



**GIOVANI si**



REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana



**AMARCORT - Antico gerMoplAsma stoRiCo Ortofrutticolo**



**WP2**

**Report 3a: Report sulle antiche varietà frutticole e  
loro attuale coltivazione in Toscana**

**Partner:**

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e  
Agro-ambientali (DiSAAA-a)**

Le varietà antiche di frutti rappresentano una potenziale fonte di variabilità genetica per migliorare le caratteristiche morfologiche e qualitative dei frutti moderni. Inoltre, la salvaguardia di queste varietà antiche può aiutare i piccoli produttori a valorizzare questi “prodotti antichi” preservando le tradizioni agricole regionali.


È proprio con questo scopo che il progetto AMARCORT (Antico gerMoplAsma stoRiCo ORTofrutticolo), è stato costituito. Infatti, lo scopo del presente progetto è stato dapprima effettuare un’indagine su alcune varietà antiche frutticole Toscane delimitandone il loro areale di coltivazione, e successivamente, valutare aspetti organolettici, nutrizionali e nutraceutici, oltre alla valutazione della conservazione in post-raccolta, di alcune di queste specie precedentemente indagate.

Per le antiche varietà frutticole sono state indagate:

- 2 selezioni di albicocche: sel. Maharani e sel. Ammiraglia
- 1 varietà di susina: var. Coscia di Monaca
- 1 varietà di fico: var. Dottato
- 3 varietà di mele: var. Rugginosa, var. Mora e var. Chitignano
- 1 varietà di noce: var. Noción del Casentino

### 3.1. Descrizione delle varietà antiche frutticole prese in analisi nel progetto AMARCORT

**Tabella 1.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d’insieme dell’albicocca selezione Maharani.

	<b>sel. Maharani (‘Rival’ X ‘Antonio Errani’)</b>
	<b>Zona di produzione:</b> Livorno - Grosseto
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR)
	<b>Produttività:</b> Medio-elevata
	<b>Resistenza a manipolazioni:</b> Elevata
	<b>Epoca di Raccolta:</b> Fine giugno
	<b>Giudizio d’insieme:</b> Selezione caratterizzata da frutti molto belli, colorati e resistenti alle manipolazioni. Tali caratteristiche unite ad un ottimo sapore, la rendono una fra le cultivar più promettenti. Nel periodo di post raccolta la polpa diviene progressivamente succosa

**Tabella 2.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme dell'albicocca selezione Ammiraglia.



---

**sel. Ammiraglia ('Boccuccia spinosa' X 'Harcot')**

---

**Zona di produzione:** Livorno - Grosseto

---

**Azienda:** Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR)

---

**Produttività:** Elevata

---

**Resistenza a manipolazioni:** Molto elevata

---

**Epoca di Raccolta:** Fine giugno

---

**Giudizio d'insieme:** Selezione caratterizzata da frutti molto belli, colorati e resistenti alle manipolazioni. Tali caratteristiche unite ad un ottimo sapore, la rendono una fra le cultivar più promettenti. Nel periodo di post raccolta la polpa diviene progressivamente succosa

---

**Tabella 3.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme della susina var. Coscia di Monaca.



---

**var. Coscia di Monaca**

---

**Zona di produzione:** Lucca - Grosseto- Arezzo

---

**Produttività:** Elevata

---

**Azienda:** Consorzio Ori di Toscana

---

**Resistenza a manipolazioni:** Elevata

---

**Epoca di Raccolta:** Fine luglio

---

**Giudizio d'insieme:** Questa variante presenta delle caratteristiche morfologiche molto simili alla Coscia di Monaca a buccia gialla. Il frutto è di forma allungata, con buccia di colore rosso e sfumature violacee, polpa gialla e asciutta, molto dolce, saporita e dal gusto e profumo molto intenso.

---

**Tabella 4.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme del fico var. Dottato.



---

**var. Dottato**

---

**Zona di produzione:** Arezzo - Firenze - Grosseto

---

**Produttività:** Elevata

---

**Azienda:** Consorzio Ori di Toscana

---

**Resistenza a manipolazioni:** Media

---

**Epoca di Raccolta:** Metà agosto – fine settembre

---

**Giudizio d'insieme:** Il fico della varietà dottato presenta medie dimensioni ed è distinto da un colore chiaro, sia all'esterno che nella polpa. I frutti vengono consumati freschi o essiccati. Dal punto di vista delle dimensioni, il frutto del fico var. Dottato è facilmente riconoscibile dalle altre varietà per le sue più ridotte dimensioni, risulta essere più schiacciato e tondeggiante, e per il suo colore chiaro della buccia e della polpa. Il suo areare di produzione più famoso è il territorio di Carmignano.

---

**Tabella 5.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme della mela var. Rugginosa.



---

**var. Rugginosa**

---

**Zona di produzione:** Arezzo

---

**Azienda:** Az. Agr. La Torre Bani Gabriele, Castel San Niccolò (AR)

---

**Produttività:** Media

---

**Resistenza a manipolazioni:** Elevata

---

**Epoca di Raccolta:** ottobre

---

**Giudizio d'insieme:** Mela originaria del territorio del Casentino. Polpa soda, di sapore acidulo che con la maturazione post-raccolta diviene leggermente aromatica e grinzosa, acquisendo un ottimo sapore dovuto all'equilibrio che si stabilisce fra acidità e il contenuto zuccherino. Pezzatura sui 100 g per frutto.

---

**Tabella 6.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme della mela var. Mora.



---

**var. Chitignano**

---

**Zona di produzione:** Arezzo

---

**Azienda:** Az. Agr. La Torre Bani Gabriele, Castel San Niccolò (AR)

---

**Produttività:** Elevata

---

**Resistenza a manipolazioni:** Elevata

---

**Epoca di Raccolta:** ottobre

---

**Giudizio d'insieme:** Mela originaria del territorio del Casentino. È ritenuta una delle migliori varietà antiche casentinesi. Già nel '700 era segnalata tra i frutti presenti nella tavola del Granduca di Toscana. La polpa è soda, moderatamente succosa. Il sapore risulta dapprima acidulo poi dolce. Al momento della raccolta si presenta con un sovraccolore scuro e con il passare del tempo, in fruttajo, il frutto assume dei riflessi metallici.

---

**Tabella 7.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme della mela var. Chitignano.



---

**var. Mora**

---

**Zona di produzione:** Arezzo

---

**Azienda:** Az. Agr. La Torre Bani Gabriele, Castel San Niccolò (AR)

---

**Produttività:** Medio-elevata

---

**Resistenza a manipolazioni:** Media

---

**Epoca di Raccolta:** ottobre

---

**Giudizio d'insieme:** Mela originaria del territorio del Casentino. Il frutto ricorda la mela Imperatore. Si auspica la sua commercializzazione in base alla sua ottima pezzatura e un buon sapore (dolce-acidulo) dei frutti.

---

**Tabella 8.** Informazioni generali sulla zona di produzione, produttività, epoca di raccolta e giudizio d'insieme del noce var. Nocione del Casentino.



---

**var. Nocione del Casentino**

---

**Zona di produzione:** Casentino

---

**Azienda:** solo alcuni esemplari sparsi sul territorio

---

**Produttività:** non rilevata

---

**Resistenza a manipolazioni:** Alta

---

**Epoca di Raccolta:** settembre-ottobre

---

**Giudizio d'insieme:** Il suo areale di coltivazione è limitato ai Comuni di Montevarchi e Piandiscò. Infatti, in questi si rilevano pochi produttori con pochissimi esemplari coltivati nei pressi delle case coloniche per il consumo familiare. La caratteristica principale della var. Nocione del Casentino, sta nel fatto che le noci che produce appartengono alle “categoria Maxi” ( $\varnothing > 38$  mm). Il gheriglio del nocione del Casentino ha un sapore più delicato e dolce rispetto alle altre varietà europee ed ha un alto contenuto di grassi utili per il nostro organismo.

---