo Francese. È quella la sola, ch'io abbia potuto trovare a Vienna nei Pomarj di Schoenbrun, e presso gli altri pomologi.

Si osserverà facilmente la stessa cosa nella Pomona Franconica di Mayer. Questo autore descrive una Pera *Angelica*, e la pone fra le Pere croccanti nella quarta famiglia; ma la figura e la descrive in modo, che si riconosce anche essa per l'*Angelique de Bordeaux* dei Francesi.

Quella di Knoop presenta più di analogia di qualunque altra coll'*Angelica Italiana*. È vero che quest'Autore non la riguarda come un frutto di pregio, cosa che non combinerebbe; ma ciò può derivare da difetto di clima, perchè quello del Belgio non si presta, siccome lo confessa l'Autore, alla sua perfezione.

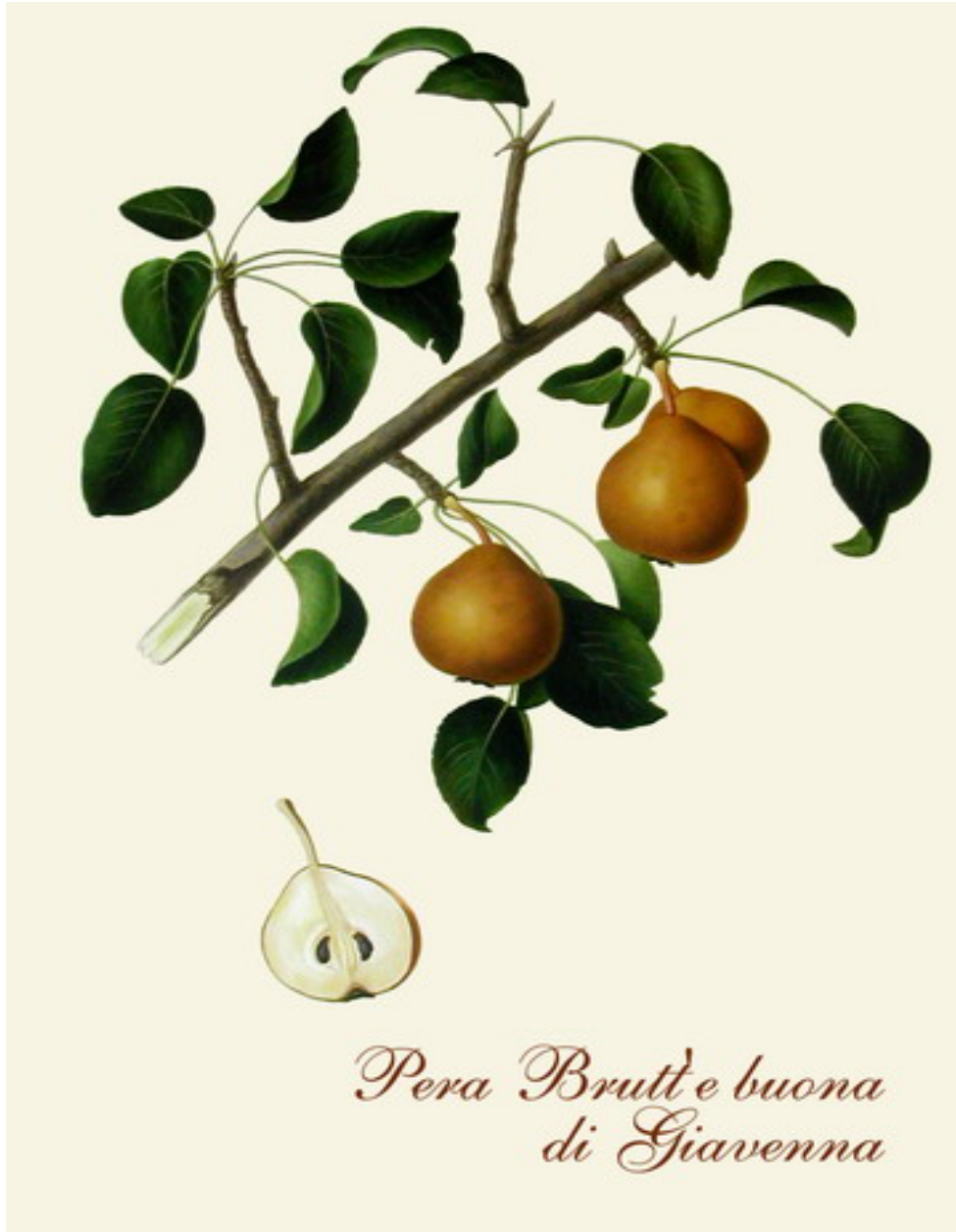
La sola fra le pere delle Pomone Oltramontane, che trovi corrispondere all'*Angelica Italiana*, è la *Die Sorellen Birn* di Sicler. Essa si riconosce specialmente nelle due figure che si trovano alla tavola 15. N. 119. le quali presentano le medesime forme e le punteggiature rosso-brune, che formano uno dei caratteri più distintivi dell'*Angelica Italiana*.

Da tutto questo mi pare di poter conchiudere che la nostra *Angelica* può essere conosciuta da qualche Pomologo al di là delle Alpi, specialmente dopo che il Sig. Martin Bourdin si è dato a raccogliere nelle sue pepiniere alcuni frutti Italiani; ma che però essa forma una varietà diversa dalle *Angeliche* di Duhamel, e che per conseguenza noi possiamo arricchirci reciprocamente, facendone il cambio.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbaisaglia, Macerata)*

## **PERA BRUTT' e BUONA di GIAVENNA**





## Pero Bruttoebuono di Giavenne

P. PYRUS SYCOPHANTA, *fructu parvo, estivo, rotundo; epicarpo scabro, luride virente; sarcocarpo albo, succoso, in ore liquescente. Vulgo, Bruttaebuona di Giavenne.*

LA BRUTTAEBUONA DI GIAVENNE è una di quelle varietà di Pere, che, nascondendo sotto un esteriore rozzo e di cattiva apparenza una polpa gentile e ricca di sugo, hanno ricevuto per questo i nomi diversi, ma sinonimi, di *Bruttaebuona*, (*Brutebonnes. Rosier.*) di *Inganna Villani*, (*Trompe-chasseurs*) di *Sozzobona*, (*Tanara ed Aldrov. in Dendrol.*) e di *Bugiarda*.

Tutte certamente sono o debbono essere frutta di pregio, e tutte debbono avere i due caratteri annunziati dal nome, cioè a dire un esteriore svantaggioso, e un interiore eccellente.

Non tutte però hanno, nè possono avere le stesse forme e la stessa bontà. La natura che è variata all'infinito in tutte le sue cose, varia pure all'infinito le proprietà che caratterizzano un frutto buono, e il palato e lo stomaco amano a godere colle diverse razze dei frutti una continua differenza di gusto, e un nutrimento sempre salubre, ma più o meno omogeneo.

Quindi le Bruttebuone debbono tutte avere un posto in una collezione, sebbene tutte diverse e di un diverso grado di delicatezza e gusto.

Certamente la Capo-razza in questa classe sarà sempre la Pera, che i Romani e i Genovesi distinguono col nome di *Bruttaebuona*, e che i Toscani chiamano con quel di *Bugiarda*.

Ma la *Bruttaebuona di Giavenna* può presentarsi dopo di quella come una Pera eccellente.

La pianta non viene grandissima, ma è feconda. Il frutto è picciolo e tondeggiante, compreso appena un tantino alla corona e leggermente appuntato ove s'impianta il picciuolo. La buccia è rozza e coperta di un ruggineo verdastro che si annunzia sfavorevolmente. La polpa è bianca, di un gusto non molto vivo, ma sugosa e liquescente che rinfresca la bocca, e piace al palato.

Matura sul finir della state, e non dura molto, ammezzando assai facilmente, ma è salubre, e se ne può mangiare anche con intemperanza senza pericolo.

I contorni di Torino abbondano di queste Pere. Le migliori vengono da Giavenne, villaggio non molto lontano situato ai piedi dell'alpe. Non credo che sia ancora conosciuta nel resto dell'Italia. Comincia però a

trovarsi nelle collezioni dei Pepinieristi, e io ne ho avuti diversi individui dal Sig. Capitano Paolo Musso pomologo distinto in Torino che coltiva una ricca e ben intesa pepiniera fuori della Città, e sulla cui fedeltà ed esattezza si può riposare di preferenza ai Pepinieristi i più conosciuti.

Il *Bruttoebuono di Giavenna* si moltiplica coll'innesto e prende egualmente e sul Pero spontaneo, e sul Cotogno. Sul primo acquista più sviluppo e viene un bell'albero: sul secondo resta picciolo, ma frutta con più abbondanza.

Ne ho veduto a Torino una varietà a frutto più grosso. Preferisco però quella di Giavenna, nella quale trovo più sugo.

Il disegno che presento ai Lettori è stato ricavato da un frutto venuto da Giavenna. Io debbo questa bella miniatura alla gentilezza della Sig. Sofia Giordani, il di cui pennello è troppo noto per farne l'elogio, e non credo che questo saggio stia al di sotto della sua riputazione. Spero di poter arricchire la mia Opera di altri lavori di quest'Illustre Artefice, che mi onora della sua amicizia.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*

## PERA BUGIARDA



*Pera Bugiarda*





## Pero Bugiardo

P. PYRUS MENDAX, *fructu mediocri, estivo, oblungo turbinato; epicarpo scabro, luride-virenti; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succosissimo, gustu saccharato gratissimo. Vulgo, Pera Bugiarda.*

*Pero Bugiardo* è una sorta di frutto, li cui pomi si chiamano altresì *Pere bugiarde*, perchè appaiono acerbe, e son mature. Diz. della Cr. voce Bugiardo. §. 111.

*Pero brutto-e-buono. Pero malvestito. Pera pozzelle.* Porta, Pomarium. p. 81.

*Pera Bugiarda.* Quadri della R. Villa di Castello. Q. 2. Pere di Giugno. N. 22.

*Pira Sozzo-bona.* Aldrov. Dendr. p. 383.

La PERA BUGIARDA è una delle migliori pere estive del clima Italiano.

La sua pianta si distingue da quella degli altri peri per una fisionomia particolare che risulta specialmente dal suo fogliame. È grande e ramoso, e le sue messe sono coperte da una lanugine cotonosa e bianchissima, che si dirada un poco in proporzione che si distendono, ma non isparisce mai, e che si osserva egualmente nella pagina inferiore delle foglie, ciò che dà a tutto l'albero un aspetto di bianchezza che colpisce l'occhio, e fa il carattere principale della sua fisionomia (*habitus*).

Il fiore allega facilmente se non è troppo contrariato dalla stagione.

Il frutto è oblungo, cucurbiforme, graziosamente arrotondato alla corona, e leggermente degradante in un collo regolare verso il picciuolo.

La buccia è verdastra, ma di un verde sudicio, che va diventando più scuro in proporzione che si avvicina alla maturità.

La polpa è giallognola, composta di una pasta morbida e fina, e piena di un sugo dolcissimo che si scioglie in bocca, e il di cui sapore ha più zuccherino di qualunque altra pera di estate, e non la cede in ciò che all'*Angelica*.

Essa è soggetta ad avere qualche volta presso del torso dei grani anche grossi di polpa indurita che la guastano, e che sono ciò che i nostri fruttajoli chiamano *l'osso del frutto*, e che il Francesi chiamano *des pierres*. Ciò succede quando la pianta si trova in un terreno cattivo, o quando il frutto è offeso dalle nebbie, cosa a cui è molto soggetto.

La *Pera Bugiarda* vuol essere colta un poco prima della sua maturità. Essa si perfeziona nella dispensa, e vi sviluppa con più facilità quel sugo, che la rende così preziosa; ma è soggetta ad ammezzire, e non

resiste molto ai trasporti. Bisogna coglierne a più riprese, e di maggiore o minore maturità in proporzione che si vuole che duri.

L'Italia è ricca quasi dappertutto di queste pere. Esse vi sono apprezzate moltissimo, e vi ricevono dei nomi diversi, la maggior parte dei quali suonano lo stesso, e rappresentano la medesima idea.

I Toscani la chiamano *Pera Bugiarda*, e si trova con questo nome in tutti i libri di agricoltura. Questa denominazione è dovuta alla poca corrispondenza che passa fra il suo aspetto esteriore e le sue qualità.

Negli altri frutti la buccia non annunzia sempre le loro qualità interiori, ma indica almeno lo stato di maturazione in cui si trovano. Nella *Pera Bugiarda* invece essa non risponde nè all'una, nè all'altra. Verde nel suo primo sviluppo, non si colora nel maturare, ma insudicisce, dirò così, e prende l'aspetto di un frutto che è passato. Egli è perciò che la vista smentisce il fatto, e che per conseguenza si può dire che è bugiarda.

In Roma si chiama, forse anche più propriamente, *Pera brutt'e buona*. È un nome che suona lo stesso che *Bugiarda*, ma che indica meglio le vere qualità del frutto.

Questa denominazione è ricevuta anche nel Genovesato, ove esso è coltivato da tutti, e dove riesce squisito; nè è molto diversa da quella che è in uso presso dei Napoletani, i quali la chiamano e col nome di *Brutt'e buona*, e con quello di *mal-vestita*.

I Lombardi la chiamano *Pera Gnocca*, ciò che risponde a *graziosa*: forse la sua bontà, che il suo esterno rende inaspettata, le ha meritato questo bell'epiteto.

I Piemontesi non la conoscono. Io non l'ho potuta trovare in alcuno dei loro verzieri, nè mai l'ho veduta nei mercati di Torino che ho visitati giornalmente lungo la state. Essi credono di possederla perchè ne coltivano una varietà che distinguono col medesimo nome: Ma la *Brutt'e buona* dei Piemontesi non è la *Bugiarda* dei Toscani. È anch'essa una buona pera, e ne daremo a suo tempo la descrizione e la figura; ma ha una forma diversa, e la sua polpa, sebbene sugosa e saporita, non ha nè la morbidezza, nè lo zuccherino della *Bugiarda*. Io ne ho mangiate a Torino e a Giavenne, ove si dice che riesca di una perfezione particolare, e ho verificato che formano una varietà diversa affatto dalla *Bugiarda*.

Lo stesso equivoco di nome ha dato luogo al medesimo errore riguardo ai Francesi. I loro pepinieristi vantano anch'essi le loro *Trompe-Chasseur*, e le *Brute-Bonnes*: Io non trovo le prime in alcun Pomologo, e le seconde le trovo solo in Rosier, ma senza poter determinare a cosa corrispondano. Trovo però che le varietà che si

conoscono ora con questi nomi non sono la *Bugiarda* Toscana, nè a mio parere vi possono stare al paragone. Io le ho esaminate più volte e vi ho trovata una grande differenza.

Forse la nostra *Bugiarda* è coltivata in Inghilterra. Io non ardirei precisare la pera dei Pomologi che vi risponde. Potrebbe essere la *Chissel verte* di Forsith, (*Traité de la culture des arbres*. n. 3.) che matura al principio di Agosto. Qualunque sia, sembra che non si possa dubitare che è una delle pere più coltivate dagli Inglesi, essendo stato assicurato da molti viaggiatori Italiani di averne mangiate a Londra delle eccellenti. Questa opinione è appoggiata al nome di *Pera Inglese* col quale la nostra *Bugiarda* è conosciuta in Cadice e a Madrid dove abbonda assai, e dove è stimata molto.

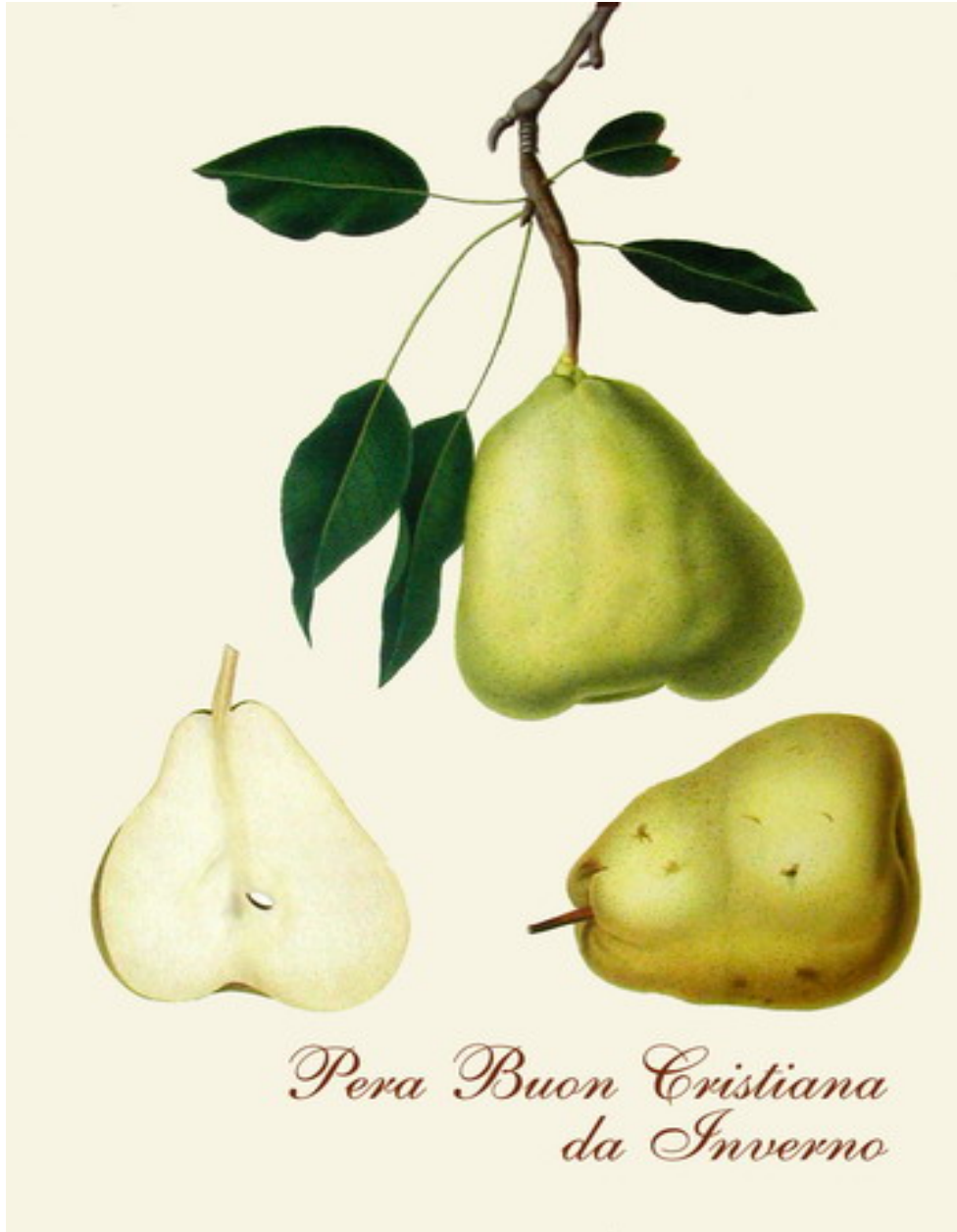
Non parlerò della coltura di questo Pero. Essa è comune alle altre varietà estive, e credo dover evitare le ripetizioni, riserbandomi ad estendermi su di ciò quando parlerò del Pero in genere.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*



## PERA BUON-CRISTIANA VERNINA





## Pero Buon-Cristiano vernino

*partim dilute-rubente, brumali. P. PYRUS BUON-CRISTIANO, fructu hiemali, maximo irregolari; epicarpo scabro, e viridi-lutescente; sarcocarpo granoso, succo dulcissimo. Vulgo, Buon-Cristiana da Inverno.*

*Pero Buon Cristiano; Porta. Pomarium, pag. 93.*

*Poires de Bon Chrestien. Caroli Stephani. Seminar. p. 68.*

*Bon Chrétien. Olivier des Serres, p. 612.*

*Pero Buon Cristiano. Gallo. Parimenti vi è il Pero Buon Cristiano che per essere così buono crudo come cotto, quasi ognuno ne ha nei suoi giardini. Giornata 5. p. 107.*

*Bon-Chrétien d'Hiver. Pyrus fructu maximo, pyramidato-truncato, partim citrino, Duham. n. 87. pl. 45.*

*Bon-Chrétien d'Hiver. Knoop. p. 88.*

*Bon-Chrétien d'Hiver. Variorum.*

*Buon-Cristiana. Quadri della R. Villa di Castello. Quad. 2. n. 19.*

La BUON CRISTIANA VERNINA è una delle Pere più vantate dagli Scrittori di frutti, ma non lo è ugualmente dai Pomologi pratici.

La pianta, se è innestata sopra di un soggetto forte, si innalza piena e rotonda.

Il fiore è abbondante e di un'allegazione facilissima.

Il frutto è grossissimo, campaniforme, compresso alla corona, largo alla base, irregolare nella sua superficie, la quale ora si rileva, ora s'incava, e che finisce in un collo grosso, corto, ed ottuso in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, ruvida, verdastra quando si coglie, e nella maturità di un giallo sparuto, che, secondo Duhamel, si colora qualche volta di rosso da un lato.

La polpa croccante, grossolana e granellosa, è saporitissima, e piena di un sugo dolce e grazioso.

Questa Pera si raccoglie sul finire di Settembre, e dura sino alla fine di Aprile. È raro che marcisca nella dispensa, ed è raro che ammezzi, ma la sua maturità è lenta e difficile, ed è un frutto più proprio per le composte, che per essere mangiato crudo.

Poche Pere hanno la celebrità della Pera *Buon-Cristiana*, e poche vi corrispondono meno colle loro qualità reali.

Il Ruellio è stato il primo a descriverla, ed è stato in ciò copiato da Carlo Stefano e dal Porta.

Questi Scrittori ce la rappresentano come un frutto prezioso per la delicatezza della polpa e per l'abbondanza del sugo, e ne attribuiscono l'introduzione nei Pomarj di Napoli al Re Carlo Ottavo di Francia, il quale, secondo Ruellio, ve la fece portare nel 1495, senza che dal suo testo si possa inferire da dove l'abbia tirata.

Ecco come si esprime Carlo Stefano.

«Pyra itaque omnium nobis gratissima sunt, quæ vulgo Bon-Christiana cognominantur, *Poires de Bon Chrestien*: non ab hoc solum quod in eximia suavitate libræ pondus acquent; sed quia tantum sunt teneritudinis, ut gustatu vel ipso ore et tantum primoribus labris statim eliquescant, et perennent, gestatumque tolerant. Primum quidem Neapolim usque delata Carolo Octavo ibi res gerente, a felici illa Campania». (sic) *Seminar. et Plant.* p. 68.

Il Porta poi la descrive come segue.

«Id genus puto Neapoli dictum Pero Buon Cristiano. Inter cætera nostræ Campaniæ præstantissimum, suavitate eximia, magnitudine et teneritate tanta, ut gustatu vel ipso ore liquescat, perennat, gestatumque tolerat, hyeme crudum coctumque mandimus, utique esui peroptimum, ægris innoxie præbetur, edomita acerbitate mitescit, Neapolim delatum a Carolo Octavo hic res gerente, a nostra felici Campania his dotibus adoptatum». Porta, *Pomar.* p. 93.

Questi passi ci provano che ai tempi di Carlo Stefano o del Porta, ossia verso la metà del secolo 16.<sup>o</sup> (1520 a 1540) si coltivava in Francia ed in Italia una varietà di Pere distinte per la loro grossezza, dotate di una polpa liquescente e di un gusto soavissimo, suscettibili di trasporto e di durata, e buone egualmente sia crude che cotte.

Tali qualità sono confermate da un passo curioso di un antico Scrittore, il quale, nella descrizione che fa della Francia parlando della Turena, dice che le Pere *Buon-Cristiane*, che vi si coltivavano, erano così soavi, che il Papa, a cui furono regalate, le mangiò avidamente coi Cardinali invitati, e ne fu così contento che non volle che si esigesse da quel Vescovo alcun dritto per le Bolle. Ecco il suo testo: «In Turonibus (Turena) Pyra Boni-Christiani adeo suavia ut Pontifex maximus ad se missa cum Cardinalibus convivis avidè commederit, nec quidquam accipi a suis voluerit pro bullis a designato Turonensium Episcopo». Papirius Masso, p. 65.

Tutto questo è d'accordo ancora colla descrizione che ne fa Olivier de Serres, il quale nel suo Teatro di Agricoltura, annovera la *Buon-Cristiana da Inverno* come la migliore delle Pere Vernine. Ecco le sue parole: «Voilà une grande partie des noms des Poires ... mais peu sont reconnus d'un bout de ce Royaume à l'autre, à scavoir la Bon-Chretien, et la Bergamote, leur exquise bonté leur ayant aquis reputation ... On remarque celà, que des Poires d'Esté l'honneur est donné à la Dorée, de celles de l'Automne à la Bergamote, et de l'Hyver à la Bon-Chretien». *Theatr. d'Agric.* p. 62.



Ma chi potrà riconoscere delle qualità così preziose nella *Buon-Cristiana* de' nostri tempi?

Quella che io descrivo, e che ho figurata nella Tavola annessa a quest'articolo è il frutto di una pianta, che ho fatta venire da Chambery. Esso combina precisamente con quelli di un'altra pianta che mi è venuta da Montpellier, e non differisce punto dai frutti di *Buon-Cristiano* che ho gustati a Parigi, a Vienna, a Torino, a Milano, a Piacenza, a Firenze, e in tutti gli altri luoghi ove si coltivano i frutti di Oltramonte.

Da per tutto la Pera, che si conosce attualmente sotto il nome di *Buon-Cristiana vernina*, è una Pera di una grossezza straordinaria, di una somma durata, di un sugo dolcissimo, ma di una polpa grossolana, granellosa, e senza delicatezza.

Essa è descritta press'a poco nella stessa maniera dal Duhamel, il quale, lodandola come un buon frutto quando è prodotto da una pianta adulta, sana e ben coltivata, confessa però che la sua polpa è spesso grossolana e granellosa e sempre croccante (cassante).

Anche Knopp dichiara che nei Paesi-bassi essa non è buona che a farsi cuocere, e non potendo combinare questa mediocrità di fatto colla riputazione che gode in Francia, o per meglio dire presso i Pomologi, ne attribuisce il difetto al clima del Belgio, ove, secondo lui, non acquista la perfezione di cui la crede suscettibile.

Ora, come conciliare le qualità della nostra *Buon-Cristiana* con quelle che le attribuiscono il Ruellio, il Porta, Carlo Stefano, Papirio Masso, ed Olivier de Serres?

Una discordanza di caratteri così decisiva ci indica chiaramente che la *Buon-Cristiana* di quei Scrittori era un frutto ben diverso da quello che noi conosciamo attualmente sotto questo nome.

Sarebbe forse quella la *San Germana* de' nostri tempi, o la *Pera Spina*? Oppure sarebbe essa nei diversi Autori che la descrivono una diversa razza di Pere particolare a ciascuno, e da per tutto distinta in quei tempi col medesimo nome?

Io non credo dovermi ingolfare in congetture, il di cui scioglimento sarebbe altrettanto difficile quanto privo di utilità. Osserverò solo che le varietà, che i Pomologi Oltremontani descrivono sotto il nome di *Buon-Cristiano*, sono moltissime.

Merlet ne annovera una ventina: è vero che la Quintinie, seguitato dalla più parte dei moderni, le riduce a tre, cioè una da State, una d'Autunno, ed una d'Inverno: ma queste sono precisamente le stesse conosciute da noi, e non hanno alcuno dei caratteri che i Pomologi anteriori attaccano a questo nome. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di la Quintinie, di Duhamel, di Mayer e degli altri Scrittori

recenti, e si vedrà che la *Buon-Cristiana da State* è la nostra *Pera Campana*; e quella d'Inverno è la nostra *Buon Cristiana*, figurata nella tavola annessa e descritta qui sopra.

Molti Scrittori si sono divertiti a rapportare il *Buon-Cristiano* ai diversi Peri degli Antichi, ed altri a ricercare l'etimologia di questo nome.

Io ho esaminate con cura, e ho ripetuto le loro ricerche, ma mi sono convinto che altro non sono che congetture fondate sopra di rapporti vaghi e senza base.

Mayer trova le *Buon-Cristiane* nelle *Voleme* di Catone, che si credono le stesse delle *Crostuminie* di Virgilio, e ciò sopra il semplice dato della grossezza: *gravibusque Volemis*. Virg. Georg. 2. v. 37.

Dalechamp le vuole le *Pompeiane* di Plinio, altri le *Dolabelliane*, le *Regali*, le *Regolari*, ecc.

Tutti questi confronti però posano sovra dati estremamente leggieri ed equivoci, giacchè le descrizioni degli Autori Latini non consistono che in qualche epiteto nudo e spesso applicabile egualmente a moltissime varietà.

D'altronde come mai ricercare nei Peri dei Latini una varietà ancora equivoca fra noi, una varietà che figura nei nostri Scrittori sotto tante forme diverse, una varietà che nella storia dei frutti si ridurrebbe ad un nome, se non lo avessimo ora applicato d'accordo ad una varietà vivente?

Nè si troverà un maggior interesse nelle ricerche che si sono fatte sull'etimologia del suo nome: il Caseneuve, il Menage, Merlet e Parcirole si sono occupati di quest'argomento, ma le loro etimologie sono così stiracchiate e così vaghe, che io credo inutile il riportarle.

Limitiamoci noi adunque a determinare cosa s'intenda ai nostri tempi da' Coltivatori e da' Pepinieristi sotto il nome di *Pero Buon-Cristiano da Inverno*, e quali siano le qualità di questa varietà.

Egli è ciò che ho cercato di fare colla figura che ne ho data, e colla descrizione che l'accompagna.

L'una e l'altra sono d'accordo con quelle di Duhamel, e cogli esemplari che si coltivano nei nostri giardini e in quelli d'oltramonte.

Possono esse quindi servire di guida agli Amatori per distribuirli nelle loro collezioni, e per dar loro nei Pomarj il posto che loro appartiene.

---

testo trascritto da Vitaliano Biondi (Reggio Emilia)

**PERA BUTIRRA ESTIVA  
o BUTIRRA BIANCA**





## Pero Butirro Bianco

P. PYRUS BUTYRA, *fructu medio, estivo, serotino, rotundo, vix turbinato; epicarpo eleganter flavescente, maculisque ocraceis saepe variegato, obiter leviter rubescente; sarcocarpo albo, butyroso succosissimo, gustu dulci, suavissimo. Vulgo, Pera Butirra Bianca, o Butirra Estiva.*

*Pyrus Sativa fructu autumnali, turbinato, sessili, flavescente, et in ore liquescente. Pyra aquosa majora. I. B. 1. 50. Le Doyenné; Saint Michel; Beurré blanc d'automne; Poire de neige; Bonn-ente. Tournefort. I. R. H. p. 630.*

*Doyenné. Beurré blanc. S. Michel. Bonn-ente. Pyrus fructu magno, oblongo, citrino, autumnali. Duhamel n. 81. pl. 43.*

*Beurré blanc ou Doyenné. Mayer Pom. Franconica. Seconda famiglia.*

*Le Doyenné. Forsyth. n. 33. La Carlisle et Valentin. Miller.*

*Beurré blanc. Beurré blanc hatif. Poire Monsieur. Poire Signore. Poire de neige. Poire a courte queue. Poire S. Michel. Michel doyenné. Gros doyenné. La Bonnente. Citron de Septembre. Groote of blanke doyenné. Herfst-Citroen-Peer. Herfst-Goud-Peer. Fransche Canneel, and Flandre. Valencia. Knoop, Pomologie. P. 81. 134.*

*Pera panevino. Neapolim e Samnio afferuntur, ibique, Pera pane e vino dicuntur vulgo, quia cum esitantur edere ac bibere putatur. Sapore et succo sunt præstantissimæ, forma turbinata, acerba virescunt, matura albescunt. Porta, Pomar. p. 90.*

*Pera Burè bianca. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 2. Pere di Agosto n. 15.*

La BUTIRRA BIANCA è la regina delle Pere. Difatti essa è coltivata a preferenza d'ogni altra in tutta l'Europa, e non vi è Pomologo che non la descriva, come non vi è paese, ove non conservi il suo nome.

L'Albero che produce la *Pera Butirra* non viene mai grandissimo, e si può dire che è il più piccolo di tutti i peri. Io l'ho innestato sopra il *Pero spontaneo*, e l'ho messo in un terreno eccellente, e pure non ne ho ottenuto che delle piante mediocri. Ciò forse è dovuto alla sua fecondità, la quale, essendo continua, assorbe le forze vegetative, e gli impedisce di svilupparsi maggiormente nella parte ramosa.

Le sue foglie si distinguono da quelle degli altri peri anche nell'insieme alla vista. Esse pendono da un peduncolo sottile ed hanno una forma oblonga e colla cima lanceolata.

Le sue messe fruttifere sono corte, tortuose, brancute, e finiscono per lo per lo più in una punta ingrossata che rassembra quasi ad una ghianda.

Il frutto è tondeggiente, compresso appena alla corona, leggermente degradante verso il picciuolo, e qualche volta un po' turbinato. Ei pende da un picciuolo corto, ma grosso, duro e legnoso.

La sua buccia, verde-grigia sino a che è acerba, diventa giallognola nel maturare, ma di un giallo canarino assai grazioso che si carica un poco nella massima maturità, e che è rotto sovente da un numero indeterminato di macchie ruginee più o meno grandi, più o meno brune,

secondo i diversi individui. Qualche volta si colorisce dal lato del Sole di un poco di rosso.

La sua polpa è un vero butirro: bianca, delicata e gentile, essa si scioglie in bocca in una pasta morbidissima, mista ad un sugo abbondante e grazioso che vince, anche in sapore, quello di qualunque altra pera.

La fecondità si aggiunge a tante prerogative. Io non ho mai veduto mancare i suoi fiori, e gli ho sempre veduti allegare. I suoi frutti non annebbiano mai, e per poco che il terreno, in cui vive quest'albero, sia mediocre, giungono sempre alla loro perfezione. Essi maturano sulla pianta, ma si perfezionano meglio nella dispensa, e vi sviluppano più sugo. Questa seconda pratica è ancora utile e per risparmiare la perdita di quelli che vanno cadendo, e per prolungare la durata degli altri, specialmente se si colgono a riprese. Bisogna cominciare dal coglierne una metà sul finire di Luglio, e seguire a prendere il resto in due volte sul principio di Agosto. Questi ultimi maturano i primi, e maturano con una certa gradazione: gli altri gli seguono, e durano sino al Settembre. La loro maturazione è graduata ed è indicata dal colore giallo che sviluppano, e dall'intenerimento della polpa, che, quando è fatta, cede alla pressione delle dita.

La loro perfezione ha, come delle altre pere, un punto che bisogna indagare; e allora essi riuniscono la morbidezza al sugo e quasi ad un tantino di croccante. Un giorno prima sono buoni, ma la loro polpa è ancora un poco troppo ghiacciata; un giorno dopo essa è già pastosa. Mai però si trova aspra, meno che nello stato di acerbità visibile, nè mai si trova mezza, fuor che quando si abbandonano intieramente.

In tutti i paesi ove sono stato ho veduto delle *Pere butirre*, e dappertutto le ho trovate le stesse. Ne ho veduto delle più grosse e delle più piccole, di quelle intieramente gialle, e di quelle macchiate di ruggine, altre infine che cominciavano a maturare in Luglio, ed altre un poco più tardive. Io però non credo che ciò costituisca delle varietà, ma penso che si debba attribuire al clima, al terreno, e alle altre circostanze adattate a modificare questi caratteri accidentali.

La sola razza che si può riguardare veramente come una varietà è quella che si conosce sotto il nome di *Butirra autunnale*, e presso alcuni di *Butirra vernina*.

La sua pianta ha la medesima fisionomia della *Butirra estiva*, nè vi è chi possa distinguerla. Ma i frutti ne differiscono un poco anche nella forma: sono forse un poco più piccoli, e certo un tantino più turbinati; e le macchie rugginee, che mancano talora negli estivi, o che sono leggiere e sfumate, si distendono molto sopra di questi, e sono più

dense. Ciò che più li distingue è la tardività della loro maturazione. In Agosto essi sono sempre verdi, e colti cogli altri avvezzano e non maturano. Lasciati alla pianta sino al Settembre non cadono come gli estivi, né danno indizio di maturazione. Raccolti sul principio di Ottobre, stanno nella dispensa molto tempo senza cangiare, e poi vanno maturando a poco a poco, e durano sino a tutto Dicembre. Non si conservano tanto se si colgono più tardi, ma sempre si sostengono per molto tempo. Quanto alle loro qualità interiori non vi è differenza fra loro e gli estivi. Io vi trovo la stessa morbidezza, lo stesso sugo, lo stesso sapore. Essi primeggiano, sino che durano, sopra tutte le altre pere, e non ne eccettuo neppure le *Angeliche*, le sole che si possano presentare per loro rivali.

Un Pero così prezioso esigerebbe che dicessi qualche cosa sulla sua coltura. Essa è così semplice che non abbisogna di essere trattata a parte. Più il terreno in cui vive è grasso e sostanzioso più i frutti ingrossano e si perfezionano. La potatura, che esige quando non è tenuto in ispalliera, consiste nello spogliarlo dei rami secchi, e dei succhioni.

Il modo di moltiplicarlo è quello dell'innesto, e questo si fa sopra del *Pero spontaneo* quando si vogliono delle piante belle da verziere, o sopra il *Cotogno* quando si vogliono delle piante da spalliera. In tutti i modi esso riesce con facilità, e prospera rapidissimamente.

Duhamel descrive il *Buré bianco* come una pera autunnale; e difatto essa riesce tale nei climi settentrionali e lontani dal mare. Non è perciò da confondersi colla *Butirra Autunnale* di cui ho parlato sopra, giacché la Butirra di Duhamel matura in Ottobre nel clima di Parigi, e la nostra matura dall'Ottobre al Dicembre nel clima del Genovesato.

Duhamel distingue questo Pero con molti nomi, e mette pel primo quello di *Doyenné*, ma pare che quello di *Beurré* abbia poi prevalso nell'uso, e ora il suo frutto non è più conosciuto che sotto di questo nome.

I Pomologi Tedeschi lo descrivono anch'essi sotto i nomi di *Beurré blanc*, o di *Doyenné*: ma fra i contadini e nei mercati egli ha dei nomi particolari che variano secondo le località. I Viennesi, che lo hanno in abbondanza e lo apprezzano molto, lo chiamano *Kaiser Piern: Pero Imperiale*. Io ne ho mangiato in quel paese in Settembre, e ho trovato che non vi è differenza dalle nostre *Butirre di Agosto*.

Egli si trova pure nelle Pomologie Inglesi, e Miller e Forsyth annoverano le *Butirre* fra le pere più squisite dei loro pomarj.

Nè mancano nelle diverse Provincie della Spagna, ove le ho mangiate eccellenti, e senza diversità da quelle degli Italiani. In Cadice sono

conosciute sotto il nome di *Peras de Guadix*, ed in Madrid sono dette *Peras del Rey*.

Ignoro se questa varietà sia stata trasportata in America. È certo però che anche in quel paese, sebbene così ricco di frutti squisiti, la Pera Butirra potrebbe figurare al paragone di qualunque altro frutto. La sua delicatezza, il suo sapore, e la sua salubrità lo renderanno in ogni tempo, e in ogni luogo un frutto di prima importanza, ed uno dei più preziosi ornamenti delle tavole le più ricercate.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*



**PERA BUTIRRA GRIGIA**



*Pera Butirra grigia*



## Pero Butirro Grigio o Butirro d'Autunno

P. PYRUS BUTYRA, *fructu autumnali, magno, orbiculato; epicarpo virescente, ferruginea ocrea consperso; sarcocarpo e-viridi-albido, tenerissimo, in ore liquescente, succo grate-acido. Vulgo, Butirra Autunnale o Butirra Grigia.*

LA BUTIRRA GRIGIA è una pera conosciuta in tutta l'Europa, e che figura in tutte le Pomone. Il suo albero è picciolo per Pero, e i suoi rami sono corti e raccolti. Il frutto è fra i grossi nella specie, tondo di forme, e un poco appiattito anche dal lato del picciuolo. La sua buccia è grezza, verde-scura quando si coglie, e di un verde misto al rosso e al bruno nella maturità. La sua polpa è di un bianco verdognolo, finissima, liquescente, e piena di un sugo grazioso sebbene acidulo: si coglie in Settembre e matura nella dispensa; ma ha il difetto di maturar presto, ed è raro che si possa conservare al di là dell'Ottobre. Se si vuole mangiar in perfezione, bisogna visitar la dispensa ogni giorno e portarlo in tavola appena che comincia a dar un segno di maturità. Lasciato un giorno di più, esso è perduto: la sua polpa diventa molle, insipida, e cade nello stato di ammezzimento.

*Il Butirro grigio* si divide in due varietà, che differiscono poco l'una dall'altra. La *Burè* dei Pomologi è più grossa, più piatta, di buccia più verde, di polpa più liquescente, e matura un poco più tardi: è questa il *Burè Gris* dei Francesi. L'altra è un poco più picciola, meno appiattita al picciuolo, di buccia un poco rossiccia, e di polpa più butirrosa e meno liquescente.

Nel resto hanno ambedue gli stessi caratteri e gli stessi difetti, e vengono nel medesimo tempo; ciononostante io consiglio i dilettanti a coltivarli ambedue: vi sarà sempre il vantaggio di essere più sicuri di averne la provvista per la tavola, poichè succede sovente che l'uno produce quando l'altro manca, e che l'uno matura meglio dell'altro, e viceversa.

È inutile il raccogliere qui i nomi diversi che riceve dai Pomologi, giacchè si riducono tutti al sinonimo generale di *Burrè Grigia*, che è il nome che riceve ancora in tutti i paesi d'Italia, e che si trova nei Quadri della R. Villa di Castello al Num. 11.

I climi mediterranei sono più adatti a questa pianta, che i paesi marittimi. Così essa è comune nel Piemonte e in Lombardia, e rara nel Genovesato, nella Toscana, in Roma ed in Napoli. Ne ho trovato però da per tutto presso i Dilettanti di frutta, e qualche volta anche nelle piazze; ma bisogna convenire che il Piemonte e la Lombardia sono in Italia i paesi ove riesce migliore, e dove dura di più senza ammezzire.

I Francesi la riguardano come una delle migliori fra le varietà vernine, e lo sarebbe di fatto, se avesse la durata delle *Spine*, delle *Virgolate*, delle *Del-Duca*, delle *Luise*, e delle *San Germane*. Ma queste si mangiano da per tutto dal Dicembre all'Aprile; e la Butirra grigia invece sparisce da noi dentro l'Ottobre, e nei paesi freddi nel corso del Novembre.

Questa circostanza ne deve limitare la coltura a pochi individui.

---

*testo trascritto da Enrico Còvolo (Còggiola, Biella)*

**PERA BUTIRRA VERNINA**





## Pero Luisa o Pero Butirro d'Inverno

P. PYRUS LUISA, *fructu hyemali, oblongo, regulari; epicarpo e-viridi-albascente; sarcocarpo albo, delicato, in ore liquescente, succo dulci, gratissimo. Vulgo, Pera Luisa o Pera Butirra Vernina*

Il PERO LUISA è una varietà verdina che gareggia colle migliori pere di serbo che conosciamo.

L'albero è mediocre, e le foglie piccole. Il frutto è oblungo, di una forma regolare e ben tornito, ovale alla corona, rilevato ai due terzi della sua lunghezza, e terminato da un collo polposo, in cima del quale è impiantato il picciuolo. La sua buccia ha un colore particolare che risulta da un misto di verde e di giallo, che si distingue da quello delle altre varietà giallognole per la sua tendenza al bianchiccio. È punteggiata da una quantità di macchiette brune minutissime che appena si distinguono. Qualche volta il sole la vela da un lato di una sfumatura di rosso, ma è così leggiera, che non è quasi sensibile. Più sovente porta una macchietta di ruggine intorno alla corona come la *San Germane*, ma anche questa non è costante ed è molto picciola. La polpa è butirrosa, piena di sugo, e di un sapore grazioso. Non ha la morbidezza delle *Butirre bianche*, né il croccante delle *Angeliche*, e non eguaglia né le une né le altre, in gusto ed in profumo, ma è una delle migliori dopo di queste. È dolce quasi quanto quella delle *Pere Spine*, e liquescente poco meno di quella delle *San Germane*, ma è meno fina e ha spesso un poco di granelloso, che però non è ingrato. Ha il vantaggio di perfezionarsi nella dispensa senza scarto, e non è soggetta né ad avvizzire, né ad ammezzire prima di maturare. Si comincia a mangiare in Novembre e seguita tutto l'inverno sino quasi alla primavera.

Tutte queste qualità la rendono un frutto prezioso, e che merita di entrare in una collezione scelta.

Io non ardirò determinare per ora il suo nome fra gli Oltramontani. In Italia ne ha tanti quanti sono i paesi ove si coltiva. In Firenze è conosciuta sotto il nome di *Pera Luisa*, e l'ho trovata nel giardino di Boboli diretto Sig. Geri, e nel mercato. Non è però questa la stessa che la *Luisa* autunnale che si trova egualmente sul mercato di Firenze in Ottobre, e in Novembre, e che, sotto il nome di *Louise*, o *Louise bonne*, ho mangiata in Vienna e in Parigi. La *Louisa* vernina ha la buccia biancognola e l'autunnale l'ha verdastra. La vernina ha una polpa un poco granellosa, ma saporita, e l'autunnale l'ha fina, liquescente, ma insipida. Si somigliano nelle forme, ma la vernina è più grossa e ha il

collo più lungo e meno sottile. Finalmente l'autunnale non la dura al di la di Novembre, e la vernina si mangia in Gennaio e in Febbraio.

Nel Genovesato non è comune, sebbene di coltura antichissima. Io l'ho trovata nella mia Villa sotto il nome di *Butirra di inverno* e con questo nome è conosciuta in tutto il territorio di Finale.

La piazza di Piacenza ne è piena in Ottobre, e Novembre, ma non vi riceve un nome ben determinato. Sul mercato di Parma la vendono sotto il nome di *San Germana*. L'ho trovata in Reggio, in Modena ed in Bologna, e ovunque con nomi incerti e varianti da un fruttivendolo all'altro.

La credo ignota in Roma e nel Regno di Napoli, egualmente che nello Stato veneto, ove l'ho cercata inutilmente più volte nella sua stagione.

I Pepinieristi francesi la tengono nelle loro collezioni. Ne ho avuta una pianta da Chambery, e trovo che i frutti che produce sono esattamente gli stessi di quelli di Finale, di Firenze e di Lombardia; ma non ho potuto raccapezzarne il nome, attesa la perdita della cartolina, che lo conteneva, e che accompagnava la pianta prima di giungere.

*testo trascritto da Claudio Cacco (Montoggio, Genova)*



## PERA CAMPANA





## Pero Campana

P. PYRUS POMPEIANA, *fructu æstivo, magno, campaniformi, irregolari; epicarpo glabro, flavescete, maculaque purpurea velato; sarcocarpo firmo, sapidissimo, succo gratissimo. Vulgo, Pera Campana.*

*Pompeiana cognomine mammosa. Plin. Lib. 15.*

Il PERO CAMPANA è una delle varietà di Peri le più estese, e una delle più pregiate per la sua fecondità e per la bontà de' suoi frutti.

L'albero viene grandissimo, e spiega una testa rotonda regolare ed estesa.

I rami sottili, lunghi, e flessibili, pendono tutti all'ingiro, e gli danno una fisionomia che gli è particolare, e che lo distingue da tutti gli altri Peri.

La foglia, che è portata da un peduncolo lungo e sottile, è quasi tonda, liscia, e di un verde chiaro.

Il fiore si apre in cinque petali grandi, larghi, e coloriti di un bianco sfumato di rosso, ed allega facilmente.

Il frutto, molto grosso nei paesi meridionali, e un poco meno nei paesi freddi, è fatto come a campana, ma non è regolare; poichè ha un collo che ingrossa nell'avvicinarsi al picciuolo, e sul quale si stende qualche volta con una prolungazione di polpa, e ha la cima che degrada verso la corona, ove forma quasi una punta, ma molto ottusa. Il corpo del frutto è rigonfio irregolarmente, e, per servirmi delle espressioni di Plinio, è come mammellato.

La sua buccia sempre liscia e giallognola è interrotta sovente da una grande macchia di rosso, che nei luoghi aprichi viene vivissimo, e che ne cuopre qualche volta quasi la metà.

La sua polpa è croccante, di una fibra grossolana, ma gustosa, e che abbonda nella maturità di un sugo saporitissimo.

Queste Pere non maturano che sul declinare della state. Possono esser colte prima della piena maturità, e serbate nella paglia: ed allora sviluppano un sugo più abbondante, e una polpa più delicata, ma maturano quasi tutte assieme. Se poi si lasciano perfezionare sull'albero, la loro manutenzione è più graduata, e durano più a lungo, ma la polpa resta più rigida o si fa cotonosa, e se ne guastano molte cadendo spontaneamente dall'albero. Il ripiego migliore è quello di farle maturar sulla paglia, raccogliendole in due o tre riprese per graduarne la maturazione.

Pochi Peri offrono un prodotto così abbondante e così lucrativo. Se il soggetto, sul quale si innesta, è un pero di seme (*Pero d'armello*) il Pero

Campana fa una crescita prodigiosa. Nel Genovesato se ne vedono delle piante, che sembrano quercie. Ne ho misurate alcune, il di cui tronco ha la circonferenza di due metri, e la testa, che ha un giro proporzionato, s'innalza a 12 e 15 metri,

I suoi rami non sono folti, perchè lunghi sottili, e a gemme assai distanti fra loro, e perciò non portano la quantità di frutti che si vedono nei Peri a messe molteplici e a gemme frequenti e rappsimate; ma la grandezza degli alberi, e la grossezza delle Pere supplisce a questo svantaggio; sicchè il raccolto di un Pero Campana nei paesi meridionali giunge qualche volta a 20 e 30 rubbi di Genova, ciascuno dei quali equivale a otto kilogrammi di peso decimale.

Oltre di ciò, le Pere Campana sono un frutto di serbo. Durano molto nel magazzino, e reggono ai trasporti. Quindi sono assai ricercate nel commercio, e si pagano bene.

La loro coltura non è diversa da quella degli altri peri. Amano i terreni di pianura; ed è nelle vali, o nei seni terrosi delle colline che vengono della grandezza accennata.

La loro vita è lunghissima, e non sono soggetti a inconvenienti particolari. La sola malattia seria, a cui soggiacciono i frutti, è quella dell'annebbiamento. Quando ne sono attaccati essi perdono tutto il loro pregio e per la deformità che ricevono dalle macchie nere che cuoprono la buccia, e che la cangiano in quei punti in una specie di crosta inorganica, e per la degradazione della loro polpa, che resta in quella parte dura e legnosa, e nel rimanente granellosa, asciutta, e di poco sapore.

Nè si conosce rimedio ad un male, che pare prodotto dall'azione del Sole del mezzogiorno, il quale, sorprendendo la rugiada sul frutto nella forza del suo dardeggiare, ne brucia la buccia, e ne disorganizza il tessuto.

Il solo mezzo di renderlo meno frequente, o meno dannoso, è quello di scegliere per la piantagione delle località ben ariose ed esposte al Levante; perchè, se sono ariose, il moto dell'aria asciuga i frutti prima che sieno colti dal Sole, e se sono esposte a Levante, i raggi di quest'astro non li colpiscono che nel loro spuntare quando non sono ancora tanto cocenti, e la loro azione, essendo più graduata, resta meno dannosa.

La *Pera Campana* è una delle pere più conosciute, e si trova in quasi tutti i paesi.

I suoi nomi però diversificano infinitamente, in particolar modo in Italia.

I Toscani la conoscono sotto il nome di *Pera Campana*. Forse esso è dovuto alla somiglianza delle sue forme con questo strumento. Qualunque però ne sia l'origine, questo nome era già ricevuto ai tempi del Gran Duca Cosimo Terzo. Difatto, ei si trova segnato alla figura che risponde alla *Pera Campana* de' nostri tempi nei quadri della R. Villa di Castello, e si trova adottato dal Micheli nei suoi manoscritti.

I Bolognesi la chiamano *Pera Battochia*. Anche fra di loro questo nome non è moderno: io lo trovo nella Dendrologia dell'Aldrovandi, il quale annovera la nostra pera fra le varietà del Bolognese, e la figura alla pag. 425. Quest'Autore, seguendo la mania di quei tempi per l'erudizione ricercata, ripete l'etimologia del volgare *Battochio* dal latino *Batiocus*, nome antico di un vaso da vino, a cui suppone possa assomigliare. Ma pare più verisimile che venga dall'italiano *Batocchio* che è sinonimo di *Battaglio*, e che significa il pendolo con cui si suonano le campane. Esso difatto ha una grande somiglianza colle forme di questa pera, e doveva facilmente prestarsi alla metafora, poichè è noto che nel rinascimento dell'agricoltura le somiglianze di forme con qualche oggetto comune, hanno servito quasi dappertutto a fissare i nuovi nomi dei frutti, dopochè nelle irruzioni dei Barbari si erano perduti gli antichi.

È forse in seguito a quest'andamento naturale dello spirito umano, che i Genovesi le hanno dato il nome di *Pera Zuccotta* per l'analogia che ha la sua polpa con quella delle zucche. Così nel Vogherese e vicinanze è detta *Pera Zucchè*, ed è conosciuta sotto quello di *Pera Zucchetta* in Faenza e in altri paesi della Romagna.

Non è che nel Piemonte, nel Milanese, e nel Veneziano che è conosciuta generalmente sotto il nome di *Pera Buoncristiana*.

Pare che quest'ultimo nome sia ora il più generalizzato, quantunque ei sia il più arbitrario e il più vago. Esso non è adottato solamente in una gran parte d'Italia, ma è quasi il solo che sia ora ricevuto fra gli oltramontani.

I Francesi sono stati forse i primi a servirsene. Io non so se esso sia stato applicato sin da principio alla varietà di cui trattiamo, e ne dubito assai. Ma so ch'esso è ora il solo ricevuto in tutta la Francia per esprimere la nostra pera, non solo dai Pomologi e dai Pepinieristi, mai dai fruttivendoli e dai contadini.

Duhamel, che lo applica a quattro varietà differenti, distingue quella di cui è questione coll'epiteto di *Gracioli*. La Quintinie, che non ne aveva descritto che tre, si era limitato a chiamarlo *Bonchrétien d'été* dando alle altre due il nome di *Bonchrétien d'Automne*, e di *Bonchrétien d'Hyvers*. Ora non si usa più dai Pepinieristi e dagli amatori che il nome di *Bonchrétien*, colla sola aggiunta di estivo o di

vernino per distinguere le due sole varietà, alle quali è rimasto applicato.

La Germania pure ha adottato questo nome quasi generalmente per esprimere la nostra pera, ed è ora il solo che si trovi nei Pomologj di quella nazione: ma non è già esso il vero nome nazionale, e sicuramente ne ha molti particolari, che però non si conoscono che dai contadini e dai fruttivendoli delle rispettive provincie.

Difatto: La piazza di Vienna è piena di *Pere Campane*, e non vi è alcuno fra i venditori o fra i compratori che le conosca sotto il nome di *Buoncrisiane*. Esse si vendono sul mercato sotto il nome locale di *Pere Blutzer*, (*Blutzer Biern*) forse a causa della somiglianza che hanno le sue forme con una specie di bottiglia di terra, chiamata *Blutzer*, in cui si conserva la birra.

È vero che questo è un nome volgare confinato alle botteghe dei fruttivendoli e alle capanne dei contadini, poichè i Pepinieristi e i Pomologi non etichettano il nostro pero che col nome di *Buoncrisiano* espresso in parole tedesche (Guten: *Cristien Biern*).

Ma ciò appunto prova che i Pomologi di quei paesi, volendo rapportare tutti i loro frutti a quelli di Duhamel, come si è fatto con Linneo per le specie nei sistemi di Botanica, hanno adottato i nomi della sua Pomologia riguardandoli come tecnici, senza curarsi dei nomi locali che hanno considerati come volgari; nomi però ch'esistono, e che sono molto diversi da quelli dei Francesi.

Nè può essere altrimenti trattandosi di un frutto la cui cultura è estesa in tutta la Germania, e che perciò di deve supporre di un'introduzione antichissima. Tutti i mercati sono pieni di queste pere: esse formano da pertutto un oggetto di commercio per i fruttisti e vi sono riguardate come una delle varietà più preziose e più ricercate. La differenza del clima la modifica un poco in quei paesi, ma non già tanto da non riconoscerla facilmente per la stessa che si coltiva in Italia.

I frutti, a dir vero, vengono un poco meno grossi, ma conservano le medesime forme, e solo ne differiscono nell'aspetto esteriore della buccia, che resta un poco verdastra, nè si colorisce dal lato del Sole del bel corallino, che distingue della Toscana e del Genovesato. La loro polpa è pure la stessa che nei nostri; e se ha forse un poco meno di zuccherino, è in vece più sugosa, e di una pasta più delicata e più gentile.

L'epoca della maturità presenta anch'essa una picciola differenza tra le *Buoncrisiane* d'Italia, e quelle dei paesi ultramontani, poichè in quelli, essa è più ritardata, trovandosi queste pere nel mercato di Vienna nei mesi di Settembre e di Ottobre, ciò che non succede fra noi dove maturano tutte dal principio alla fine di Agosto. Ma questa è una

delle variazioni che si osservano in quasi tutti i frutti nel cangiare di clima e di località; ed è forse uno dei fenomeni che hanno dato luogo a molti equivoci, e che hanno fatto moltiplicare falsamente le varietà.

Majer descrive questa Pera nella sua *Pomona Franconica* al n. 113. e la chiama *Bon-chrestien d'été gracioli*, nome tratto da Duhamel, il quale, come abbiam veduto, gli dà quest'epiteto per distinguerlo dagli altri due Buon Cristiani da state. La figura che ne dà il Pomologo Tedesco non è riconosciuta così subito da un Italiano, perchè non ha il colore delle nostre Campane; differenza che nasce in parte dall'imperfezione di quelle stampe, che non sono colorite con molta verità, e in parte dalla diversità reale di colore che queste pere hanno in questi paesi; ma le forme e le dimensioni del frutteto, e la descrizione da cui è accompagnato, non lasciano dubbio sull'identità della razza.

Non trovo egualmente facile il distinguerla nella Pomona di Merlet. Quest'autore descrive una ventina di pere col nome di *Buoncristiane*; e in tanta molteplicità di razze certamente vi si deve trovare la nostra *Campana*, ma è un poco difficile il precisare a qual corrisponda.

Il Belgio coltiva pure il *Pero Campana*, che i suoi Pomologi conoscono anch'essi sotto il nome di *Buoncristiano*. Knoop ne descrive due varietà come la Quintinie, e le distingue in estiva, ed in autunnale. Io credo che non sieno in sostanza che una sola, non presentando altra differenza nei loro caratteri che quella di una maturità più o meno precoce, cosa, che come abbiamo osservato, è dovuta così spesso alle località.

Nel resto, la descrizione di Knoop combina perfettamente con i caratteri delle nostre *Campane*. Egli vanta queste Pere come un frutto eccellente; ma dice che in quei paesi vi si perfezionano molto raramente attesa la rigidità del clima, e si lagna che vi sono soggette all'annebbiamento; ma aggiunge che quando i tempi le favoriscono, e che perciò vi si perfezionano, i dilettranti che le conoscono bene, le stimano come delle razze più preziose della stagione.

L'Inghilterra anch'essa conta la *Buoncristiana estiva* fra le migliori pere dei suoi pomarj. Tutti i suoi Pomologi la descrivono sotto il medesimo nome, e le figure che ne danno, sebbene non colorite con verità, la fanno però riconoscere per tale. Io la trovo in Forsyth, il quale la decanta come una pera piena di sugo e di un sapore profumato e che matura in Settembre; e la trovo nella Pomona Britannica, che la figura al n. 2. e la celebra come una pera squisita.

Non dubito che anche in Inghilterra essa avrà un'infinità di nomi diversi usati dal popolo: ma siccome gl'Inglese hanno esteso da lungo

tempo fra loro lo studio della pomologia, ed hanno preso per norma il Duhamel, così essi ancora hanno adottato il nome di quest'autore come il solo tecnico, sopprimendo i nomi locali, che per la loro molteplicità avrebbero fatta una gran confusione.

Ecco appunto ciò che succede in Ispagna, ove per mancanza di Scrittori di Pomologia i nomi delle frutta sono ancora nella lingua del popolo. Tutte le Provincie ne usano uno che è proprio al paese, e che non è inteso nei paesi vicini. Esso è preso ben sovente dal luogo ove il frutto è più coltivato, o da dove, o da dove lo riceve il commercio, ma al di là di poche miglia esso varia in un modo singolare. Così in Andalusia la nostra Pera è chiamata *Pera de Priego*, perchè da un paese di questo nome è portata in Malaga e a Cadice. Chi sa quanti altri ne riceverà nelle numerose Provincie di quella vasta penisola!

Io non so se questo frutto si coltivi fuori d'Europa. Probabilmente sarà conosciuto in Grecia, e nelle coste Asiatiche del Mediterraneo, poichè il clima si presta alla di lui coltura. Ma senza dubbio esso era conosciuto dagli Antichi, e pare che si possa rapportare alla *Pera Pompeiana* di Plinio. Io mi riservo ad estendermi su tale questione quando avrò a trattare del *Buon Cristiano da Inverno*.

---

*testo trascritto da Angela Comenale Pinto (Recco, Genova)*



## **PERA DEL DUCA**





## Pero del Duca o Pero Cento Doppie

P. PYRUS DUCALIS, *fructu hyemali, serotino; epicarpo scabro e viridi-rugineo; sarcocarpo albo, vitroso, succosissimo, succo dolci. Vulgo, Pera del Duca.*

IL PERO DEL DUCA è una delle poche varietà vernine, che possono gareggiare colle *San Germane* e le *Spine*.

L'albero è picciolo, nè s'innalza mai molto anche quando è innestato sul *Pero spontaneo*. Le sue foglie sono picciole, larghe e lanceolate. Il frutto è di una grossezza media, tondeggiante alla corona, e degradante dalla parte opposta in un collo appena sensibile, che finisce in punta, e nel quale è impiantato il gambo.

La buccia è rozza, aspra al tatto, e coperta di un verdastro tigrato di bruno: nell'avvicinarsi alla maturità il verde si cangia in giallo, e il bruno si schiarisce, e prende un impasto di rossiccio scuro, che lo assomiglia alla ruggine.

La polpa è bianca, aspra sino a mezza maturità, croccante e gentile nella maturità completa, sempre senz'acido, e ricca di un sugo abbondante, che supera in dolcezza quello delle *Pere Spine*, delle *Allore*, e delle *Martinsecco*, e ha più di rilievo.

Disgraziatamente le *Pere del Duca* sono difficili ad acquistare questo punto di perfezione: per lo più esse avvizzano senza maturare e restano dure e aspre, o ammezzano e diventano dolciastre e nauseose.

Per averle perfette bisogna, che la pianta sia collocata in un terreno profondo e grasso, e bisogna aver cura che non si carichi troppo di frutti. Quando questi sono pochi, ingrossano meglio, e trovandosi all'epoca del raccolto nella loro perfezione botanica, acquistano poi facilmente nella dispensa maturità pomologica, e un grado di bontà, che gli mette al livello delle migliori *Pere* vernine.

Il *Pero del Duca* è una varietà esclusiva all'Italia. Io almeno non la trovo in nessuna della Pomone oltremontane, nè sotto il nome Italiano, nè sotto alcun altro; e nei miei viaggi fuori d'Italia, mai mi è accaduto di vederla nè sui mercati, nè presso i dilettanti. La sola *Pera* forestiera che vi somigli, è la *Cressanne* dei francesi: ma non è la stessa certo della *Pera del Duca*. La *Cressanne* è forse più facile ad acquistare la maturità nella dispensa, e l'acquista più presto: ma la sua polpa è più pastosa, e non ha nè la finezza, nè il rilievo di quella della *Pera del Duca*.

Tutta l'Italia conosce questa razza di *Pere*; ma non si vedono che raramente sui mercati. Esse non sono coltivate che dai dilettanti, e da pochi proprietari viventi in campagna, che le tengono per loro uso, e si

mettono di rado in vendita. Forse la difficoltà con cui maturano, le rende poco ricercate, e così quasi escluse dal commercio.

Il Genovesato è il luogo ove ne ho trovato in maggiore abbondanza. Anche in questo paese però è un frutto, che si tiene per uso di famiglia, nè si manda alla piazza che raramente.

Si può dire lo stesso della Toscana. Io ne ho veduto in più luoghi, a Lucca, a Firenze e a Siena, ove sono conosciute sotto il nome di *Pere Cento-Doppie*, nome, che ricevono nei manoscritti del Micheli, nei Quadri della Villa di Castello, e presso i contadini.

I dilettanti di frutti le coltivano anche in Napoli, e le apprezzano assai. Ne ho mangiate colà delle eccellenti, che mi sono state favorite dal Marchese Puoti, il quale possiede nei suoi poderi di Arienzo una bella collezione, e che ha avuto la compiacenza di farmi avere tuttociò che era allora di stagione.

In Roma si vedono ancora sui mercati, e ne ho comprate più volte in piazza Navona.

Più rare s'incontrano in Lombardia, ma non vi sono ignote, e ne ho veduto qualche volta anche sulle piazze. L'Orto agrario di Bologna ne ha una pianta.

Nello Stato Veneto e nel Milanese non si coltivano che da pochissimi, e da pochi anche in Piemonte; ma ne ho mangiate a Torino più d'una volta.

In tutti questi paesi esse sono conosciute sotto il nome di *Pere del Duca*. Quello di *Cento-Doppie* è limitato alla Toscana, e non come nome esclusivo, ma come sinonimo di quello che riceve da tutto il resto dell'Italia.

---

*testo trascritto da Pia Pera (Lucca)*

## **PERA LIMONE**





## Pero Limone

P. PYRUS LIMONIA, *fructo estivo, magno turbinato, oblongo, irregulari; epicarpo flavescente, in latu solis leviter rubente, cartilaginoso; sarcocarpo molli, succoso, succo grate acido, liquescente. Bononiensibus, Pera Limona.*

*Pyra Limonia duplicis generis. Aldrovandi Dendrol. Lib. 2. pag. 396. ... Similia ... sunt quibusdam pyris Lardariis majoribus vocatis, quia, cum maturæ sunt, instar adipis aut lardi liquescunt ...Suavissimum habent saporem cum maturuerint, et ad Bergamotia in sapore accedunt. Nonnulli vero Bononienses hæc pyra vocant Bugadare, licet etiam aliud pyri genus apud Bononienses eo nomine vocetur. Ibi.*

IL PERO LIMONE è una varietà del Bolognese che non si è ancora estesa in Italia, ma gode in quel paese di una celebrità antichissima, e possiede delle qualità che la rendono singolare. L'albero si distingue dalla maggior parte degli altri Peri per il fosco della sua testa, il quale risulta e dalla disposizione dei rami, che sono grossi, corti, raccolti e pieni di gemme, e dal suo fogliame, che è spesso, raggruppato, di una forma larga, e di un verde carico. È vigorosissimo, mette moltissimi fiori, gli allega facilmente, e gli porta a perfezione.

I frutti sono di una grossezza mediocre, di un volume doppio di quello delle pere *Perle* e un poco maggiore di quello delle *Bugiarde*. La loro forma è piramidale, oblonga, un poco compressa alla corona, tondeggianti intorno ad essa, e poi degradante in un collo piuttosto lungo che si va impicciolendo in proporzione che s'accosta al picciuolo, ove forma una punta sovente un poco ritorta.

La buccia, a principio verde, si schiarisce a poco a poco e si fa giallastra nella maturità, colorendosi da un lato di un rosso a striscie che la rende graziosa. Questa buccia è liscia, forte, e cartilaginosa. Si rompe facilmente, e resiste alla pigiatura delle dita in maniera, che, se si preme in tutti i sensi con un poco di cura, la polpa che racchiude si scioglie in un sugo senza che la buccia si rompa, e perciò non ne esce una goccia sino a che, staccato espressamente il picciuolo, si succhia da quell'apertura e si beve come un sorbetto. I Bolognesi l'amano molto in questo modo, e trovano che, mediante l'acidulo grato che la distingue moderato dallo zuccherino proprio dei frutti, serve di bevanda, ed è rinfrescante e graziosa come la limonata.

È questo certamente il pregio maggiore di questa pera; ma non lascia però di essere grata anche come frutto da coltello quando è ben matura, e può figurare fra le pere di second'ordine in una collezione.

La sua coltura non è diversa da quella degli altri Peri: si innesta sul Pero spontaneo e sul Cotogno; ma il secondo non è molto in uso. L'epoca della sua maturità è sul finire del mese di Agosto.

Non credo che si coltivi in altro paese fuori del Bolognese e de' luoghi limitrofi: mai l'ho veduta in alcun luogo d'Italia, nè posso riconoscerla fra le pere dei Pomologi oltramontani.

Il disegno che presento ai lettori è lavoro del Sig. Bazoli disegnatore di fama in Bologna, ed è un regalo che debbo alla gentilezza del Sig. Contri Professore di Agraria in quell'Università, il quale mi onora della sua amicizia, e che mi ha assistito dei suoi lumi nelle ricerche che ho fatte in quei paesi per la Pomona. Mi è grato l'aver quest'occasione di testimoniargli la mia stima e la mia riconoscenza.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*



## PERA MARTIN-SECCO



Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Secondo - Pagina 98 di 312

## Pero Martin-secco

P. PYRUS PEDEMONTANA, *fructu hiemali medio oblongo; epicarpo scabro, partim rugineo partim sature rubente; sarcocarpo vitroso sapidissimo, succo sacharato. Vulgo Pero Martin-secco.*

IL PERO MARTIN-SECCO è una delle poche varietà, che possono figurare egualmente, e fra le *frutte da coltello*, e fra quelle *da composta*.

L'albero s'innalza molto e si sparge poco; dura lungo tempo e fruttifica assai.

I suoi rami sono dritti e duri, e si guarniscono di messe corte, che portano poche gemme e approssimate.

Le foglie, larghe ed ottuse, sono portate da un peduncolo di lunghezza mezzana.

Il fiore spiega dei petali larghi e corti, il cui bianco è leggermente sfumato di rosso.

Il frutto è oblongo, ovato alla base, crescente in grossezza sino al terzo della sua lunghezza, e degradante in seguito in un collo regolare, che finisce in una punta ottusa, in cui è impiantato il picciuolo.

La sua buccia è grezza, coperta di un rosso impastato di un rugineo chiaro, che lo rende più o meno opaco, in proporzione che vi domina, e lo lascia quasi libero dal lato del Sole.

La polpa è biancognola quando si apre, ma cangia di tinta al contatto dell'aria, e prende un livido opaco, che la rende come sudicia. Essa, nel suo stato ordinario è croccante, granellosa, e un poco aspra, ma sugosa e saporita; e tale si conserva per tutto l'inverno. Qualche volta però si migliora nelle dispense; e in un certo numero di pere se ne trovano di quelle che vi acquistano tutta la maturità dei frutti da coltello. La loro polpa allora si ammorbida senza lasciare d'essere croccante, e il loro sugo, sempre grazioso e sempre dolce, vi si sviluppa in abbondanza, e la rende squisita.

Tale è la Pera *Martin-secco* in istato di frutto crudo. Essa però possiede delle qualità ancora più preziose come da frutto da composta.

Poche pere possono starvi al confronto per mangiarsi in questo modo: appena raccolta essa è propria ricevere dalla cottura la delicatezza che la distingue, e può così fornire la tavola ogni giorno per più di quattro mesi, durando nella dispensa senza guastarsi, e sempre nel suo punto.

Nè abbisogna per ciò di una grande preparazione: sbucciata ed esposta al fuoco con un poco d'acqua vi si perfeziona in poche ore. La sua polpa, che si mantiene unita e carnosa, diventa rossa come la buccia, e prende una morbidezza particolare; ed il suo sugo,

condensato coll'umido che vi si unisce, forma un siroppo rossiccio e dolce che la rende come giulebbata. Alcuni danno la preferenza alle *Pere Allore*, che forniscono pure delle eccellenti composte. Io però ho riconosciuto che le *Allore* superano tutte le altre quando si cuociano al forno senza sbucciarsi, ma che per le composte non vi è pera che eguagli la *Martin-secco*.

La *Pera Martin-secco* pare originaria delle Alpi Piemontesi. Essa si trova come indigena in tutte quelle Valli ove è di un uso comune e generale, e da dove forse è passata nella pianura che ne è ora piena egualmente. Comincia ad essere meno abbondante al dilà del Po, ma è assai comune nel Ferrarese, nel Parmigiano, e nel Bolognese, ove cangia il suo nome in quello di *Pera Garofola*. L'ho veduta anche nelle Marche, e vi è chiamata *Pera Martina*. È rara in Roma e nella Toscana, ma non vi è sconosciuta, e vi conserva il nome di *Martin-secco*. Nel Genovesato non è coltivata che da qualche dilettante, sebbene abbondi molto in tutto il pendio settentrionale dell'Appennino Ligure conosciuto sotto il nome di Langhe, e di Monferrato.

La Savoia è piena pure di queste Pere, e deve averle ricevute dalle valli opposte delle Alpi Pedemontane, colle quali è sempre stata in relazione e per la sua vicinanza, e per la sua situazione politica.

Coltivata in Savoia la *Pera Martin-secco*, doveva naturalmente passare in Francia, ove si conosce ora da tutti i dilettanti, senza però che si ritrovi ancora nel commercio come in Piemonte e in Savoia. Tutti i Pomologi Francesi però la descrivono; e la troviamo in La Quintinye al n. 95., nell'antico Duhamel al n. 36. pl. 14. e nel nuovo al n. 117.

La Germania la conta essa pure fra le pere più pregiate dei suoi Pomarj. Io, a dir vero, non l'ho mai veduta sui mercati come in Italia, ma ne ho trovato presso i dilettanti, e specialmente nel Pomario di S. M. l'Imperatore d'Austria in Vienna diretto dal Sig. Antoine, e in quello diretto dal Sig. Bredmayer a Schoembrun, e in ambedue sotto il nome italiano di *Martin-sec*.

Non vi è ora pomologo alcuno in quei paesi che non la conosca. La trovo descritta e figurata da Mayer nella sua Pomona Franconica al n. 119. Tab. 88. p.290., da Merlet al n. 94., da Manger. al n. 89., da Christ. al n. 376. p. 877. e da molti altri Scrittori Tedeschi. Knoop la descrive sotto il nome di *Martin-sec d'hiver*, e la dà come una delle buone pere del Belgio.

Anche gl'Inglesi hanno introdotto questa Pera nei loro pomarj. Essa si trova in Miller al n. 48. e nella Pomona di Batty Langlet tav. 72. Forsyth la raccomanda nel suo trattato della coltura dei fruttiferi come una delle migliori pere vernine, e come tale è presentata nella Pomona

Britannica, ove è figurata nella tav. 137. Essa non è ancora comparsa nella Pomona Londinese.

Alcuni hanno confuso il *Martin-secco* col pero *Rousselet* dei Francesi, che è conosciuto in Italia sotto il nome di *Pero Butirro rosso*. Difatti essi si assomigliano un poco e nelle forme e nel colore; ma il *Butirro rosso* è più grosso e matura in Settembre e la sua polpa è pastosa e di poco sugo, mentre invece il *Martin-secco* matura nell'inverno, e ha una polpa croccante e sugosa, che si fa carnosa colla cottura, ma che non è mai butirrosa.

Io non mi estenderò sulla coltura di questa pianta, perchè non differisce da quella degli altri Peri. Osserverò solo che in Italia essa si tiene nei Pomarj in libertà, ed è raro il vederla in ispalliera. Si presta però anche a questa, ma senza acquistarvi una maggiore bontà.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*



## **PERA MOSCADELLINA**







## Pero Moscatellino

P. PYRUS SATIVA, *fructu æstivo, minimo, acyssimo, racemoso; epicarpo partim virescente, partim obscure rubente; sarcocarpo albo, delicato, odoratissimo, succo dulci, muscato. Vulgo, Pera Moscadellina o Moscatellina.*

*Pyra Superba*, parva hæc sed ocysissima. Plin. lib. 15. p. 263.

*Pyra Superba Fræciana*. Macrob. Serv. Hermol. barb.

*Pyra Moscatula Minora*. Celidon. apud Aldrov. Dendrol. p. 183.

Pere Moscadelle, Matthioli, p. 173.

*Pyra Moscheta*. *Pyra Superba* Plinio parva erant ocysissima odoratissimaque fortassis nostris Moschatis similia. Carol. Steph. Semin. et Plant. p. 66.

*Pera Moscarelle*. Hæc tam parva sunt, ut baccas corporis tuberculo non excedant, quina, sena, plurave uno pediculo exeuntia, saccaro condiuntur, ut in sequentem annum asserventur, moschi dicti odoratissima jucunditate fragrant, dixerim a Plinio *mysapia* dici, quasi unguentum redolentia. Porta, Pomar. p. 89.

*Pyra Moscata Minima. Paires Muscadelles*. Ruellius.

*Pyra Joannina Moscatellina*. Cordus, n. 21. et Curt. n. 1.

*Pyra Moscatula Superba*. Tabern. Camerar. n. 10. Cæsalp. n. 1. Schwenxfeld. n. 5.

*Pyra Moscatellina minima*. S. B. 1. 44.

*Paires Muscates ou Muscadelles*. *Pyrus sativa*, fructu æstivum, parvo racemoso, odoratissimo. *Pyra superba parva sed acyssima* Plinii. Lugd. 306. *Paires Muscates ou Muscadelles*. Tournef. S. R. H. p. 628.

*La Pétite Muscateline*. Olivier. De Serv. p. 612.

*Pera Moscadellina*. Quadri della R. V. di Castello. Quadro 2. n. 1.

*Pyrus fructu minimo præcoci. Petit Muscat. Sept-en gueule*. Duhamel n. 1.

*Poire Pétit Muscat*. Knoop. p. 75.

*La Pétite Poire Musque ou la Suprême*. Forsyth. Traité de la Cult. n. 1. et Miller. Diz.

*Poire Pétit Muscat, Sept-en gueule*. Mayer. Pomon. Franc. n. 1.

*Die Kleine Muscat elerbirn*, Museo di Storia Nat. di Vienna figurato in cera.

## Pero Giugnolino o Falso Moscatellino

*Pyra Moscata. Paires Musquettes* minima omnium sunt Moscata, Paires Musquettes, quae nomine alio Chia vulgo dicuntur, Paires de Chiot, baccas corporis tuberculo non excedentia. Carolus Steph. Pomar. p. 68.

*Pyrus Sativa fructu æstivo, minimo, odoratissimo. Pyra Moscatellina minima*. S. B. 1. 44. *Pyra Moscata minima seu Chia*. Lugd. 307. *Muscadelles ou Paires de Chio*. Tournef. S. R. H. p. 628. n. 3.

*Poire de Chio, ou Pétite Poire Musquée bâtarde*. Forsyth. n. 2.

*Poire Muscate bâtarde*. Miller Diz.

*Pera Giugnolina*. Quadr. della R. Villa di Castello. n. 5.

*Pere Verzeline*. (verselinne) dialetto Genovese.

Pochi Peri godono di una maggiore celebrità del *Pero Moscatello*, e pochi presentano la quantità di modificazioni che lo diversificano e lo dividono in molte razze, le une differentissime in forma, in volume, ed in gusto, e le altre così poco distinte nella loro modificazione che appena si possono considerare come varietà.

La più conosciuta fra queste ultime, e quella che merita maggiormente di esserlo, è la varietà che si è fatta figurare nel mezzo della tavola annessa, e che si distingue anche nel nome pel diminutivo proprio alla sua piccolezza.

Essa si confonde sovente con un'altra razza che vi è inferiore, ma che ha tanti dei suoi caratteri che appena si può distinguere da chi non le gusta insieme: quindi essa riceve da molti il medesimo nome della prima: gl'intelligenti però la distinguono con quello di *Giugnolina*.

Tutte le altre razze di Pere Moscate si distinguono abbastanza fra loro, e da queste due per non dar luogo ad equivoco; perciò noi non ne faremo parola per ora, e ci limiteremo a descrivere la vera *Moscatellina*, e a dare un cenno della sua compagna.

L'albero della *Moscatellina* prende naturalmente una forma semi-piramidale. I suoi rami non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti. Essi sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato. Le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, sicchè queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei.

Il frutto è picciolissimo e non sorpassa in volume una grossa nocciola; tondeggia alla cima, la quale è coronata da un calice persistente assai pronunziato, ingrossa un poco nel mezzo, e degrada insensibilmente verso il picciuolo all'inserzione, e del quale forma appena un poco di punta, dimodochè presenta una forma quasi orbicolare.

La sua buccia è verdastra, coperta in gran parte di un rosso-bruno privo di spicco, e con una superficie liscia e senza lanugine.

La polpa è bianca, fina, croccante, quasi priva di torzo, con i semi o mancanti o picciolissimi ed immaturi, e con un sugo dolce: essa esala un aroma grazioso che si sente insieme all'olfato ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di *moscato*.

Tale è la vera *Pera Moscatellina*. Essa matura dalla metà alla fine di Giugno, ed è contemporanea delle *Pere di S. Giovanni* e delle *Bianchette*, ma le supera tanto in bontà che non vi cade paragone.

La *Giugnolina* matura nel medesimo tempo della *Moscatellina* ed ha quasi le medesime forme, ed una piccolezza forse anche maggiore, ma

il suo sugo è meno grato, e sente appena il profumo che distingue la prima; la supera però di molto in colorito. La sua buccia si tinge nella maturità di un bellissimo giallo, che non si sviluppa mai molto nella *Moscatellina*, e il lato del Sole si colorisce di un corallino brillante che la rende bellissima: è una varietà che merita pure di essere coltivata. Io l'ho mangiata in Firenze sotto il nome di *Giugnolina*, e in Genova sotto quello di *Verzelina*: ambedue si propagano coll'innesto, e sebbene in origine esse debbano provenire da un seme, pure è da credere che, quand'anche quelli che chiudono sieno fertili, non riprodurrebbero ciò non ostante le varietà.

Tutti i Pomologi parlano della Pera *Moscatellina*. Si pretende che fosse coltivata dai Romani, e la maggior parte degli Scrittori la rapportano alle *Pere superbe* di Plinio, che sono descritte come picciolissime e precocissime: il Porta invece la vuole la *Myrapia* di questo naturalista così chiamata *quasi unguentum redolentia*. Tutti però la descrivono quale la conosciamo ora in Italia, e quale si trova in tutti i giardini d'Europa.

L'Aldovrandi ne parla nella sua Dendrologia, Carlo Stefano nel suo *Seminarium*, il Bauchino nella sua Storia delle piante, il Porta nel suo Pomario, Tournefort nelle sue Istituzioni, e dopo di loro Duhamel, Knoop, Miller, Forsyth, Mayer; e molti altri.

Malgrado un'unanimità così generale, che non lascia dubbi sull'identità di questa preziosa varietà, e sulla sua generalizzazione in tutta l'Europa, io debbo osservare che in alcuni Pomologi se ne incontrano due razze che si confondono facilmente, e che nei luoghi dove si distinguono, sono conosciute sotto i nomi diversi di *Moscatellina*, e di *Giugnolina*.

Duhamel non figura che il vero *Moscatellino*, e lo distingue col nome di *Pètit-Muscat, ou sept-en gueule* n. 1 p. 1. Ne descrive poi altri quattro sotto i nomi di *Muscat Royal, Muscat Robert, Muscat fleuri, ed aurate*; ma questi non hanno che fare colla *Moscatellina*, nè colla *Giugnolina*.

Forsyth e Miller ne descrivono tre razze, una sotto il nome di *Pétite Poire myquée, o la supreme*, una seconda sotto il nome di *Poire de Chio*, e una terza sotto il nome di *Pétit Muscat*: pare che la vera *Moscatellina* corrisponda alla prima, e che la *Giugnolina* corrisponda alla seconda: la terza è una varietà più tardiva.

Queste stesse differenze si trovano in Tournefort che ne descrive una come una pera picciola, riunita a gruppetti e odorosissima sotto il nome di *Poires muscadelles*, ed una seconda ancora più picciola sotto il nome

di *Poires di Chio*, nelle quali varietà si vedono precisamente le nostre due razze.

Esse erano conosciute già da lungo tempo in Francia e distinte in due varietà, poichè le troviamo in Carlo Stefano, il quale, parlando delle *Pere superbe* di Plinio, le rapporta alle moscate, (*nostris moschetis*) e le distingue da quelle che chiama col nome di *Poires de Chio*.

Si riconosce da tutto questo che vi sono dei Pomologi che hanno osservata la differenza che divide queste due *Pere*, e che ne hanno fatte due varietà; ma resta il dubbio se sieno state dagli altri confuse tra loro, e se in questo momento molti amatori che possiedono la *Giugnolina* non credono di avere la *Moscatellina*.

Difatto il Gallo non ne descrive che una varietà sola, che chiama col nome di *Peri moscatelli*, e questa pare piuttosto la *Giugnolina* che la *Moscatellina*. Lo stesso si osserva in senso opposto nel Porta, il quale descrive la *Moscatellina* in modo da non poter dubitare della sua identità con quella di Duhamel, e non fa cenno della *Giugnolina*.

Tutto ciò mi ha fatto pensare che la vera *Moscatellina* non sia ancora così generalizzata in Italia come lo merita; e che in molti paesi si coltivi invece la *Giugnolina* sulla supposizione di avere in essa la vera *Moscatellina*.

Io lascio ai veri dilettranti di frutti a verificarlo. La figura che ho dato nella tavola annessa, e le descrizioni che ho fatto delle due varietà potranno facilmente metterli in istato di riconoscere a quale delle due razze appartenga quella ch'essi coltivano.

Qualunque essa sia, io consiglierò sempre i coltivatori a procurarsi anche l'altra, avendo ambedue delle qualità, per cui meritano di essere pregiate.

Coloro, che desiderano la vera *Moscatellina*, la troveranno sicuramente nei vivai di Chambery e in quelli di Savona. Coloro, che vogliono la *Giugnolina*, la troveranno in Firenze e potranno averla anche da Genova, ove ne ho veduto sovente sul mercato e nei giardini, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Verzelinna*, o di *falsa Moscatellina*.

Ne ho veduta una varietà in Pontremoli in un podere dei Signori Galli, la quale avea i caratteri della vera *Moscatellina*, ma produceva i frutti più grossi del doppio. Io non ho avuto campo di procurarmene un innesto: credo però che meriterebbe di essere propagata.

---

testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)

## **FIORE DI PERO MOSCATELLINO**



*Fiore di Pero Moscatellino*



## PERA PASSA-TUTTE







## Pero Passa-tutte

P. PYRUS VENETA, *fructu medio, hiemali; epicarpo partim lutescente partim rubente; sarcocarpo tenero, delicato, sapidissimo. Vulgo, Pera Passatutte, o Pera Norgal.*

La PERA PASSATUTTE è una delle poche frutta che corrispondono colle sue qualità al nome che hanno ricevuto.

È una pera vernina che comincia a maturare in Novembre e dura sino al Natale: ha una grossezza mezzana, tondeggianti alla corona, rilevata nel centro, e appena degradante nel collo, ove finisce in un picciuolo piuttosto lungo. La sua buccia è giallognola, colorita da un lato di un rosso vivissimo che la rilieva in un modo aggradevole. La polpa è croccante, gentile, sugosa e di un sapore squisito.

La pera che abbia più analogia colla *Passatutte* è la *Pera Spina* quando si trova nel suo stato di perfezione; ma bisogna osservare che questo punto di bontà non è comune nelle *Pere Spine* nel mentre che non manca mai nelle *Passatutte*.

Io sono stato due mesi fa a Venezia nella stagione di queste pere, e ne ho mangiate quasi ogni giorno senza che me ne sia andata a male alcuna. Ho osservato che quando eccedono in maturità ammezziscono come le altre, ma non volgono a tale stato per sorpresa come succede alle *Angeliche*, nè si arrestano nella loro maturazione avvizzendo e disseccandosi, come succede alle *Pere Spine* quando non hanno acquistata la perfezione botanica alla pianta.

La maturazione delle *Passatutte* è graduale e sicura; e dal momento che il verdastro della buccia si volge in giallo, esse cominciano ad immorbidirsi e a spiegare un sugo squisito che aumenta in proporzione che si avvicinano al punto della loro maturità, ma che eguaglia sino da principio quello delle pere più pregiate.

La Pera Passatutte è una varietà della Terraferma veneta, e pare rara anche in quei paesi. Io non ne ho trovate che nel mercato di Venezia, ove comparivano ogni due a tre giorni a piccioli panieri, e dove si vendano carissime.

Mi è stato assicurato che si coltivano nel Vicentino e nel Veronese, ma non mi è riuscito mai di vederne in quei paesi. Ve ne sono nel Bresciano, ove si conoscono sotto il nome di *Pere Norgal*, nome che si trova negli antichi cataloghi dei Pepinieristi di Verona, e in quelli di Vicenza. Il Sig. C. Giuseppe Cernassai di Udine, coltivatore instruito e dilettante di frutti, mi ha assicurato che il Passatutti si coltiva nelle colline del Lago di Garda, a Montecchio, a San Gio. Illarione e in

Gorizia, ove riceve il nome di *Pero Filippo* perchè le prime pere che vi furono portate si pagarono un filippo l'una.

Io ho fatti per molti anni degli sforzi per procurarmene gli alberi, e me ne sono stati mandati 35 in Finale in tre spedizioni dai Pepinieristi di Vicenza, ma mi sono riesciti tutti di qualità differenti e la maggior parte mediocri o cattive. Ne ho finalmente ottenuta una da Brescia sulla quale ho colto il ramo col frutto acerbo, figurato nella tavola che accompagna quest'articolo. Il frutto maturo era stato già dipinto nel 1821 sopra di un originale preso sulla piazza di Venezia e da me spedito a Genova all'illustre mio collaboratore il Sig. del Pino.

È strano che un frutto così prezioso non sia stato propagato almeno in Italia. Sta di fatto però che non si trova che nello stato Veneto, e che anche in quel paese è raro e ricercato.

È probabile che il Duca Cosimo de' Medici lo avesse introdotto nei suoi frutteti, mentre lo trovo nei quadri della R. Villa di Castello sotto il nome di *Pero Norgal*, nome che si trova pure nei manoscritti del Micheli, conservati in Firenze presso l'egregio Sig. Dottore Targioni Tozzetti, e che contengono la descrizione dei frutti raccolti da quel Principe. Ora però è sconosciuto in Toscana, nè se ne trova traccia nei giardini del Gran Duca.

Pare che non sia stato ancora introdotto in Francia: ho veduto solo da pochi anni il nome di *Pero Passa-tutti* in un catalogo di un Pepinierista francese, ma ho motivo da credere che sia ciò una delle solite imposture che si fanno ogni giorno da questi negozianti di piante.

Non mi è avvenuto di vederlo in Vienna, ove mi sono trovato appunto nella stagione in cui matura, nè mi sono avveduto che alcuno di quei dilettranti ne avesse idea, ma ho incontrato il suo nome nella Pomona Tedesca del Diel, il quale ne fa una lunga descrizione, e lo riconosce per un frutto veneziano. (DIEL. VERSUCHEINER SYSTEMATISCHEN VESCHREIBUNG IN DENTSCHLAND VORHANDENER KERNOB SE SORTEN VON ANG. FRID. A. DIEL. FRANCFURT EMCHAIN. 1801, 8.° VOL. V. PAG. 210).

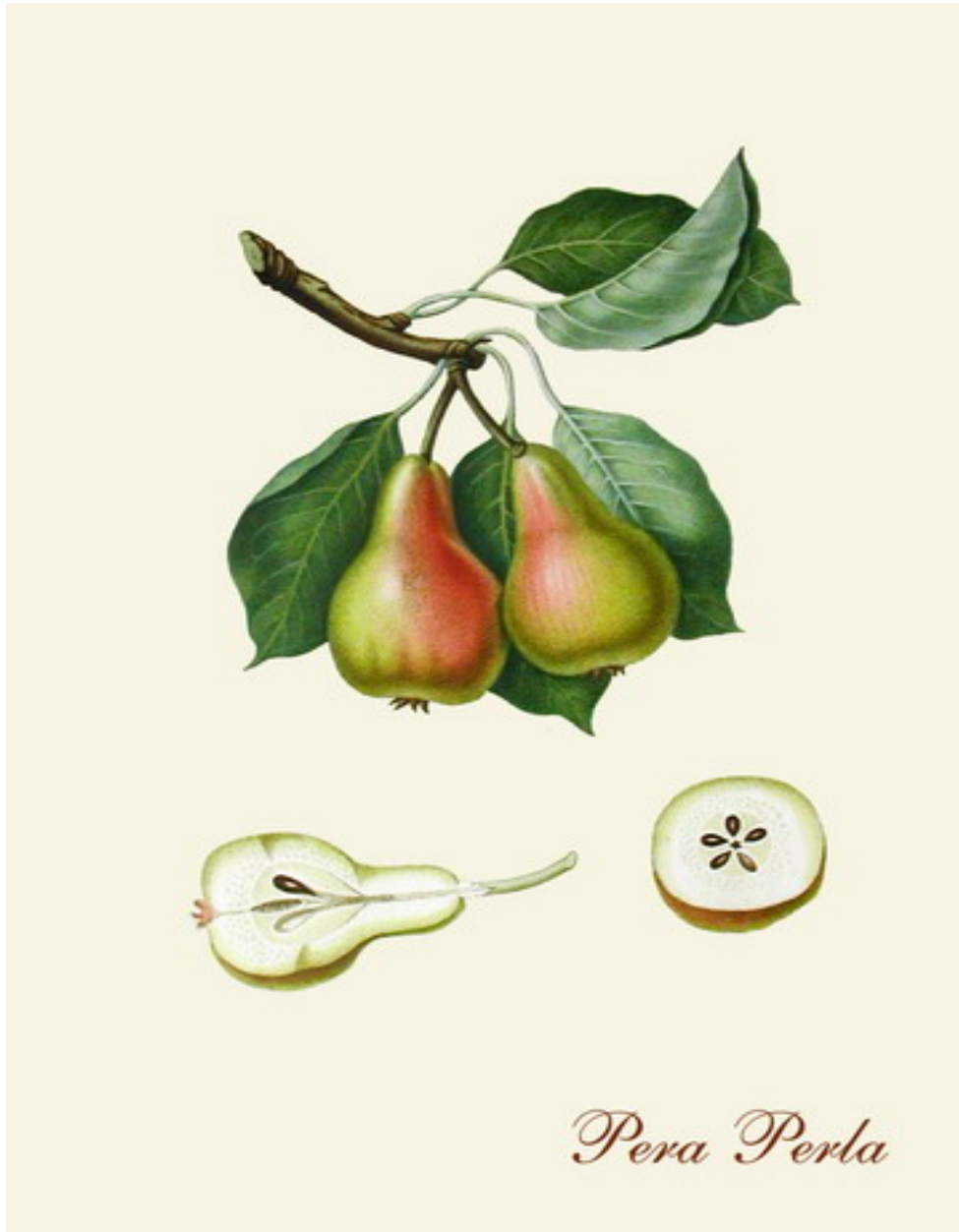
Può darsi che la vicinanza dello stato Veneto ai paesi Tedeschi dell'Impero Austriaco ve ne abbia facilitata l'introduzione: io dubito però che possa adattarsi a quei climi.

Invito intanto i Coltivatori Italiani ad introdurlo nelle altre provincie della nostra Penisola, e a propagarlo, e sono certo che se ne troveranno contenti, essendo questa senza contrasto la migliore di tutte le pere.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*

## PERA PERLA





## Il pero Perla

P. PYRUS PERLA fructu aestivo praecoci cucurbitiformi, epicarpo glabro flavoalbescente, obiter subroseo, sarcocarpo albo firmo delicato, succo dulci gratissimo. Vulgo Pera Perla.

Lactea haec vocantur. PLIN. Lib. 15. cap. 15.

Il PERO PERLA è una delle razze più preziose, che si coltivino nel suolo Italiano.

L'Albero si sviluppa con molto vigore, e diventa grandissimo e maestoso.

I Rami sono eretti, a messe rare e piene di gemme.

La Foglia è piccola, liscia, e di una figura subrotonda.

Il Fiore è bianco, disposto a mazzetti, ed allega colla massima facilità.

Il Frutto, di una grossezza mezzana, è fatto a zucchetta, ovale alla base, con collo un poco allungato, e conformato con regolarità e con grazia.

La buccia, che è liscia e come lucente, ha il fondo di un color canarino chiaro, rilevato talvolta da una sfumatura di rosso leggero, che vi si sviluppa dalla parte del Sole, quando vi è ben esposto.

La polpa è bianca, più croccante che morbida, ma gentile, sugosa, e di un gusto dolce e gagliardo.

La Pera Perla matura sul principio di Luglio, e succede immediatamente alle Pere Moscate, ed alle Bianchette. È una delle migliori fra le Pere estive, e una delle più coltivate: perchè unisce alla grazia delle forme e alla gentilezza della polpa, la proprietà importante di sostenersi lungo tempo senza infracidire, nè ammezzire, circostanza che la rende molto propria al commercio.

*Pochi alberi a frutto vengono della grossezza di questo, o sono dotati di un'eguale fecondità. Io ne ho veduti molti dell'altezza di venti Metri, e ho raccolto più volte ad una sola di queste piante cento Rubbi di Pere.*

Le piante di cinquanta e sessanta Rubbi, sono frequenti nella Riviera di Genova, e specialmente in Savona e Finale.

Questa Pera è coltivata in quasi tutti i paesi d'Italia. In Firenze è conosciuta sotto il nome di Pera Perla. È rara nel Pisano, e vi ha una nomenclatura incerta e vaga. Ai Bagni di S. Giuliano è detta Pera Bernardina. I Lucchesi la chiamano Pera Camoglina, e sotto questo nome è conosciuta in tutto il Genovesato e nel Piemonte. Ne ho mangiate a Nizza ed in Provenza, ove ricevono il nome genovese di Camogine, nome che conservano anche a Cadice in Spagna, e che si crede derivato dal Villaggio di Camoggi presso di Genova.

Questa Pera non è descritta da alcuno dei Pomologi Oltramontani, nè mi è riuscito di poterla vedere nè in Francia nè in Germania, ove l'ho ricercata con molta insistenza tanto nei mercati di Parigi e di Vienna, quanto presso i diversi dilettanti che ho conosciuti in quelle città.

Essa deve essere riportata alla Pera Lattea di Plinio.

Il Pero Perla ama un clima caldo, e un terreno grasso e sostanzioso. Esso abbonisce moltissimi frutti, e gli perfeziona facilmente, ma qualche volta son soggetti ad essere annebbiati; e allora la buccia resta coperta da certe macchie nere che la induriscono, e ne rendono la polpa granellosa ed insipida.

Questa varietà non si conserva che coll'innesto. Dal seme, si ottiene una pianta tardissima a fruttificare, e quasi sempre degenerata. I soggetti migliori per innestarla sono sempre i Peri spontanei. I Polloni vengono male, e prosperano poco. Essi devono essere proscritti per tutti i Peri, ma specialmente per questo.

---

*Testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata).*

## **PERA PISTACCHINA**







## Pero Pistacchino o Pero Bugiardo d'Autunno

P. PYRUS MENDAX *fructu medio, autunnali, oblongo; epicarpo scabro, luride virescente; sarcocarpo pallide-luteo, tenero, succoso, gustu gratissimo. Vulgo, Pera Pistacchina.*

IL PERO PISTACCHINO è una delle tante varietà che credo esclusive all'Italia, e che certamente sono migliori della più gran parte delle Pere che i nostri dilettanti fanno venire ogni giorno di Francia o da Chambéry.

La pianta non ha una fisionomia abbastanza distinta da esigere una descrizione particolare, ma il frutto ha dei caratteri che lo distinguono da quanti altri ne conosciamo.

È oblungo, della dimensione delle Pere *Spadone*, ma più sottile, colla testa ovata, e con un collo leggermente degradante, e regolare ed allungato.

La buccia è verdognola, ma di un verde sucido, impastato di giallo, e somigliante a quello della *Pera Bugiarda*.

La polpa è giallognola, fina, sugosa e saporitissima.

Comincia a maturare in Ottobre, e dura sino alla metà di Novembre. Qualche volta continua sino al principio di Dicembre, ma ciò è raro.

La raccolta di queste pere si fa in Settembre in una volta, come si usa per le pere vernine, e si ripongono in casa, ove maturano a poco a poco lungo l'autunno, e forniscono ogni giorno la tavola per quasi due mesi.

La *Pistacchina* non è coltivata generalmente in Italia come lo meriterebbe, ma nei paesi, ove è conosciuta, vi gode di una riputazione distinta.

Il primo luogo in cui mi è avvenuto di vederla è stato il mercato di Roma. Tutte le piazze di quella Città ne sono piene dall'Ottobre al Novembre, e vi è riguardata a ragione come una delle pere migliori. Credo che vi sia portata dalla Sabina, e specialmente dalle Colline di Frascati e di Albano, da dove io ne ho avute le piante che coltivo nella mia villa di Finale. I Romani la chiamano col nome di *Pera Pistacchina*.

Non mi è riuscito di vederla in Napoli, ove ho passato l'autunno del 1824., nè ho potuto averne indizio da alcuno.

È ignota egualmente in Toscana, nel Genovesato, e nel Piemontese.

Credo che si coltivi in Lombardia, ma solo dai Dilettanti, non avendola mai veduta nei mercati che ho visitati più volte in autunno da

Milano a Bologna, siccome non l'ho veduta neppure in Romagna da Rimini ad Ascoli.

Abbondantissima invece l'ho trovata in tutto lo stato Veneto. L'ho mangiata in Padova sotto il nome di *Pera Guerrina*, in Venezia sotto quello di *Pera Alguerrin*, in Vicenza sotto il nome di *Pera Ambretta*, in Verona sotto quello di *Pera Cappuccina*, e finalmente in Brescia col nome di *Pera Gnocca d'Autunno*.

In tutti questi paesi essa è comunissima, e della stessa bontà di quelle di Roma. Io ne ho fatte venire delle piante da Vicenza che non fruttano ancora.

Ho detto che credo che la *Pistacchina* sia coltivata in Lombardia dai Dilettanti. È una congettura fondata sopra le osservazioni seguenti.

I Lombardi danno il nome di *Pera Gnocca* alla *Pera Bugiarda*. Nel mio ultimo viaggio di Lombardia ho riconosciuto che si coltivava in molti giardini un Pero sotto il nome di *Gnocco d'Autunno*, di cui mi si facevano degli elogi e la di cui descrizione coincideva coi caratteri della *Pistacchina*.

L'ho trovata in Milano nel giardino del Sig. Conte Castiglioni, in Piacenza in quello del Sig. Pavesi e nella Pepiniera del Sig. Illari come si vede dal suo Catalogo; l'ho trovata in Parma nell'orto Stocchi coltivato dal Sig. Suares, e l'ho sentita vantare da diversi Dilettanti in Reggio, in Modena, in Bologna, e finalmente in Firenze dal Sig. Geri che ne ha una pianta nel Giardino Reale di Boboli.

Siccome era di State, quando ho avuto luogo di veder queste piante, e di sentir questo nome (*Gnocca d'Autunno*) non ho potuto verificare se veramente esse corrispondono alla *Pistacchina*.

Osservo però che è la vera *Pistacchina* che ho mangiata in Brescia sotto il nome di *Gnocca d'Autunno* e che non vi è niente di più naturale che i Lombardi che conoscono la *Pera Bugiarda* sotto il nome di *Pera Gnocca*, abbiano esteso questo nome alla *Pistacchina* che vi somiglia tanto nelle forme, nel gusto e nel colore, e che non ne differisce che nel tempo della maturazione.

Egli è appunto per questo che io vi ho messo per sinonimo il nome di *Pera Bugiarda Autunnale*, scegliendo per nome principale quello di *Pistacchina* invece dei molti altri che riceve in Italia, poichè è il nome adottato dai Romani, i quali, dopo i Toscani, hanno il diritto di preferenza in questo punto, vivendo in un paese ove la lingua Italiana non è solo lingua scritta, ma lingua parlata.

Non mi estenderò nell'esame delle Pomologie Oltramontane per cercarvi la nostra *Pistacchina*. Per quanto io abbia studiati i due Duhamel e le diverse Pomone Tedesche ed Inglesi, non mi è riuscito di

rinvenire una Pera, la cui figura si rassomigli a questa, e che ne abbia i caratteri.

Si aggiunga a ciò che non mi è accaduto neppure di trovarla in Vienna nei frutteti del Sig. Bredemayer e del Sig. Antoine; nè in Parigi ove ho passati due autunni, e dove ho visitati giornalmente i mercati e tutti gli stabilimenti che vi sono in questo genere, compresa la Pepiniera di Versailles diretta dal Sig. Bosc, il quale mi onorava della sua amicizia, e che me l'avrebbe fatta conoscere.

*testo trascritto da Daniela e Aldo Piscitello (Mocònesi, Genova)*



## PERA REALE





## Pero reale

P. *Pyrus Regalis fructu æstivo, turbinato; epicarpo lutescente, punctis cinereis in maculis rubre-micantibus pulchre consperso; sarcocarpo albo, frangente, succosissimo, jucundo sapore donato. Vulgo Pera Reale.*

La PERA REALE è una delle migliori fra le Pere estive d'Italia.

Il suo albero viene grandissimo, ed eguaglia quasi quello del *Pero Perla*.

I suoi fiori escono ordinariamente in abbondanza, e allegano con facilità.

I frutti non annebbiano mai ed una volta allegati prendono facilmente tutto il loro sviluppo, malgrado le intemperie delle stagioni.

Essi sono di una grossezza mezzana, ovati dalla parte della corona, più grossi nel centro, e degradanti verso il picciuolo.

La buccia, a principio verdastra, si colorisce nella massima maturità di un giallo sparuto, che è coperto da un lato da una sfumatura di rosso leggiero, e punteggiato da una quantità di macchiette giallo-cineree circondate da una areola rossa che le danno della somiglianza colla buccia della *Pera Angelica*.

La polpa è bianchissima e di un tessuto croccante che si frange sotto i denti come il ghiaccio, e che sviluppa nel rompersi un succo abbondante e fresco, che non è senza sapore, ma che manca di rilievo.

Questa Pera matura sul principio di Luglio: essa non regge ai trasporti, perchè ammezza facilmente; è una delle migliori a mangiarsi colta di fresco, ed è una delle più belle per ornare le tavole.

Il Genovesato abbonda molto di queste pere, e vi sono conosciute sotto il nome di *Pere Reali*.

Io non le ho mai vedute in Piemonte, nè in Toscana, e ignoro se si coltivino nel resto dell'Italia.

Quanto agli Oltramontani pare che non le conoscano.

Il nome di *Pero Reale* s'incontra in quasi tutte le Pomone; ma sarà difficile trovare una descrizione che combini colle qualità del *Reale* dei Genovesi. Il *Franc Real* di Tournefort è un pero vernino, e vernina è la *Rojale* di Mayer che quest'autore, sul testimonio dei Certosini, pretende che corrisponda alla *Spina-carpì* degl'Italiani. Sono estive è vero le *Reali* di Knoop (Royale d'été ou Robine. Knoop. Pomol.) e di Duhamel (Roy d'été, Gros Rousselet Duh. n. 34. pl. 12), ma la prima è una pera moscata e picciola, e la seconda, che ha la buccia rustica e lavata di grigio, e la polpa ordinaria e un poco acidetta, non è estiva come la nostra, maturando sulla fine di Agosto.

Io non ardisco asserire per questo che la nostra *Reale* non possa ritrovarsi sotto di un altro nome nelle Pomone oltremontane, poichè nella infinita quantità di pere descritte dai Pomologi Tedeschi e coll'imperfezione delle loro tavole, è difficile di ben distinguere le varietà; ma posso assicurare che non l'ho mai veduta nè a Parigi, nè in Vienna, e che non si trova fra le numerose varietà di Martin Bourdin di Chambery, il quale ne coltiva quattro sotto il nome di *Reali*, senza che alcuna somigli alla nostra, e che sembrano quelle di Tournefort, di Knoop, di Duhamel, e di Mayer.

Che che ne sia di ciò, gli amatori faranno sempre un profitto, procurandosi questa varietà dal Genovesato, ove è coltivata generalmente, e dove si trova anche nei vivaj di commercio.

---

*testo trascritto da Flavio Menardi (Finale Ligure, Savona)*



## **PERA SPADONA**





## Pero spadone

P. PYRUS SPADONIA, *fructu æstivo serotino; epicarpo virescente, maculaque rubea aliquando velato; sarcocarpo albo tenerissimo, in ore liquescente, succo gratissimo. Vulgo, Pera Spadona.*

Pera Spadona. *Quadri della Real Villa di Castello. N. 13. mese di Agosto.*

IL PERO SPADONE è una varietà estiva, che dura sino all'Autunno e che gareggia colle migliori pere della stagione.

L'albero non prende le dimensioni del Pero Campana e del Bugiardo, ma supera sempre il Pero Butirro, ed è un medio fra le varietà a grande sviluppo e le varietà a pianta piccola.

La sua fioritura è abbondante e allega facilmente.

Il frutto è oblungo, ovale alla corona, poi rilevato e finito in seguito da un collo graduato, che si attacca ad un picciuolo mediocre.

La buccia è verde anche nella maturità, ma se è in luogo aprico, si vela dal lato del Sole di una macchia di rosso roseo, che gli dà del risalto. In generale però è intieramente verde, e tale si mantiene sino alla fine.

La sua polpa è bianca, di una grana finissima, gentile e liquescente. Il sugo, in cui si scioglie, è piacevole senz'essere rilevato, e non ha acidità come non ha aromato.

Nei paesi vicini dal mare le Pere Spadone si staccano sul finir della State, e maturano nella dispensa, ove si conservano tutto il mese di Agosto e talora anche in Settembre. Alla montagna esse ritardano la loro maturazione, e durano sino all'Ottobre. Non sono soggette ad essere annebbate come la maggior parte delle pere estive, ma ammezzano facilmente. Bisogna aver cura di non tardar molto la loro raccolta, nè di anticiparla di troppo: nel primo caso passano in poco tempo, e nel secondo maturano male, e restano insipide. Quando sono in perfezione rivaleggiano colle pere migliori sia per la delicatezza della polpa che per l'abbondanza del sugo.

Io le preferisco a tutte le varietà estive all'eccezione della sola Butirra, che è la regina delle pere.

Il Pero Spadone è una varietà propria dei paesi meridionali. L'ho trovato nell'Andalusia, nel Valenziano e in Provenza. L'Italia ne è piena, e si trova in profusione su tutti i mercati, cominciando da Napoli fino a Nizza, e dall'Abruzzo sino a Venezia; ma non si trova in Piemonte, e non l'ho mai veduta a Torino.

È nota dappertutto sotto il nome di *Pera Spadona*, e in ogni luogo è pregiata.

Pare che sia ignota ai Pomologi Oltramontani. Io almeno non l'ho saputa riconoscere in alcuna delle Pomone che ho esaminato, nè l'ho mai incontrata in Parigi e in Vienna, ove mi sono trovato nella stagione in cui matura.

Il Pero Spadone deve la sua origine ad un seme come tutti gli altri. Egli però non solo non si riproduce identico, ma non dà nemmeno delle varietà che gli somiglino.

Bisogna propagarlo coll'innesto, e questo riesce bene e facilmente non solo sullo spontaneo quanto ancora sul Cotogno e sul Biancospino. Il primo è da preferirsi ove si vogliano delle piante grandi e robuste. Per i giardini di ornamento si può adottare il Cotogno: su di questo si hanno delle piante piccole, ma i frutti sono sempre belli e ben formati, e non mancano mai.

---

*testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)*

**PERA SPADONA VERNINA**  
**o PERA SAN GERMANA**





## Il Pero Spadone vernino e Pero S. Germano

P. PYRUS-SPADONIA, *fructu magno, hiemali, oblongo, irregulari; epicarpo scabro, in maturitate ex luteo virescente, maculisque ochraceis præsertim ad coronam semper tigrato; sarcocarpo albescente, delicatissimo, in ore semper liquescente, succo grate acidulo. Vulgo, Pera Spadona Vernina, o Pera San Germana.*

*Pyrus sativa, fructu brumali, longo, è viridi flavescente, in ore liquescente. La Saint Germain, ou l'inconnuë de la Fare. Tournef. I. R. H. p. 632. Duham.*

*Pera di Gerusalemme. Quadri della R. V. di Cast. Quad. 2. N. 4.*

*Pyrus Viridis, vibicibus ferugineis repersum, pugno mais librare, saporis optimi. Aldrovandi. Dendrol.*

*Pyra Viridia. Plinij.*

*Pera San Germana v. Pyri communis, varietas. Targioni, Diz. B. it. p. 130.*

La PERA SPADONA DA INVERNO, che in molti luoghi d'Italia, e in tutto l'oltremonte riceve il nome di *San Germana*, è senza contrasto la migliore delle Pere vernine dopo la *Passa-tutti* dei Veneziani; o almeno non ha chi le contrasti questo posto, fuori che la *Pera Spina*.

L'albero del *San Germano* non viene così grande come quello dello *Spino*. I suoi rami sono più sottili; e le sue foglie, più picciole e più rare, gli danno un aspetto men fosco, ed una fisionomia chiara e diradata.

I suoi fiori sono abbondanti e di una allegazione non difficile.

I frutti resistono alle brine, ed è raro che sieno offesi dalle nebbie: una volta allegati, si sviluppano con rapidità, e se il terreno, ove è l'albero, è discretamente profondo e sostanzioso, essi vengono alla perfezione, e acquistano la maturità botanica sulla fine di Settembre, o sul principio di Ottobre.

È quella l'epoca del raccolto: in quello stato la loro forma è fissata, e la loro polpa compiuta. Sono oblungi, ovali alla corona, che per lo più è situata un poco lateralmente, ringrossati a un terzo della loro lunghezza, degradanti in seguito sino al picciuolo, ma irregolarmente, e formanti presso di questo un collo un poco ritorto in cui esso è impiantato.

La loro buccia è di un verde grigio, interrotto da diverse macchie rugginee più o meno dense, e sempre più cariche presso la corona e presso il picciuolo, che nel corpo del frutto.

Essi si conservano in questo stato tutto il mese di Novembre.

Quelli che acquistano in questo frattempo un'ammollimento che somiglia alla maturità, o sono imperfetti o sono bacati, e la loro polpa è floscia ed insipida.

Nel Novembre si comincia a mangiarne dei maturi: essi sono nella loro perfezione in Dicembre e Gennaio, e se ne mangiano dei buoni

ancora sino al Febbrajo: ma questi ultimi ammezzano facilmente, e la loro polpa non è più nè così delicata, nè così saporita.

Quando le Pere San Germane giungono alla maturità, la loro buccia si rischiara, e volge al giallo; e questa variazione ha luogo egualmente nelle macchie rugginee, che si schiariscono come la buccia.

La polpa si intenerisce e diventa morbida e liquescente, sicchè nel mangiarsi si scioglie in un sugo acidulo, ma grazioso, che punge il palato senza offenderlo, e che vi lascia una sensazione piacevolissima.

Alcuni preferiscono la *San Germana* alla *Spina*: essi sono determinati dalla morbidezza della sua polpa, che quasi eguaglia la polpa della *Butirra*, e dall'abbondanza del suo sugo; e trovano nell'acidulo, che gli è proprio, un certo rilievo che solletica il palato e lo ravviva. Altri poi amano di più il croccante che distingue la polpa della *Pera Spina*, la quale ha meno delicatezza, ma punge il palato più gradevolmente, e il di cui sugo egualmente abbondante ha una maggior vivacità.

Tutti però convengono che il sugo della *Spina* è dolce e di un sapore squisito, mentre quello della *San Germana* è per se stesso insipido, e non è reso grato che dall'acidulo che lo rileva.

Io, per me, do la palma alla *Spina*, quando si trova nel suo stato di perfezione; ma confesso che questo punto è difficile ad aversi, o almeno non in tutte le annate, mentre che la *San Germana* lo acquista regolarmente nella maggioranza dei suoi frutti, e quasi senza eccezione.

Perciò il miglior partito a seguirsi sarà quello di coltivarle ambedue come due capi-specie, e di moltiplicarle nei pomari di preferenza a tante altre pere vernine che gli occupano ben a torto dopo che gli abbiamo lasciati invadere dai Pepinieristi di Chambery.

È difficile il poter tessere la storia del *Pero San Germano*: esso è ora esteso in tutta l'Europa, nè vi è Pomona che non lo descriva. Questo nome però non è antico, e non si trova in alcuno degli scrittori che hanno parlato di frutti prima di Duhamel. Io l'ho cercato inutilmente in Aldrovandi, in Mattioli, in Gallo, in Rullio, in Carlo Stefano, in Porta, e nel Micheli.

Non è perciò che questo Pero si debba riguardare come una varietà nuova acquistata recentemente, o tirata da poco in qua da qualche clima lontano. Esso esiste in Italia da tempi antichissimi, poichè si ritrova in tutti i giardini già spettanti ai Monaci, e specialmente ai Benedettini in piante vecchissime, e per tradizione di data antichissima. Ei si trova pure in abbondanza nelle valli più remote del nostro Appennino, e in paesi ove certamente non vi è mai stato amatore che abbia messo del lusso nella coltura.

In tutti questi luoghi è riguardato come una pianta indigena, o almeno di una coltura immemorabile, e da per tutto vi è conosciuto con un nome locale.



Nell'Appennino Ligure, e specialmente nella Pieve di Alberga, ove è comunissimo, vi riceve il nome di *Pero Limone*. A Pontremoli in Val di Magra si chiama *Pero di Gerusalemme*. In molti altri luoghi d'Italia l'ho trovato col nome di *Pero Spadone da Inverno*: in alcuni ancora col nome di *San Germano*.

Chi potrà mai fra tanti nomi conoscere il primitivo? e chi potrà asserire che ne abbia avuto mai uno generale?

Già abbiamo indicata nell'art. del *Buon Cristiano*, la congettura che ci è presentata allo spirito a riguardo del nostro *San Germano* nel fare il confronto della pera conosciuta attualmente in Europa sotto il nome di *Buon Cristiana da Inverno* colle descrizioni che si trovano negli Autori del secolo sedicesimo del frutto a cui si applicava allora questo nome tanto in Francia quanto in Italia.

Chi sa che la *Buon-Cristiana* di quei tempi non fosse la nostra *San Germana*? Certamente, se si eccettui la *Pera Spina*, o la *Passatutti*, non ve ne è altra fra le vernine a cui si possano applicare le descrizioni di quei Scrittori relative alla *Buon-Cristiana*. Che che però ne sia di tali congetture, è sempre certo che la nostra *San Germana* è una varietà conosciuta anticamente in Italia; e sembra che sia quella che in alcuni Scrittori è indicata sotto il nome di *Spadona Vernina*, e in altri sotto il nome di *Pera di Gerusalemme*.

Ora essa si trova in tutti i Pomarj d'Europa. Io non so se in Oltramonti abbia in ogni paese un nome volgare, come lo ha in Italia: solo mi è noto che i loro Pomologi vi hanno applicato da per tutto il nome di *San Germana*, e che non si conosce più nel commercio che con questo nome.

Duhamel la descrive come una delle migliori pere di Francia: Mayer la colloca nella famiglia delle *Burré*.

La Pomona Londinese la descrive al N. 5. sotto il nome di *Vera San Germana (The True Saint-Germain Pear.)* e vi attribuisce tutti i caratteri della nostra *Spadona Vernina*.

Gli Amatori potranno confrontare la figura che ne dà la Pomona suddetta, che è ancora la più bella che si conosca, colle due figure che accompagnano questa descrizione, nelle quali è rappresentata e come si ritrova all'epoca del raccolto, e quale diviene al punto della maturità.

Io non credo che nello stato in cui si trovano le arti sia possibile di ottenere una maggiore verità.

---

testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)



## PERA SPINA





## Pero Spino

P. PYRUS PICENA *fructu brumali campaniformi irregolari epicarpo scabro flavescente, sarcocarpo albo tenero succoso, succo dolci gratissimo. Vulgo, Pera Spina.*

*Pirus Picena. Juven. Sat. 2. - Ald. Dendr. p. 382.*

IL PERO SPINO è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei *Frutti d'inverno*, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole.

La pianta del *Pero Spino* non viene grandissima, ma spiega una testa piena e regolare.

I suoi rami s'allargano orizzontalmente, ma le sue messe sono piuttosto erette che pendole. La foglia è di grandezza mediocre, e pende da un picciolo lungo e sottile.

Il fiore largo e bianco, è appena sfumato di una velatura di rosso.

Il Frutto è grosso, depresso sulla corona, decrescente verso il peduncolo, e si può dire fatto a campana, ma con la superficie irregolare.

La buccia, aspra al tatto, verdastra quando si coglie, e qualche volta velata di rosso da un lato, si tinge nella maturità di un giallo sparuto.

La polpa non ha la morbidezza delle Pere Butirre, nè il croccante delle Pere Campane, ma è dolce, delicata, e senza la minima apparenza di acido. Nel principio della sua maturazione essa ha un poco di quella rigidità di fibra che fa il carattere delle Frutte *croccanti*; ma la perde poi avanzandosi in maturità, e diviene morbida o liquescente. Bisogna però mangiarla nel suo giusto punto per sentirne tutta la bontà; poichè se si apre prima che sia *fatta*, è dolce, ma ha un poco di asprezza; e se poi si lascia *passare*, diventa *mézza*, ed il suo sapore, naturalmente gentile, si cambia in un dolcigno poco gustoso.

La cultura di questa varietà non differisce da quella degli altri Peri. Essa viene benissimo in tutti i climi di una temperatura media; ma teme i vapori marini, e dove questi dominano, è soggetta ad essere anneggiata.

Il tempo della raccolta delle Pere Spine, si può stabilire fra il finir di Settembre ed il cominciare di Ottobre. Se si staccano troppo presto, esse sono soggette ad invizzire senza maturare; se poi si tarda di troppo si rischia di vederle passare, nel principio dell'inverno, dallo stato di acerbità a quello di decomposizione, senza intermedio. Quindi è che per coglierla, bisogna spiare il punto della sua *maturità botanica*, poichè da questo punto dipende la perfezione della sua seconda

maturità, ossia di quel principio di decomposizione lenta, che la rende propria al nutrimento dell'uomo, e grata al palato.

Questo momento però non può essere determinato nè da certi giorni marcati, nè dalle Lunazioni. Esso dipende dal corso della stagione, dallo stato organico dell'albero, dalla località in cui vive, e da molte altre circostanze, che accelerano o ritardano il movimento della vita vegetale. Il coltivatore deve saper calcolare tutte queste accidentalità, e per cogliere il giusto punto, deve spiare il movimento della vegetazione, e conoscere il momento in cui essa retrograda.

La *Pera Spina* è una delle migliori fra le pere vernine. Io la credo sconosciuta in Francia, non avendola mai potuta vedere nè a Parigi nè a Lione, e non trovandola accennata nè da Duhamel, nè da alcun altro Pomologo. La credo ignota egualmente in Germania, avendola ricercata inutilmente in Vienna, e presso i Pomologi di quella Nazione. Il primo luogo ove l'ho trovata entrando in Italia è il Mercato di Trieste; ma in seguito delle ricerche che ho fatto per riconoscerne gli alberi, ho verificato che essa non è coltivata in quel paese, ma che vi è portata dalla Terraferma Veneta e dal Modanese. Io l'ho incontrata in tutti i mercati della Lombardia, ove è abbondantissima, e primeggia in tutte le tavole; ma comincia a divenir rara al di là del Po, e pare quasi sconosciuta in Piemonte. Essa ricomparisce nel Genovesato, ove è frequentissima e molto pregiata, e dove riceve dei nomi diversi, secondo i diversi paesi nei quali è coltivata.

In Genova è conosciuta sotto il nome di *Pera Passana* (Peiro Pascian). Nella Riviera occidentale della Liguria è detta *Pera Succotta da Inverno*. Riprende il nome di *Pera Passana* nella Riviera orientale sino alla Spezia. In tutta la Val di Magra sino a Pontremoli è chiamata *Pera Casentina*. All'entrare in Toscana prende il nome di *Pera Spina*. In tutta la Lombardia, da Bologna sino a Pavia, e da Pavia sino a Trieste, è nota sotto il nome di *Pera Spina-Carpi*.

Questa varietà deve essere riportata alla *Pera Picena* degli Antichi, che era celebratissima in Roma, e che gareggiava colle *Pere Sigine* e colle *Sirie*.

Le sue buone qualità, e l'estensione che aveva presa la sua cultura, l'han fatta passare sino a noi, ed è da desiderarsi che si propaghi in tutti i paesi, potendo gareggiare in bontà colle migliori Pere Vernine, e superandone tutte in durata.

---

testo trascritto da Oriana Porfiri (Urbisaglia, Macerata)

## **PERA VIRGOLATA**







## Pero Virgolato

P. PYRUS VIRGOLATA *fructu medio, hiemali, oblongo, campaniformi, regulari; epicarpo in maturitate flavo; sarcocarpo albo, tenero, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pera Virgolata.*

*Pyrus sativa fructu brumali, longo, e viridi flavescente, in ore liquescente, saccharato.*

*La Virgolè, ou la Virgouleuse.* TOURNEF. I. R. H. p. 632.

*Pera Virgolosa.* Quadri della R. Villa di Castello. QUAD. 2. n. 1.

*Pyra Hiemalia spinosa verdiera.* ALDROV. Dendrol.

*Poire Virgouleuse.* MAYER, Pomona Franconica.

La PERA VIRGOLATA è conosciuta in quasi tutta l'Europa, ed è riguardata da per tutto come una delle migliori fra le pere vernine.

La pianta viene assai grande, e uguaglia spesso quella dei *Peri-spini* e degli altri Peri d'inverno.

Il frutto è campaniforme, compresso appena alla corona, presso la quale è nella sua maggiore grossezza, degradante lentamente nel corpo, e terminato da un collo grosso, ottuso, e troncato, in cui è piantato il picciuolo.

La buccia è liscia, verdastra quando si coglie, e si cangia nel maturare in un giallo citrino generale, e senza velatura veruna.

La polpa è bianca, fina, gentile, butirrosa, e piena di un sugo acidulo, ma grazioso, che la rende gratissima.

Queste pere si colgono sul principio di Ottobre, e si tengono a maturare nella dispensa sino al Gennajo. Gli individui che maturano in Ottobre non sono i migliori, e per lo più devono la loro maturazione a qualche insetto che gli ha punti, e il di cui ovo si sviluppa in questa stagione. Quelli che maturano in Novembre e Dicembre sono invece i più perfetti, e la loro polpa acquista una morbidezza, che gli assomiglia alle *Pere Butirre*, ed è accompagnata da un sugo abbondante, e rilevato da un acidulo che alcuni trovano troppo forte, ma che non è ingrato.

La porzione de' frutti che dura al di là del Dicembre, sembra mancare nella massima parte di quel grado di perfezione che è necessario per il perfetto sviluppo della maturità pomologica. Essi vanno maturando in Gennajo e Febbrajo; ma è raro che la loro polpa acquisti quella morbidezza che è propria alla varietà quando è nella sua perfezione. Essa resta carnosa e compatta, ha un sapore debole malgrado il rilievo del suo solito acidulo, e passa facilmente da questo stato di mezza maturità a quello di una maturità eccessiva, diventando mèzza.

Ne rimangono finalmente di quelli che maturano punto, ma che si raggrinzano e restano duri e insipidi sino alla primavera, e poi si corrompono, o seccano.

Questi tre diversi stati di maturazione non si trovano sempre eguali in queste pere, nè in una medesima proporzione in tutte le annate, nè per tutte le piante.

Quando l'albero vive in un buon terreno, e porta una quantità di frutti proporzionata al suo vigore, allora questi si trovano all'epoca della raccolta in uno stato di organizzazione più completo, e perciò in disposizione di prendere nella dispensa quel grado di sviluppo che caratterizza i frutti perfetti. Quando poi, o per la sterilità del terreno, o per altra ragione, i frutti non si trovano all'epoca della raccolta in quel dato punto di sviluppo, allora essi sono soggetti alla terza delle vicende enunciate, e avvizzano senza maturare.

La prima ha luogo in qualunque stato di organizzazione e in qualunque situazione quando la state è abbondante d'insetti, e principalmente negli anni di contro-annata nei quali la pianta non ha molti frutti, perchè in questi casi pochi riescono a sfuggire alla puntura colla quale vi sono depositate le ova, il di cui schiudimento ne precipita la maturazione in Autunno.

Queste crisi non sono esclusive alle Pere *Virgolate*, e si vedono in tutti i frutti; ma è certo che questa varietà vi è più soggetta delle altre, specialmente per ciò che riguarda la difficoltà di ben maturare e il difetto di avvizzire e di divenir mèzze.

A malgrado però di questi inconvenienti, la *Pera Virgolata* è ancora una delle migliori pere vernine che si conoscano, e merita un posto nella Collezione dei dilettanti.

Di fatto io la trovo in tutte le Pomologie: Duhamel, Mayer, Brookshaw, tutti la descrivono e tutti la danno come una pera eccellente; nè è confinata come molte altre nei libri dei Pomologi: essa si trova in tutti i paesi non solo nei pomarj dei dilettanti, ma ancora nei mercati: l'ho veduta sulla piazza di Vienna e di Parigi, siccome in tutti i mercati d'Italia da Torino sino a Napoli. Da per tutto essa è riguardata come una pera preziosa, e quasi da per tutto è conosciuta sotto il nome di *Virgolata*, leggermente modificato nei diversi paesi dalle diverse pronuncie, ma avente in ogni luogo la sostanza di tale denominazione.

Gli Oltramontani la chiamano *Virgouleuse*, ed è con questo nome che l'ho trovata nei giardini di Vienna, ove è molto abbondante.

Esso è adottato pure nelle provincie d'Italia più vicine alla Francia, come il Piemonte e la Lombardia; ma nella parte, meridionale è

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

conosciuta di preferenza sotto quello di *Virgolata*. I Genovesi la chiamano *Pera Limonina*.

*testo trascritto da Davide Arneodo (Monterosso Grana, Cuneo)*



## **PESCA ALBERGES**



## Pesco Alberges

A. PERSICA ALBERGES, *fructu æstivo parvo, epicarpo glabro albescente maculisque rubris consperso, sarcocarpio albo gratissimo, nucleo non adhærente. Vulgo Pesca Alberges.*

LA PESCA ALBERGES è una Noce-Pesca Spiccagnola a polpa bianca. L'albero nulla presenta che lo distingua da quello degli altri Peschi. Il fiore ha i petali corti e di color rosso vinato, e il suo Frutto è il più piccolo di tutte le Pesche, dopo la *Pesca-Ciliegia*. La buccia liscia, come in tutte le Pesche-Noci, ha il fondo di un bianco di Albicocca, ed è variegata graziosamente da una spruzzatura di rosso carnicino, che da un lato ci fa delle macchiette, ma non le dà quel rilievo, che ordinariamente dal rosso vivo ed unito, risulta così brillante nelle Pesche-Noci. La polpa è bianca e gentile, e non ha l'acido delle Noci-Pesche, ma non ha neppure il gusto nè il profumo delle Vaghe-Logge: essa si spicca dal nocciolo, che è rilevato e tondo.

Questa varietà matura in Agosto. Quantunque assai pregevole per la sua bellezza, è pure molto rara in Toscana. Io l'ho veduta solamente in Pisa nel giardino del fu Sig. Filippo Mazzei, il quale aveva raccolta un'interessante e rara collezione di alberi Drupiferi e Pomiferi, che attualmente si conserva dalla di lui Figlia.

Questa Pesca è sconosciuta in Liguria, e non l'ho veduta nè a Vienna nè a Parigi, ove ho fatta diligente ricerca di tutto ciò che vi si coltiva di più scelto in genere di frutti. Non saprei neppure riconoscerla in alcuna delle varietà descritte nelle Pomone di quelle Nazioni.

Il nome di questa Pesca l'annunzia per una razza proveniente dalla Spagna. Bisogna però osservare che in quel paese il nome di *Albergidos* è usato per esprimere le Noci-Pesche in genere, e che in molte parti d'Italia esso è stato adottato per certe varietà più pregiate, come quella della Vaga-Loggia. Potrebbe anche questa nostra Alberges, essere stata ottenuta in Italia da un nocciolo di Pesca-Noce comune, e distinta con questo nome, per qualche grado di somiglianza.

Io posso assicurare che non ne ho mai vedute nè a Cadice nè in Valenza, ove mi sono trovato alla stagione delle Pesche.

Non so se l'individuo del Giardino Mazzei sia una pianta di seme, o sia un innesto, e credo che col seme se ne potrebbero ottenere degli analoghi. Per altro consiglio di moltiplicarlo coll'innesto, perché questo è il solo mezzo di assicurarsi della varietà senza cangiamento.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

## **PESCA BURRONA MASSIMA DI SAVONA**







## **Pesco Spiccacciolo giallo Agostengo o Burrona Massima di Savona**

PERSICA IULODERMIS, *sarcocarpo flavo, butirroso, in ore liquescente, dulcissimo, epicarpo flavo, nitidissimo in media æstate maturescente fructu maximo, Vulgo Spiccacciola gialla Agostenga o Giallona Burrona di Savona.*

I tre periodi della stagione delle Pesche, hanno in tutte le specie una o più varietà classiche che primeggiano fra le numerose fisionomie secondarie prodotte dai semi, e fissate dalla coltura.

La *Giallona spiccacciola* dei Savonesi è quella che si distingue sopra ogni altra nel periodo di mezzo, (nell'agosto) che è il periodo il più ricco in pesche squisite, È la compagna e la contemporanea della *Giallona di Verona*, la regina delle duracine gialle, e della *Pesca di Parigi*, che è la regina delle spiccaccie bianche. È più grossa e più sugosa della *Spiccacciola gialla precoce*, e ha più sapore delle spiccaccie gialle settembrine, ossia delle *Damaschine burrone*. È un poco meno grossa della *Poppa di Venere* e della *Pesca Reale* che sono le più gentili fra le spiccaccie bianche dopo la *Pesca di Parigi*, ma le eguaglia in sugosità e le supera in dolcezza.

La Giallona agostenga è la varietà classica dei climi meridionali, ma in verun luogo si trova in tanta abbondanza come nel territorio di Savona nella Liguria occidentale. Ivi essa spiega tutte le sue qualità. Così vi è coltivata in grande e provvede i mercati di Genova e di Torino.

I paesi interni dell'Italia non la possiedono o vi è rarissima. Io non l'ho trovata nel Piemonte dove si coltivano a preferenza le varietà bianche, nè mi è riuscito di vederla nel Milanese e nello stato Veneto, dove pure si trovano tante belle pesche e specialmente tante duracine.

Il Regno di Valenza in Spagna è ricco di queste varietà di Pesche e vi vengono grossissime. Si trovano anche in Provenza ma non in abbondanza. Io le credo sconosciute a Parigi e a Vienna, non essendomi mai incontrato a vederla, nè sui mercati nè presso i giardinieri.

Il Pesco in generale esige un terreno di giardino ma le varietà spiccaccie lo esigono ancora più ricco che le duracine. Le gialle poi vogliono un clima molto caldo, e non acquistano la loro perfezione che nei paesi meridionali. Così, la Burrona gialla spiccacciola non si trova in abbondanza che nel Genovesato, nel Pisano, nel R. di Napoli e nel R. di Valenza in Ispagna.

In questi paesi però essa prospera naturalmente, e le varietà che vengono dai suoi semi, avvicinano qualche volta ed eguagliano la varietà fissata dalla coltura.

Essa si innesta sul Pesco spontaneo, si tiene a pianta libera fuori di spalliera, e se è in buon terreno, non domanda altra cura che quella del diradamento dopo l'allegagione.

È questa una pratica altrettanto più necessaria quanto più la pianta è vigorosa e il terreno è fertile. Nella vecchiezza questa precauzione diventa inutile perché la sua fioritura è sempre meno abbondante in proporzione che cresce in età, ma nella gioventù è indispensabile, a rischio di vedersi cangiare le più belle Pesche della stagione in frutti piccioli e senza sugo.

---

*testo trascritto da Giacomo Nervi (Toirano, Savona)*

## **PESCA CAROTA**





## Pesco Carota

A. PERSICA CAROTA *fructu magno æstivo, epicarpo rubro dense pubescente, sarcocarpo tenero, succo sanguineo, nucleo non adhærente. Vulgo Pesca Carota*

IL PESCO CAROTA è la varietà la più singolare della specie Pesco.

La pianta nulla ha che la distingua dalle altre varietà, sia nelle foglie, sia nei fiori; ma il suo frutto ha un colore così diverso da quello delle altre Pesche, che fissa l'attenzione anche dei più indifferenti.

La Pesca Carota è grossa, tondeggianti, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima.

La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia.

La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa.

Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacchè pare che sia costante nella riproduzione. È facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il qual colore è più o meno sviluppato secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una *Spiccagnola a polpa bianca*. È vero che il bianco non vi si distingue, perchè è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo.

Dunque essa non è che una varietà a sugo sanguigno, la quale è regolarmente perpetuata dal seme, ma che può variare e perdere il suo colore nel riprodursi, siccome lo ha acquistato con questo mezzo. Infatti, il seme non la rinnova mai tale e quale, ma la modifica in molte varietà secondarie, che per lo più conservano le qualità proprie della razza, ma che diversificano poi nelle forme, nel volume, nella delicatezza della polpa, e nell'intensità del colore.

Quindi ne vengono le tante Pesche a sugo-sanguigno che si trovano in tutti paesi, e che sono generalmente picciole, o mediocri.

Quella che si è figurata è la più bella che abbia veduta, e mi è stata favorita dall'egregio Sig. Professore Targioni Tozzetti, il quale ne coltiva la pianta nell'Orto agrario di Firenze.

Se ne trovano delle egualmente belle e in grande abbondanza verso Grosseto, e nel Lago Maggiore a Domo-di-Ossola. In quei due paesi questa razza vi è comune e vi prende una grossezza più che ordinaria. Essa era già molto stimata in Toscana al tempo del Mattioli, il quale la descrive sotto il nome di *Pesca Carota*.

Quelle da me vedute nel Genovesato e nel Piemonte, ove si conoscono sotto il nome di *Pesche sanguigne*, sono tutte piccole, e più curiose che buone. Esse corrispondono alle *Sanguignoles*, e alle *Druselles* dei Francesi, descritte da Duhamel al N.° 41. e ripetute dal nuovo Duhamel al N.° 31.

La *Cardinale* di questo Pomologo è la sola che si avvicini alla nostra *Pesca Carota*, ma secondo la descrizione ch'egli ne fa, e la figura con cui l'accompagna, essa le è molto inferiore e in bontà ed in grossezza. Forse è la medesima della *Sanguignola* di Knoop, che quest'Autore descrive come un frutto di prezzo, ma che nel clima del Belgio giunge di rado ad una perfetta maturità.

Tutte queste varietà sono *Spiccagnole*. È ben singolare che nessuno ne abbia mai descritte delle *Duracine*. Ne debbono però esistere anche di queste, poichè si osserva che ambe le specie si modificano sempre nelle medesime varietà, sebbene non sempre nel medesimo grado di bontà, e di bellezza.

I Dilettanti che desiderano arricchire il loro giardino della bella varietà Toscana, devono acquistarne le piante a Firenze. Il seme ne potrebbe procurare delle analoghe, e anche delle più belle; ma questa riescita è rara, e perciò è più sicuro il perpetuarla coll'innesto.

*testo trascritto da Daniela e Aldo Piscitello (Mocònesi, Genova)*

**PESCA COTOGNA DURONA MASSIMA  
o GIALLONA DI VERONA**







## **Pesco cotogno duracino massimo o Giallone di Verona**

PERSICA JULODERMIS COTONEA, *flore brevi-petalo, fructu maximo estivo, epicarpo flavo, sarcocarpo flavo, philosteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissimo. Vulgo, Cotogna Durona Massima, o Giallona di Verona. N. 15.*

La COTOGNA MASSIMA è la regina delle Pesche gialle, come la *Biancona* lo è delle bianche. Esse sono fra le Duracine ciò che sono fra le spicciacciole la *Burrona Massima* delle coste del Mediterraneo, e la *Poppa di Venere* della Lombardia. Sono le quattro grandi razze delle Pesche pubescenti, i quattro Capi-specie, intorno alle quali si riuniscono come secondarie tutte le altre varietà che conosciamo.

La *Cotogna Massima* è una Duracina gialla a giallo puro. I suoi fiori sono brevipetali, carnicini, picciolissimi. Il frutto è il più grosso nel genere, tondo, appena solcato dalla sutura propria alle pesche, coperto di una buccia gialla, nitida, quasi senza peluria, rare volte e solo per eccezione sfumato di una sfumatura leggiera di rosso. La polpa è gialla sino al nocciolo, che gialleggia esso pure. Non è carnosa come nelle *Moscadelle*, nè butirrosa come nelle *Spicacciole*, ma è morbida, fina, gentile, e si scioglie tutta in un sugo dolce, fresco e senz'ombra d'acido. La Cotogna Massima matura in Agosto. È la più grossa di tutte le Pesche. Io ne ho raccolte sovente del peso di 16 oncie. Si pretende che giungano qualche volta anche a 18, e il Porta dice che a Napoli ve ne sono anche di 2 libbre. La Cotogna prende queste dimensioni straordinarie nei giardini umidi e grassi, a danno però del sapore e della fragranza. Quelle che nascono dove non si adacqua non passano ordinariamente le dodici oncie.

Non vi è Pesca che sorpassi le Cotogne in sapore e in sugo. Gli Oltramontani, che le disprezzano, non ne hanno un'idea giusta, perchè nei loro climi non riescono. La Cotogna de' paesi settentrionali non è più la nostra *Giallona*. Anche là è bella, grossa, sugosa, ma la sua polpa è insipida e senza fragranza. Quindi le preferiscono la *Biancona*, la *Poppa di Venere*, le altre bianche, perchè l'acidulo che è proprio a questa specie ne cuopre l'insipidezza, e ne rileva il gusto.

Ma le Cotogne della Spagna, del Rossiglione, quelle del Regno di Napoli e del Genovesato non hanno rivali nel genere.

Ne ho mangiate delle squisite anche in Toscana, e specialmente nel Senese, e nel Pisano.

La piazza di Roma ne offre delle magnifiche. Quelle della Lombardia sono in generale meno fragranti, ma vi sono delle località ove riescono

a perfezione. Tutti conosciamo quelle del Lago Maggiore, di Varese, del Comasco, e quelle tanto vantate del Veronese, ove se ne vedono di dimensioni straordinarie, e ove sviluppano una delicatezza ed un sapore tale che ha meritato di dare alla varietà il nome di *Giallone di Verona*.

Il Milanese proprio, ed il Piemonte non hanno un clima così adattato a questa varietà. Essi le ricevono dai Laghi, o dal Genovesato. Le prime giungono a Milano in istato di perfezione, e vi sono pregiate, le seconde non giungono a Torino che cattive, perchè colte poco mature e portate con poca cura. Quindi non vi godono di alcuna riputazione.

Il Nord della Francia non le conosce che di nome, e non si trovano che nelle collezioni dei Pomologi; ma si mangiano eccellenti in Provenza, in Linguadoca, e nel Rossiglione. Io ne ho vedute a Perpignano delle bellissime.

Gli Inglesi ed i Tedeschi le coltivano pure, e i Pomologi le descrivono; ma confessano che non vi acquistano mai una polpa gentile, nè il sapore proprio alla specie. Quindi vi preferiscono le specie bianche, e fra queste le spicciacciole.

La Cotogna Massima si propaga coll'innesto. Si ottiene egualmente col seme, ed io ne ho avute spesso delle spontanee, che non si distinguevano dalle innestate; ma non consiglio gli amatori a limitarsi a questo secondo metodo. È bene il procurarsene coll'innesto, prendendolo sulle piante della razza già propagata. Esse sono sicure e non variano. Il seme corrisponde talora all'aspettativa, e talora la tradisce. È un mezzo di sorte che deve essere associato a quello di metodo, ma che non deve essere esclusivo.

La Cotogna Massima è agostenga. Si mangiano delle Cotogne anche in Settembre e Novembre, ma in quei mesi mai ne ho vedute della grossezza di quelle d'Agosto, nè vi ho trovato lo stesso sapore. La loro polpa è di una natura che esige un caldo forte e continuato per acquistare le qualità che la distinguono. Quindi allorchè il caldo è più temperato le Cotogne non sono più le medesime.

Tutti gl'insetti di estate perseguitano le Pesche nei paesi meridionali, e la Cotogna non va esente da questo flagello. I lettori ne troveranno dipinto uno dei più distruttori nella tavola che accompagna quest'articolo. Come però egli attacca indifferentemente tutte le specie, quindi mi riservo a parlarne nel Trattato sul Pesco.

---

*testo trascritto da Fabrizio Bottari (Santo Stefano d'Aveto, Genova)*

## **PESCA DAMASCHINA DURACINA**





## **Pesco Duracino giallo serotino a buccia paonazza, o Damaschino Durone**

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu magno serotino; epicarpo ex violaceo rubescente; sarcocarpo philosteo, flavo, prope endocarpum rubente; pulpa dulci carnosu, gustu saccharato. Vulgo, Pesca Damaschina Durona.*

Le DAMASCHINE sono le pesche del Settembre: esse tengono uno dei primi posti fra le pesche dei paesi meridionali, e si dividono in un gran numero di varietà tutte belle e tutte eccellenti.

Ve ne sono delle Duracine e delle Spiccacciole: in generale le prime sono più grosse. Quella che abbiamo figurata pesava una libbra (33 gramme), ma ne ho avute di 15 e 16 oncie (44 gramme).

La forma delle *Damaschine Duracine* ha qualche cosa di proprio che le distingue: divise come le altre da una struttura che le taglia dal picciolo alla punta, esse presentano come due labbri, uno de' quali è più rilevato dell'altro, in modo che sembra una costa che principia alla base del frutto, e finisce alla cima ove si prolunga un poco, ritorcendosi in punta come un becco.

La buccia è gialla, ma l'azione del Sole la copre da un lato di un rosso violaceo denso, che dà nello scuro, e nella parte chiara la sparge di un rosso a fiocchetti, che somiglia a tante pennellate.

La polpa è carnosu, e di un giallo carico, che si tinge di rosso presso al nocciolo: non ha il profumo delle *Pesche Moscadelle*, nè la liquescenza delle *Cotogne*, ma è dolce, senz'acido, e non manca di sugo.

Il nocciolo è grosso e rilevato, colorito di un rosso bruno densissimo, investito tenacemente dalla polpa che ne empie le incavature, e ne prende il colore.

La *Damaschina* è la razza più spontanea che si conosca.

Nel mezzogiorno dell'Italia non si innesta in verun luogo: i noccioli la riproducono senza degenerazione, e con una facilità prodigiosa. Le varietà che ne sorgono sono tutte buone, la massima parte belle, e spesso magnifiche. Nel Genovesato tutte le vigne sono piene di *Damaschine* superbe, che scendono in profusione dai villaggi i più alti, ove non si trovano quasi mai nè *Cotogne*, nè *Moscadelle*, e molto meno le varietà gentili delle specie bianche.

È la pesca che si adatta di più ai terreni di montagna, e che vi giunge alla maturità senza perdere di sapore o di colorito. Non è difficile nella

coltura, e vien bene nelle vigne come nei giardini, nei luoghi aprichi come nelle valli, vicino o lontano dal mare senza differenza.

I suoi fiori sono sempre abbondanti, e per lo più allegano bene: i frutti resistono alle picciole contrarietà delle stagioni, e meno il caso di sconcerti gravi di meteore straordinarie, o di mancanza assoluta di nutrimento, ingrossano anche senza diradamento, e acquistano tutta la maturità senza guastarsi.

Il commercio tira un partito da queste pesche, perchè sostengono il trasporto, e perchè si prestano alla disseccazione al sole, tagliate in liste, e servono così nell'inverno ad arricchire le tavole come gli altri frutti secchi.

Il solo svantaggio di queste pesche si è d'essere serotine: cominciano sul principio di Settembre, e in quella stagione il dilettauto il più appassionato è già sazio di pesche. Dopo di averne cangiate tante comincia a desiderare le pere autunnali e i fichi: e la delicatezza salubre delle une, e il miele squisito degli altri, unito alla novità, riescono facilmente a fare scomparire un frutto, che ha esercitato il palato per più di due mesi, e che ha esaurite tutte le modificazioni possibili nella specie.

Ciononostante le prime *Damaschine* si sostengono ancora non tanto per la loro bellezza, quanto per il loro sapore; ma quelle che maturano sul finir del mese, cominciano a perdere nel gusto, e le ultime finiscono per essere scipite.

Le *Damaschine* non sono sconosciute nei paesi settentrionali, e vi nascono spontanee come da noi, ma non vi prendono mai molto sviluppo, e vi maturano difficilmente. Pare che io Pomologi le distinguano col nome di *Pesche di Vigna*, o *Persiques*: essi però ne fanno poco caso, perchè nei paesi ove hanno scritto, non le possiedono nella loro bontà. I paesi meridionali invece ne sono abbondantissimi: io l'ho trovate in Romagna, in Toscana e sulle piazze di Roma, e da per tutto abbondanti e magnifiche. Il regno di Valenza ne ha in profusione, e di una grossezza straordinaria. Ne ho vedute delle bellissime in Provenza e nel Rossiglione. La Damaschina deve essere la razza dominante nell'Asia minore e nei luoghi della Costa d'Affrica ove si coltivano i peschi.

---

*testo trascritto da Simona Limentani (Roma)*

## **PESCA DURACINA BIANCA ESTIVA**







## Pesco Duracino bianco estivo

A. PERSICA JULODERMIS, *flore parvo, fructu medio æstivo, pulpa alba, nucleo adhærente; epicarpo albescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo firmo, succo læviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina bianca estiva.*

*Pesche bianche.* Mat. in Diosc.

*Madalena bianca.* Rè, Cat. di Bologna, Gallizz. 49. Targ. Diz. 211.

*Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente.* C. B. Pin. 440. *Duracina alba.* Tabern. Icon. 996.

*Pavie blanc - Pavie Madeleine.* N. D. 34.

*White avant.* Brookshaw. Pom. Brit. T. 24.

La DURACINA BIANCA ESTIVA è una pesca che ha i caratteri di tipo, perchè si riproduce di seme con pochissima variazione: essa deve essere la madre delle poche varietà straordinarie che la coltura ha conservate, e delle molte a frutto meno gentile, che nascono di tempo in tempo dai noccioli, e che sono abbandonate.

L'individuo che presento nella tavola annessa, e che mi accingo a descrivere, è la fisionomia che l'arte ha fissata coll'innesto, e che si coltiva nei nostri giardini.

È una pianta di grandezza ordinaria: il suo fiore è brevi-petalo-bianchiccio: il suo frutto è tondo, di grossezza media, alternando fra le cinque alle otto oncie di peso, secondo la forza dell'albero, la sua età, e la quantità di frutti che porta.

La buccia è forte, tenace, aspra, velata di una leggierissima peluria bianca sopra un fondo bianco-cereo chiaro, che contrasta aggradevolmente colla sfumatura di rosso vivo che lo macchia dal lato del Sole. La polpa è carnosa, ma delicata e gentile; e il sugo che contiene è saporito, e rilevato da un acidulo appena sensibile, che lo rende più grato.

La Duracina bianca matura sul finire di Luglio: i suoi noccioli mi hanno dato delle varietà maturanti in Agosto e in Settembre, ma non ne ho mai ottenute delle più precoci di quella che coltivo. Tutte erano duracine e bianche, nè differivano dalla madre che in pochi accidenti appena sensibili, e per lo più nella dimensione del frutto che è quasi sempre un poco più picciolo. Io credo che la nostra *Duracina* sia la madre della *Biancona di Verona*, varietà così distinta per la grossezza, e che le supera tutte nell'abbondanza di sugo. Difatto, i noccioli della *Biancona*, quando sono fecondi, riproducono delle Duracine bianche di tutte le dimensioni, e maturanti in diversi tempi fra il Luglio e il Settembre. È questa una prova che anch'essa è una delle modificazioni della specie a cui appartiene la *Bianca estiva*, e che non ha acquistato il

volume straordinario, e il sugo che la distingue che a spese della sostanza generativa.

Fra tante varietà la *Bianca estiva* che io possedo, è una delle più preziose, e merita di essere conservata identica sia per la sua bontà, che per la sua precocità, e per la sua bellezza. La Toscana, il Piemonte, e più specialmente la Lombardia, coltivano molte *Duracine bianche*, ma sono tutte tardive.

I francesi le coltivano ancora, e le distinguono col nome di *Pavie blanc*. La Pomona Britannica le figura sotto quello di *White Avant. T. 24*. Io però dubito che questa specie di pesche possa acquistare in quei paesi la maturità sufficiente per conservare il pregio che le è proprio.

---

*testo trascritto da Mario Zefelippo (Godiasco, Pavia)*

**PESCA DURACINA BIANCA TARDIVA**  
**o BIANCONA DI VERONA**





## Pesco Duracino bianco tardivo o Biancone di Verona

A. PERSICA IULODERMIS, *flore parvo, pene apetalò, fructu maximo, serotino, villosò, pulpa alba, nucleo adherente; epicarpo albescente, aliquando leviter colorato; sarcocarpo albo, succoso, delicatissimo, in ore liquescente, succo leviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina Bianca Tardiva, o Biancona di Verona.*

*Persica dura, carne candida, aliquando ex-albo-subrubente.* C. B. Pin. 440. Tournef. I. R. H.

*Duracina Alba.* Tabern. Icon. 996.

*Pavie Blanc. Pavie Magdaleine.* Duham. N. 35.

*Newington* (Peac de) Forsyth.

*Biancona.* Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 7. N. 35.

La DURACINA BIANCA TARDIVA, conosciuta in Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*, è una delle pesche più preziose che si coltivino.

I suoi fiori sono piccioli, quasi apetalì, e coloriti di un rosso chiarissimo: spuntano in abbondanza nelle piante giovani e allegano con facilità, ma nascono rari nelle piante vecchie, e la loro allegazione è meno sicura.

L'albero è vigoroso, ingrossa assai, e dura molto. Io ne ho veduti di quelli che avevano 30 anni, e il di cui tronco aveva dieci oncie di diametro (20 centimetri).

Il frutto è uno dei più grossi nella specie. Ne ho raccolti nel mio Pomario più d'uno che pesavano 18 oncie, peso di Genova: i comuni sono del peso di 8 a 12 oncie.

La loro buccia è bianca, qualche volta sfumata di rosso nel lato battuto dal Sole, coperta di una lanugine leggiera e finissima, e non difficile a staccarsi dalla polpa, sebbene di sua natura aderente, siccome duracina; ma è forte, aspra, e non lascia gustare tutta la squisitezza di questo frutto quando si mangia senza levarla.

La polpa è duracina e aderente al nocciolo, ma il suo tessuto non è carnoso e compatto come nelle altre duracine: è molle, gentile, e pieno di sugo, sicchè quando si mangia non si distingue dalla polpa delle spiccagnole, che per un poco meno di morbidezza, compensata però da un'abbondanza di sugo, che la rende gentile e liquescente.

Il colore della polpa è bianco, all'eccezione di una zona presso al nocciolo, ove è ondata di rosso, e il suo gusto segue la natura di questa specie: è grazioso, senza avere lo zuccherino delle gialle, ed è rilevato da un acidulo leggiero, che lo rende ancora più grato.

La maturità di questa Pesca anticipa o ritarda secondo le località, e anche secondo gli individui quando è moltiplicata di seme; ma nel carattere della varietà essa è tardiva.

L'ho mangiata a Verona, a Milano, e sulle rive dei Laghi Lombardi dal principio alla fine di Settembre. Nel mio Pomario ne raccolgo delle bellissime sino alla metà di Ottobre.

È su questa varietà che ho istituite molte delle mie esperienze sopra la riproduzione di seme: ne ho ottenute moltissime piante con questo metodo, e ne sono sempre riesciti dei peschi a frutto bianco, grosso, delicato, succosissimo, ma aderente al nocciolo, e somigliante a quello che mi aveva forniti i semi, e solo con delle differenze nel volume e nell'epoca della maturità, qualità che hanno deteriorato in alcuni individui, e migliorato in altri.

Questo risultato non videsi alterato giammai nè dalla precauzione di seminarne alcuni colla polpa, ed altri col puro nocciolo, nè da quella di seminare i frutti prodotti da un innesto vivente sopra un piede di specie diversa. Si veda su di ciò la mia *Teoria della Riproduzione Vegetale*, pag. 54.

È difficile il poter decidere se questa varietà sia coltivata in Oltramonti, e molto più il determinare il suo nome.

Tutti i Pomologi parlano della *Duracina bianca*, ed io l'ho trovata in tutti i paesi ove si coltiva il Pesco, e ne ho vedute da per tutto moltissime razze. Nessuna però mi ha presentato i due caratteri che distinguono quella di Verona sopra delle altre, cioè la delicatezza della polpa e la grossezza, e aggiungerò ancora la facilità di distaccar la buccia dalla polpa.

Nel resto, essa appartiene alla classe delle *Duracine bianche*, e non la credo dovuta in origine che al seme di una varietà di questa specie forse già ingentilita, modificato di nuovo nella sua concezione, e portato dalle circostanze della fecondazione ad un massimo ingentilimento.

Le Duracine bianche le troviamo descritte e figurate da tutti i Pomologi, ora come precoci, ora come tardive, ora di un volume, ora di un altro, ma sempre aventi una buccia aspra e tenace, una polpa gentile e aderente al nocciolo, ma sugosa, e di un gusto acidulo, e grazioso; e queste qualità, portate ad un grado di massima perfezione, e modificate vantaggiosamente in qualche cosa, sono quelle che caratterizzano la nostra *Biancona*.

Il Tournefort, in seguito ai Botanici che lo hanno preceduto, registra le Duracine bianche fra le varietà del Pesco, sotto il nome di *Persica dura, carne alba*. Il Duhamel le descrive al N. 9. sotto il nome di *Pavie blanc; Pavie Magdaleine*, non dovendosi mettere nella classe delle

bianche, come si è fatto da alcuni, la *Pavie de Pomponne*, descritta al N. 35, e portata nel nuovo Duhamel al N. 37.

Forsyth ne annovera diverse varietà. Una di queste matura sul principio di Settembre, e la chiama *Newington printaniere*, o *Newington de Smith*: un'altra matura sul fine del mese, e la chiama *la Vieille Pêche Newington*. Egli le descrive ambedue come *Duracine bianche*, e sembra che le riguardi come un frutto di moltissimo pregio. Non so intendere perchè egli aggiunga a queste una terza razza che considera come una varietà della vecchia *Newington*, e a cui dà il nome francese di *Pavie de Pomponne*, già consecrato da Duhamel alla *Duracina gialla*. Se questa è bianca come le due prime, è quella sola che si può rapportare alla nostra *Biancona*, giacchè nel clima di Londra essa deve avere necessariamente un po' meno di grossezza.

Tutti gli altri Pomologi, siano Inglesi, siano Tedeschi, si ripetono su questo punto, e descrivono delle *Duracine bianche*. Non ne trovo però alcuna nelle loro opere che sia caratterizzata in maniera per potersi rapportare alla Veronese.

Già abbiamo osservato che la grossezza, e una delicatezza di polpa che non si trova nel generale delle Pesche duracine, sono i due caratteri che distinguono la nostra *Biancona*: essi non prendono forse in nessun luogo lo sviluppo che acquistano nel Veronese. In quel paese se ne vedono delle bellissime, e in una quantità prodigiosa. Tutti coloro che hanno avuto luogo a mangiarne, o che ne hanno tirate le piante nei loro pomari convengono di questo, ed è perciò che è conosciuta in tutta la Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*.

Nè siamo solo noi Italiani che le troviamo tali: anche gli Oltramontani spassionati, e osservatori, che hanno avuto occasione di trovarsi in Verona nella stagione delle pesche, e di gustarne, convengono di queste qualità. Ne abbiamo una prova nella testimonianza di uno dei più illustri Agronomi Francesi (*M: Bosc*), il quale all'art. *Pêcher* del Diz. d'Agric. stampato a Parigi nel 1809, confessando che le *Duracine* del clima Italiano sono migliori di quelle di Parigi, dice di aver mangiato a Verona delle *Pavies*, *in paragone delle quali la Pavie de Pomponne*, tanto distinta nelle Tavole francesi per la sua grossezza, *non sarebbe che un aborto*.

Ora questa varietà si è estesa nel Milanese e specialmente a Varese, e sulle rive del Lago Maggiore e dei Laghi contigui, da dove se ne provvedono i mercati di Pavia e di Milano. Ne ho mangiate pure delle squisite alle Isole Borromee, alla tavola del Sig. Conte Vitaliano Borromeo, culto amatore delle scienze, e sommo Botanico, il quale me ne favorì alcune del peso di oncie 15. Esse erano state prodotte nei

giardini di Lesa, amenissimo Borgo, situato sulla sponda del Lago, in faccia all'Isola-bella, e famoso per la coltura dei peschi, la quale vi forma un oggetto di speculazione importantissimo, e dove il Sig. Cav. Visconti dice di averne raccolte del peso di oncie 18.

Non ne ho mai vedute nè in Toscana, nè in Genova, ma ne abbiamo molte in Finale, ove io ho riunite e le antiche piante, che ho trovate fra i nostri Amatori, e quelle che ho portate da Milano, senza potervi riconoscere differenza. La facilità con cui prosperano nei nostri giardini, mi fa credere che verrebbero egualmente in tutti i paesi, ove potessero godere di un clima dolce, come è quello del Veronese, e una coltura di orto. Ciò deve eccitare gli Amatori a propagarle, essendo senza contrasto una delle migliori varietà di questo prezioso genere di frutti e per la bontà, e per la bellezza.

La sola forse che rivaleggi con questa, e che vi somigli sotto diversi aspetti, è la *Duracina gialla*, che i Genovesi chiamano *Gialla Agostenga*, e che risponde alla *Giallona di Verona* dei Lombardi, e alla *Grande Cotogna* dei Toscani. Essa prende la stessa grossezza della *Biancona*, e la sua polpa è quasi egualmente gentile e liquescente, ma è più precoce, e in vece dell'acido delle pesche bianche, ha il dolce proprio delle cotogne; quindi essa è da molti preferita alla *Biancona*. Io non deciderò fra le due, dipendendo la preferenza dalla diversità dei gusti: ma farò osservare che queste due varietà sono quelle che meritano il primato sopra tutte le pesche, perchè riuniscono insieme e il sapore delle duracine, e la delicatezza delle spiccagnole, e vi aggiungono di più una grossezza straordinaria, ed un'abbondanza di sugo che non si trova in alcun'altra.

È inutile il far parola della coltura di queste varietà. Chiunque conosce la natura del Pesco, sentirà facilmente che il terreno proprio per la *Biancona* è solo il Giardino.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*



**PESCA DURACINA SPICCACCIOLA  
O SPICCACCIOLA GIALLA ROSSA TARDIVA**





## **Pesco Spiccacciolo giallo serotino a buccia paonazza o Pesco Damascino burrone**

PERSICA JULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu magno, serotino; epicarpo ex-violaceo-rubescente; sarcocarpo liposteo, flavo, prope endocarpum rubente, pulpa dulci, butyrrosa, gustu suavissimo. Vulgo, Damaschina Burrone.*

LA DAMASCHINA BURRONA è fra le pesche spiccacciole, ciò che la *Damaschina Durona* è fra le duracine.

Creata bella e polposa, essa non degenera mai in varietà ineduli o ingrate. I suoi semi sono ordinariamente fertili, e riproducono degli individui regolari: non manca mai di fiori, e gli allega in quantità: i suoi frutti sempre dolci e carnosì, si coloriscono di un rosso vivo e carico, e maturano, secondo le piante, dal principio alla fine di Settembre.

Tutte queste qualità sono dal più al meno comuni alle infinite fisionomie che vengono dal seme, le quali quasi non si distinguono fra loro che per la grossezza: forse quest'uniformità di combinazioni nella concezione è dovuta all'organizzazione particolare dei fiori, che lascia luogo difficilmente a fecondazioni imperfette e mantiene la proporzione naturale fra i principj sessuali.

Non è perciò che questa proporzione non sia qualche volta alterata anche nelle *Damaschine*, e che non si trovino anche fra queste degli individui *muli*. La varietà rappresentata nella Tavola che accompagna quest'articolo ne è un esempio.

I suoi frutti sono i più grossi e i più delicati che abbia mai veduti fra le *Damaschine Spiccacciole*, ma il nocciolo che racchiudono, è quasi sempre aperto naturalmente, e non contiene che una pellicola con dei rudimenti imperfetti di seme.

Quando la pianta è diradata convenientemente dopo l'allegazione, le pesche che porta, acquistano il peso di otto a dieci oncie, e qualche volta di dodici: senza diradamento restano più piccole, ma hanno sempre una grossezza che le distingue dalle pesche comuni.

La *Damaschina Burrone* si accomoda facilmente a tutte le temperature dei paesi meridionali e a tutti i terreni: viene bene egualmente al litorale e alla montagna, nè altro domanda che un suolo un poco umido per prosperare.

La maggior parte dei paesi che giacciono sul pendio meridionale dell'Appennino conoscono la *Damaschina Burrone*.

Io l'ho veduta in Valenza di Spagna ed in Provenza: è più rara però della *Duracina*, e non vi si coltiva che dai diletianti. In generale essa vi

si trova in istato di *pianta spontanea*, e non si propaga coll'innesto che quando si spiega in qualche individuo a frutti straordinarij.

Nel Genovesato è conosciuta sotto i nomi di *Damaschina* o *Marasina*: in Toscana è detta *Moscadella Serotina*. I Provenzali la chiamano *Pavie rouge d'Autonne*. In Valenza i suoi frutti sono distinti col nome di *Priscos de Autunno*.

Io la credo sconosciuta nei paesi Settentrionali, nè mai mi è avvenuto di vederla nè a Parigi, nè a Vienna.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

**PESCA IBRIDA**  
**Pesca noce**



*Pesca Ibrida*  
*metà pesca e metà pesca-noce*



## Pesco Ibrido

MALUS PERSICA HYBRIDA, *fructu mixto, epicarpo partim glabro partim pubescente, sarcocarpo flavo, succoso, sapido, endocarpo non adhaerenti, semine sterili. Vulgo, Pesco Ibrido. Pesco di Bizzaria.*

Il PESCO IBRIDO è uno di quei fenomeni che la Natura mette di quando in quando sotto i nostri occhi per fissare l'attenzione dell'Agronomo sopra il mistero della generazione.

Otto sono le specie che formano il genere *Persica*. (1) I Botanici antichi le avevano riguardate tutte come varietà. I caratteri principali che le legano insieme sono così decisi, e quelli che le dividono sono così leggieri, che era facile il cadere in quest'equivoco. Se però si avesse avuto la cura di sottoporle alla prova delle seminagioni, si sarebbe riconosciuto che i caratteri che le distinguono sono permanenti e non si confondono mai.

È questa la prima condizione delle specie, e quella che le determina con più sicurezza (2). Nel nostro caso ve ne una seconda, e consiste nell'ordine in cui si mostrano. In qualunque luogo si esamini il *Pesco*, e qualunque ne sieno le condizioni, ei presenta sempre una divisione primaria, che ne fa due specie principali, suddivise in due secondarie, le quali si dividono di nuovo in due altre, e formano così otto specie distinte, ma disposte quasi a gradini e come subalterne le une delle altre.

Le due prime si distinguono per la buccia, che nel frutto delle une è vellutata, e in quello delle altre è liscia, e costituiscono le due specie conosciute sotto i nomi di *Pesche vere*, e di *Pesche-noci* (3).

La seconda divide le une e le altre in *Spicciacciole*, e *Duracine* (*Pêches*, et *Pavies*). La terza le divide tutte e quattro in *pesche-gialle*, e in *pesche bianche* (*Pêches à chère jaune* et *Pêches à chère blanche*).

Tutte queste specie si riproducono di seme, e conservano costantemente nelle generazioni che si susseguono i caratteri *tipici* che le distinguono, e tutte si diramano in *fisionomie* sempre varie e sempre distinte, ma sempre rinchiuse nel cerchio dei caratteri della specie, dalla quale provengono.

Poche piante in natura presentano una distribuzione così simmetrica e disposta in un *ordine lineare* a graduato così singolare. Io non ne conosco un eguale che nel genere *Citrus* (4).

Pare che la Natura, per una di quelle bizzarrie, che tengono alla ricchezza inesauribile delle sue forme e delle sue combinazioni, abbia voluto presentare in questi due generi un esempio di quella simmetria graduale e gerarchica che piace tanto all'uomo, e che si incontra così di rado nel mondo organico. I metodisti, legati alle loro abitudini, non si sanno piegare a riconoscerla; e, ragionando nel sistema d'idee adottato

dai Naturalisti, non possono concepire un ordine di specie dipendente da un altro. Io convengo che questa disposizione è insolita, e convengo che l'idea della specie non si può combinare con quella di dipendenza: ma se si esamina bene quest'ordine gerarchico nei due generi di quale è questione, si riconosce che la dipendenza che ne ripugna non è che appartenente, mentre esse non procedono le une nelle altre come le *razze* e le così dette *varietà*, ma esistono isolate e indipendenti senza mai confondersi l'una nell'altra. Tutte sono feconde, tutte riconoscono la loro origine dalla creazione, e godono tutte della *stabilità* propria alle specie dei caratteri *tipici*, e della *varietà* indefinita che deve distinguere gli individui nelle modificazioni *fisionomiche*. Esse dunque non escono dall'ordine della Natura, nè il loro modo di essere ripugna all'idea fondamentale dell'unità della specie. La sola differenza che le distingue nel generale delle specie è la suscettibilità di combinarsi tra loro nella riunione dei sessi, e di formare con ciò degli esseri terzi conosciuti sotto il nome di *ibridi*.

Il Pesco singolare che forma l'oggetto del presente articolo offre una prova di tale privilegio. È questo un frutto che è stato sotto i miei occhi, e posso rispondere delle qualità che lo distinguevano, ma non posso dare la descrizione alla pianta che lo ha prodotto, perchè non sono riuscito a rinvenirla. Essa probabilmente è perita senz'essere stata osservata, e perciò senz'essere stata *fissata dalla coltura* (5). Fortunatamente però ne esiste una consimile in Inghilterra riconosciuta da uno dei più distinti botanici di quel paese, e ne sono esistite alcune altre in Italia, sulle di cui qualità non vi è luogo di dubitare perchè constatate da persone senz'eccezione.

Nel dare la descrizione di quella che ho veduta e che ho fatta figurate nella tavola annessa a quest'articolo, io darò un ragguaglio di ciò che ho potuto raccogliere sopra ciascuna delle altre; e con ciò porrò i miei lettori in istato di formarsi un'idea dei diversi fenomeni dell'*ibridismo* che si sono fin ora sviluppati nel Pesco.

La prima di cui si conservi memoria è quella descritta dal Lastri in un discorso letto all'accademia dei Georgofili di Firenze, stampato nel Giornale d'Italia n. 32, in data del 27 Novembre 1775, tom. 10, ediz. di Venezia.

Il Lastri racconta che nell'orto della Chiesa Parrocchiale di San Pietro a Lecore situata fuor di Firenze, *un pesco di seme e non raggentilito dal nesto* diede i suoi primi frutti nel 1770, i quali furono tutti spicciaccioli. Nel 1772 ne diede una gran copia, parte dei quali furono spicciaccioli come i primi, e maturarono sul cominciar di Settembre, e parte maturarono sette in otto giorni dopo, e riuscirono



*Cotogne bianche* (così nel testo, cioè *Duracine bianche*) le quali non lasciano il nocciolo e di sapore uguale a altre di una pianta di uguale qualità che si trova nell'orto medesimo.

Il Giornalista, nel riportare il fatto raccontato da Lastri, cerca di spiegarlo coll'azione delle polveri fecondatrici dei vicini *Cotogni*, i quali, trasportati dagli insetti nelle ovaja dei fiori della *Spiccciola* devono averle modificate in maniera da cangiarle in pesche *Cotogne*. Egli fonda questa sua spiegazione sulla teoria dell'*ibridismo* stabilita da Linneo e sull'esempio dell'Arancio di Bizzarria descritto dal Manni; e con ciò non si allontana molto dal vero. Ma se si esamina bene la cosa, si riconosce che, nell'applicazione dei principj al fatto, egli ha preso un equivoco, mentre ha attribuito al polline de' fiori del vicino *Cotogno* ciò che doveva cercarsi nel polline di un *Cotogno* vivente all'epoca della concezione del germe da cui era provenuta la pianta *ibrida*.

Il polline dei *Cotogni* che fiorivano allora poteva penetrare nei fiori della pianta che l'anno avanti aveva dati i frutti *spicccioli*, e poteva combinarvi dei germi ibridi, ma non poteva cangiare le ovaia che formavano il rudimento dei frutti, nei quali si dovevano cangiare. Esse costituivano il talamo in cui il polline estraneo poteva combinarsi colle mollecole femmine che vi erano contenute; e in questo talamo si poteva combinare una concezione annormale che avrebbe dato origine ad un seme ibrido, il quale, diventato pianta, poteva sviluppare il fenomeno in questione.

Ma l'ibridismo della pianta descritta dal Lastri era già nella sua organizzazione, e per ciò doveva ripetersi nella sua concezione. Prodotta da un seme proveniente dal miscuglio dei principj sessuali delle due specie, aveva in se stessa i due *moduli* sui quali si combinavano le molecole primigenie che si legano in gemme, e queste perciò ora si aprivano in fiori a frutto *spiccciolo*, ora in fiori a frutto *cotogno*, e potevano ancora aprirsi in fiori a frutto misto (6).

Il nostro intelletto non può farsi facilmente l'idea del come succedono queste combinazioni, ma non ripugna a concepirne la possibilità.

Consecrata in questo caso dei fatti, ed esclusa in tutte le altre ipotesi della ragione essa diviene evidenziata nel sistema delle mollecole primigenie, nel quale solo, i fatti, che si offrono alla nostra vista, trovano una spiegazione (7).

Il secondo esempio dei Peschi Ibridi mi viene mostrato in Ferrara dal Sig. Professore Campana al quale fui diretto nel Novembre del 1821, dal di lui cognato il dottor Targioni Tozzetti, il quale mi onorava della

sua amicizia, e ai di cui consigli ed aiuto io mi riconosco debitore in gran parte della riuscita di questa mia intrapresa.

Il Sig. Campana possedeva la pianta nel suo Giardino. Io non giunsi in stagione da poterne vedere i frutti, ma il Sig. Professore m'assicurò ch'essa produceva ogni anno *Pesche-vere* e *Pesche-noci*, gettando irregolarmente e senza sistema molti fiori, alcuni dei quali allegavano delle *Pesche pubescenti*, ed altri delle *Pesche lisce*. Io non rammento se mi abbia parlato di frutti misti, nè trovo averne fatta menzione nelle mie memorie.

Un terzo esempio di questo fenomeno esiste in Inghilterra, e mi consta da una lettera dell'illustre mio amico il Sig. Prof. Savi di Pisa, il quale me lo annunciava da parte del Sig. Knight Presidente della Società d'Orticoltura di Londra in occasione che gli feci passare per di lui mezzo diversi esemplari della mia Teoria della Riproduzione vegetale.

Io ignoro le particolarità di quella pianta di cui mi fece dar notizia del Sig. Knight senza descriverla, ma mi pare che l'annunziasse come un ibrida del Pesco a frutto pubescente, e del Pesco a frutto liscio. Certamente essa sarà stata moltiplicata in quel paese classico, e col tempo si propagherà presso dei dilettranti, e formerà un monumento prezioso per la storia del Pesco, e per quella dell'ibridismo.

Il quarto ed ultimo esempio che possa offrire ai miei lettori di un fenomeno così interessante è quello che ho avuto sotto i miei occhi nel 1820, e di cui ho conservato la figura nel disegno che accompagna quest'articolo.

Era nel Settembre 1820 in Modena, e visitava i frutti del mercato, quando mi si offerse alla vista una pesca, metà della quale aveva la buccia liscia e lucente come quella delle *Pesche-noci*, e l'altra metà era vellutata come si vede nelle *Pesche-vere*. Invano cercai di sapere dalla fruttivendola da chi l'avesse ricevuta e dove ne esistesse la pianta. Essa l'aveva comprata da un contadino che non conosceva mista a molte altre pesche e confusa con esse, e non ne sapeva di più.

Lieto di quest'incontro, la comprai e partì per Bologna dove aveva nel Sig. Luigi Bazoli un disegnatore intelligente capace di renderla con precisione e con verità. Essa fu disegnata il 9 Settembre e ne fu eseguito lo spaccato il giorno 11 successivo alla presenza del mio rispettabile amico il Sig. Contri Prof. di Agraria in quell'Università. Il suo esterno presentava i caratteri delle due specie nel modo più pronunziato. Da una parte la divisione era marcata da una linea ossia da una leggiera solcatura longitudinale, che dal peduncolo andava sino alla punta. Dalla parte opposta la buccia era continua, e le due specie si

confondevano insieme degradando l'una nell'altra in un modo regolare e insensibile. Nel tagliarla, la buccia dalla parte liscia resisteva al coltello e quella lanuginosa cedeva senza sforzo. L'interno era più confuso e la separazione delle specie era più equivoca. L'occhio non vi distingueva una differenza che fosse sensibile. La polpa era spiccacciola in entrambi i lobi, gialla, tinta di rosso nella parte interna che abbracciava il nocciolo, al quale però non era attaccata, e dal quale non conservava quasi neppure l'impronta. Il nocciolo era oblungo, compresso, reticolato, asciutto, e così poco aderente alla polpa, che appena conservava nelle incavature che lo solcavano qualche resto dei pochi filamenti polposi che vi si erano introdotti. Per rappresentare nel disegno con maggior esattezza le due diverse specie anche nel loro interno, io feci aprire il frutto in controsenso coll'ajuto del coltello, ossia nella sua circonferenza per largo, ma questa precauzione non produsse l'effetto che ne sperava perchè l'occhio non vi potè distinguere alcuna differenza. Al senso la polpa era tutta egualmente gustosa, delicata come è sempre nelle spiccacciole, sugosa e senza di acido, ma la parte liscia pareva avere una certa maggiore carnosità e un gusto più forte.

Tale era la Pesca Ibrida che ho fatta rappresentare dal Sig. Bazoli, e la cui di figura accompagna quest'articolo. Il suo nocciolo fu seminato nell'Aprile successivo ma non germinò. Io credo che fosse sterile ossia senza mandorla, e mi duole di non averlo aperto per constatare questa circostanza importante per la scienza.

Ecco dunque tre esempj di *Ibridismo* nelle Pesche, e quattro col Pesco di Londra.

Quello del Lastri era una combinazione di *Duracino* e di *Spiccacciolo* sulla medesima pianta e produceva frutti di ambe le specie, ma separati ed aventi ciascuno i suoi caratteri proprj.

Quello di Ferrara presentava un fenomeno consimile a quello dei Lastri, ma le specie che vi si trovavano combinate erano il *Pesco vero* e il *Pesco-Noce*.

Quello di Londra pare una ripetizione di quel di Ferrara.

Il Pesco di Modena presenta invece un capriccio più complicato, perchè la combinazione delle due specie si esprimeva in un medesimo frutto.

Nell'insieme di questi quattro individui si trovano compresi i diversi esempj di ibridismo di cui abbia l'idea.

Nessuno però gli riuniva insieme come li riunisce l'Arancio famoso chiamato la *Bizzarria* (8).

Se si potessero scorrere i campi di Rio della Plata e di molte regioni dell'America, dove i peschi spontanei cuoprono i terreni ancora intatti, o dove nelle colture vivono a migliaia senza che l'innesto ne cangi i caratteri prima che si spieghino, come succede in Europa, forse s'incontrerebbe anche quest'ultimo esempio.

Allora si dovrebbero istituire delle esperienze per decidere la grande questione della sterilità degli *Ibridi* (9).

I Naturalisti sono ancora divisi su questo punto, e l'illustre Decandole ne propone la soluzione come di un problema. L'esempio del Regno animale, e dei principj di convenienza ed ordine che la natura segue in tutte le sue operazioni lo sciolgono per la negativa. Ma nel Regno Vegetale i fenomeni della generazione sono così complicati che ad ogni passo s'incontrano anomalie difficili da conciliarsi.

Io non credo che possa mettersi in dubbio che non esista in natura una successione di *Ibridi* divenuta *specie*, ma parte riconosciuto che vi sono esempj di Ibridi e di mostri che sono fecondi.

Per uscire da questo laberinto bisogna cominciare per distinguere gli *Ibridi di specie* dagli *Ibridi di varietà* o *di razza*, o per meglio dire gli *ibridi veri* dai *meticci*.

L'ibridismo di varietà non è un vero ibridismo. È un incrociamiento dei sessi di un individuo con quelli di un altro non solo fra *individui pianta* ma ancora fra *individui fiore* (10), e da questo incrociamiento provengono individui a fisionomie straordinarie che non sono *tipiche* ma sono *normali* e per ciò riescono fecondi. L'ibridismo di *razze* segue le stesse leggi di quello di *individui*. Subito che l'azione degli ambienti sopra una successione non interrotta di generazioni ha formato una razza, essa spiega lineamenti particolari che si estendono ai principj sessuali, e che, continuano nello stato di cose in cui si sono formati, si fanno permanenti. (Vedi Savi pag. 345, e Pomona Ital. Art. Uva di Bizzaria). Allora, se queste *razze* si incrociano ne risultano combinazioni ancora più complicate; e i figli che provengono portano fisionomie che si allontanano ancora di più dalle *tipiche*, ma che sono *normali* come le prime, e perciò godono anch'esse della fecondità (11).

Ora io credo che la massima parte degli esempj di ibridismo che si citano appartengono a queste due classi di esseri provenienti da tipo comune piuttosto che da specie diverse. Le poche eccezioni che conosciamo si limitano a quelle specie vicine i di cui caratteri sono tanto omogenei che hanno dato luogo a dubitare se sieno specie o varietà. Tali sono gli Ibridi del genere *Citrus*, quelli del genere *Persica* e quelli del *Cerasus* e forse molti altri dei tanti citati dai Fisiologi. (Vedi Decand. Physiol. Veg. p. 698 a 720). Gli Ibridi di Mandorlo e Pesco, di

Albicocco e Susino e simili sono ancora a provarsi. Gli esempj che ci sono dati per tali ne offrono a dir vero i caratteri i caratteri ma non esiste un fatto ben constatato che ne costituisca la prova (12).

La questione si riduce dunque agli *Ibridi* del *Citrus* e del *Persica* e a certi mostri, i quali, avendo i caratteri stessi degli Ibridi e un'origine analoga, imbarazzano anch'essi colle anomalie che spiegano. Io ho seguitato per molto tempo i fenomeni degli uni e degli altri, ed ecco il risultato delle mie osservazioni.

L'Arancio di Bizzarria (*Citrus Aurantium Indicum limo-citratum* *Traité du Citrus*. n. 29. p. 145) è un'Ibrida evidentissima. I suoi rami producono promiscuamente, e con una irregolarità singolare e capricciosa *Arancie-forti* (*Bigarades*), *Cedrati*, e frutti composti di *Arancia-forte* e di *Cedrato*, in proporzioni sempre varie e di forme sempre diverse (13).

I frutti composti sono sempre privi di semi, e perciò *muli* completi, assolutamente incapaci di riprodursi, ma le *Arancie pure*, e i *Cedrati puri* chiudono talora qualche grano.

Io ne ho seminati molti, e mi è riuscito di vederne germogliare alcuni di quelli delle *Arancie pure*, ma le piante che ne sono venute sono riuscite *Aranci forti*, e sembrano ritornate allo stato normale.

L'*Arancio bianco*, (*Citrus Aurantium Sinense fructu variegato*. *Gal. Traité du Citrus* n. 39 p. 165), che si annunzia per un ibrida dell'Arancio dolce e del Limone, portando il frutto in forma d'Arancio, ma col color del limone, listato di striscie al principio verdi, e alla maturità del rosso rancio delle Arancie e con gli spicchi a sugo dolce, contiene quasi sempre dei grani grossi e ben formati, i quali seminati si aprono in un germoglio bianco-giallognolo come il frutto, il quale però non prospera, e che a capo di alcuni mesi finisce per morire.

Gli *Aranci a foglia di salice* (*Citrus Aurantium Indicum Salicifolium*, *Traité du Citrus* p. 130 n. 19), mi hanno date delle piante le cui foglie avevano le foglie di quelle della pianta madre ma che non erano identiche nemmeno in blocco e presentavano delle modificazioni più che fisionomiche. Il loro seme però riproduce le varietà e non ritorna, almeno per la prima generazione, al tipo.

Il *Chinotto* pare più tosto un mostro che un Ibrido. io ho seminato più volte dei grani del *Mirtifoglio*, (*Citrus Aurantium Indicum caule et fructu pumili myrthifolium*. *Traité du Citrus* n. 22 p. 134) il quale ne abbonda, ed ho ottenute delle piante eguali a quelle che mi avevano fornito il seme. I grani del *Chinotto comune* sono rarissimi: ne ho rivenuti però qualche volta e gli ho seminati. La maggior parte o non hanno germogliato, o sono periti dopo una vita languida di alcuni mesi.

Alcuni pochi sono cresciuti, e hanno sviluppati i caratteri dell'Arancio forte, o delle forme proprie che non sono nè l'uno nè l'altro, e in questo momento giunti già all'età di otto a dodici anni non fruttano ancora.

Due semi di *melarosa* (*Citrus Aurantium Indicum fructu stellato*. G. Tr. du C. n. 28, p. 144), che sono riescito a trovare in un grandissimo numero di frutti aperti a tali oggetto, mi hanno date due piante che vivono nel mio giardino e che sono prosperose: ma non somigliano alla pianta madre, e presentano invece nei frutti un esempio di mostruosità di una complicazione straordinaria. La loro forma esteriore e il loro colore si avvicinano un poco a quelli delle *melarose*, ma sono in generale costate e aperte più o meno sulla cima da dove sbuccia un secondo frutto guazzabugliato, il quale è un composto di frutti imperfetti ed informi, ora intrecciati fra loro, ora chiusi uno dentro dell'altro e in parte sbocciati fuori del frutto principale, sul quale formano come una corona irregolare e capricciosissima.

Tutte queste piante vivono nei miei giardini, e posso farle vedere a chi lo desidera. I fiori mostruosi conosciuti sotto il nome di *fiori doppj* presentano gli stessi fenomeni. Io non credo che provengano sempre da fecondazioni ibride o da incrociamenti doppi: essi al contrario sono per lo più l'effetto di fecondazioni sproporzionate fra individui della medesima specie e in istato normale. Il loro carattere essenziale è il *mulismo*, e così possono equipararsi gli Ibridi. Ebbene; anche questi portano qualche volta dei semi. Siccome nello stato normale sono forniti di molti stami, e le loro ovaja contengono molti ovoli, così non tutti abortiscono. Ben sovente in mezzo a dei ciuffi di un tessuto irregolare avente per lo più delle forme petaloidali spiegano qualche antera contenente del polline di una pianta normale, il seme vi è concepito, e allora è fecondo.

Le piante che provengono da questi semi offrono però dei risultati non sempre eguali. Il più sovente esse spiegano qualche mostruosità ora maggiore ora minore ora maggiore di quella del padre, e sono quelle dalle quali si ottengono delle piante a fiore stradoppio (*Flore plæno*) nel quale gli organi sessuali sono alterati totalmente, e perciò presentano un *mulismo* completo. Qualche volta però esse ritornano allo stato normale e spiegano dei fiori perfetti, aventi tutti gli organi della generazione come i tipi.

Queste differenze dipendono dagli accidenti della concezione, la quale può essere più o meno regolare nei diversi ovoli di un medesimo fiore in ragione della maggiore o minore omogeneità degli atomi elementari che corrono a combinarsi.

Io sono persuaso che il *Pesco Ibrido*, messo all'esperienza, seguirebbe lo stesso sistema. I frutti misti devono essere necessariamente *muli*, perchè il Pesco non ha che un ovajo e questo in generale non ha che un ovolo, ma i frutti distinti possono essere fecondi. Le *Pesche lisce pure* possono contenere un grano perfetto; e questo seminato, deve produrre delle piante a frutto liscio. Quelle a buccia vellosa devono dare delle piante di *Pesche vere*. Così le *Spiccacciole* e le *Duracine* devono dare ciascuna delle piante della loro specie rispettiva.

Ecco la soluzione del gran problema della sterilità delle Ibride. Le piante che hanno questi caratteri sono necessariamente mostruose. Combinate nella loro concezione del miscuglio di molecole essenzialmente differenti, ma affini, e legate imperfettamente più dalle forze di affinità chimica che da una corrispondenza nelle forme, esse non possono avere una organizzazione perfetta, ma l'hanno tale da goder della vita e da poter segregare nella loro vegetazione un numero di *mollecole-modulo* delle due specie. Se queste mollecole si trovano riunite negli organi florali vi si combinano come vi si sono combinate quelle che hanno formato l'embrione della pianta madre, ma la loro combinazione si apre in un guazzabuglio ancora più complicato, il quale non può sviluppare gli organi della generazione e che si risolve in un corpo irregolare e spiegazzato, e perciò sterile. Se poi si da il caso che si incontrino nello stesso organo florale le mollecole di una specie sola, allora la combinazione si fa più facilmente, e ne sorte un tutto organico quasi normale nel quale si sviluppano i sessi, e che qualche volta allega dei semi. Questi semi però non provengono che dalla combinazione dei principj omogenei, e per conseguenza non riproducono che la specie che gli ha forniti, e così l'ordine delle generazioni ritorna allo stato normale.

La Natura, inesausta nelle sue combinazioni, ma regolare, ha posto con ciò un confine a quelle aberrazioni preordinate che costituiscono una parte delle ricchezze del mondo organico, e ha assicurato, in tal modo l'inviolabilità delle leggi che lo reggono e la stabilità delle forme fissate dalla Creazione.

---

*testo trascritto da Francesca De Beni (Genova)*

(1) Nessuno sin ora ha fatto un genere del Pesco. Linneo lo aveva unito al Mandorlo, e aveva fatto il genere *Amigdalus*. I Botanici che sono succeduti a Linneo, hanno seguito il suo esempio. Tutti sono stati tratti a questa riunione dall'idea in cui erano che il Pesco non formasse che una specie sola. Ma se si riconoscesse invece che ne fa otto, come io credo di poter dimostrare, allora non vi potrebbe essere difficoltà di dividerlo dal Mandorlo, e farne un genere a parte. Pochi poi seguiranno l'opinione del Sig. Knight il quale pretende che «il Mandorlo comune e il Pesco formino una specie sola, sicchè una coltura conveniente continuata per molte generazioni

successive possa cangiare un Mandorlo e un Pesco in viceversa». Vedi Lettera di Tommaso Andrew Knight Presidente della Società di Orticoltura di Londra sopra un Pesco prodotto dal seme di un Mandorlo, letta alla Società il 7 Ottobre 1817.

(2) «La costanza dei caratteri negli individui riprodotti per seme è il criterio della legittimità,» dice l'illustre Cav. Savi nelle sue Istituzioni Botaniche pag. 305. «Ma non bisogna contentarsi di una sola riproduzione. Convien più volte ripeterla, perché in alcune razze i caratteri spurj non spariscono alla prima.» È questo un canone fondato sull'esperienza e sulla ragione: vi sono però dei fatti che sembrano contraddirlo, mentre è certo che tra i Vegetali si formano delle *razze* che godono di una tal quale permanenza. Questo fenomeno è dovuto all'azione continuata degli ambienti esterni sulle funzioni della vegetazione e perciò sugli organi e sopra i principj della generazione.

Così esso non dura che quanto durano queste influenze; e, dal momento che cessano, gli organi e la sostanza sessuale si ravvicinano di nuovo alle forme *tipiche*, e i caratteri spurj spariscono. Ma per giungere a questo risultato, non bisogna, come osserva giustamente il Savi, contentarsi di una sola riproduzione. Bisogna ripetere la prova e variarne le condizioni. A questo proposito si legga la mia Memoria sulla Canapa premiata dalla Reale Società Agraria di Torino, e stampata nel Calendario Georgico della Società nel 1829.

(3) Il Sig. Decandolle è stato il primo a riconoscere due specie nel Pesco, cioè la *Pesca vellutata* (*Pêsche veloutée*) e la *Pesca liscia* (*Pêsche à fruit lisse*). Vedasi la sua Flora Francese. Il nuovo Duhamel ritorna all'antico sistema, e dice che questi caratteri non sono sufficienti a formare una *specie naturale*, (*espèce naturelle*. Così nel testo). Io non intendo l'epiteto, perché non concepisco una specie che non sia nella Natura.

Ei perciò le considera come *due razze dovute alla coltura*. Così, egli riguarda egualmente come *razze* le *Spiccacciole* e le *Duracine*, e chiama *Varietà secondarie*, tutte le altre modificazioni che si trovano nei frutti di questa pianta. Io mi rimetto ad altra occasione a dimostrare che non vi è regola per distinguere i *caratteri specifici* dalle *modificazioni fisionomiche*, mentre se ne incontrano molte fra queste seconde che sono più marcate di certi caratteri, i quali pure distinguono patentemente due specie. La costanza della riproduzione è la sola regola che possa determinare l'importanza dei caratteri. Quanto alle *Varietà secondarie* si legga la Nota n. 5 di quest'articolo.

(4) Il genere *Citrus* si mostra anch'esso in un ordine lineare e gerarchico come il *Pesco*. Ei comincia per dividersi in due specie ben pronunciate, cioè in *Cedro* e in *Arancio*, e queste due specie si suddividono ciascuna in due altre, cioè, la prima in *Cedro* e *Limone*, e la seconda in *Arancio dolce* e in *Arancio forte*. Dunque il genere *Citrus* è formato di quattro specie riunite insieme da caratteri generici comuni, e poi riunite a due a due da caratteri specifici simili. È questa una simetria singolare di cui abbiamo pochissimi esempj, ma è una simetria di fatto; ed è per uniformarmi a questa simetria, e per esprimerla quale si trova in Natura, che nelle definizioni che ho date nel mio Trattato sul genere *Citrus* delle Specie che lo compongono da me stabilite in quattro, io mi sono servito di una nomenclatura, che, *presa nell'uso*, pare riunirle in due sole.

Chiunque però osserverà il quadro sinottico nel quale ho disposto il genere secondo il mio sistema, e leggerà con attenzione il resto dell'opera, dovrà riconoscere che non le ho mai *considerate come varietà a due sole specie spettanti*, ma come vere specie distinte.

Intanto ho conservato il nome principale di *Citrus Medica* alle due prime, e di *Citrus Aurantium* alle due seconde (*nomi consecrati dal gran Linneo*) coll'aggiunta di *Cedra* e di *Limon* alle une, e di *Indicum* e di *Sinense* alle altre, *non perché non conoscessi l'uso e la forza della nomenclatura botanica*, ma perché, con queste frasi, io esprimeva la comunione di caratteri, che lega le due divisioni e la differenza che le distingue.

Quando si lavora nella Natura e non sui libri bisogna mettersi al disopra delle convenzioni tanto nelle nomenclature come nelle idee, e adattare i termini *d'uso* alle circostanze ed ai fatti. Con questi principj io credo di essere riuscito a mettere nella classificazione degli *Agrumi* un certo ordine, e a renderla più chiara, e più conforme alla varietà di quello che non abbia fatto l'Autore della Memoria sugli Aranci inserita nel Tom. 20 degli Annali del Museo di Parigi stampato nel 1813, cioè a dire due anni dopo il mio *Trattato del Citrus*, il quale nella sua *Histoire des Orangers* pubblicata nel 1808, oltre di aver confuse molte varietà a *frutto acido* nella classe dell'*Oranger à fruit doux*, ha rappresentati e descritti come *varietà* quanti *individui* ha potuto raccogliere anche i più volgari, e ha date per *specie* molte *varietà* ossia molti *individui fissati dalla Coltura*, i quali, fra le altre cose, hanno un carattere incompatibile con quello di *specie*, cioè a dire la sterilità.

Nel resto, le definizioni del Sig. Rizzo possono essere più *conformi all'uso*, ma non sono nel vero. Egli nella memoria stampata negli Annali del Museo ha chiamato l'*Arancio dolce* col nome di *Citrus Aurantium*, e l'*Arancio forte* con quello di *Citrus Vulgaris*. Da ciò ne verrebbe che l'*Arancio dolce* sarebbe un *Arancio*, e



L'Arancio forte non sarebbe che un *Cedro ordinario*, mentre la parola *vulgaris*, quantunque di buon latino, altro non esprime che una cosa *comune*.

Io lascio ai Fisiologi a decidere quale dei due sistemi sia il più filosofico.

(5) Per rendermi più chiaro e per evitare gli equivoci, ripeterò qui ciò che ho già detto altrove sul senso che ricevono nel mio sistema, il nome di *varietà*, e le parole, *fissata dalla coltura*.

Gli Agronomi hanno dato il nome di *varietà* a quei gruppi di piante le quali vivono nelle coltivazioni come tanti individui distinti, ma che hanno una fisionomia comune che le distingue da quelle degli altri gruppi, e che perciò figurano insieme come famiglie nella specie.

Così i Peschi Maddalena, i Peri Butirri, le Viti Moscadelle, i Meli Renetti, i Susini Claudie ec. sono chiamati col nome di *varietà* e riguardati come ordini di esseri *secondarj*, e quasi come sotto-specie.

Io invece sostengo che questa pretese *varietà* o *sotto-specie* altro non sono che *fisionomie fissate dalla coltura*. Sostengo che il *Pero Butirro* è un individuo della specie del *Pero*, nato da un seme di *Pero* come le migliaia d'altri *Peri* che vivono o che sono periti, avente come individuo la sua fisionomia propria, soggetto come individuo a correre una vita determinata e a morire senza potersi riprodurre identico, ma suscettibile di essere moltiplicato e perpetuato coi processi della coltura siccome è accaduto.

Così lo chiamo una *fisionomia* perchè non altro che lo distingua dal comune dei *Peri* fuorchè lineamenti propri alla sua organizzazione individuale che costituiscono una delle infinite modificazioni colle quali la specie varia i caratteri generali che la distinguono, modificazioni che hanno ricevuto in tutti i tempi il nome di *fisionomie*.

Dico che è *fissato dalla coltura* perchè senza di questa egli avrebbe avuta una vita determinata e sarebbe sparito. È l'uomo che lo ha conservato o col portar le sue gemme a vivere sopra di un altro *Pero* col mezzo dell'innesto, o col dividerlo in parti e farne in apparenza tanti individui isolati viventi ciascuno separatamente sopra radici avventizie ed anormali, ma aventi tutti ed ognuno i lineamenti propri alla gemma primaria, ossia l'individuo embrione da cui provengono e di cui sono una semplice continuazione come parti di un solo tutto omogeneo e perciò rappresentato in ciascuna.

Nè trovo maggior verità nelle definizioni dei Naturalisti. Alcuni si servono della parola *varietà* per esprimere gli individui straordinarj che si spiegano col seme, e gli confondono colle *razze* e coi *mostri*, altri gli applicano ai *meticci*, altri agli *Ibridi*, altri finalmente vi attaccano delle idee vaghe che non sanno determinare. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 196. Savi, Inst. Bot. p. 338. Simon-Roxas Clemente: Saggio sulle varietà delle Viti dell'Andalusia p. 166. ec.

Tutti però ripetono il nome *varietà* dalla proprietà, che suppongono nelle piante alle quali lo danno, di variare i caratteri, sia nei figli colla riproduzione per seme, sia nell'individuo col subire l'azione più o meno forte, più o meno prolungata degli agenti atmosferici e della coltura. Vedi Thouin, e Bosc. Nouveau Cours d'Agric. Sageret. Pom. Physiol. P. 335. Rosier, Art. Vigne. Chaptal Traité de la Vigne. Poiteau Annales d'Hort. etc.

Nessuno di questi sistemi sembra posare sul vero. Qualunque sia la natura e la causa di queste così dette *varietà* esse non formeranno mai né un ordine di esseri composto di individui distinti, nè esseri accidentali essenzialmente variabili e dipendenti dall'azione degli ambienti che gli circondano. Esse saranno sempre *individui*.

Se le modificazioni che gli caratterizzano non sortono dai lineamenti comuni, o almeno dalle *forme normali*, saranno *fisionomie* (cioè le varietà degli Agronomi).

Se una serie di influenze *ambientali* avrà alterate queste firme, e le avrà distaccate a quelle del *tipo*, agendo sui principj della fecondazione nell'ordine normale saranno *razze*. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 204. Physiol. Veg. p. 738. Savi, Institut. Botan. pag. 338, 345.

Se la combinazione degli elementi sessuali delle *razze*, e di quelli di individui distinti avrà complicate queste forme, e le avrà allontanate anche di più da quelle del *tipo* saranno *incrociamenti meticci*, cioè Ibride di second'ordine dei Botanici. Vedi Dec. Theor. p. 163. e 200.

Se una sproporzione negli elementi sessuali avrà prodotto un disordine nella concezione, e si sarà combinato un germe *annormale* saranno *mostri*.

Se finalmente l'incrociamiento dei principj sessuali avrà avuto luogo fra specie diverse, saranno *Ibridi*.

Sempre però saranno *individui* figli di un seme, incapaci di riprodursi identici col seme, e perciò destinati a morire, o ad essere conservati artificialmente coi processi della coltura.

Non esistono dunque in natura che *specie* ed *individui*. Le specie sono invariabili nei loro caratteri essenziali, ma variano nelle fisionomie particolari degli individui che le compongono. Gli individui diversificano

tutti tra loro per i lineamenti proprij, ma ognuno è invariabile in se medesimo, e si conserva intatto in mezzo a qualunque influenza esterna tanto nella sua vita particolare quanto in quella delle sue frazioni.

Quindi il nome di *varietà* equivale a quello di *fisionomia*. E esso non ha rappresentanza nel senso cumulativo degli Agronomi, nè in quello eccezionale dei Botanici; ma può essere applicato senza inconveniente agli individui fissati dalla coltura e formati nei gruppi distinti.

Dietro questi principj io formulerò la sua definizione nel modo seguente. La varietà è il complesso di piante frazionarie provenienti da un *individuo embrione*, aventi con esso una fisionomia comune *essenzialmente costante, essenzialmente invariabile*, godenti di una vita indeterminata ma precaria, perchè rinnovata in ogni suddivisione, sempre senza concezione e senza nascita, limitata nelle sue frazioni alle fasi ordinarie dell'*Individuo vegetale* (Decand. Physiol. p. 458) e nel complesso dipendente dalle cure dell'arte.

Così, i nomi necessarj per distinguere le diverse filiazioni provenienti dalle *specie* si ridurranno a cinque, cioè *varietà*, (ossia *fisionomie*) *razze, meticci, mostri*, ed *Ibridi*. I nomi di *salvatico* o di *domestico* potranno conservarsi applicandoli l'uno alle piante coltivate, e l'altro alle piante dei boschi, ma non potranno conservare l'idea che vi era stata attaccata dagli antichi, perchè fondata sopra la falsa supposizione che il seme non producesse che delle piante rustiche, e che le piante gentili fossero l'effetto della coltura. Quelli poi di *sotto-varietà*, (Bosc. Cours. comp. d'Agric.) di *specie rustiche*, (Sageret. Pom. p. 390 ec.) di specie giardiniere, di *alberi franchi* ec., resteranno necessariamente senza senso, perchè non hanno rappresentanza in Natura.

(6) Anch'io sono caduto in un equivoco eguale a quello del Giornalista di Venezia, attribuendo all'azione del polline le mostruosità che presentano qualche volta i frutti.

Le esperienze che io aveva fatte sopra alcune piante a fiore persistente, e il successo che ne avevo ottenuto mi avevano ispirata una prevenzione così forte sulla potenza della sostanza fecondante che io aveva attribuito alla sua azione dei fenomeni che in fatto avevano un'altra causa. Era la prima volta ch'io tentava delle esperienze di tale natura sopra alberi a frutto, e mi trovavo così in un terreno nuovo e più difficile, giacchè fra le altre cose nelle piante a fiore di ornamento questi organi sono persistenti e le esperienze facili e sicure, mentre nelle piante fruttifere, essi sono caduchi, e le esperienze incertissime. Per eseguirle con meno difficoltà avevo fatto venire dalle pepiniere di Nervi delle piante di Agrumi in vasi, giacchè le piante gigantesche dei nostri giardini non si prestano a simili operazioni, producendo ciascuna dei milioni di fiori, e non allegandone che poche migliaia, e si diede la combinazione che le piante di Nervi erano innestate e appartenevano a varietà mostruose. Così io presi i frutti che dovevano dare per effetto delle mie fecondazioni e ne tirai delle conseguenze che parevano giustificate da osservazioni analoghe di persone rispettabili, e dall'illusione che produce negli spiriti i più giusti il fenomeno dell'*intermittenza*. Vedi Teoria della Ripr. Veg. p. 95.

Il mio equivoco espresso nella prima parte del Trattato del *Citrus* stampato a Parigi nel 1811, fu rilevato da due illustri Botanici, il Sig. Decandolle, e il Sig. Oscar Leclerc-Thouin; ed io debbo convenir della giustezza delle loro osservazioni. (Dec. Physiol. Veg. p. 740, a 742, et Extrait d'une lettre de M. O. Leclerc-Thouin à M. C. sur le Traité du Citrus par George Gallesio Paris, 1829.)

Il Sig. O. Leclerc-Thouin ne ha fatte delle altre relative alle mie opinioni sulle *varietà*, ma in queste l'equivoco non sta nei *principj* che aveva stabiliti, ma solo nella loro applicazione.

Sino all'epoca in cui io ho pubblicato la mia nuova Teoria, i Fisiologi avevano attribuite le così dette *varietà*, egualmente che le alterazioni di ogni specie che si pronunciano nei vegetabili, all'azione del clima, del terreno, della coltura, degli innesti, della provignazione, o a dei processi singolari di seminagioni preordinate col mezzo di innesti sopra innesti e simili stravaganze: (V. Sageret, Pomol. Physiolog. p. 415. Poiteau, sistema di Van-Mons. Knight. ec.,) nè si erano mai fatta un'idea chiara di questi fenomeni, raggirandosi sempre in un vago che gli lasciava nel mistero. Io invece le ho riferite tutte agli accidenti della concezione, e con ciò credo aver dato nel vero, ma non ho precisate in quell'epoca le differenze che dividono i diversi fenomeni, e ho troppo generalizzato il principio.

Doveva distinguere, come ho poi fatto nella Pomona, le varietà normali dalle annormali, cioè a dire le *fisionomie* dai *mostri*. Con questa distinzione era sciolto il problema. Le specie hanno cominciato con un *tipo*, e questo aveva una *fisionomia*. I suoi discendenti ne hanno tutti una loro propria, e sempre diversa. È questo un fatto che non ammette questione, e la ragione di questo fatto è semplicissima. Ogni individuo che viene generato risulta da una concezione distinta, e ogni concezione ha le sue proporzioni. Ecco la chiave del mistero: «*I figli di un Pesco o di un Ciliegio coltivato in serra al sicuro del miscuglio di qualunque polline estraneo*» avranno ciascuno una concezione propria; e i principj sessuali, che ne sono gli elementi, non possono conservare in tutte queste concezioni le proporzioni medesime. Dunque *ognuno farà varietà*, cioè a dire ognuno avrà una fisionomia

distinta, ma una fisionomia normale, la quale si avvicinerà più o meno a quella del tipo e che non presenterà niente di straordinario. Le cause esterne non vi entreranno per nulla, e tutto sarà l'effetto necessario della proporzione negli elementi della concezione.

Restava a conoscere la causa delle differenze che allontanano in un modo straordinario le fisionomie di certi individui da quelle del tipo, cominciando dalle deviazioni parziali nelle forme originarie sino a quelle che costituiscono i mostri. Era questo un mistero nel quale non si poteva penetrare come nel primo col raziocinio. Bisognava istituire delle esperienze precise per sorprendere la natura, bisognava cercarne la soluzione nei fatti.

Ecco ciò che ho tentato di fare. Il risultato dei miei tentativi è ciò che costituisce la teoria del *mulismo* pubblicata nel 1811 a Parigi nel Trattato del Citrus, e riprodotta con alcune aggiunte dai torchj di Pisa nel 1816.

Il Sig. Decandole ha adottata la maggior parte delle mie idee, e ha segnalato il mio lavoro come *un esempio a seguirsi e a perfezionarsi* e il Sig. O. Leclerc-Thouin ha espressa la stessa opinione per ciò che riguarda l'insieme della teoria, e limitando i suoi dubbj alle due proposizioni che ho di sopra indicate. Vedi Decandole, Théorie de la Botan. p. 295, Physiolog. Veg. p.729, e in altri luoghi, e vedi l'estratto della Lettera del Sig. Thouin già citata.

Onorato dal suffragio di due fisiologi così distinti io sottometto alle loro meditazioni le rettificazioni e i perfezionamenti che ho dati al sistema, e che sono sparsi nei diversi articoli della Pomona e specialmente in questo.

(7) L'illustre Prof. Cav. Savi è uno dei pochi che riconoscano da un disordine nella fecondazione dei mostri vegetali, e specialmente i fiori doppj, (Vedi Instituz. Botan. p. 338), e questa sua opinione è stabilita sopra una serie di osservazioni proprie che finiscono di sciogliere ogni difficoltà sulla verità della teoria. Egli però si mostra contrariato in questa sua convinzione dalle osservazioni microscopiche del Brognart e dell'Amici; e «risultando da queste che a ciascun ovolo non perviene che un solo tubo pollinico, e non sa concepire come la maggiore o minore quantità di polline depositata sullo stigma possa avere dell'influenza sull'embrione». p. 340. Io convengo che è difficile il farsi un'idea precisa del modo in cui succede la cosa, ma il fenomeno è certo, mentre io ho ottenuto le cento volte colla semplice cumulazione di polline sopra lo stesso stigma, molti semi che mi hanno dati dei fiori mostruosi. Prescindendo poi dalla prova di fatto, io osservo che non ripugna alle scoperte dei due illustri Fisiologi citati dal Savi che gli atomi contenuti in diversi granelli di polline possano introdursi in un medesimo tubo e penetrare insieme e in quantità straordinaria dentro di un ovolo. Ciò ammesso, è chiaro che, se gli atomi maschili penetrati nell'ovolo non si trovano in proporzione numerica o dimensionale cogli atomi feminei contenuti nello stesso, la combinazione di questi due elementi non può essere regolare. Si aggiunga a questo che nello stato normale, gli atomi di ciascun ovolo debbono avere delle forme preordinate per combinarsi cogli atomi del polline che era stato destinato per essi. Se a questi atomi omogenei ne vengono sostituiti degli altri, le di cui faccie non corrispondono esattamente a quelle degli atomi contenuti nell'ovolo, la combinazione non può più aver luogo, o deve restar difettosa.

Da quegli accidenti dunque e dalle diverse proporzioni in quantità e in qualità più o meno ben combinate nell'operazione della fecondazione si devono ripetere i fenomeni tutti ch'essa presenta, cominciando dai più semplici quali sono quelli delle differenze di fisionomia sino ai più complicati come quelli degli *Ibridi* e dei *mostri*.

La natura nasconde sotto un velo impenetrabile il mistero della generazione, ma si mostra allo scoperto nel mondo inorganico; e l'uomo, che vede con ammirazione tutte le figure della Geometria combinate nei cristalli dalla riunione di mollecole primigenie di forme più semplici, può trasportarsi coll'immaginazione nell'ovajo di un fiore, ed ivi, applicando alle mollecole elementari del mondo organico le leggi della cristallizzazione, può concepire facilmente i fenomeni meravigliosi dei mostri e degli Ibridi.

Il Sig. Decandole concorre nelle mie idee su questo punto, e si fonda precisamente sopra una Memoria del Sig. Brognart medesimo, nella quale questo Naturalista dice di aver riconosciuto che i granellini spermatici che formano la parte attiva della fovilla hanno delle forme diverse, globolose, ellissoidali, cilindriche ec. e delle grandezze differenti. Dec. Physiol. p. 544, e 546.

Ora, se col microscopio si giunge a distinguere queste differenze nei granellini pollinici i quali sono già un composto di atomi elementari, perchè non ne possono esistere in questi atomi gli stessi, e con ciò renderli più o meno combinabili e più o meno capaci di comporre certe forme più che certe altre, o di comporne delle mostruose?

(8) La *Bizzaria* è una pianta che presenta riuniti sui medesimi rami delle *Arancie forti* schiette, dei *Cedrat* schietti, e dei frutti misti di queste due specie.

Dalla descrizione che ne dà il Nato, pare che fra questi ultimi si trovi anche il Limone, ma io credo che il Nato abbia preso un equivoco. L'esterno della corteccia del Cedro ha tanta somiglianza con quello della corteccia del Limone che è facile prendere l'una per l'altra; e l'interno è così deforme guazzabugliato nei frutti composti dalla *Bizzaria*, che è difficile il ben determinarne i caratteri.

Io confesso che mi vi sono trovato ingannato egualmente, e ho creduto per qualche tempo che il limone entrasse anch'esso in questo composto, ma ho poi riconosciuto che in fatto non vi si trovano combinate che le sole due specie indicate, cioè *Cedro* e *Arancio forte*.

(9) Nel Regno Animale non si conoscono altri ibridi che quelli dell'asino con la cavalla, del caprone colla pecora, e del canarino con diversi uccelli, e nessuno ha una successione. Quello della vacca fecondata dal cavallo è stato riconosciuto per una favola, e il Samur che si attribuiva a tale unione non è che il prodotto della cavalla fecondata dall'asino.

Il Regno Vegetale ne conta un grandissimo numero, e ne abbiamo delle lunghe liste nelle opere di Linneo, di Koelrcuter, di Sageret, di Knight, di Wlfferbert e di altri (Vedi Savi, Inst. Bot. e Sageret, Pom. Physiol. p. 551 e 326.) Ma resta a vedersi se le piante sulle quali hanno operato quei Naturalisti sono *specie o varietà*. Il Sig. Decandole ha già emesso questo dubbio nella sua Teoria della Botanica p. 201, e il Sig. Savi, seguendo l'opinione del Decandole, non dà a queste pretese *ibridi* il nome di *Ibridi*, ma di *bastardumi*. Io poi ho dei dubbj sull'essenza di certe piante conosciute da tutti per ibridi senz'averne alcuna prova, come il *Pesco-Mandorlo*, l'*Albicocco-Susino* e altri, e sull'esattezza delle operazioni, alle quali se ne attribuiscono alcune altre di formazione recente. (Vedi Lettre de Thomas Andrew Knight au Secetaire de la Societé d'Horticulture de Londres sur un Pêcher produit de la semence d'un Amandier lue à Societé le 7 Ottobre 1817, inserita negli *Annales de l'Agriculture Française*).

Qualunque però possa essere la natura delle piante che si sono prestate a questi incrociamenti, e sempre certo che, se sono specie, sono di quelle nelle quali la natura ha messo un'analogia così decisa che i gruppi nei quali si legano formano dei *generi naturali* (Dec. p. 199 e 216), che le convenzioni non possono dividere; nè esiste ancora un solo esempio provato di *Ibridi bigeneri* (Savi, Inst. Bot. p. 266), ossia di *fecondazioni eterogenee e provenienti da famiglie differenti o da generi lontani gli uni dagli altri nella stessa famiglia*. Dec. p. 199.

In tutti i modi, se questo fenomeno ha luogo, bisogna dire che è senza conseguenza, perchè nessuno conosce una generazione di *Ibridi* formanti *specie*. Tutti quelli che conosciamo anche di specie affine e vicinissime fra loro, o sono sterili, o, se hanno qualche seme, questo non partecipa dell'ibridismo del padre, e, seminato, o produce un mostro sterile, o ritorna ad una delle specie dalle quali proviene senza miscuglio. Poiret ha sostenuto il contrario: (Encic. Met. Art. *Espece*); ma non ha saputo citare un esempio in appoggio della sua opinione.

(10) Il Sig. Lecoq ha osservato che ci sono pochissime ibride di piante dioiche, e che quasi tutte quelle che si conoscono appartengono a piante ermafrodite. (Dec. Phys. p. 705.) Io non ho fatta alcuna osservazione su questo punto per ciò che riguarda le *vere Ibride*, ma per ciò che riguarda i *meticci* trovo che la ragione del fatto enunciato è semplicissima.

Nelle piante ermafrodite ogni fiore forma un sistema nel quale ogni femmina ha i suoi maschj. Quindi se due fiori pervengono a fecondarsi, la combinazione che ne risulta esce dallo stato *normale* e si fa luogo ad un incrociamiento che produce dei *meticci*.

Le piante diclinie sono invece nel caso degli animali. Ogni femmina è atta a ricevere la fecondazione da qualunque maschio della sua specie, perchè tutti sono omogenei, e così in questa classe le concezioni sono ordinariamente *normali*: per produrvi un'alterazione che le renda *annormali*, bisogna che vi si combini una sproporzione in *quantità*, giacchè non vi può essere nè in forme nè in *dimensioni*. (Vedi Pomona Italiana Fas. 38. Art. UVA DI BIZZARRIA).

(11) Bisogna fare una distinzione tra le fisionomie *normali* e le *tipiche*. Il Tipo è l'individuo che ha cominciata la specie: quindi egli doveva avere le forme le più perfette nell'ordine di esseri nel quale si trova. I suoi figli non potevano essere eguali a lui né fra di loro, perchè tutti e ciascuno provenienti da concezioni distinte ed aventi perciò una fisionomia propria, ma potevano essere più o meno perfetti, e così più o meno somiglianti al padre, siccome ne potevano sortire anche di quelli, che per un disordine nella combinazione de' principj della loro concezione uscissero dall'ordine *normale* ossia da quella regolarità di forma che è propria alla specie.

I primi formano le *fisionomie normali*, i secondi le *annormali*, ma fra le prime ve ne sono delle più perfette, e sono quelle che più si accostano al tipo, e delle meno perfette che vi somigliano meno. Le prime sono le

*fisionomie tipiche*, le seconde le *fisionomie comuni*. Così le *fisionomie tipiche* sono sempre *normali*, le *fisionomie normali* non sono sempre *tipiche*. Le une e le altre però sono regolari e sono feconde. Le *annormali* invece sono mostri che escono dalla specie e sono sterili.

(12) Chi sa che col tempo non si mettano in questo numero anche il Terebinto e il Pistacchio? Io sono ancora in dubbio se queste piante formino due specie distinte, o se sieno *razze* di una specie sola. Nella prima ipotesi vi sarebbero a fare delle esperienze interessanti ed io ne ho instituite alcune; ma, per compirle, si esige più della vita di un uomo.

Credo di aver verificato che il Pistacchio può essere fecondato dal Terebinto e che i frutti che ne risultano sono perfetti e nascono; ma bisognerebbe conoscere se questa fecondità continua nei loro figli e quali ne sono i prodotti.

È questa un'esperienza che resta ad instituirsi. In tanto però è certo che non esiste fin ora una specie terza nata da queste due, e fissata col seme.

Nella storia dell'Accademia delle Scienze di Parigi si trova citato in *Pero* misto di *Melo*, ma è citato come un detto-di-detto (un *oui-dire*) nè vi è un documento che lo assicuri. Hist. de l'Accad. des. Sciences, an. 1711, p. 67.

Il *Pesco-Mandorlo* è la sola pianta di questa natura che sia ben constatata ed è la sola che imbarazzi la questione. Dopo di averla ben studiata io non ardisco ancora formarmi un'opinione decisa sulla sua origine.

Tre sono le congetture che si presentano a questo riguardo.

O è un'ibrida del *Pesco* e del *Mandorlo*, o è una *fisionomia* nella specie del *Mandorlo* prodotta da una combinazione normale ma straordinaria dei principj sessuali nella concezione, o è una specie affine alle due alle quali somiglia, ma distinta e originaria.

La prima opinione pare la più accreditata, e si appoggia specialmente sopra i caratteri sensibili del frutto. Il nocciolo è osseo come quello del *Pesco*, e le solcature che lo rigano sono della medesima forma, ma la mandorla che chiude somiglia a quella delle mandorle comuni ed è dolce come esse. Il pericarpo sviluppa una certa carnosità che non è mai nel pericarpo delle mandorle e che ha dell'analogia con quello delle *Pesche*, ma non ne acquista mai la polposità ed il sugo. Il seme però germina e produce delle nuove piante che conservano nell'insieme i caratteri di quelle dalle quali provengono, e questa fertilità non è conciliabile colla qualità di Ibrida.

La seconda opinione può trovare del fondamento presso quelli che la riguardano come una varietà straordinaria nella specie del *Mandorlo*; può trovare del fondamento nell'esempio della maggior parte delle piante fruttifere. La polposità straordinaria del pericarpo è quasi sempre dovuta ad una concezione eccezionale. Essa è spesso l'effetto del *mulismo*, ma qualche volta è l'effetto di una combinazione di mollecole elementari dei due sessi in proporzioni straordinarie in ambidue ma corrispondenti ed omogenee. Il Pistacchio gentile è dovuto certamente al seme, e le piante che provengono dai suoi semi non portano ordinariamente che dei frutti piccioli che non hanno la mandorla bella e saporita delle varietà fissate dalla coltura. L'Ulivo gentile, e le tante altre varietà d'Ulivo a frutto grosso e polputo, che si coltivano provengono dal seme, e le piante che sortono da questi frutti danno quasi sempre delle olive picciolissime e senza polpa. Il *Pero Butirro*, il *Melo Renetto* sono stati ottenuti dal seme, e i loro grani danno raramente delle piante a frutto gentile: ne sortono anzi spessissimo delle salvatiche al segno da dare dei frutti non mangiabili. Perchè dunque una combinazione equivalente dei principj della concezione non potrebbe aver prodotto nel *Mandorlo* quell'eccesso di sostanza nutritiva, che determinato dall'organizzazione nel pericarpo, le darebbe quella grossezza e quella carnosità che non è propria degli individui *tipici*?

L'opinione che la considera come una specie distinta è quella che pare la meno coerente all'idea che ci formiamo della specie; ma pure ha anch'essa le sue probabilità.

Il *Pesco-Mandorlo* ha della somiglianza col *Mandorlo vero*, e ha pure qualche cosa del *Pesco*; ma si distingue dall'uno e dall'altro in un modo sensibile. I suoi semi sono fertili e lo riproducono in altrettante *fisionomie* quante ne germinano, tutte distinte, ma conservanti tutte i caratteri proprj della pianta madre, cioè *mandorla* dolce coperta di un endocarpo osseo e di un pericarpo deisciente composto di una specie di polpa ambigua e senza sugosità.

Io posseggo molte piante di *Pesco-Mandorlo* ottenute dai semi delle varietà che ho coltivato in istato di innesto. Presentano tutte delle *fisionomie* differenti, ma in nessuna si trova nè il *Pesco puro* nè il *Mandorlo puro*. Tutti gli Agronomi parlano del *Pesco Mandorlo*, e lo dicono fertile, ma tutti convengono che i suoi semi non ritornano mai nè al *Pesco* nè al *Mandorlo*.

Come conciliare questi caratteri coll'*ibridismo*? Essi sono quelli delle specie, cioè, riprodursi di seme e dare delle varietà, dentro il cerchio dei caratteri generali che devono essere comuni a tutti i figli di un medesimo padre.

Un altro fatto viene in appoggio di questi. Le ibride non sono propagate che dall'industria, e non si trovano in quantità che nei paesi agricoli. Il Pesco-Mandorlo si trova sparso dappertutto. Il Sig. Franco Cecardi Negoziante genovese in Aleppo me ne ha mandati dei noccioli da colà che somigliano intieramente a quelli delle nostre varietà coltivate, e mi scrive che sono comuni in quel paese ove si coltivano sotto il nome di *Pesca a seme dolce*.

Si dice che il Sig. Knight abbia ottenuta un'ibrida colla fecondazione del Mandorlo col Pesco, e sarebbe interessante il conoscerne i caratteri. Secondo lui però questa *conquista* (è questo il nome che i giardinieri di Harlem danno alle varietà straordinarie de' Giacinti che si ottengono dal seme) non sarebbe che un *meticcio*, giacchè nel suo sistema, «Il *Pesco* non è che una varietà perfezionata del *mandorlo*, e il *Pesco Mandorlo* uno degli intermedj di questo perfezionamento. Quando un'Ibrida è infeconda, dice il Sig. Knight, è una prova che è veramente Ibrida, cioè che è il prodotto di due piante essenzialmente differenti; e al contrario quando è feconda e si riproduca di seme pel corso di molte generazioni, allora non è una vera Ibrida ma solamente il prodotto di due varietà di una sola o medesima pianta, dal che ne conclude che il *Pesco-Mandorlo* potendosi perpetuare colle generazioni non è una vera *Ibrida* ma una varietà». Sageret, Pomologie Physiologique pag. 324.

Io divido l'opinione del Sig. Knight quanto al principio, ma non nella conseguenza. Non vi è dubbio che la fecondità esclude l'ibridismo, e, ciò posto, il *Pesco-Mandorlo* non potrebbe essere un Ibrida. Sarebbe piuttosto una varietà, ma in tale qualità non potrebbe distaccarsi tanto essenzialmente dal tipo, nè riprodurre costantemente col seme le stesse modificazione fisonomiche: dovrebbe dare in ogni generazione della nuova varietà e a poco a poco dovrebbe ritornare al tipo. Invece il *Pesco-Mandorlo* si perpetua colle generazioni senza variare fuorchè nei lineamenti fisonomici, e conservando sempre i caratteri essenziali che lo distinguono. Dunque non può essere varietà nè del Pesco, nè del Mandorlo, nè un intermedio fra i due.

In questo bivio non resta che la terza opinione ed è quella che il Pesco-Mandorlo formi una specie primitiva, come le altre due.

(13) Il Sig. Rizzo nella sua Storia degli Aranci pag. 109, describe la Bizzarria come una pianta che produce dei *Cedri*, delle *Arancie dolci*, delle *Arancie forti*, e dei *frutti composti delle tre specie*; e si meraviglia che l'Autore del Trattato sul Citrus dica che le Arancie di questa qualità sieno sempre a sugo acido, avendo egli riconosciuto che i frutti del suddetto Autore dei Citrus mandati a Parigi per dipingersi nel 1811, erano affatto simili a quelli dell'*Aurantium callosum multiforme del Ferraris, il quale ha il sugo dolce*.

Io comincerò per osservare che i frutti di Bizzarria da me mandati a Parigi dal Sig. Poiteau nel 1811, non hanno che fare coll'*Aurantium Callosum del Ferraris*, il quale non era come la nostra Bizzarria un composto di due specie, ma un semplice Arancio forte i di cui frutti avevano un'escrescenza che gli rendeva mostruosi.

Aggiungo poi che, quando anche avessero del rapporto con quello nelle forme, non ne verrebbe perciò che il loro sugo fosse dolce, come non lo era nemmeno quello delle Arancie del Ferraris il quale le definisce *pulpa alba duriuscola sub-amara*.

Ma, prescindendo da queste inesattezze di fatto, e dall'inconcludenza del paragone, e limitandomi a ciò che riguarda la varietà ibrida che si coltiva attualmente in Europa sotto il nome di Bizzarria, e che è la stessa nata in Firenze nel 1674, e descritta dal Nato, io la sfido a farmene vedere una pianta che produca *Aranci a frutto dolce*. Io ho esaminate le Bizzarrie che si coltivano nelle Aranciere di Parigi, e ho esaminate quelle di Hyeres, di Nizza, del Genovesato della Toscana, delle Isole Borromee, del Lago di Garda, e delle Ville della Brenta, e le ho trovate tutte le stesse simili a quelle descritte dal Nato, dal Manni, dal Redi, e da molti altri, e a quelle che coltivo nei miei giardini.

Io non dico che esse presentino in tutto il loro essere quell'eguaglianza costante di forme che lega nelle altre varietà le piante venute da un primo e solo individuo. Ciò non può essere in questa, perchè è nella sua essenza di cangiare continuamente di combinazioni tanto nelle foglie quanto nei frutti, e spiegare questi cangiamenti senz'ordine e senza costanza ora in un ramo ora in un altro, variando di gemma a gemma non solo in quelle che si svolgono contemporanee nell'anno medesimo, ma ancora in quelle che ne provengono per svolgersi nel successivo, e sempre in modo diverso.

Ma è appunto questo carattere di variazione continua e di intermittenza che si mantiene costante e che si ripete in tutte le piante frazionarie, quello che le rende identiche e che forma la fisionomia dell'individuo. Ora, in

mezzo a tante variazioni non se ne trova mai una che presenti il miscuglio di una terza specie. Tutte si riducono all'Arancio forte (Bigaradier) e al Cedro (Cédrat) nè mai mi è riuscito di trovarvi l'Arancia a sugo dolce.

Quando lessi nell'opera del sig. Rizzo che esistevano in Nizza delle Bizzarrie presentanti questo fenomeno, mi recai in quella Città per riconoscerle, ma non vi fu Giardiniere che mostrasse di averne contezza, nè il Sig. Rizzo medesimo riescì a farmele vedere.

Se esistesse un'Ibrida così singolare sarebbe un fenomeno nuovo che avrebbe già eccitata la curiosità dei Dilettanti, e l'interesse dei Pepinieristi, e che meriterebbe l'attenzione dei Fisiologi. Sino a che però il Sig. Rizzo non ce la faccia vedere, ci sarà permesso di tenerla per favolosa.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Volume Secondo - Pagina 200 di 312



## **PESCA MADDALENA**





## Pesco Maddalena Bianca

A. PERSICA MAGDALENA, *fructu præcoci mediocri in apice mamillato, epicarpo flavo hinc eleganter rubente, sarcocarpo albo tenero suavissimo, nucleo subadhærente. Vulgo Maddalena Bianca*

LA MADDALENA BIANCA è una delle Pesche più pregevoli del suolo Italiano.

Il suo fiore ha i petali corti, e di un rosso carnicino.

Il frutto è di una grossezza mezzana e di figura irregolare, incavato alla base, ovato verso la cima, dove finisce in una mammelletta appuntata, che le dà della grazia, e col solito solco intorno, che partendo dall'incavo del gambo, termina insensibilmente verso la punta. Questo solco, che la divide come in due lobi, è più pronunziato da una parte, e vi forma come una costa.

La buccia è sottile, punteggiata da un lato, e dall'altro chiazzata di un rosso freschissimo sopra un fondo di bianco ingiallito, che le dà del rilievo, e riceve della morbidezza dalla lanugine finissima che la fa comparire come vellutata.

La polpa è bianca, gentile, sugosa, ed odorosissima. Ha un poco di acidetto, come tutte le Pesche a polpa bianca, ma questo è grazioso, e non serve che a rilevarne il sapore. La polpa non è rigorosamente nè Spiccagnola nè Duracina. Se si cerca di aprirla, come si fa delle Spiccagnole ordinarie, essa non ci si presta, ma si scioglie in un sugo abbondante, e si disfà tra le mani. Se si taglia o si morde, con gli incavi asciutti e senza polpa aderente, ma per altro con qualche filamento polposo incastrato in alcuni dei pori.

Mai però si trova la polpa totalmente, e tenacemente attaccata al nocciolo, come segue nelle Duracine; e superando le migliori di queste in abbondanza di sugo, ed in finezza di tessuto senza averne la consistenza, gareggia colle Spiccagnole possedendone la delicatezza senza averne la pastosità.

Però essa su deve considerare come razza ibrida, che tiene un mezzo fra queste due specie, ma che si avvicina di preferenza alla classe delle Spiccagnole.

Il nocciolo di questa Pesca è bislungo, piatto, fragilissimo e quasi sempre spaccato, sicchè nell'aprirla in due parti ciascuna di queste conserva la sua metà di nocciolo. Questa circostanza l'ha fatta chiamare da alcuni *Maddalena Spaccatoia*.

La mandorla è per lo più abortita, ed in tale caso non presenta se non che una pellicola livida, contenente un rudimento di embrione.

Qualche volta l'ho trovata abbonita, giammai però grossa e perfezionata.

Questa Pesca è una delle prime a maturare. Essa si mangia in Toscana verso la metà di Luglio, ossia circa la festa di Santa Maddalena, ed a questa circostanza si deve attribuire il suo nome. È comune in Firenze, a Pisa, e nel Lucchese, e non si conosce nel Genovesato dove, in quella vece alla medesima epoca si vedono le belle Spiccagnole gialle, e le Duracine, ambe note sotto il nome di *Pesche di Savona*.

I Fiorentini conoscono questa Pesca sotto il nome di *Maddalena primaticcia*, nome che riceve ancora nel Pisano, e nel Lucchese. In alcuni luoghi è detta ancora *Poppa di Venere* a causa della sua forma; ma in generale essa conserva in quasi tutta la Toscana il nome di *Maddalena*.

Le Pomone Francesi descrivono molte pesche sotto il nome di *Maddalena*, nessuna però corrisponde alla Maddalena Toscana. La *Madeleine blanche* N.° 8. pl. 6 e la *Madeleine rouge* N.° 10. pl. 7. di Duhamel sono ambedue a polpa bianca, ma perfettamente Spiccagnole, e sono tardive; e il *Pavie Madeleine* N.° 19. è una Duracina bianca che matura in Settembre. La sola Pesca Francese, che abbia qualche analogia colla nostra, è l'*Avant-Pesche rouge* di Duhamel N.° 2. pl. 3 ma è più piccola, ed ha una forma diversa.

Io ho mangiate, a Parigi, delle Pesche squisite, col nome di *Maddalena*, e ne ho vedute, a Montreuil, delle bellissime. Esse però erano tutte perfettamente Spiccagnole, a polpa gentile e morbidissima, ma consistente, e senza quell'abbondanza di sugo che distingue la nostra Maddalena, e che in regola non è propria che delle Duracine.

Questi caratteri si trovano egualmente nelle Pesche della Germania. Knoop ne descrive molte, che corrispondono alle Maddalene Francesi: egli però non dà questo nome che a due (*Madeleine blanche* e *Madeleine rouge*), e queste sono diverse dalla nostra. La bianca la dichiara una Duracina; e la rossa, che asserisce della medesima specie, la dice di polpa dura ed insipida.

A Vienna ho mangiate delle Spiccagnole, e le ho trovate assai buone, ma erano anch'esse pastose come le Pesche Francesi

Tali pure sono quelle delle Pomone Inglesi di Brookshaw, e di Hooker. Le varietà che descrivono questi Pomologi, sono quasi tutte le stesse che quelle di Duhamel, nè ho saputo trovarvene alcuna che corrisponda alla nostra.

La Spagna Meridionale non abbonda molto di Pesche Spiccagnole, e meno ancora di Spiccagnole bianche. Ho veduto però anche di queste

in Cadice ed in Valenza, ma erano tutte perfettamente Spiccagnole, e non avevano, come la nostra, la finezza ed il sugo che la fanno partecipare delle due specie.

Quindi io credo che questa varietà si possa considerare come una razza Italiana, e come una delle Pesche più preziose della nostra Pomona.

Bisogna procurarsela coll'innesto. Il suo seme è quasi sempre obliterato, e perciò deve essere difficile il vederlo germogliare. D'altronde, quand'anche ciò succedesse, è da dubitarsi se si otterrebbe una razza della bontà di quella già acquistata.

Io mi riservo a parlare della sua cultura nel Trattato del Pesco. Osserverò solo, per ora, che tutti i Peschi amano un terreno umido e sostanzioso, e che la Maddalena non si perfeziona che in un terreno da giardino.

---

*testo trascritto da Maddalena Guidi (Finale Ligure, Savona)*



## **PESCA MANDORLA**







## Pesco Mandorlo

PERSICA AMYGDALUS *ibrida, iulodermis, flore magnipetalo ex roseo albescente, fructu mixto; sarcocarpo flavescente, liposteo, pulpa exili austera succo amariusculo; epicarpo virescente; endocarpo osseo punctato, semine dulci. Vulgo Pesca Mandorla.*

Il PESCO-MANDORLA è un'ibrida singolarissima che presenta in tutte le sue parti il vero miscuglio delle due specie.

L'albero ha la fisionomia del Mandorlo, e i suoi rami sono come in questo lunghi e sottili.

Le foglie somigliano più a quelle del Mandorlo che a quelle del Pesco; lisce, lunghe, strette, seghettate, sostenute da un peduncolo sottile, munito di una a tre glandolette situate vicino al disco, hanno un verde più carico di quelle del Pesco, e non ne hanno le contrazioni.

Il fiore ha la corolla grande come nel Mandorlo, ma la velatura di rosa, che la cuopre, è un poco più viva, e si stende sopra tutto il disco dei petali.

Il frutto, sino a che è acerbo, sembra una mandorla: è solo un poco più grosso, meno oblungo, e più rilevato: ma nell'avvicinarsi alla maturità queste differenze aumentano di modo che si comincia a distinguere per un frutto diverso da quello del mandorlo, e vi si scuoprono poi a poco a poco i caratteri delle pesche.

I suoi lati ingrossano, ma non si distendono: il verde della buccia si volge in giallo, e dal lato del Sole si tinge di una sfumatura di rosso, che gli dà la fisionomia di una pesca che soffre: qualche volta ancora si indurisce da un lato in una superficie callosa, che annerisce e si screpola.

Giunta a questo stato la Pesca-Mandorla è nella sua maturità. Si apre allora alla minima pressione, e presenta l'interiore di una pesca spiccacciola, ma con una differenza propria alla natura della mandorla, e che consiste in un distacco spontaneo della polpa dal nocciolo, il quale si trova dentro del frutto, come in un vuoto più grande del suo volume, ove agitandolo sentesi muovere.

La sua polpa è carnosa e mangiabile, ma floscia, sottile, e di sapore ingrato: è coperta da una buccia pellicolare e lanuginosa come quella delle pesche, e consiste in un tessuto molle fibroso giallognolo, striato presso al nocciolo, e marmorato di rosso e di giallo in una maniera singolare.

Il nocciolo ha la fisionomia di una mandorla a guscio duro, ma è più grosso e più rilevato. Non è rusticato come quello delle pesche, ma le punteggiature che lo coprono sono più grosse, e più profonde che nelle

mandorle. La sostanza di questo guscio è ossea come nei noccioli delle pesche, ma la mandorla che contiene è dolce e gustosa. Quando è fresca non si distingue da quella delle mandorle dolci, ma quando è secca sviluppa un poco di aroma, e il suo sapore prende un tantino del gusto del seme di pesca.

Tale è la Pesca-Mandorla, che coltivo nella mia villa di Finale, e di cui ignoro la provenienza, avendola trovata fra noi, senza sapere chi ve l'abbia introdotta: l'ho propagata anche col seme senza che abbia cangiato.

Certamente, essa non è identica con quella descritta da Duhamel: forse non lo è neppure con quelle di cui parlano i Botanici e Pomologi di tutti i tempi: ma non ne diversifica che in pochi e leggieri accidenti, ed è certo, come quelle, una razza ibrida proveniente da una fecondazione incrociata fra il Pesco e il Mandorlo.

È questo il carattere comune a tutte: nella nostra il Mandorlo prevale al Pesco, giacchè il pericarpo, che è quello che appartiene alla specie delle pesche, è una drupa poco polposa e di un gusto austero ed ingrato, mentre invece la Mandorla è formata di due cotiledoni grossi e ben composti, i quali hanno tutta la delicatezza ed il gusto delle mandorle dolci.

Forse era uguale alla mia quella descritta da Jussieux, e che, attesi i suddetti caratteri, è stata posta nell'Enciclopedia metodica fra le così dette specie del Mandorlo; e forse erano tali egualmente quelle di Ruellio, del Mattioli, di Carlo Stefano, del Porta e di Dalechamp.

Ne esistono però delle razze, nelle quali il Pesco domina sopra del Mandorlo, ed io ne possedo una; siccome ne esistono di quelle nella quali la mandorla è dolce, e il pericarpo è un misto di Pesca e di Mandorla, come è una di quelle descritte da Duhamel.

Queste differenze dipendono dalle diverse proporzioni con cui si combinano i principj sessuali delle due specie nella fecondazione.

Quello che prevale, imprime al germe che ne proviene, una fisionomia e dei caratteri analoghi ai suoi. Quindi, ogni volta che si forma una nuova razza con questo mezzo, essa presenta una fisionomia propria differente da tutte le altre, sempre composta dei caratteri delle due specie, ma in proporzioni così varie che la diversificano essenzialmente dalle sue congeneri.

Quando questi individui nati di seme si moltiplicano coll'innesto, tutti quelli che ne provengono restano identici.

Se poi si moltiplicano col seme, gli individui che si ottengono in questo modo, sono tanti esseri nuovi che conservano esattamente i

caratteri dell'ibridismo, ma che diversificano in molti accidenti, e che costituiscono delle varietà.

Il caso delle razze nuove non deve esser frequente, perchè, malgrado l'analogia che avvicina questi due generi, l'ibridismo è sempre un fatto irregolare che esce dall'ordine della natura, e che esige delle circostanze straordinarie difficili a combinarsi. Perciò poche devono essere le razze originarie aventi un carattere proprio ed essenzialmente distinto.

Le identiche dovute all'innesto, saranno le più comuni perchè è con questo mezzo che siamo in uso di moltiplicarle pel timore di non conservare la varietà precisa.

Io però preferirei le varietà ottenute dal seme perchè sono più forti, e perchè nelle piccole modificazioni che presentano, conservano sempre il carattere principale che le costituisce, cioè a dire una cattiva pesca, ma curiosa a vedersi, ed una eccellente mandorla.

È difatto come una buona mandorla che io presento la razza che ho figurata ai Dilettanti che amano di avere una collezione di frutti scelti per la tavola: ma il Pomologo, che coltiva per la scienza, la deve mettere nel numero delle pesche, perchè la parte che cade sotto degli occhi appartiene di fatto più alle pesche che alle mandorle, e deve averla in ogni modo nella sua collezione come un esempio d'ibridismo di un'evidenza incontrastabile.

Io mi riservo di dare la storia di quest'ibrida nell'articolo che riguarda l'altra razza che ne possiedo, nella quale la polpa è la parte che merita più considerazione, perchè è mangiabile come le pesche, e non è senza pregio.

---

*Testo trascritto da Flavio Menardi (Finale Ligure, Savona)*



## PESCA MANDORLA A FRUTTO GENTILE





## Pesco Mandorlo a frutto gentile

PERSICA AMYGDALUS *ibrida, julodermis, flore magnipetalo ex roseo albescente, fructu parvo; sarcocarpo albo, liposteo, pulpa crassa, tenera, carnosu, succo dolci, grate acido; epicarpo flavo, purpurecente; endocarpo osseo, reticolato, semine dolci, grate aromatico. Vulgo, Pesca Mandorla a polpa gentile.*

La varietà che figura nell'antecedente Fascicolo sotto il nome di PESCO MANDORLO offre un esempio interessante dei fenomeni dell'Ibridismo, ma appartiene per i suoi caratteri alla specie dei Mandorli piuttosto che a quella dei Peschi; e noi non l'abbiamo presentata ai Pomologi che come una Mandorla.

Quella invece, che forma l'oggetto del presente articolo, appartiene egualmente e alla specie dei Peschi e a quella dei Mandorli, e il suo ibridismo offre dei caratteri, che interessano il Naturalista, e che possono gettar della luce sopra le leggi della fisiologia vegetale.

L'albero ha la fisionomia (habitus) di un Pesco, ma i suoi rami sono più lunghi, più sottili, e più flessibili.

La foglia ha un misto delle due specie. È liscia, stretta, seghettata, munita nel peduncolo di duo o tre glandolette brune, e tinta di un verde più analogo a quello dei Mandorli che a quello dei Peschi.

Il fiore è magni-petalo, bianchiccio, e velato di un leggerissimo colore di rosa.

Il frutto, picciolo per un frutto di pesco, è abbastanza grosso per offrire una polpa spessa, carnosu, succolenta, avente tutti i caratteri della Pesca, che il palato trova gentile e di un senso aggradevole. Essa appartiene alla specie delle Spicciacciole bianche, e ne ha il gusto, ma offre un fenomeno che annuncia i capricci dell'ibridismo, e che corrisponde a quello delle mostruosità, che caratterizzano i frutti provenienti da fecondazioni irregolari.

Il Pesco-Mandorlo fiorisce in Marzo come i Peschi, e allega fra il Marzo e l'Aprile. Il pericarpo, carnosu come quello delle Pesche, cresce nella state, e si colora gradatamente di un giallo leggero rilevato da una tigratura di rosso, che si va sviluppando e si carica in proporzione che avanza in maturazione; ma, giunto a quel punto che ne annuncia l'ultimo periodo, si arresta, e non acquista più quell'ammollimento del tessuto carnosu che costituisce la maturità completa. In quello stato però è mangiabile, e offre i caratteri della Pesca prossima a maturare, ma ancora imperfetta, quali sono le prime Pesche che si colgono in Luglio, e che piacciono così come primizie.

È croccante, sugoso, acidetto, con un principio di aroma, e con un gusto di capriccio. Ancora uno o due giorni, (dice fra sè il coltivatore che lo vede per la prima volta) e deve diventare un frutto squisito; il croccante deve cangiarsi in butirroso, l'acido deve sparire o mascherarsi sotto lo zuccherino che lo accompagna e il sugo deve aumentare e divenire più sciolto. Ma i due giorni passano e la Pesca Mandorla è sempre la stessa. La buccia si avviva ancora in colore, ma la polpa resta stazionaria, e tale si conserva per dieci, e quindici giorni, senza migliorare.

E senza retrocedere non solo sulla pianta ma anche nella dispensa, e poi per marcire.

È questo il fenomeno che distingue specialmente questa varietà, e che ne indica singolarmente l'ibridismo.

La perfezione di un individuo non si può trovare che con una origine regolare, e nelle leggi della natura.

Quando l'origine è viziata, ne sono viziati anche i risultati. L'ovaio di un fiore di Pesco è fecondato dal polline di un Mandorlo. Ebbene: il risultato sarà una pianta mista, perchè la loro analogia è già sufficiente per operare una talquale combinazione: ma, come potrà essere regolare se i principj che si devono unire non sono fatti gli uni per gli altri? Il combaciamento di una molecola convessa con una concava è in natura, ma se queste molecole non sono preparate espressamente per formare un solo tutto, la loro combinazione non avrà luogo che per quelle che il caso avrà fatte di dimensioni proporzionate. Tutte le altre si riuniranno per semplice adesione con dei vuoti e delle imperfezioni, e faranno un insieme fortuito, spiegazzato, e posticcio. Ed ecco le varietà ibride, ecco i mostri. Essi si formano e vivono, ma la loro genesi è viziosa, e perciò non potranno mai presentare un'essere perfetto dotato di tutti i caratteri del vegetabile della natura.

In generale le molecole organiche che provano più difficoltà a combinarsi sono quelle che danno origine alle parti sessuali, ed è perciò che il fenomeno il più frequente nelle fecondazioni irregolari è il *mulismo*.

Ma, ogni regola ha le sue eccezioni; e quante non ne deve avere un fenomeno contrario alla regola!

Quindi noi vediamo in questa varietà la pianta proveniente da un ovaio di Pesco fecondato dal mandorlo provare nel seme l'influenza predominante del maschio, e conservare nel pericarpo la pomposità propria ai frutti della femmina. Chi sa che appunto a questa circostanza sia dovuta la fecondità di questo seme?

Il predominio delle molecole maschiline nella fecondazione incrociata è riconosciuto nel regno animale. Egli riduce alla razza del maschio in



quattro generazioni la figliazione successiva delle femmine meticcie. È dunque probabile che nei vegetabili egli mantenga colla sua preponderanza la facoltà generatrice negli individui ibridi. In questo caso il *mulismo* non avrebbe luogo che quando i principj generativi di natura eterogenea non si trovano in proporzione fra loro, o quando il principio maschile è esso stesso proveniente da diversi individui che lo forniscono simultaneamente, e che perciò portano con essi un'infinità di forme e di dimensioni diverse. Quando invece il principio maschile e in se stesso omogeneo, ei predomina nella combinazione dei sessi, e non avendo bisogno che di poche molecole femminili per combinare un insieme, è facile che, anche in un ovaio estraneo, ne incontri qualcheduna assai proporzionata per ben incastrarsi. In quel caso l'ibrida che ne proviene è dotata di fecondità.

Il nostro Pesco Mandorlo è una prova della probabilità di questa congettura. Egli è evidentemente un essere misto, ma il miscuglio regna nel pericarpo: il seme è una vera mandorla che partecipa pochissimo della Pesca, e perciò nasce e si perpetua.

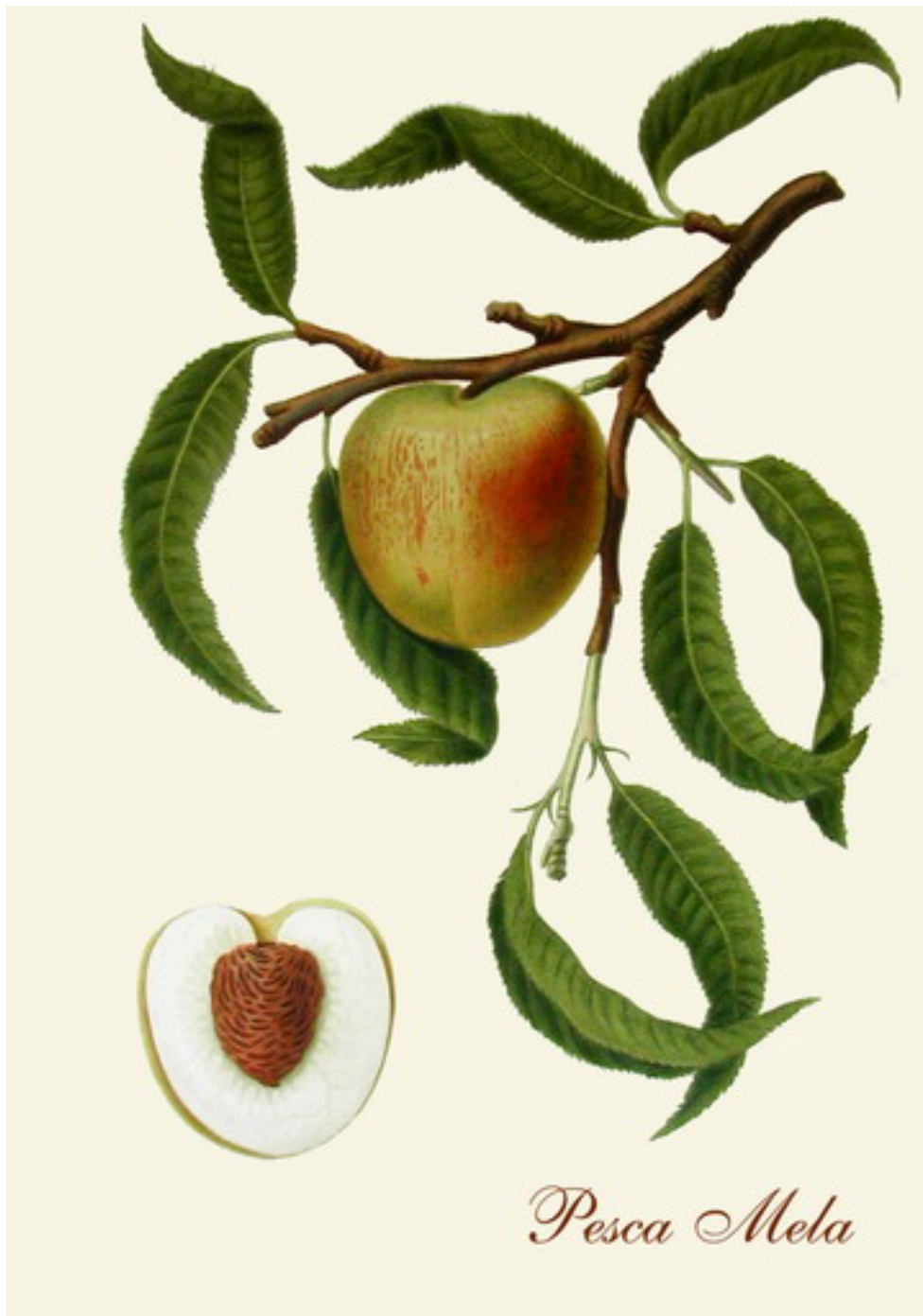
Io mi riservo a sviluppare con più dettaglio queste riflessioni nella parte scientifica, alla quale rimetto pure i lettori per ciò che riguarda la storia di queste Ibride.

---

*testo trascritto da Marco Criniti (Genova)*



**PESCA MELA**



*Pesca Mela*



## Pesco Mela

A. PERSICA MALI-FORMIS, *fructu medio irregulari æstivo, epicarpo glabro opaco pallide-lutescente rubeis maculis asperso, sarcocarpo albo succo subacido. Vulgo Pesca Mela.*

IL PESCO MELA è un *Pesco-Noce Spiccagnolo a polpa bianca*, il di cui frutto si distingue da quelli di tutte le varietà conosciute, per il colore singolare della sua buccia.

La Pianta non presenta cosa alcuna che la diversifichi dagli altri Peschi. Il Frutto però è singolarissimo. La sua forma è irregolare, e come un poco appiattita, e la sutura, che la taglia, è così pronunziata, che ne rileva ambo i lobi, e uno maggiormente dell'altro.

La buccia ha il liscio delle Pesche-Noci, ma questo è come opaco, e prende un certo pallido che dà fra il verde e il giallo, e che è punteggiato da uno spruzzo di sanguigno sbiancato, che la somiglia a una mela.

La polpa è bianca e sugosa, e si spicca dal nocciolo, il quale resta perfettamente nudo ed asciutto. Il suo sugo è gustoso, ma acidulo come quello delle Pesche-noci comuni.

Tutti questi caratteri l'annunziano senza equivoco per una Pesca-noce; ma non si può negare che l'epiteto di *Mela* non le sia stato dato con ragione, poichè la sua buccia ha veramente l'aspetto e il colore di quella delle Mele.

Questa Pesca non è senza pregio, avendo della delicatezza, e del profumo; ma è così singolare pel suo aspetto esteriore, che, quand'anche fosse meno gentile, non si potrebbe escludere da una collezione.

Essa è ancora rarissima: io non l'ho veduta che in Pisa nel giardino del Sig. Mazzei.

Nessuna delle Pomone, che io conosco, offre una Pesca che si possa rapportare a questa. Ho esaminato con attenzione tutte le descrizioni e le figure che si trovano in tali opere, nè vi trovo un solo indizio dei caratteri che la distinguono.

Sembra che quella del Sig. Mazzei sia una pianta d'innesto, ed è bene il moltiplicarla con questo metodo. Sarebbe però interessante per la Pomologia il porne il seme, e seguirne i fenomeni.

---

*testo trascritto da Graziella Picchi (Cagli, Pesaro Urbino)*



## PESCA MOSCATELLA







## **Pesco Spicacciolo giallo precoce o Moscadello Burrone**

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu medio præcoci; epicarpo flavescente, maculaque rosea læviter velato; sarcocarpo flavo butyrroso, succo saccharato, odoratissimo. Vulgo, Moscadella Burrone.*

LA SPICCACCIOLA GIALLA PRECOCE, conosciuta da alcuni sotto il nome di *Moscadella Burrone*, e da altri sotto quello di *Gran Maddalena Rossa*, è la compagna della *Pesca di San Giovanni*, e la più ricercata fra le Spiccaccie per la sua precocità e pel suo profumo.

I caratteri dell'albero sono gli stessi di quello della *Duracina gialla precoce*, e i suoi fiori sono, come in quello, brevipetali e carnicini: ma il frutto si distingue dalla *San Giovanni* (*Duracina Gialla precoce*), non solo per la natura della polpa che è butirrosa e che si spicca dal nocciolo, ma ancora per la buccia che è meno rossa e di un giallo più carico.

Ambedue primeggiano per la loro precocità, non essendo precedute che dalle *Noccioline*, e precedendo, sebbene di poco, le *Maddalene bianche*, ossia le *Spiccaccie bianche precoci*. Vi è però una leggiera differenza anche fra di loro, e questa è in vantaggio delle *Duracine*.

Forse non è che apparente, giacchè la *Duracina* non ha bisogno di tutta la maturità per mangiarsi con piacere, e perciò si può cogliere acerbetta; nel mentre che le *Spiccaccie* non sono soffribili in tale stato, ma abbisognano di un grado maggiore di maturazione per isviluppare le qualità che le distinguono: è però sempre vero che le *Duracine* sono le prime a comparire sui mercati, e che precedono nel commercio anche le *Maddalene*, ossia la varietà picciola delle spiccaccie gialle precoci, che suol precedere di alcuni giorni la grossa.

La *Gran Maddalena Rossa* è una delle migliori fra le Pesche: non è grossissima, ma non è picciola; e, quando i frutti sono diradati, gareggiano colle più belle varietà di second'ordine, e si avvicinano alle *Cotogne*.

È tonda e ben tornita: la sua buccia giallognola è colorita sovente da un lato di un poco di rosso: la polpa è gialla, di una pasta gentile e morbida, ma più compatta di quella delle bianche: il sugo è meno abbondante che in quelle, ma non ne ha l'acido, e ha un gusto più dolce, e rilevato da un profumo che non si trova che nella *San Giovanni*, ossia nella *Duracina precoce*.

Forse è in grazia del suo aroma che ha ricevuto il nome di *Moscadella*. L'applicazione, a dir vero, è impropria, perchè il profumo di queste pesche è diverso dall'aroma che conosciamo sotto il nome di *Moscato*, e che distingue specialmente le Uve e le Pere: ma i coltivatori non sono molto esatti in questi ravvicinamenti d'idee; e i nomi che si formano, non hanno sovente che un rapporto vaghissimo e talora immaginario colle cose alle quali si riferiscono.

La *Gran Maddalena Moscadella* comincia a maturare verso la metà di Luglio, e continua sino ai primi di Agosto, secondo le esposizioni e la coltura. Ordinariamente si moltiplica coll'innesto, e prende, come le altre, sul susino, sul mandorlo, e meglio ancora sul pesco spontaneo. Io ne ho ottenuto più volte delle bellissime anche dal seme.

Tutto il Genovesato coltiva questa varietà: nei giardini degli speculatori è meno comune della *Duracina*; perchè, se è ben matura, la sua delicatezza la rende incapace di resistere al trasporto nei mercati di lusso, e se è mezz'acerba, non ha alcun pregio. Si trova invece in abbondanza nei giardini dei dilettanti.

È rara in Toscana, ove invece si coltivano con successo le *Maddalene Bianche*, e non è comune in Roma e in Napoli, ove primeggiano le *Pesche di San Giovanni*, ossia le *Gialle precoci duracine*.

Non l'ho mai veduta nei giardini del Piemonte e della Lombardia: l'ho incontrata solo presso i fruttivendoli di Torino e di Milano, che la ricevono dal Genovesato, e sono stato sorpreso di trovarla cattiva, inconfondibile alla vista, e ingrattissima al gusto.

I Parigini non la coltivano, perchè non riesce nei climi settentrionali, ma è coltivata nel mezzogiorno della Francia da Nizza a Perpignano, e vi è squisitissima.

---

*testo trascritto da Simona Limentani (Roma)*

**PESCA NATALINA**  
o **VERNINA DI NAPOLI**





## Pesco Natalino o vernino di Napoli

PERSICA IULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu hiemali; epicarpo pubescente flavo, ad latum solis rubescente; sarcocarpo flavo philosteo, pulpa firma sacharata odorosissima, gustu dulci. Vulgo, Pesca Natalina.*

LA NATALINA è una Pesca conosciuta in tutta l'Italia, ma riguardata con ragione come un frutto di curiosità più adattato a far comparsa in una tavola di lusso, che a piacere al palato.

Quella di Napoli forma sola eccezione a questo principio. Essa riunisce ad una tardità di maturazione forse più estesa d'ogni altra, un esteriore grazioso, una polpa gentile e saporita, e un aroma che gareggia con quello delle Pesche Luglienghe.

Io ne ho mangiate nel 1824 in Napoli dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, e le ho portate a Roma, ove mi sono durate fresche e sane oltre al Natale.

È un frutto d'una grossezza mediocre, somigliante nell'esteriore alle *Moscadelle Duracine*, e solo un tantino più oblungo.

La buccia è gialla, sfumata da un lato da una velatura di rosso, la quale in alcune cuopre le labbra della suttura, che taglia la pesca, e in altre si stende sulla faccia opposta del frutto, secondo che si trovava sull'albero all'esposizione del sole.

La polpa è duracina, ma per una singolarità da rimarcarsi non adere al nocciolo così fortemente come nelle altre di questa specie. A dir il vero essa non l'abbandona intieramente quando si apre come nelle Spiccacciole, restandone sempre qualche poco negli interstizj che solcano il nocciolo; ma non vi si immedesima neppure come nelle Duracine, nelle quali le solcature del nocciolo restano coperte in maniera, che quasi non si distinguono. Nel resto la natura del suo tessuto appartiene alla classe delle Duracine, e quantunque si apra in due come nelle Spiccacciole, ciò non si fa facilmente colle dita e senza sforzo, ma vi è d'uopo dell'aiuto del coltello, col quale bisogna cominciare per farvi una fenditura lungo la suttura che la lista da un lato, onde facilitare l'apertura.

Il colore della polpa è giallo, e la sua pasta è carnososa e compatta, ma piena di sugo, di un gusto dolce e saporito, e senza ombra d'acido.

Ciò poi che la distingue da tutte le pesche tardive, è il profumo che esala, il quale è quasi tanto forte quanto nelle precoci.

L'albero non ha niente di singolare: fiorisce quando gli altri peschi, e il suo frutto allega nel medesimo tempo: cresce al principio come quelli, ma giunta la state si arresta, e non comincia a dar segno di

maturazione che nell'autunno. In Ottobre comincia a colorirsi, ed io che ne possedo una pianta mandatami da Napoli, l'ho trovato maturo sulla fine di Novembre, ma non mi è riuscito serbarlo all'albero al di là di questo tempo, a cagione delle piogge che lo fanno marcire.

In Napoli ho fatte molte ricerche per assicurarmi, se le Pesche vernine, che si mangiano così fresche in Novembre e Dicembre, erano colte allora alla pianta, o se erano conservate in casa. Io ne aveva mangiato per la prima volta il 23 di Novembre del 1824, alla festa di ballo data in Chiaia dal Conte Drumond, già Ministro di Inghilterra presso quella R. Corte, e ne vidi in seguito il 27 del medesimo mese nel *Dessert* del pranzo di famiglia, che S. M. il Re Ferdinando diede in quel giorno, per celebrare l'anniversario del suo matrimonio.

Ne ebbi in seguito in più tempi da un fruttaiolo di Napoli, che ne provvedeva le tavole di lusso, e dal quale raccolsi quanto seppe dirmi sopra di esse.

Dal contesto della sua relazione, e da quanto ho potuto sapere anche da altri, sembra che questi frutti si raccolgano sulla fine di Novembre, e si conservino poi nelle grotte o cantine sotterranee distesi sopra panieri. È in *Somma* specialmente, che si coltivano, ed è nelle grotte di quel paese che si serbano sino a Natale assieme ad altre frutta. Anche in *Salerno* si fa questa speculazione, che il lusso di Napoli rende lucrosa, e che il clima e il terreno di *Somma* e di *Salerno* rende di più sicura riuscita. Io credo che le località di quei paesi concorrano molto a questo successo.

Le colline di *Somma*, situate sotto il Vesuvio, si prestano per la natura del loro suolo, a dare ai frutti quella consistenza di tessuto che li rende più forti e più difficili a corrompersi; e il clima della Campania, ove l'autunno è più asciutto e più dolce che nel resto dell'Italia, garantisce i frutti serotini dal guasto che ne fanno da noi le piogge, le brine, i venti, e l'alternativa frequente di caldo e di freddo.

Così si trovano in Napoli sul finir di Dicembre non solo le frutta vernine degli altri paesi, come le mele e le pere, ma ancora le frutta estive, come le susine, l'uva, le lazzerole e le pesche, e tutte conservate così bene, e colla buccia così liscia e così fresca, che sembrano colte di recente alla pianta.

Io ho veduti in quel tempo tutti questi frutti nel loro stato naturale, come sogliono essere nell'autunno e nella state, e so che il giorno del Natale la città ne manda ogni anno a regalare a S. M. un assortimento che sorprende il forestiere.

A dir vero, anche noi abbiamo delle *Pesche serotine*, che si colgono a S. Martino (11 Novembre), e a S. Caterina (25 detto), e che perciò

ricevono il nome di questi Santi. Ma le *Pesche vernine* dei nostri paesi non si conservano nella dispensa al di là di qualche settimana, e non hanno altro pregio che quello di un bel colorito. La loro polpa è insipida, dura, e senza profumo.

A che cosa dunque si deve attribuire la differenza? Costituiscono quelle di Napoli una varietà particolare, avente in se stessa più sapore e più aroma, o lo ripetono solo dalla località e dal clima in cui maturano?

Ecco ciò che ne penso. La natura ha destinata la state per stagione delle Pesche. Gli accidenti della concezione, che riproducono ogni anno degli individui nuovi, danno a ciascuno d'essi un carattere proprio che li varia all'infinito, e che li distingue tra loro col farli percorrere tutta la sfera delle modificazioni compatibili coi caratteri della specie.

La grossezza, il colore, la natura più o meno gentile della polpa, e i suoi rapporti colla buccia e col nocciolo, la quantità e la qualità del sugo, il sapore e l'aroma, l'età della pubertà e quella del deperimento, l'epoca della maturazione dei frutti, e finalmente la durata della loro vita, tutto varia negl'individui che nascono dal seme, senza però che alcuno oltrepassi mai gli estremi che la natura ha stabiliti per limite a queste differenze.

Ora, siccome si sono formate, mediante delle concezioni straordinarie, delle varietà precocissime, quali sono, per esempio, le *Noccioline*, le *Maddalene*, le *Pesche Ciliegie*, così se ne sono formate delle serotine, come le Pesche di *San Martino*, e le *Sante Caterine*.

Queste varietà, che si possono chiamare mostruose, perchè estendono ad estremi straordinari i limiti fissati alla specie, portano poi in se stesse delle disposizioni proprie, adattate ai climi ove si formano; e queste, sebbene non si sviluppino da per tutto egualmente, non si cangiano però cangiando di clima.

Così le *Pesche Vernine*, che nascono nei paesi freddi, non ricevono dalla natura gli organi adattati ad elaborare molta sostanza zuccherina e molto aroma, ma solo delle belle forme, e un bel colorito; sicchè, trasportati in climi più caldi, non vi acquisterebbero che un aumento di bontà molto leggiero; nello stesso modo che quelle che nascono nei climi caldi, avendo ricevuto nella loro organizzazione primitiva delle disposizioni più adattate alla formazione dell'aroma, e allo sviluppo dello zucchero, ne sono di loro natura dotate più ampiamente delle prime; e, vivendo nel paese natío, trovano nel medesimo principio, che le ha favorite nel formarsi, una nuova facilitazione a svilupparle, siccome resisterebbero di più alle contrarietà di un clima meno favorevole, e vi riescirebbero sempre migliori delle indigene.

Dietro questi principj si può stabilire per fatto, che la *Pesca Vernina* di Napoli costituisce una varietà particolare, avente nell'organizzazione sua propria le disposizioni necessarie per acquistare un sapore più concentrato e un aroma più forte, e perciò capace di conservar questo vantaggio sulle altre, anche trasportata in paesi meno favoriti dal clima, senza però poterlo conservare in tutta l'estensione che gode nel paese nativo. Per questa cagione me ne sono procurato una pianta in Napoli, la quale di fatto mi produce dei frutti, a dir vero, poco più tardivi delle nostre Pesche vernine, ma più saporiti e più odorosi.

Dalla predetta pianta ho scelto il ramo col frutto acerbo, che ho fatto eseguire dall'egregio pennello del Sig. Del Pino.

Il disegno del frutto maturo è stato fatto in Napoli dal Sig. *Mori* Intagliatore, sopra un frutto che mi fu provvisto da un fruttaiolo nel Dicembre del 1824, e corrisponde anch'esso alla riputazione d'un così distinto artista, già tanto conosciuto per i suoi lavori a bulino.

---

*testo trascritto da Grazia Mendaro (Finale Ligure, Savona)*



## **PESCA NOCCIOLINA**





## **Pesco Spiccacciolo bianco a frutto precocissimo o Nocciolino bianco**

PERSICA IULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu minimo precocissimo; epicarpo pubescente, albo, rubeisque maculis incerte velato; sarcocarpo albo, liposteo, succo grazioso. Vulgo, Nocciolina Bianca, o Pesca Giugnolina*

LA PESCA GIUGNOLINA, conosciuta ancora da alcuni sotto il nome di *Nocciolina bianca*, è una varietà semi-nana, che si distingue particolarmente per la picciolezza delle sue forme e per la sua precocità.

La pianta di questo pesco, vivente col mezzo dell'innesto sopra un piede di Pesco spontaneo, presenta una testa mediocre che si distingue per una serie di forme più picciole delle comuni. Essa spiega lo stesso carattere, quando proviene da seme, e mostra sino dal suo primo sviluppo un tronco più sottile di quello dei peschi ordinarij.

I suoi rami corrispondono al tronco egualmente che le messe, le quali sono sempre sottili anche nei getti succhioni, e perciò si prestano difficilmente all'innesto a *scudetto* e a quello a *cannella*.

Le foglie non seguono nella stessa proporzione il carattere dei rami; e sebbene comparate con esattezza abbiano in parità di circostanze delle dimensioni un poco più piccole di quelle delle altre varietà, pure tale differenza non è gran fatto sensibile, e senza una prevenzione non è avvertita dall'occhio.

Il fiore è brevipetalo, ma le sue dimensioni, sebbene piccole, non lo caratterizzano, poichè non lo sono assai da uscire dal limite che passa tra il *maximum* ed il *minimum* fissati alla specie: esso è forse meno piccolo di quello delle *Biancone*, ossia del Pesco Duracino bianco serotino a frutto massimo.

Il frutto è il solo che offre in modo decisivo il carattere del *Nanismo*. La sua grossezza maggiore non eccede quella di una grossa Ciliegia, e spesso è ancora più piccolo. La sua forma è regolare, e non differisce da quella delle altre pesche: è tondo compresso all'inserzione del picciuolo, ove forma un'incavatura, e da dove nasce la suttura, che lo lista da un lato, che è leggerissima: dalla parte opposta è finito da una mammelletta puntata, che appena è sensibile e che non altera punto il tondeggiante dell'insieme.

La buccia è una pellicola sottilissima che si può staccare con facilità: è bianco-giallognola, quasi trasparente, punteggiata da uno spruzzo leggero di rosso, il quale si addensa talora da un lato del Sole, e la colorisce in modo grazioso.

La polpa è bianca, gentile, piena di sugo, e di un sapore piacevole. Somiglia a quella della *Maddalena bianca*, e ne ha il gusto e l'odore senz'averne l'acidetto: è spiccacciola come in quella, ma i filamenti che la compongono, restano attaccati nelle incavature del nocciolo, siccome si osserva in tutte le Spiccacciole a polpa liquescente, invece di lasciarlo affatto nudo, come succede nelle Spiccacciole a polpa butirrosa.

Il nocciolo è nella proporzione del frutto, e perciò picciolissimo: la sua forma ha qualche cosa di singolare che lo distingue: è tondo come il frutto, e quasi tumido, ed è finito alla cima da una puntetta sottile, che corrisponde alla mammelletta polposa che finisce il pericarpo, e che non nuoce più di quella al tondeggianti delle sue forme.

La mandorla che contiene è, come nelle altre Pesche, composta da due lobi bianchi coperti da un involuppo biondo, e dotati di un gusto aromatico, meno amaro però di qualunque altro.

Confidato alla terra il nocciolo della *Giugnolina* segue gli stessi periodi di vegetazione dei noccioli degli altri peschi, e riproduce una pianta della stessa natura senza degenerare.

Io ne possiedo diversi individui, e mi danno delle *Giugnoline* poco diverse da quelle che ho seminate, le quali provenivano da pianta vivente col mezzo dell'innesto sopra un *Duracino giallo spontaneo*.

È questa dunque una varietà permanente nata da una combinazione di circostanze difficile a conoscersi, e che hanno determinate le loro qualità nella concezione del primo seme da cui è pervenuta.

Quindi essa non è *mula*, perchè non ha niente di mostruoso, ma conserva tutti i caratteri della specie, distinguendosi solo per una fisionomia particolare, i di cui tratti propri sono il *nanismo* e la *precocità*.

In natura questi caratteri sarebbero senza pregio, e si potrebbero anzi riguardare come una sorte di degenerazione, ma per l'uomo essi ne hanno uno non indifferente, giacchè noi attacchiamo molta importanza alla singolarità delle forme ed alla precocità.

Anche queste qualità sono pregi di convenzione: la seconda però ha il vantaggio reale di aumentare i nostri godimenti, anticipandone il cominciamento; ed è certo piacevole il veder ricomparire sulla tavola un mese prima dell'ordinario un frutto prezioso cessato già da tanti mesi.

L'altra ha più del capriccio, giacchè la picciolezza del frutto porta di necessità una diminuzione della polpa, e perciò una minore soddisfazione pel palato; ma si sa che i diminutivi interessano i sensi e lo spirito molto più dei loro opposti, perchè nella nostra immaginazione

sono sempre collegati coll'eleganza e colla grazia, siccome nell'ordine morale sono legati colla debolezza e coll'innocenza.

Egli è per questo che la *Pesca Giugnolina* è ricercata dai dilettanti, e forma una varietà interessante nelle collezioni dei Pomologi.

Io la credo originaria di un paese non meridionale, perchè è sempre difetto di favore nelle circostanze meteorologiche che produce i capricci di questa natura, e perchè appartiene alla classe delle pesche a polpa bianca, che sono quelle che si adattano meglio, e che sono più proprie dei paesi freddi.

Difatto essa si trova descritta da tutti i Pomologi Oltramontani, ed è comune nei giardini in Francia, in Germania e in Inghilterra. L'antico Duhamel la descrive e la figura sotto il nome di *Avant-pesche blanche*. Già Carlo Stefano nel suo *Pred.Rust.* ne aveva descritta una con questo nome, definendola colla frase latina *Persica præcoci fructu Præcoqua dicta*. Essa si trova ripetuta col medesimo nome dal nuovo Duhamel e da tutti gli altri pomologi francesi. La Pomona Britannica di Brookshaw la figura alla tavola 24, e la descrive sotto il nome di *Erlis Ann*. Il Re l'annovera tra le pesche dell'orto Agrario di Bologna col nome di *Picciolo Primaticcio di Francia*, e il Cupani sotto quello volgare di *Ibergi* (patria voce), se pure l'*Ibergi* dei napoletani non è la *Pesca Ciliegia*. Il Giardiniere dell'Imperatore a Vienna, che ha stampata nel 1821, una descrizione delle Pesche della sua collezione, la figura nella tavola 6, sotto il nome di *Die kleine weisse frühe Pfirsich*, al quale aggiunge quello francese di *Avant-peche blanche*. I Giardinieri Italiani, facendo caso dell'epoca della maturazione, la distinguono col nome di *Giugnolina*. Altri la chiamano *Nocciolina* in ragione della sua picciolezza: l'epiteto di *bianca* è stato adottato dagli oltramontani per distinguerla da una razza di noccioline, la cui buccia si colora un poco di più, e che vengono un tantino più grosse, ma che hanno nel resto gli stessi caratteri di questa. Alcuni l'usano per distinguerla dalla *Pesca Ciliegia*, a cui pure è stato dato in Italia il nome di *Nocciolina*.

Quantunque conosciuta in tutta l'Italia, la *Pesca Giugnolina* vi ancora poco coltivata. Nella parte meridionale essa si trova appena nei giardini di qualche dilettante. I contadini Genovesi sono i soli, che la coltivino per ispecolazione, e si vede sulla piazza tra le primizie, e si spedisce a Milano e Torino, ma è ancora rara.

È più frequente nella Lombardia e nello Stato Veneto, e vi riesce assai bene. Benissimo riesce in Piemonte e si trova nei giardini e nei semenzaj.

Io credo essere stato il primo ad ottenerla spontanea, e ne sono contento. Nelle buone annate ne ho avute delle mature al San Giovanni,

cioè sulla fine di Giugno, e ciò all'aria aperta e senza cura. È questo un pregio che deve impegnare i coltivatori a propagarla, poichè questo riguardo può essere ancora nelle grandi città un oggetto di specolazione per le tavole di lusso.

Si innesta, come gli altri peschi, sullo spontaneo, sul mandorlo e sul susino, ma il pesco è sempre il migliore. Io ne ho innestate a *marza* in primavera , a *cannello* nella state, e a *scudetto* nell'autunno, e in tutti e tre i modi è riuscita bene: il più sicuro però è la *marza*, giacchè i suoi rami sono così piccioli, e così esili che riesce difficile il prendervi dei *cannelli* o degli *scudetti* che vadano bene al salvatico, o per lo meno bisogna scegliere in questo una punta delle meno vigorose, ciò che è contro i principj.

---

*testo trascritto da Concetta Vazzana (Firenze)*

## **PESCA POPPA DI VENERE**







## Pesco Poppa di Venere

A. PERSICA SATIVA, FLORE parvo, fructu maximo in apice mamillato estivo, epicarpo pubescente partim e-viridi-albicante partim eleganter-rubente, sarcocarpo albo nucleo non adhærente in ore liquescente, gustu gratissimo. Vulgo Poppa di Venere.

LA POPPA DI VENERE è la più bella delle Pesche spiccagnole a polpa bianca.

Il suo Fiore ha i petali corti e di un bel colore di carne.

Il Frutto è grosso e tondeggiato, ed è finito da una punta che vi esprime come un capezzolo: la buccia, biancastra nel fondo, è colorita da un lato da un bel rosso paonazzo; e la polpa è bianca, spiccagnola, e piena di sugo.

Tale è la Pesca che conosciamo ora in Italia sotto il nome di *Poppa di Venere*.

Essa è antichissima nella nostra Penisola, e si trova descritta dal Micheli sotto il nome di *Pesca Lucchese*, e figurata nei Quadri della R. Villa di Castello presso Firenze al N. 10.

Tali non sono però identicamente tutte le Pesche che si conoscono in Italia ed Ultramonte sotto di questo nome.

Come esso è derivato dalla mammelletta che si vede sulla cima di questa Pesca, e forse ancora dai lobi che vi forma la sutura da cui è tagliata, così tutte le Pesche in cui si sviluppa questo carattere, hanno ricevuto indistintamente nei diversi paesi in cui si sono formate, questo medesimo nome.

Molte però sono le varietà in cui si trova la mammelletta, e che si dividono in lobi: esse sono tutte *Spiccagnole*, e a *polpa bianca*, non vedendosi mai la punta mammellata nelle *Duracine*, nè nelle *Spiccagnole* di *polpa gialla*; ma non tutte sono egualmente grosse, egualmente colorite, e di polpa così gentile.

Perciò la Poppa di Venere offre, nei diversi Paesi in cui è coltivata, un'infinità di piccole modificazioni di forme, che confondono facilmente coloro che vogliono trovare nelle Pomone il loro frutto identico tal quale lo vedono nel proprio giardino.

Quella che abbiamo figurata è una delle più preziose che si conoscano.

La sua grossezza e il suo colorito la distinguono fra le altre in bellezza; poche poi possono gareggiare con essa per la bontà.

È gentile, butirrosa, liquescente, e piena di sugo: ha un poco di acidulo, ma se è ben matura, esso non serve che a rilevarne il sapore.

Il suo nocciolo è sempre rosso, e la polpa che lo circonda, sebbene bianca, prende presso di questo un atmosfera di rosso paonazzo da cui resta raggiata in un modo grazioso.

Il Campione che ha servito alla Pomona è stato preso nel Giardino del Palazzo Scotti a Pisa, ma non è difficile trovare questa varietà nei semenzai di Firenze: essa è estesa egualmente in quasi tutta l'Italia, ove si modifica in molte razze secondarie più o meno grosse, più o meno colorite, ma sempre eccellenti.

Tutte le Pomone Oltramontane descrivono la Poppa di Venere, e tutte la descrivono come una *Spiccagnola a polpa bianca*: essa però figura anche in quelle con delle diverse dimensioni e con delle modificazioni di forme e di colorito, e per conseguenza non ve ne è alcuna che si somigli perfettamente con le altre, e che si possa rapportare identicamente alla Pesca Toscana.

---

*testo trascritto da Simona Limentani (Roma)*

**PESCA SPICCAGNOLA BIANCA**  
**AGOSTENGA**  
o **BURRONA BIANCA**





## **Pesco Spiccagnolo bianco agostengo o Burrona Bianca**

PERSICA IULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu medio, æstivo; epicarpo pubescente, albo, maculisque ex rubeo violaceo velato; sarcocarpo albo, liposteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pesca Spiccacciola Bianca Agostenga, o Burrona Bianca.*

LA BURRONA BIANCA è la delizia degli oltramontani; è una varietà che matura in Agosto, e succede immediatamente alle *Maddalene gialle e bianche*, e alle *Pesche Moscadelle*.

Il suo fiore è brevipetalo. Il frutto, più o meno grosso secondo le località e la coltura, è però sempre uno de' più belli nella classe delle Spiccacciole bianche, e il più bello fra le precoci.

La buccia è bianca, velata nella parte battuta dal sole di qualche macchia di rosso paonazzo più o meno sfumato, che la distingue dalle specie gialle, nelle quali il rosso è più roseo, e spicca assai meno.

La polpa è bianca, gentile, e di una pasta finissima, e non adere punto al nocciolo, ma se ne spicca nell'aprirla, e si scioglie in bocca in un sugo grazioso, abbondante, e un poco acidulo.

I pomologi forestieri la vantano come la migliore delle Pesche, e i gustaj dell'alta Italia concorrono cogli Oltramontani in questa opinione.

I dilettanti dei paesi meridionali non sono del medesimo parere, e preferiscono le *Spiccacciole gialle* del Luglio e dell'Agosto.

I primi sono incantati dalla delicatezza, che distingue la polpa della *Burrona bianca*, e trovano che l'acidulo del suo sugo, lungi di essere ingrato, serve invece a dargli del rilievo.

I secondi sono ributtati da quest'acido, e preferiscono il dolce delle spiccacciole gialle, e la maggior consistenza della loro polpa, che trovano più morbida quantunque meno liquescente. Io ho esaminate le une e le altre in molti paesi diversi, e ho esitato lungo tempo a decidermi fra le due.

Quando ho gustate per la prima volta le Burrone bianche a Parigi, sono stato incantato dalla loro delicatezza, e sono rimasto indeciso fra quelle e le gialle; ma quando poi ritornato in Italia, le ho avute insieme nel mio giardino, e le ho gustate nel medesimo tempo, allora mi sono avveduto che la quistione dipende molto dai gusti, e che hanno ciascuna delle qualità proprie, che non ammettono il confronto.

Osserverò solo, che la *Burrona bianca* non può gareggiare colle *gialle*, che quando è nel suo punto di perfezione: in istato di natura, essa vi è sempre inferiore: condotta dall'arte, pare, che si ammigliori in

modo da piacere anche di più ai palati ricercati. Forse per questa ragione le *Burrone bianche* riescono meglio nei paesi ove si coltivano per lusso, che in quelli ove il Pesco viene spontaneo, e prospera senza cura.

Difatto esse si trovano in abbondanza a Parigi, ove si dividono in molte varietà, senza però offrire altre differenze fra loro, che delle gradazioni leggerissime di forma e di colore, e alcune più rimarchevoli di grossezza e di precocità nella maturazione.

L'Italia interna è ricchissima di questo genere. In Piemonte vi si incontrano di preferenza alle gialle, e vi sono coltivate a spalliera come si usa a Parigi; quindi non si trovano che nei giardini dei dilettanti: sono più abbondanti e più belle sulle rive dei laghi, e diventano comuni nella Terra-ferma-veneta e nella Lombardia.

A Mestre, a Verona, nel Parmigiano, nel Ferrarese, e in tutto il rimanente del paese, che resta fra l'Appennino e l'Adriatico sino in Ascoli, le *Burrone bianche* vi sono a milioni, e vi spiegano tanta bellezza e tanta bontà sotto tutte le forme proprie a questa specie, e senza esigere altre cure, che una coltura ordinaria, che pochi le distinguono in varietà, confondendosi generalmente sotto il nome comune di *Burrone bianche*, aumentato tutt'al più dall'epitteto *di Verona, di Mestre, ec.* o di altri luoghi ove si trovano in maggior quantità o di maggior bellezza.

La Toscana ne produce delle bellissime, ma non si trovano che nei giardini dei dilettanti, i quali le distinguono in varietà come i Francesi, e le battezzano egualmente o con dei nomi locali, o con quelli degli Oltramontani.

Ne ho veduto anche in Roma, ove si riuniscono i frutti dei tanti paesi che la circondano, e dove perciò vi si trova di tutto; esse non vi ricevono in generale che il nome comune di *Pesche Burrone*.

Il territorio di Napoli non produce che delle Pesche gialle; può darsi che qualche dilettante ne coltivi anche delle bianche, ma non vi sono comuni.

Nel Genovesato vi sono state introdotte da poco tempo, ma cominciano ad estendersi, e i contorni della città ne sono ripieni. La Riviera le conosce appena o punto. Io ne ho molte piante, fatte venire da Torino, da Milano e da Chambery, e ne sono contento; ma ho osservato che esigono assolutamente una località di giardino, un terreno grasso e umido, e moltissime cure: con queste precauzioni esse danno dei frutti squisiti; ma se sono abbandonate a se stesse, come si fa colle gialle, esse si snaturano, e i loro frutti restano mediocri.

È questa la vera ragione che ne ha ritardata la propagazione nei paesi meridionali; ora però che i progressi della civilizzazione e del lusso hanno risvegliato il gusto per i piaceri ricercati, e raffinata l'agricoltura, ogni proprietario cerca di arricchire il suo Pomario di frutti nuovi, e non isdegna come una volta di spendere molto in un coltura più studiata, per variare il più che è possibile i suoi godimenti.

Così la *Burrona Bianca* ha preso posto anche fra noi a lato della *Gialla*, e i coltivatori instruiti riescono a portarla alla perfezione anche nei nostri climi, mediante una potatura più calcolata, e un diradamento più abbondante.

---

*testo trascritto da Raffaello Bisso (Genova)*





## **PESCA SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA**





## **Pesco Spiccacciolo bianco serotino o Pesco Reale**

PERSICA JULODERMIS *flore brevipetalo, fructu magno serotino, epicarpo e viridi-albescente maculisque rubeis flagellato; sarcocarpo liposteo, albo, prope endocarpum rubente, pulpa grate acidula, buthirrosa, suavissima. Vulgo, Pesca Spiccacciola Bianca Serotina o Pesca Reale.*

LA SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA è una delle pesche più distinte per la grossezza, eguagliando sovente la *Poppa di Venere*, e non cedendo che alle *Biancone di Verona*, e alle *Giallone*. Il ramo e la foglia non si distinguono da quelli degli altri peschi: il fiore è brevi-petalo, e la corolla è tinta di un rosso assai chiaro. Il frutto è tondo, coperto di una buccia biancognola, screziata da una quantità di fiocchetti rossi che si addensano in una macchia nel mezzo, e che si schiariscono e muoiono nel bianco che resta dalla parte dell'ombra. La polpa è bianca, ma si colora di rosso sanguigno presso il nocciolo, e si spicca all'aprirsi, lasciando spesso dei filetti ineguali nelle incavature brune che la rugano.

È morbida, sugosa e gentile; e sebbene non manchi dell'acidulo proprio a tutte le pesche bianche, è pure gratissimo, perchè è così leggero, che non serve che a rilevarne il sapore. La sua bontà, siccome la sua bellezza, dipendono molto dall'età della pianta e dalla coltura che riceve. Gli alberi giovani producono sempre dei frutti meno grossi di quelli degli alberi vecchi; e, se ne portano molti, riescono anche insipidi. È questo il sistema generale dei Peschi, ma lo è più particolarmente dei Peschi a frutto bianco spiccacciolo, e fra questi più d'ogni altro del *Pesco Reale*. Bisogna quindi coltivarlo con cura in buon terreno e in buona esposizione, e diradarlo molto dopo l'allegagione per avere delle pesche buone e di un volume distinto; e bisogna aver la sofferenza di aspettare che la pianta sia vecchia per averne delle grossissime.

La *Pesca Reale* è una delle pesche coltivate a Montreuil, e vi riesce eccellente: tutti i Pomologi la descrivono, e tutti la vantano molto: è di fatto una delle varietà che riescono meglio nei paesi settentrionali, ma in essi esige la spalliera perché è tardiva. Nell'Italia meridionale, ove ama l'aria aperta, matura sul principio di settembre. Io ne possedo molte piante provenienti dalle prime che ho avute dalle pepiniere di Chambéry, e dai vivaj di Firenze; e, l'esemplare rappresentato nella Tavola unita a quest'articolo, è stato colto nella mia villa. Esso pesava undici once, ma ne ho avuti de' molto più grossi.

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

**PESCA SPICCAGNOLA GIALLA**  
**o MADDALENINA GIALLA**





## **Pesco Spiccagnolo giallo precoce o Maddalenino giallo**

AMYGDALUS PERSICA IULODERMI, flore parvo brevipetalo; fructu minimo, praecoci, leviter villosa, pulpa flava, nucleo non adherente; epicarpo flave-rubente; sarcocarpo flavescens, succoso, delicatissimo, gustu dulci saccharato. Fulgo, Maddalenina gialla.

La MADDALENINA GIALLA, è una varietà della *Maddalena gialla precoce*, e ne ha quasi intieramente i caratteri, ma si distingue da quella, non tanto per la sua picciolezza, quanto ancora per diversi accidenti che le possono meritare un posto distinto in un giardino.

La pianta è uguale a quelle delle sue congeneri: i fiori, come quelli della *grossa Maddalena gialla*, sono formati di petali corti e coloriti di un rosso assai carico; ma il suo frutto è più precoce, più piccolo, un poco più vellutato, colorito d'un rosso vivo che cuopre quasi intieramente il giallo proprio a questa specie, e contenente una polpa spiccagnola gialla, più compatta di quella della *Maddalena*, più saporita, e dotata di più profumo.

Tutto questo ne fa un frutto distinto, che è preferito a quello della *Maddalena*, non solo da coloro che sono determinati dal palato, ma anche da molti di quelli che si decidono alla vista, perchè il suo colorito gli dà un brillante che non si trova nel giallo eguale e opaco della *Maddalena*.

Un'altra proprietà la fa gareggiare ancora con vantaggio colla sua rivale. Essa consiste nella sua fecondità, e nella facilità di riprodursi col seme quasi senza alterazione.

La *Maddalena gialla* è un frutto sempre bello, e spesso di una grossezza singolare, ma in questo secondo caso specialmente, non si vede mai in quantità sulle piante anche le meglio coltivate. La *Maddalenina*, invece è sempre abbondantissima e matura sempre bene. Oltre di ciò, le piante che vengono dal suo seme non degenerano quasi mai: siccome la degenerazione, a cui sono soggette le pesche, è quasi limitata ad un maggiore o minore volume, così la picciolezza non può essere riguardata come degenerazione in una varietà a frutto piccolo, nella quale anzi questa picciolezza ne accresce il pregio. Io ne possedo delle piante d'innesto, e ne possedo delle spontanee, e spesso ho veduto i frutti di queste seconde preferiti dai dilettanti a quelli delle prime.

La *Maddalenina gialla* è conosciuta in tutta la parte meridionale dell'Italia, ma è rara nella parte settentrionale, ove si dà, come in Francia, una preferenza decisa alla polpa bianca, e alla grossezza.

Rara pure si trova in Oltramonti, e non è coltivata che da qualche dilettante. Duhamel la descrive e la figura sotto il nome di *Avant Pêche iaune* n.° 4, e io non la riconosco nè in Mayer, nè in Brookshaw.

È probabile però che si trovi anche in questi scrittori, sebbene sia difficile a distinguerla fra le tante pesche che descrivono attesa la grande somiglianza che esiste fra le varietà di questa specie di frutti, somiglianza che esigerebbe una grande precisione nel descriverli e molta verità nel figurarli.

È probabile che si conosca in Provenza ed in Linguadoca, ed io mi ricordo di averne veduto in Valenza, che è il paese delle pesche.

La facilità con cui si riproduce col seme, mette i dilettanti in istato di procurarsela facilmente e di conservarla.

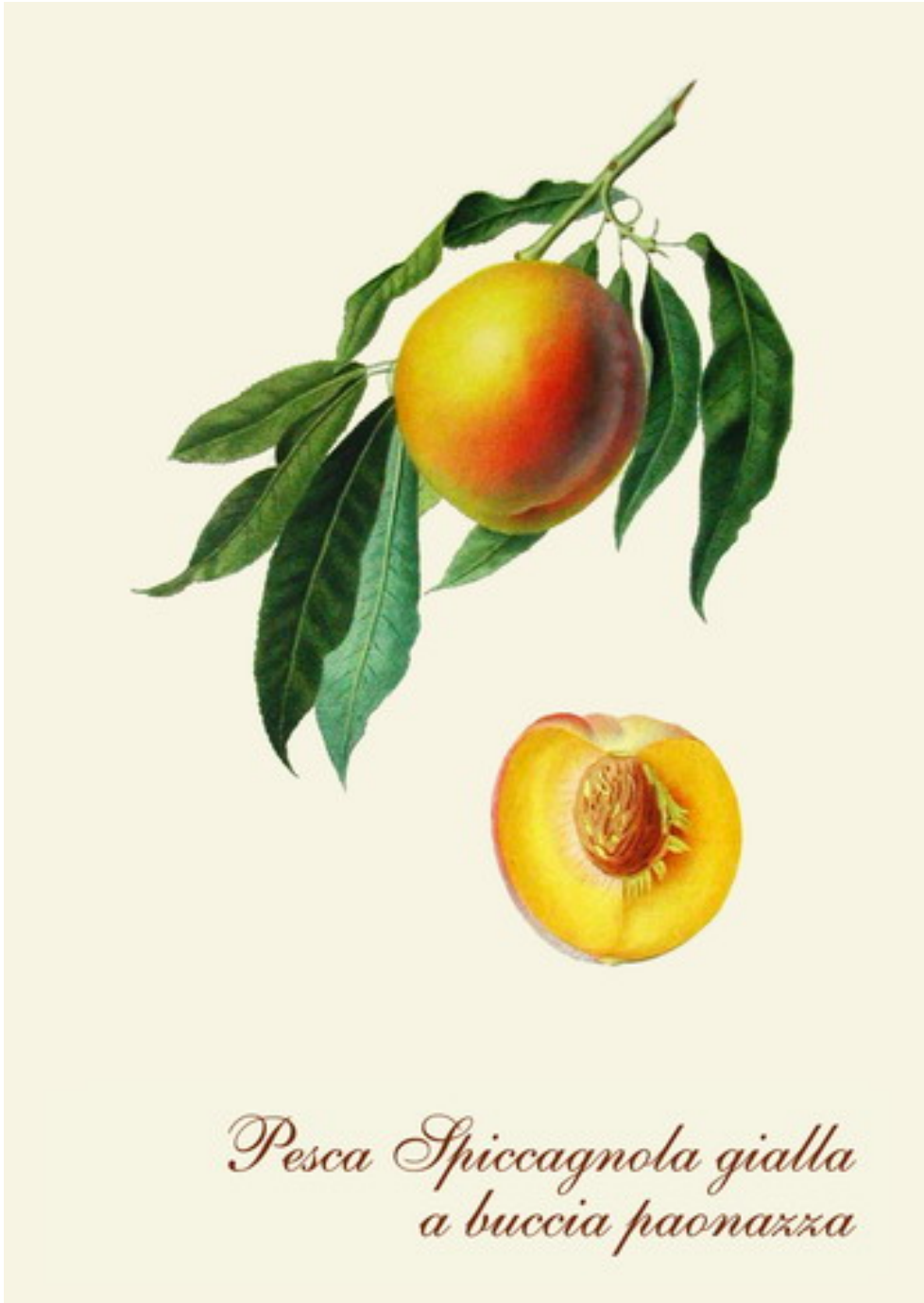
Non bisogna confondere questa varietà colla *Nocciolina gialla*, che è una pesca ancora più precoce, ma più picciola, e meno saporita.

---

*testo trascritto da Marco Criniti (Genova)*



**PESCA SPICCAGNOLA GIALLA  
A BUCCIA PAONAZZA**



*Pesca Spiccagnola gialla  
a buccia paonazza*



## Pesco Spiccagnolo giallo a buccia paonazza

A. PERSICA JULODERMIS, *flore parvo, pæne apetalò, intense rubente; fructu medio, villosò, pulpa flaca, nucleo non adhærente; epicarpo partim lutescente, partim e rubeo violaceo; sarcocarpo flavo, butyroso, odorato delicatissimo, succo dulci gratissimo. Vulgo, Spiccagnola gialla paonazza.*

La SPICCAGNOLA GIALLA offre molte varietà, e quella a buccia paonazza è una delle migliori.

La sua pianta non si distingue per alcun carattere che le sia particolare, ma i suoi fiori portano la fisionomia delle varietà più gentili: essi non lasciano quasi vedere la corolla, e il poco che ne spiegano, è tinto di un carnicino carico, che colorisce ancora i filetti che sostengono l'antera, e persino il pistillo.

Il frutto è di una grossezza mediocre, un tantino allungato e coperto di una buccia di fondo giallognolo, sulla quale si sviluppa, in proporzione che si avvicina alla maturità, un rosso paonazzo vivissimo, che l'assomiglia alle pesche di polpa bianca, le quali in generale si distinguono all'esterno con questo colore.

La sua polpa è giallognola, gentile, butirrosa, liquescente, e saporita nelle località apriche. Essa eguaglia in delicatezza quella delle migliori *Spiccagnole bianche*, e quella delle *gialle* in sapore, e non la cede in profumo che alle *Duracine gialle*.

Questa Pesca matura in Agosto. È fertilissima, e bisogna spogiarla dei quattro quinti dei suoi frutti, perchè possa nutrirli e portare a perfezione.

L'innesto è il modo il più sicuro di moltiplicarla nella sua identità. Si riproduce però col seme quasi senza variazione, ed io ne posseggo delle piante ottenute in questo modo che mi producono dei frutti squisiti.

La *Spiccagnola gialla* è in generale la specie favorita dei paesi meridionali, ove riesce a perfezione. Quindi essa si vede di rado nei climi mediterranei. È abbondante nel Genovesato, e nella Toscana, ma non mi è mai accaduto di vederla nè a Parigi nè a Vienna e l'ho trovata rara e poco curata in Piemonte, e nella Lombardia. In questi paesi vi è una predilezione decisa per le pesche a polpa bianca, le quali forse vi riescono meglio, ma non valgono mai le gialle in sapore, e non le superano, come si crede in quei paesi, in delicatezza.

---

*testo trascritto da Marco Allegrina (Dernice, Alessandria)*



**PESCA SPICCAGNOLA GIALLA PRECOCE  
o MOSCADELLA BURRONA**





## Pesco Cotogno duracino primaticcio

A. PERSICA, *fructu pubescente, pulpa flava, nucleo adherente, præcoci; epicarpo lutescente, maculaque rubea velato; sarcocarpo carnosio, firmo sapidissimo, gratissime odorato. Vulgo, Cotogna Duracina Primaticcia.*

*Cotogna Sant'Jacopa.* Quadri della R. V. di Cast. n. 9.

*Sant'Jacopa.* Mich. Manusc. n. 34.

*Persico di San Giovanni.* Porta, Pomar. p. 172.

La PESCA COTOGNA DURACINA offre molte varietà che portano tutte i due caratteri propri a questa classe di pesche, cioè il color giallo della polpa e la sua aderenza al nocciolo, ma che si distinguono fra di loro mediante alcune modificazioni secondarie che le dividono in più razze diverse.

Il *Cotogno primaticcio* si presenta il primo, e si distingue specialmente per la sua precocità.

I suoi fiori hanno i petali corti e di un color carnicino.

I suoi frutti, di una grossezza ordinariamente mezzana, non acquistano mai il volume delle *Cotogne agostane*, ma se sono in buon terreno e diradati, non lasciano di venir molto belli.

La loro forma è tondeggiante e regolare, e la sutura che gli taglia da un lato è così poco sensibile che quasi non si distingue.

La buccia non è liscia, ma fa distinguere appena la lanugine leggerissima che la vela: essa è coperta di un bel giallo chiaro, sfumato dalla parte del Sole di un rosso leggero, che si carica un poco nella maturità.

La polpa, ch'è moltissimo aderente al nocciolo, è compatta e carnosia, ma fina e saporitissima: essa non si scioglie in bocca come nelle *Cotogne agostane* e nelle *Duracine bianche*, ma non è senza sugo; e questo ha un sapore rilevato, e un aroma che la rende preziosa.

Nei paesi di una temperatura media, questa Pesca matura sulla fine di luglio, e perciò si chiama *Sant'Jacopa*: essa si vede anche prima nei paesi più caldi, e il Porta dice che a Napoli si mangia sulla fine di giugno, circostanza che le ha fatto dare in quel paese il nome di *Persico di S. Giovanni*.

È vero che è prevenuta dalla *Nocciolina bianca*, la quale matura in giugno, e che io ho mangiata sovente prima della San Giovanni: ma questa è una pesca poco conosciuta e riguardata come un frutto di capriccio coltivato per curiosità piuttosto che pel suo merito: quindi la Cotogna Duracina è considerata da per tutto come la prima a comparire.

Le sole pesche che si vedano nel tempo della *Cotogna Duracina*, sono le due *Maddalene*, ossia la *Spiccagnola bianca* e la *Spiccagnola gialla* precoci: ma in parità di circostanze io ho sempre veduto la *Duracina gialla* maturare anche prima di quelle.

Oltre al merito della precocità, la *Cotogna Duracina* ha il vantaggio di resistere ad un lungo trasporto senza guastarsi, e di finire la sua maturazione nei cesti; cosicchè non solo non perde del suo gusto nel viaggio, ma ne sviluppa anzi qualche poco.

Bisogna però convenire che questa maturità artificiale è molto imperfetta, e che le pesche del commercio hanno spesso bisogno della qualità di precoci per essere graditi dai palati gentili.

Egli è in grazia dell'abuso di coglierle acerbe per renderle suscettibili di un trasporto un po' lungo che queste pesche non sono pregiate quanto lo meritano: coloro però che le raccolgono nei propri poderi, e che le lasciano venire sulla pianta alla loro piena maturità convengono che queste pesche, senza mancare di sugo nè di delicatezza, possiedono un sapore che poche possono eguagliare, e hanno un aroma che non si trova in alcun'altra.

La *Duracina Cotogna* è conosciuta da tutti i pomologi, ma la varietà precoce non si coltiva che ne' paesi meridionali e sembra che non riesca bene che in essi: io non l'ho mai veduta a Parigi, e la credo rara in Piemonte ed in Lombardia: l'ho trovata abbondantissima e squisita in Valenza, in Malaga, ed in Cadice, e ne ho mangiate delle buone anche in Provenza; ma in nessun luogo l'ho veduta in tanta abbondanza e di tanta perfezione come nel Genovesato e specialmente in Savona.

Duhamel non ne descrive alcuna che si possa rapportare esattamente alla *Cotogna precoce: L'admirable jaune* N. 36. e la *Pavie jaune* n. 31. che dice portate a Parigi dalla Provenza, sono certo della specie delle *Cotogne duracine*, ma non sono precoci, e non hanno le proprietà della nostra. Io trovo il medesimo vuoto nelle Pomone inglesi e nelle Tedesche, e dubito perciò che questa varietà sia poco conosciuta in quei climi: forse essa non vi gode della riputazione che ha fra di noi attesa la difficoltà della sua riescita: ma questa difficoltà non può aver luogo nello Stato Veneto e nella Toscana dove dovrebbe riescire a perfezione e dove merita di essere più conosciuta.

La *Duracina* precoce riesce raramente di seme: bisogna perciò moltiplicarla coll'innesto: la sua pianta non dura molto, ma produce assai o quasi costantemente, sicchè per conservarla e per averne dei frutti scelti è necessario diradarli poco dopo la loro allegazione: questa



fecondità diminuisce per lo più in proporzione che l'albero invecchia; ma qualche volta invece essa si manifesta straordinariamente nelle piante di una certa età, e allora è foriera di una morte vicina. Il diradamento in questo caso può evitarne la perdita immediata, ma è raro che la ritardi per molti anni.

Questa varietà ama, come gli altri Peschi, un terreno grasso ed umido; ma vuole nel medesimo tempo un'esposizione calda ed aprica, e non è che in questa che sviluppa il suo sapore e il profumo che la distingue.

*testo trascritto da Marisa Bordi (Ne-Valgraveglia, Genova)*



## **PESCA VAGALOGGIA DURACINA**





## **Pesco Vaga-Loggia Duracina o Pesco-noce Cotogno**

A. PERSICA VAGA-LOGGIA, *flore parvo, fructu glabro, epicarpo flavescence, rubea maculaque velato; sarcocarpo flavo, nucleo non-adherente, carne tenera, delicata, odoratissima, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia spiccagnola.*

LA VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA è un Pesco-noce, la di cui polpa, gialla come la buccia, si spicca dal nocciolo.

Non descriverò la sua pianta, perchè non presenta caratteri, che la distinguano dagli altri peschi.

Il suo fiore è di quelli, che hanno i petali corti, coloriti di un carnicino chiaro, e che non si spiegano che dopo che li stami sono sbocciati.

Il frutto non ha una grossezza ben distinta, ma è aggraziato nelle sue forme, ed è quasi sferico. La solita suttura, che lo taglia da un lato, è appena sensibile, e perciò non ne rileva quasi punto i lobi: la base, ov'è impiantato il picciuolo, sebbene un poco compressa, si arrotondisce però colle labbra dell'incavamento, che sono rilevate. La cima finisce in una specie di punta, che è un residuo del pistillo, ma questa è picciolissima, e non ne altera la rotondità.

La sua buccia è liscia e lucente come in tutte le Pesche-noci, ed è coperta di un bellissimo giallo, rilevato appena da una leggiera sfumatura di rosso, che lo rende più grazioso.

La polpa è gialla e si spicca dal nocciolo, a cui non è aderente quasi punto, sicchè lo lascia asciutto e nudo, e solo sparso di poche filamenti fibrose, che qualche volta vi restano nello staccarla.

La sostanza di questa polpa è butirrosa e gentile come in tutte le spiccagnole, e, sebbene non si sciolga interamente in sugo come quella delle Maddalene, non è però asciutta, nè manca di morbidezza. Il suo gusto poi ha un rilievo particolare: privo affatto della solita vena di acido, che domina nella specie delle Pesche-noci, prende un zuccherino così gentile che si direbbe profumato. Difatto nel mangiarla si sente l'odore particolare, che distingue le Pesche-noci, e questa sensazione, che pare propria solo all'odorato, si comunica anche al palato, o almeno si confonde in maniera con quella del gusto, che non si saprebbe distinguere.

Queste proprietà ne fanno uno dei frutti i più squisiti, che possano ornare un pometo.

Bisogna però aver la precauzione di coglierlo nel punto di maturità massima. Le altre pesche riescono grate ancorchè sieno un poco

acerbe, ma queste non soffrono mediocrità: se non sono maturissime non sviluppano il loro sugo, nè acquistano quel profumato che ne forma il merito: esse vogliono avvizzire sulla pianta, ed è da un certo leggiero raggrinzamento nella buccia che si conosce il loro stato di vera maturità.

La Pesca-noce spiccagnola gialla è conosciuta in tutta l'Europa, e si ritrova in tutte le Pomone. Non dappertutto però essa spiega le medesime proprietà. Pare che ami i climi caldi, e non è che in questi che sviluppa il profumo particolare, e il gusto che la caratterizza. Le migliori che abbia mangiate sono quelle del Pisano, ove sono conosciute sotto il nome di *Vaga-loggia*. La sua coltura non differisce da quella degli altri peschi: bisogna coltivarla in terreno di giardino, e in un'esposizione aprica. Il seme la riproduce sovente senza degenerazione; ma l'innesto è il mezzo il più sicuro per propagarla nella sua identità.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

## **PESCA VIOLETTA**







## Pesco-noce a frutto violetto

A. PERSICA VIOLACEA, *flore parvo, fructu mædio aestivo, epicarpo glabro flavo-violaceo, sarcocarpo albo delicato nucleo non adherenti succo grate-acidulo. Vulgo Pesca Violetta.*

IL PESCO VIOLETTO è un *Pesco-noce* a frutto spiccagnolo, il quale si distingue dagli altri di questa specie pel violaceo vivo, che ne cuopre la buccia.

La sua Pianta è vigorosa e fecondissima. I suoi rami non diversificano da quelli delle altre razze, come non ne diversificano neppure le foglie.

I Fiori hanno i petali corti, e spiccano pel carnicino carico che, nelle specie dei Peschi, distingue la massima parte delle razze gentili.

Il Frutto, che è il più grosso fra le Pesche-noci, è tondo e ben tornito. La sua buccia, liscia e come lucente, è colorita di un violaceo carico, il quale cuopre quasi per intiero il bianco-giallognolo, che forma il fondo del suo colore.

La polpa è bianca, delicata, e piena di sugo, ma con una vena di acido, che però non è disgradevole: essa si spicca dal nocciolo, che resta come asciutto, e presso del quale si tinge di un rosso violetto analogo a quello della buccia.

Il nocciolo, che è grosso e tinto di un rosso fosco, chiude una mandorla amara, che per lo più è pienamente formata.

Questa Pesca matura in Agosto: essa è una delle più belle fra le Pesche-noci sia per le forme che pel colore, ma non vale le razze a polpa-gialla per il sapore, e specialmente la *Vaga-loggia*: è però molto apprezzata dagli Amatori per la facilità con cui allega, per la sua grossezza, e per il suo colorito.

Coloro che amano di avere la razza in tutta la sua identità devono moltiplicarla col mezzo dell'innesto: il suo nocciolo però la riproduce qualche volta quasi senza cangiamento, onde è bene procurarsene ancora di seme.

La coltura di questo Pesco non è diversa da quella degli altri: ama un terreno grasso e sostanzioso, e vuol esser diradato quando si carica troppo: esso viene benissimo posto in ispalliera, ma prospera egualmente tenuto in libertà.

Il Pesco Noce-Violetto è coltivato in Toscana, ma solo dagli Amatori: è una Pesca che si vede di rado nei mercati: ne ho trovato delle bellissime a Pisa nel Giardino Scotti, in quello del Sig. Massei, e in un

orto de' Bagni di S. Giuliano: il Sig. Geri la coltiva nel Giardino di Boboli.

Non se ne trovano nel Genovesato, nè sui mercati, nè presso i Giardinieri; siccome non se ne vedono in Piemonte, ove l'ho ricercata inutilmente, e presso i fruttaioli e nei Giardini degli Amatori di Frutte gentili.

I Francesi hanno molte varietà di Pesche-noci, e questa tiene uno dei primi posti fra loro. Ne ho vedute delle assai belle a Lione, e so che se ne coltivano delle eccellenti a Dijon e in altri paesi. Duhamel la descrive sotto il nome di *Grosse Violette hâtive* al N. 33. Pl. XVI. Fig. 1. ed è riportata dal nuovo Duhamel al N. 41. sotto il medesimo nome.

Questa Pesca deve esser rara in Germania, perchè ama i climi caldi e meridionali. Knoop la descrive sotto il nome di *Brugnon noir*, ma non ne fa gran caso, e dice che nel clima del Belgio essa matura difficilmente.

Gli Inglesi coltivano molte varietà di Pesche-noci: esse riescono assai bene in quel clima mediante le grandi cure con cui le tengono, e vi sono molto apprezzate. Non saprei precisare la varietà che corrisponda alla nostra Violetta, ma ho riconosciuto che fra le sei *Nectarines* figurate nella *Pomona Britannica di Brookshaw* ve ne sono tre che ne hanno i caratteri. Nella *Pomona Londinensis di Hooker* non ne figurano sin'ora che due: la prima si trova nella terza Dispensa al N. 15. sotto il nome di *Nettarina Violetta Primaticcia* (The Violet hâtive Nectarine), e la seconda nella quinta al n. 29. sotto il nome semplice di *Nettarina* (The Vermash Nectarine). Osservo però che la prima, quantunque indicata col nome di *Violetta*, è descritta e figurata come una *Pesca-noce a buccia rossa*, e che la seconda è figurata come una vera *Noce Violetta* ancorchè non porti che il semplice nome di Pesca-noce (Nectarine).

Questa pare la stessa che si trova descritta da Forsyth nel suo trattato della coltura dei Frutti sotto il nome di *Nettarina Violetta* (Num. 10.)

Nessuna di tutte queste Pesche presenta, nelle tavole in cui sono figurate, la grossezza della Violetta Toscana; tutte però ne hanno i caratteri, e per conseguenza io le credo la medesima cosa, dipendendo spesso il volume dalla località e dalla cultura.

I Cataloghi dei *Semenzisti* Francesi fanno molta mostra di questa razza di Pesche, che registrano sotto il nome di *Pêche Violette*, e qualche volta di *Brugnon Violet*.

Bisogna però osservare, che la *Pêche Violette* è una *Noce Spiccagnola*, e che il *Brugnon* è una *Noce Duracina*.

Coloro che desiderano la prima non hanno bisogno di ricorrere ai *Semenzisti* di *Chambery*: ne troveranno in Toscana delle più belle.

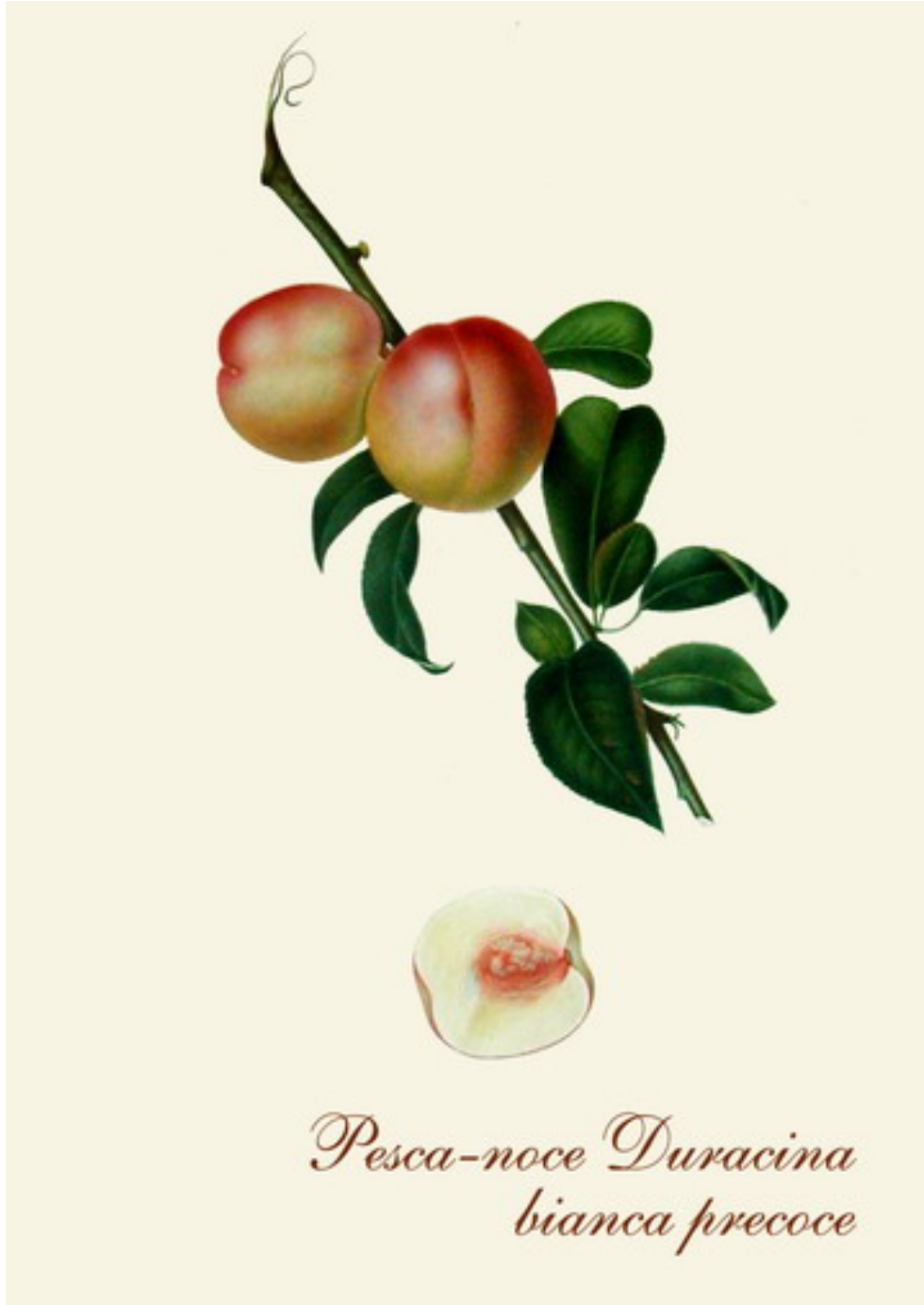
Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

Quanto poi alla seconda, si può far venire di Oltramonte, poichè non so se in Italia se ne coltivi alcuna varietà, che meriti di far parte di una Collezione scelta.

*testo trascritto da Daniela e Aldo Piscitello (Mocònesi, Genova)*



**PESCA-NOCE DURACINA BIANCA  
PRECOCE**





## **Pesco Noce duracino bianco o Durona liscia bianca**

PERSICA PSILLIDERMIS *flore magnipetalo, fructu æstivo; epicarpo albescente, corallinis maculis aliquando velato; sarcocarpo albo philosteo, delicatissimo, succo grate acido. Vulgo, Pesca noce duracina bianca, o Durona liscia bianca.*

LA NOCE DURACINA BIANCA è una delle varietà più gentili, che si conoscano nella classe delle Pesche lisce.

L'albero non offre alcun carattere, che gli sia particolare; ma si distingue per la bellezza dei suoi fiori, che sono sempre magnopetali, e tinti di un color di rosa sfumato, che degrada nel bianco, e li rassomiglia un poco ai fiori del Mandorlo.

Il frutto matura sulla fine di Luglio, e per conseguenza è fra i precoci, e segue da presso le *Maddalene* di tutte le razze, la *Pesca Ciliegia*, e le *Moscadelle*.

È picciolo in paragone alle Pesche proprie, ma è grosso nella specie delle Pesche noci: la sua forma è regolare, e tondeggia con molta grazia, essendo appena solcato dalla solita suttura, che divide da un lato tutte le Pesche.

La polpa è bianca e duracina, e adere fortemente al nocciolo: essa è fina, delicata, gentile, e si scioglie in un sugo dolce e saporito, che non ha di acido, che quanto è bastate per dargli del rilievo.

La buccia è liscia, colorita di un bianco cerino lucente, il quale forma un contrasto grazioso colle macchie di corallino, che lo velano spesso dal lato del sole, e lo rende uno dei frutti di più bella apparenza: in alcune località il bianco è appena sfumato da qualche leggerissimo velo di rosso: qualche volta è intieramente bianco.

Questa varietà corrisponde nella classe delle Pesche lisce alla *Duracina bianca luglienga* delle Pesche pubescenti, e rivaleggia colla *Vagaloggia Duracina*, che è nelle Lisce il corrispondente della *Giallona di Verona* nelle Pesche vere. La *Durona bianca* però è sola a primeggiare fra le Noci Duracine bianche, non esistendo in questa Classe il corrispondente della *Biancona Massima*, che è il Capo-specie delle Pubescenti bianche.

La prima pianta di questa razza, che ho coltivato, l'ho avuta da Milano, ed era innestata. Da quella ho preso gli innesti di tutte quelle che possiedo al presente, che mi riescono perfettamente eguali: sono persuaso, che il seme la riprodurrebbe senza cangiamento sensibile. Prima di farne la prova, ho voluto assicurarmi il possesso della varietà

col moltiplicarla d'innesto: ora, che questa è al coperto d'ogni accidente, possedendone già molte piante, mi occuperò di quest'esperienza, e non dubito di ottenere delle piante spontanee quasi eguali, e forse delle modificazioni, che ne aumentino il prezzo.

La *Noce bianca Duracina* vuole una esposizione aprica, siccome tutte le Pesche Noci; ma ha bisogno di un terreno profondo e grasso per bene svilupparsi. Negli orti bassi e umidi, ove riescono così bene le Pubescenti spiccacciole gialle e bianche, la *Noce bianca* resta insipida, e marcisce alla pianta.

La *Noce bianca* si trova in tutte le Pomone oltramontane, e io ne ho veduto delle bellissime in Parigi e in Vienna. I Francesi la distinguono col nome di *Brugnon blanc ou Brugnon musque*. Gli Inglesi la chiamano *Murrij Nectarine*, o *Brugnon Murrij*. In Italia si conosce sotto il nome di *Pesca noce bianca Durona*, o *Novellara bianca*; ma non si coltiva che nell'Italia settentrionale.

Merita però di far parte di qualunque collezione scelta, e potrà figurarvi fra le varietà le più squisite.

---

*testo trascritto da Simona Limentani (Roma)*



**PESCA-NOCE COTOGNA  
O NOCE- PESCA**





## **Pesco Vaga-loggia spiccagnola o Pesco- noce Cotogno**

A. PERSICA VAGA-LOGGIA, *flore parvo, fructu glabro, epicarpo flavescence, rubea maculaque velato; sarcocarpo flavo, nucleo non-adherente, carne tenera, delicata, odoratissima, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia spiccagnola.*

LA VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA è un Pesco-noce, la di cui polpa, gialla come la buccia, si spicca dal nocciolo.

Non descriverò la sua pianta, perchè non presenta caratteri, che la distinguano dagli altri peschi.

Il suo fiore è di quelli, che hanno i petali corti, coloriti di un carnicino chiaro, e che non si spiegano che dopo che li stami sono sbocciati.

Il frutto non ha una grossezza ben distinta, ma è aggraziato nelle sue forme, ed è quasi sferico. La solita suttura, che lo taglia da un lato, è appena sensibile, e perciò non ne rileva quasi punto i lobi: la base, ov'è impiantato il picciuolo, sebbene un poco compressa, si arrotondisce però colle labbra dell'incavamento, che sono rilevate. La cima finisce in una specie di punta, che è un residuo del pistillo, ma questa è picciolissima, e non ne altera la rotondità.

La sua buccia è liscia e lucente come in tutte le Pesche-noci, ed è coperta di un bellissimo giallo, rilevato appena da una leggiera sfumatura di rosso, che lo rende più grazioso.

La polpa è gialla e si spicca dal nocciolo, a cui non è aderente quasi punto, sicchè lo lascia asciutto e nudo, e solo sparso di poche filamenti fibrose, che qualche volta vi restano nello staccarla.

La sostanza di questa polpa è butirrosa e gentile come in tutte le spiccagnole, e, sebbene non si sciolga interamente in sugo come quella delle Maddalene, non è però asciutta, nè manca di morbidezza. Il suo gusto poi ha un rilievo particolare: privo affatto della solita vena di acido, che domina nella specie delle Pesche-noci, prende un zuccherino così gentile che si direbbe profumato. Difatto nel mangiarla si sente l'odore particolare, che distingue le Pesche-noci, e questa sensazione, che pare propria solo all'odorato, si comunica anche al palato, o almeno si confonde in maniera con quella del gusto, che non si saprebbe distinguere.

Queste proprietà ne fanno uno dei frutti i più squisiti, che possano ornare un pometo.

Bisogna però aver la precauzione di coglierlo nel punto di maturità massima. Le altre pesche riescono grate ancorchè sieno un poco acerbe, ma queste non soffrono mediocrità: se non sono maturissime non sviluppano il loro sugo, nè acquistano quel profumato che ne forma

il merito: esse vogliono avvizzire sulla pianta, ed è da un certo leggiero raggrinzamento nella buccia che si conosce il loro stato di vera maturità.

La Pesca-noce spiccagnola gialla è conosciuta in tutta l'Europa, e si ritrova in tutte le Pomone. Non dappertutto però essa spiega le medesime proprietà. Pare che ami i climi caldi, e non è che in questi che sviluppa il profumo particolare, e il gusto che la caratterizza. Le migliori che abbia mangiate sono quelle del Pisano, ove sono conosciute sotto il nome di *Vaga-loggia*. La sua coltura non differisce da quella degli altri peschi: bisogna coltivarla in terreno di giardino, e in un'esposizione aprica. Il seme la riproduce sovente senza degenerazione; ma l'innesto è il mezzo il più sicuro per propagarla nella sua identità.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

## **PESCA NOCE SPICCAGNOLA BIANCA**





## Pesco Noce spiccagnolo bianco

A. PERSICA PSILLIDERMIS, *flore amigdalino, fructus glabro, pulpa alba, nucleo non-adherente; epicarpo lucido, ex luteo albescente, maculaque corallina micante; sarcocarpo albo, aquoso, succo acidulo. Vulgo, Noce-Pescula spiccagnola bianca.*

*Nuci-Persica. Pesche noix.* Cur. Stheph. Pomar. P. 63.

*Nuci-Persico.* Porta Pomar. P. 175.

*Persiche-Noci,* Tanara Lib. S. P. 394.

*Violettes, Pêches Violettes.* Duhamel e Knoop. Ec.

*Nectarines. Miller. Forsyth. Ec.*

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLA BIANCA è uno dei frutti i più belli a vedersi e dei più mediocri a gustarsi.

La pianta non si distingue da quelle degli altri Peschi, ma i suoi fiori a corolla grande e appena sfumata di rosso come quelli del mandorlo, la diversificano dai *Peschi-noci a polpa gialla* che gli hanno più rossi e a petali più visibili.

I Frutti sono tondi e per lo più ben torniti, spesso mammellati alla cima, e mai molto grossi. La loro buccia è cerea nel fondo e di un cereo chiaro, ma è rilevata da un corallino vivo che rileva moltissimo sul liscio del fondo, e le dà un aspetto brillante.

La polpa non corrisponde a quest'apparenza, è floscia, sugosa ed acidula, e non può stare al confronto delle Pesche gialle di alcuna specie; ma un poco di profumo ed è migliore di quella della massima parte delle *Pesche spiccagnole bianche* a buccia lanuginosa che provengono di seme; essa è bianca, ma si tinge di un rosso vivo presso al nocciolo, il quale è bruno e non adere alla polpa, e la sua mandorla non differisce da quella delle altre pesche.

I paesi meridionali d'Italia abbondano sommamente di queste pesche. Esse si sogliono moltiplicare di seme, perché, essendo tipi, è raro che vi degenerino : presentano però in questo modo un'infinità di modificazioni nelle forme, nel colore e nell'epoca della maturazione; e queste, sebbene leggiere, pure hanno dato luogo ai Pomologi di dividerle in molte varietà. Io confesso che ne conosco alcune degenerate come sono quelle a buccia verde, ma ne conosco pochissime che meritino di essere distinte per la loro bontà, o pel loro volume. Se si eccettui la *Noce violetta*, e la *Pesca Ciliegia*, quasi tutte le altre pesche noci spiccagnole a polpa bianca sono picciole e di gusto mediocre, e non offrono una differenza fra loro da meritare una coltura particolare o un nome distinto.

Questa mia opinione potrà sorprendere coloro che hanno sotto gli occhi le Pomone oltramontane. In esse di fatto si trovano molte varietà

di Pesche-Noci-Spiccagnole, che dalle descrizioni e dalle figure si debbono giudicare a polpa bianca; ma se bene si esaminano non offrono altra differenza importante fra loro che quella del tempo della maturità. Ciò che farà più sorpresa si è l'osservare che queste razze sono rappresentate dai Pomologi di oltramonti come molto pregevoli, cosa che in generale non si riconosce in quelle d'Italia. Ma io credo che la loro rarità e la loro bellezza abbia fatta illusione a quegli scrittori, poiché si vede dalle loro descrizioni che questa specie di pesco prospera difficilmente in quei climi, e che vi matura di rado, sicché la qualità che vi attribuiscono sono ordinariamente presente sopra quelle che le distinguono nella loro imperfezione ordinaria in quelle temperature.

Difatto, le *Violettes* di Duhamel maturano tutte in Settembre ed in Ottobre, non escluse quelle che egli distingue coll'epiteto di precoci; e noi, che viviamo in paesi nei quali sovente si sentono ancora nel Settembre i calori della state, sappiamo che le Pesche Settembrine sono in generale meno gustose delle Luglienghe e delle Agostane, e che le Ottobrine non hanno più di pesca che la figura.

Io mi sono confermato in quest'opinione quando ho gustate le Pesche-Noci Speccagnole bianche dei Parigini e dei Viennesi, e più ancora quando le ho raccolte nel mio giardino sulle piante che ne ho fatte venire dalla pepiniera del Sig. Bourdin di Chambéry.

Confesso che in mezzo a tante piante, che mi sono procurato di Francia, non ho trovato di pregevole in punto a spiccagnole bianche che la *Violette* e la *Pesca Ciliegia*. Tutte le altre mi hanno dati dei frutti mediocri, e spesso inferiori di molto a quelli che crescono spontanei nei nostri giardini.

In seguito a queste riflessioni sembra inutile che io cerchi di presentare il confronto delle Noci-Pesche oltramontane colla nostra *Spiccagnola bianca*.

Quasi tutte le *Violettes* di Duhamel sono di questa specie. Quella che sembra accostarsi di più alla nostra è la *Pétite Violette ha^tive n. 22. Pl. 16.* che l'Autore dice maturare in Settembre.

E' più difficile di determinarla con precisione nelle numerose Noci-Pesche degl'Inglesi. I Pomologi di quella nazione fanno un gran caso di questa specie, e ne descrivono un gran numero di varietà senza lasciarci bene discernere quali appartengano alla classe di quelle a polpa bianca, e quali a quella delle Pesche noci a polpa gialla.

La sola Pomona di Batty Langlet stampata in Londra nel 1729 ne annovera nove varietà le une sotto il nome di *Nectarines*, ed altre sotto quello di *Violettes* e di *Alberges*.



Se ne trovano pure molte in Forsyth ed in Miller e più ancora nella Pomona Britannica e nella Londinense.

Fra tante varietà o poco distinte intrinsecamente fra loro, o descritte troppo imperfettamente per formare un'idea ben giusta, io sono stato fissato specialmente dalla *Vermash Nectarine n. 29*, e dalla *White or Flandres Nectarine n. 30* di Kooker.

I Tedeschi non ne coltivano tante quante gl'Inglesi, forse perché il loro clima vi è ancora meno adattato; Mayer ne annovera otto, e Knoop non ne descrive che due; e tutte sembrano le stesse di quelle dei Francesi, e ne portano i nomi.

Abbiamo veduto che nei paesi meridionali la *Noce-Pesca spiccagnola bianca* si perpetua di seme, e degenera di rado. Essa si deve moltiplicare con l'innesto nei paesi più freddi dove esige più cura, e dove non frutta che posta a spalliera, perché le piante spontanee non prosperano che nei climi ove sono naturali.

In qualunque luogo però la Pesca-Noce di ogni specie esige un luogo caldo ed aprico, e un terreno grasso e sostanzioso.

---

*testo trascritto da Vittorio Bigliuzzi (Genova)*



**PESCO NOCE SPICCAGNOLA BIANCA  
A FRUTTO PICCOLO o PESCA CILIEGIA**





## Pesco Ciliegio

AMIGDALUS PERSICA PSILLIDERMIS *fructu minimo, glabro, pulpa alba, nucleo non adherente; epicarpo glabro, lucido, corallino colore micante; sarcocarpo albo, molli, succoso, grate acido, odorato. Vulgo, Pesca Ciliegia.*

*Persica flore parvo, fructu glabro, æstivo, carne alba, cortice partim albo, partim dilute rubente. Pésche Cerise. Duham. n. 21. plan. 15.*

La PESCA CILIEGIA è una varietà della *Pesca-Noce Spiccagnola a polpa bianca*. La sua buccia, la sua polpa, il suo sugo, sono assolutamente i medesimi, e solo si distingue dal suo tipo, per la picciolezza, e per un tantino più di rilievo nel rosso corallino che la ricuopre.

L'albero non presenta alcun carattere che gli sia particolare: in generale si moltiplica d'innesto, ma io ne ho veduti molti spontanei, i di cui frutti non differivano da quelli degl'innestati.

Esso è fecondissimo, e il suo fiore allega facilissimamente.

Il frutto è picciolissimo, ed è in parte a questo carattere che è dovuto il suo nome. A dire il vero io non conosco Ciliegia, che eguagli in grossezza queste peschine, quando prendono tutto il loro sviluppo, ma quando l'albero se ne carica, esse non sorpassano le *Duracine Marchiane*.

La buccia è liscia, lucida, di un cereo sparuto dalla parte dell'ombra, il quale appena si distingue perchè coperto quasi intieramente da un corallino brillante che l'assomiglia alle Ciliegie.

La polpa è bianca, molle, sugosa, ma di un gusto mediocre, e rilevato da un poco di acidulo: essa si spicca dal nocciolo, che è piccolo, tondeggiante, di un colore giallognolo, e contenente una mandorla ben formata ed amara.

Questa Peschina matura sul finire di Luglio, e fa un bellissimo effetto tanto sulla pianta quanto sopra le tavole.

La sua coltura è la stessa che per gli altri Peschi; ma siccome il suo pregio consiste nella picciolezza del frutto, così si può tenere senza inconveniente anche in un terreno aprico, purchè non vi manchi il nutrimento.

Non è facile a determinare l'epoca in cui si è cominciato a coltivare questa varietà. Certamente essa è dovuta al seme di una Pesca-Noce Spiccagnola bianca, modificato nella fecondazione, e il caso deve averle data l'origine: ma appena comparsa sarà stata certamente osservata, e gli amatori ne avranno curata la propagazione.

Ora è una varietà coltivata in tutta l'Europa: si trova egualmente e nelle Opere dei Pomologi Oltramontani, e nei giardini d'Italia. I

Giorgio Gallesio - POMONA ITALIANA

contadini Toscani e Genovesi la propagano di seme, ma i Pepinieristi la moltiplicano d'innesto. Quest'ultimo metodo è il più sicuro per conservare la varietà senza cangiamento.

*testo trascritto da Daniela e Aldo Piscitello (Mocònesi, Genova)*

**PESCA-NOCE SPICCAGNOLA GIALLA**







## Pesco-noce Spiccagnolo giallo

A. PERSICA, *fructu glabro, pulpa flava, nucleo non adherente; epicarpo lucido, lutescente, maculisque violaceis velato, pulpæ tenacissimo; sarcocarpo flavo, butyroso, sapidissimo, suavi odore donato. Vulgo, Noce-Pesca spiccagnola gialla a buccia paonazza.*

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLA a polpa gialla e buccia paonazza è una delle varietà che si accostano alla *Vaga-Loggia Toscana*, ossia alla *Noce spiccagnola gialla*, e non ne diversifica alla vista che nel color della buccia, il quale nella *Vaga-Loggia* è di un giallo puro qualche volta sfumato di rosso, e che in questa è coperto di un violaceo leggiero che la somiglia un poco alla *Pesca-Noce violetta*, ossia alla *Noce spiccagnola bianca*.

Il suo albero non si distingue punto da quello delle altre varietà: la sua foglia è affatto la medesima, e il fiore ha i petali corti, e coloriti di un carnicino carico come negli altri *Noci-Peschi a polpa gialla*.

Il frutto è il solo che costituisca la differenza di questa razza. Quando è acerbo non si distingue quasi dalle altre pesche di questa specie; e il Lettore vedrà nella figura che abbiamo unita nella tavola a quella del frutto maturo, che nello stato di acerbità, egli somiglia molto al frutto del *Noce* (*Nux juglans. Lin. 1446.*) e troverà in ciò la ragione del nome che si è dato in Italia alle *Pesche di buccia liscia*.

Ma, in proporzione che si accosta alla maturità, egli si distacca dalle *Noci* colle quali non ha alcuna analogia, e sviluppa i caratteri che lo mettono nella classe dei *Peschi*, conservando solo il liscio proprio alla sua buccia, diversificato però da quello della *Noce*, mediante i colori di cui si cuopre.

Il verde vivo, che distingueva questa parte esteriore del frutto, si tinge a poco a poco di giallo, e dalla parte del Sole si cuopre, a macchie, di un rosso paonazzo, che si distende e si addensa in proporzione che avanza in maturità e che forma, colla trasparenza del giallo, una specie di marmorato assai grazioso.

La polpa è gialla, di un tessuto gentile e butirroso, ma più consistente di quello delle *Spiccagnole pubescenti* e più abbondante di sugo, e il suo sapore è rilevato da un leggiero acidetto, e da un principio di aroma assai grato, il quale però non eguaglia quello delle *Vaghe-Loggie*: essa non è aderente al nocciolo, il quale è grosso, colorito di un giallo somigliante a quello della polpa, ma più bruno, e che nell'aprirsi del frutto si distacca e resta nudo ed asciutto.

Questa *Noce-Pesca* matura in Agosto, ed è uno dei buoni frutti della stagione. È inferiore certo alla *Spiccagnola gialla*, o *Vaga-Loggia*, ma è più gustosa della *Pesca Violetta* e di tutte le altre *Noci-Pesche Spiccagnole a polpa bianca*.

È difficile il poter determinare quale delle *Pesche-Noci* descritte dai Pomologi oltramontani corrisponda a questa, poichè le loro descrizioni non sono abbastanza precise per stabilirne il confronto con sicurezza. Dal loro contesto però si può congetturare che se non è conosciuta fra loro vi è però rarissima, giacchè le *Violettes* dei Francesi e le *Nectarines* degl'Inglese, quali si trovano nelle descrizioni dei loro Pomologi, sembrano quasi tutte a polpa bianca: io non ve ne ho saputo riconoscere alcuna a polpa gialla, fuorchè *les Brugnons*, ossia le *Pesche-Noci duracine*.

Mi sento nello stesso imbarazzo per trovare questa varietà negli Agronomi Italiani, perchè più laconici ancora degli Oltramontani in punto a frutti; e perciò non ardisco rapportarla ad alcuna delle *Pesche-Noci* dei Quadri della R. Villa di Castello, e del Micheli: ma posso assicurare che l'Italia Meridionale è piena di queste Pesche, e che non sono ignote neppure in Toscana e nella Lombardia: esse sono rare nel Genovesato, ma vi si conoscono, ed io ne possedo alcune piante.

La coltura del *Pesco-Noce spiccagnolo giallo* non differisce da quella degli altri Peschi: ama solo un'esposizione più aprica dei *Peschi pubescenti*, o almeno è solo in tali situazioni che il suo frutto acquista il profumo proprio di questa specie, e che perviene alla perfezione di cui è suscettibile.

Nel resto egli esige un terreno grasso e umido, perchè la siccità è il nemico maggiore di tutti i Peschi.

---

*testo trascritto da Piero Belletti (Torino)*

## FIORI del PESCO

La FIORAZIONE del Pesco presenta delle particolarità, che si annunciavano a prima vista come caratteri legati con quelli che distinguono le specie o le varietà, ma che non erano state ancora determinate. Il loro esame era dunque di un'importanza massima per la storia naturale della pianta.

Il Fiore del Pesco è in tutti gli individui sessile, ermafrodito, munito di un calice quinquifido, e di una corolla quinquipetala, portante un numero indeterminato di stami e un pistillo che allega in una drupa carnosa conosciuta sotto il nome di *Pesca*.

Tali sono i caratteri botanici di tutti i fiori della famiglia; ma questi caratteri, senza cangiare nella loro sostanza, ricevono nei diversi individui che nascono dal seme certe modificazioni che gli dividono in quattro classi.

La prima contiene i fiori *Magno-petali*; e questa si suddivide in due secondarie, cioè in *Magno-petali a corolla porporina* e in *Magno-petali a corolla bianchiccia*.

La seconda contiene i fiori *Brevi-petali*, e si suddivide come la prima in due altre classi determinate nella stessa maniera dal colore della corolla.

Era dunque necessario il presentare ai Lettori la figura di ciascuno di questi fiori, accompagnata dalla loro descrizione, e seguitata dalle osservazioni necessarie per poter determinare la loro importanza botanica, e principalmente la parte che possono avere nella classificazione della famiglia.



**FIORI MAGNI-PETALI**



*Fiori di Pesco magni-petali  
a corolla bianchiccia*

Il fiore *Magni-petalo* è composto di un *calice* quinquifido inserito immediatamente nell'ascella della foglia dell'anno antecedente, e senza picciuolo sensibile.

Egli si apre in una *corolla* divisa in cinque *petali* grandi, ovali, quasi egualmente larghi che lunghi, di fondo bianco, coloriti in alcuni individui di un porporino carico, e in altri casi di un roseo leggiero somigliante a quello del mandorlo, e che abbracciano e cuoprono gli organi riproduttori che vi stanno di dentro.

Quando il Fiore si apre, gli *stami* che racchiude s'innalzano nel suo centro in forma di fili sottili, bianchicci negli uni, velati in altri nel porporino che colora i *petali*, e sormontati da una bocciolina bilobata che i botanici chiamano *antera*, e che contiene una polvere gialla volatilissima che è la sostanza maschile destinata a fecondare l'*ovaio*.

Il *Pistillo* vi sorge nel mezzo, e si mostra sotto la forma di un tubetto sottile, ovale nel fondo e filiforme sino alla cima, ove è terminato da una specie di labbro che ne è come la bocca.

Questi organi crescono e si sviluppano dentro della *corolla* chiusa in *bottone*, nè si mostrano fuori che quando si spiega in fiore formato. Appena questa è dischiusa, essi compariscono, si distendono e la coronano.

Le *Antere*, a principio rossiccie, prendono nel maturare un colore giallognolo: i lobi che le formano ingrossano e scoppiano, e ne esce la polvere gialla conosciuta sotto il nome di *polline*.

Il *Pistillo* la beve per la tromba che ne forma la cima; e le mollecole impercettibili di cui è composta scendono sino all'*ovaio*. Ivi esse si combinano colle mollecole femminine contenute nelle ova, e la loro combinazione forma il germe che deve rinnovare la pianta. È impossibile all'uomo penetrare il meccanismo di questa mirabile operazione della natura. Nessun microscopio potrà mai distinguere le forme dei principj sessuali, ne scuoprire il modo in cui si combinano.

Se si medita però sopra gli effetti che ne risultano, e sopra i fenomeni che gli distinguono, si sente che questi diversi principj concorrono egualmente alla formazione del germe, il quale è un composto dei due; e che per conseguenza le due ipotesi opposte della preesistenza dell'essere sia nell'ovo, sia nel polline, sono egualmente in opposizione coi fatti, e ripugnanti alla ragione.

Un composto deve necessariamente constare dei suoi componenti: quindi la concezione altro non è nè può essere che una combinazione dei principj che concorrono ad operarla, e il suo risultato un essere misto partecipante di quelli.

Ed ecco in questo sistema la spiegazione delle differenze che distinguono le varietà, e di quelle che caratterizzano i mostri.

Le prime sono il risultato necessario delle diverse proporzioni dei componenti nell'ordine della natura: le seconde sono la conseguenza di una sproporzione fra i componenti medesimi, i quali non si combinano che in un modo sforzato e fuori dell'ordine stabilito dal Creatore. Quindi le prime danno origine a degli esseri perfetti, somiglianti ai loro genitori e che non diversificano fra loro che nei tratti che costituiscono la fisionomia: le seconde danno esistenza a degli esseri imperfetti, le di cui parti, o sono mancanti, o sono mostruose.

Tale è la genesi di tutte le piante che conosciamo, e tale è l'origine delle infinite varietà del Pesco, e dei mostri che vi si frammischiano.







*Fiori di Pesco magni-petali  
a corolla porporina*



**FIORI BREVI-PETALI**



Il Fiore *Brevi-petalo* non differisce dal *Magni-petalo* che nella forma e nella dimensione della *corolla*: nel resto, egli ha gli stessi caratteri e presenta gli stessi fenomeni. La *gemma* si mostra in ambidue sotto forme egualissime: la differenza che distingue il *Brevi-petalo* comincia a rendersi sensibile quando essa è allungata in *bottone*: si vede allora un corpo colorito, più piccolo e più corto, formato di un involuppo foliaceo di colore rossiccio che è sforzato in punta da un gruppetto di filetti rossi, i quali ne sbucciano fuori quasi violentemente, e che sembrano precedere la perfezione del fiore.

Sono questi gli *stami*, involuppati da una *corolla* quasi abortita e composta di *petali* imperfetti che non si sviluppano come nei fiori ordinarj, sono obbligati ad escirne fuori, e a sormontarla e nel dispiegarsi la cuoprono in modo che la rendono quasi invisibile, offrendo piuttosto l'aspetto di un fiocchetto di filetti rossi che di un fiore.

Nel resto, egli si suddivide come l'altro in *porporino* ed in *bianchiccio*, e non offre in questa seconda divisione altra differenza che un poco più di densità di colore nel porporino e un poco più di trasparenza nel roseo, che caratterizzano le due classi secondarie.

Ecco dunque quattro sorta di fiori nel Pesco. Le due principali offrono delle differenze così sensibili, così costanti e così decise, che si dovevano credere legate ai caratteri della specie, o almeno a quelli delle varietà; e sotto questo riguardo, avrebbero potuto fornire una base per la classificazione della famiglia.

Nessun pomologo, a dir vero, se ne mai servito a quest'oggetto: ma ciò non deve sorprendere, poichè nessun pomologo aveva ancora eseguita una classificazione del Pesco. Tutti però hanno considerato il fiore grande e il piccolo come caratteri distintivi delle razze; e molti se ne sono serviti nelle loro descrizioni latine per determinarle (Ved. Duh. Arbr. Fr. Art. Pêcher). Ma non ne conosco alcuno che abbia istituite delle esperienze per iscuoprirne i rapporti e per constatarli. Io ho dunque creduto importante l'occuparmi di quest'esame, ed ecco il risultato delle mie ricerche.

Ho intavolato un registro numerato di tutte le piante di pesco della mia collezione, e poi ho notato al tempo della fioritura in una colonna a ciò destinata la natura del fiore di ogni pianta. Ho poi portato all'epoca della fruttificazione in un'altra colonna parallela la natura dei frutti che ho raccolti in ciascuna delle piante registrate.

In 127 alberi ne ho trovati 104 a fior *Brevi-petalo*, e 23 a fior *Magni-petalo*.

Fra i primi vi ho osservato le *Moscadelle duracine* e *spiccacciole*, le *Cotogne* di ambe le specie, le *Damaschine*, la *Duracina bianca massima*, la *Pesca noce della Vagaloggia*, e duracina e spiccacciola, in somma la massima parte delle varietà più preziose.

Nelle seconde vi ho trovato molte *Bianche-duracine* e *spiccacciole* di seme a frutto ordinario, qualche *Gialla spontanea*, e la maggior parte delle *Pesche noci*, la *Maddalena bianca gentile* e quasi tutte le *Pesche serotine*.

Già stava in lusinga di cogliere un capo del filo, quando mi si sono presentati alla vista alcuni fenomeni che mi hanno imbarazzato.

In primo luogo, aveva ben riconosciuto che la maggior parte delle piante spontanee a frutto bianco, picciolo, velloso, e specialmente le serotine avevano il fiore *Magni-petalo*; ma ho riconosciuto pure che era tale egualmente in una pianta spontanea di *Duracine gialle-Agostenghe* squisite, ossia di *Cotogne-pure* a frutto mediocre ma gustoso, e a nocciolo rosso vinoso, che mi era nata per caso in una vigna, e che cominciava in quell'anno a fruttare.

Era pure *magni-petalo* il fiore di tutti i *peschi noci* a frutto bianco che possedo nel mio giardino. Conto in questo numero la preziosa *Noce Duracina bianca agostenga* che ho portata da Milano, e che è una delle varietà più belle e più gentili nella specie, le due *Noci spiccagnole bianche* che ho tirate di Francia, che sono pure eccellenti, e la *Noce bianca spiccacciola* a buccia corallina, che coltiviamo spontanea tra noi, e che è la *Pesca-noce comune* del *Genovesato*: finalmente erano *Magni-petali* ancora i fiori di due *Noci gialle* squisite che io coltivo, una duracina e una spiccacciola che non differiscono dalla *Vagaloggie* che per una minore grossezza, e per un sugo meno abbondante e meno gustoso.

Ma era *brevi-petalo* il fiore delle due *Vagaloggie*, ossia delle due *Noci gialle*, duracina e spiccacciola che ho avute da Pisa, e di diverse altre *Noci duracine* a polpa gialla, raccolte da diversi paesi.

Nè questo era tutto. Io possedo quattro piante di *Maddalena bianca precoce* a frutto gentile: una è spontanea, e proviene da un nocciolo portato da Pisa: una seconda è una pianta innestata che ho avuta da Genova: le due altre sono due piante che ho innestato io stesso colle marze della pianta di Genova.

Tutte quattro sono precoci, grosse, gentili e gustosissime; ne presentano tra loro alcuna differenza. Ebbene; la figlia del nocciolo di Pisa, la pianta di Genova, e una delle due innestate colla marza della medesima pianta portano i fiori *Magno-petali*; la quarta, che è un

innesto della seconda, egualmente che la terza, ha prodotti i fiori *Brevi-petali*.

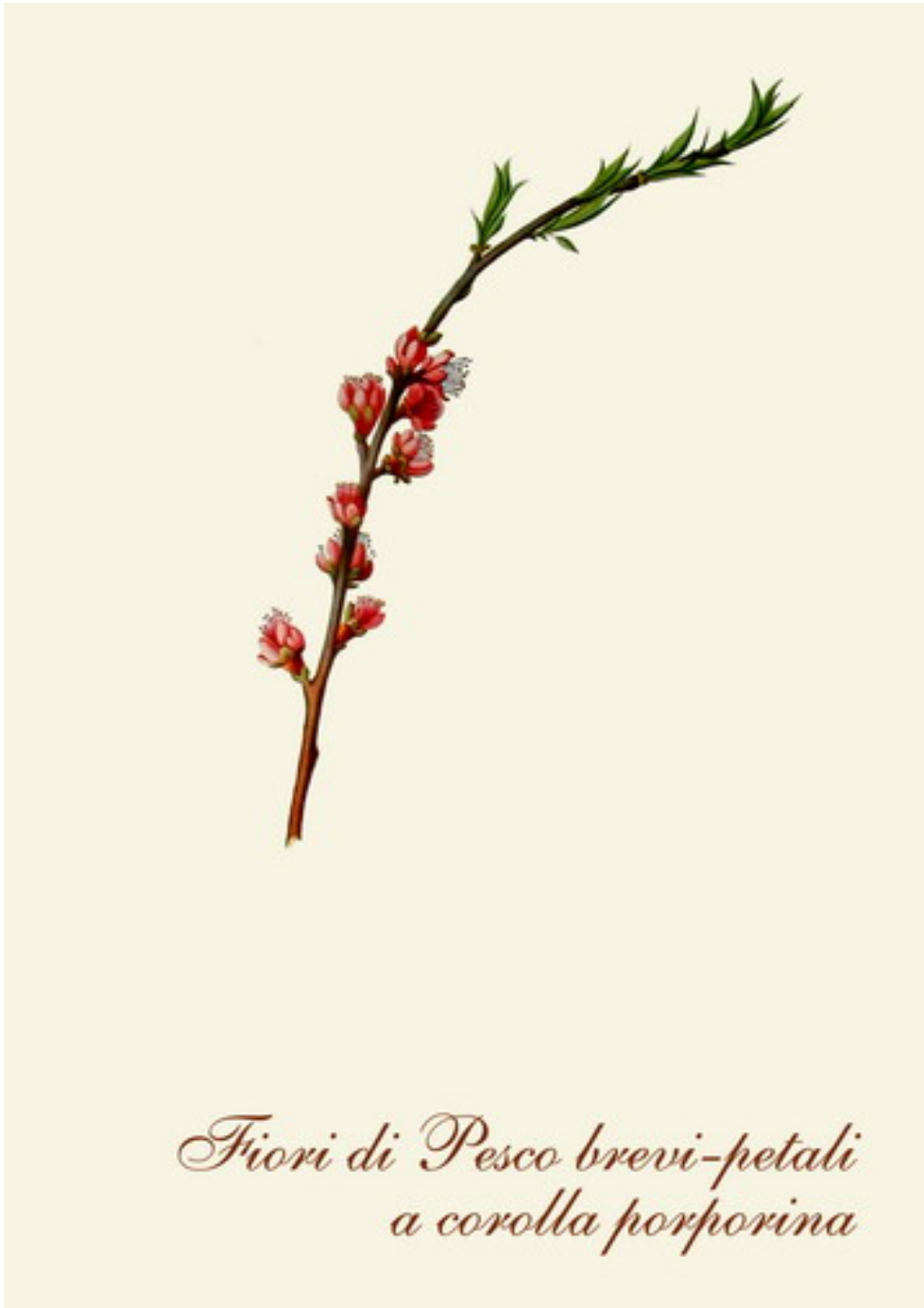
Questa stravaganza mi ha messo in un imbarazzo che ha sconcertate le mie ipotesi: si aggiunga a ciò che ho luogo a sospettare che alcune piante che hanno spiegato in quest'anno i fiori Magni-petali, gli abbiano dati negli anni scorsi a petali corti, ciò che finirebbe di mettere la confusione è l'incertezza nella natura di questo fenomeno.

Che che ne sia però di quest'ultimo fatto e dell'antecedente, le osservazioni già esposte, stabiliscono sempre in principio, che questa differenza nei fiori non ha alcun rapporto nè colle specie, ne colle varietà, e che perciò non potranno mai fornire un dato per regolare la loro classificazione.

---

*testo trascritto da Francesca De Beni (Genova)*





*Fiori di Pesco brevi-petali  
a corolla porporina*