

Nuove tipologie di frutto per una filiera "subacida" in alternativa a quella tradizionale

STEFANO FOSCHI¹ - DANIELE MISSERE²

¹Alimos Soc. Coop. - Az. Sper.le Martorano 5 - Cesena

²Centro Ricerche Produzioni Vegetali - Cesena

Dalle osservazioni nelle aziende sperimentali romagnole le indicazioni per il rinnovamento varietale del pesco nelle aree centro-settentrionali. Gamma, diversificazione e continuità le parole d'ordine imposte dal mercato. Le proposte del breeding internazionale.

La disponibilità di nuove cultivar di pesco non è mai stata così ricca come in questi ultimi anni, facendo registrare almeno 100 cultivar introdotte negli ultimi 2 lustri. Tali numeri sono sicuramente stimati per difetto a causa della crescente presenza nel settore di costuttori privati che non necessariamente

rendono pubblici i loro ottenimenti, limitandosi a proporre le cultivar ai loro clienti, senza necessariamente diffondere liste o descrizioni varietali.

La peschicoltura dei Paesi 'occidentali' è debitrice agli USA per quanto riguarda l'assortimento varietale. Questa affermazione è vera sia per le cultivar ottenute o selezionate in USA e poi diffuse anche in altri Paesi (in particolare in Europa), sia per le cultivar ottenute al di fuori degli USA, utilizzando però materiale genetico americano, magari incrociandolo con germoplasma locale.

Un secondo fenomeno relativamente recente sta influenzando in modo notevole il mercato delle novità varietali in peschicoltura: il passaggio della primogenitura dal settore pubblico a quello privato. Per diversi decenni sono stati i programmi di istituzioni pubbliche (principalmente università

e USDA) a guidare il rinnovo varietale, mentre oggi costitutori come Zaiger, Bradford e Burchell rappresentano da soli la maggioranza delle introduzioni varietali provenienti dagli USA. In Francia il miglioramento genetico pubblico viene effettuato presso l'Inra (Istituto nazionale di ricerca in agricoltura, editore CEP Innovation), mentre l'attività privata è sviluppata da diversi costitutori tra i quali si ricordano Maillard, Monteux-Caillet, Escande e Valla. La Spagna vede molto attivi diversi programmi di miglioramento genetico privati, mentre quelli pubblici sono piuttosto recenti.

L'Italia vanta una lunga tradizione nel miglioramento varietale in peschicoltura, confermata dall'attuale attività di almeno quattro programmi pubblici (CRA, nelle sedi di Roma e Forlì, Università di Bologna, Firenze e Palermo) e almeno sette privati. Se si guarda però ai "pedigree" delle oltre 200 cultivar licenziate negli ultimi 30 anni (oltre metà delle quali dai programmi privati), si nota la predominanza di cultivar "made in USA", californiane in particolare. Inoltre, esaminando l'elenco delle cultivar più diffuse, si nota che anche le molte cultivar italiane presenti (in particolare tra le nettarine), derivano quasi tutte da materiale genetico statunitense.

Nuovi standard pomologici e qualitativi

Il mercato delle novità varietali in peschicoltura è ormai dominato da uno standard ben definito, almeno

◀ **Bordò***.



per quanto riguarda l'aspetto esterno: forma sferica, colore rosso, più o meno intenso, possibilmente brillante, che copre tutta la superficie del frutto, con pezzatura adeguata alla stagione (calibro A-B per le precoci, AA-A per le medio-tardive). Molto diverso è il discorso sulla qualità intrinseca dei frutti, nei due aspetti principali, sapore e comportamento post-raccolta; per quanto riguarda il sapore, l'introduzione del carattere "subacido" in cultivar di valore commerciale ha portato ad una vera e propria rivoluzione, identificabile nella massiccia diffusione della nettarina Big Top®-Zaitabo*. Questa ha imposto uno standard varietale e merceologico molto caratteristico. Pur appartenendo al gruppo delle varietà a polpa fondente, il rammollimento è rallentato e consente una gestione ottimale della raccolta, oltre ad una vita post-raccolta più facile da gestire che con le normali fondenti, che richiedono raccolte anticipate (a volte troppo) ed una commercializzazione piuttosto breve.

Il successo di Big Top® ha influenzato non solo il comparto produttivo e commerciale, ma anche quello del miglioramento varietale, così che essa è ormai diventata un ideotipo di riferimento in molti programmi, compresi quelli europei. La compresenza di caratteri come la maturazione rallentata o il sapore sub-acido in tutte le tradizionali categorie varietali (pesche e nettarine, a polpa bianca o gialla) sta creando non poca confusione; il pericolo è quello di avere in commercio contemporaneamente frutti simili dal punto di vista estetico ma notevolmente differenti per quanto riguarda le caratteristiche organo-

lettiche. Da un altro punto di vista, la distintività di prodotto in base alle caratteristiche di sapore potrebbe essere un modo per segmentare l'offerta e trovare nuovi sbocchi commerciali, soprattutto in una situazione di mercato tendenzialmente saturo come avviene nelle annate di piena produzione. In quest'ottica è stata elaborata la presente nota, con lo scopo di identificare possibili filiere alternative di produzione rappresentate da cultivar appartenenti alla stessa gamma di prodotto (es: pesche o nettarine dolci e/o dal sapore classico).

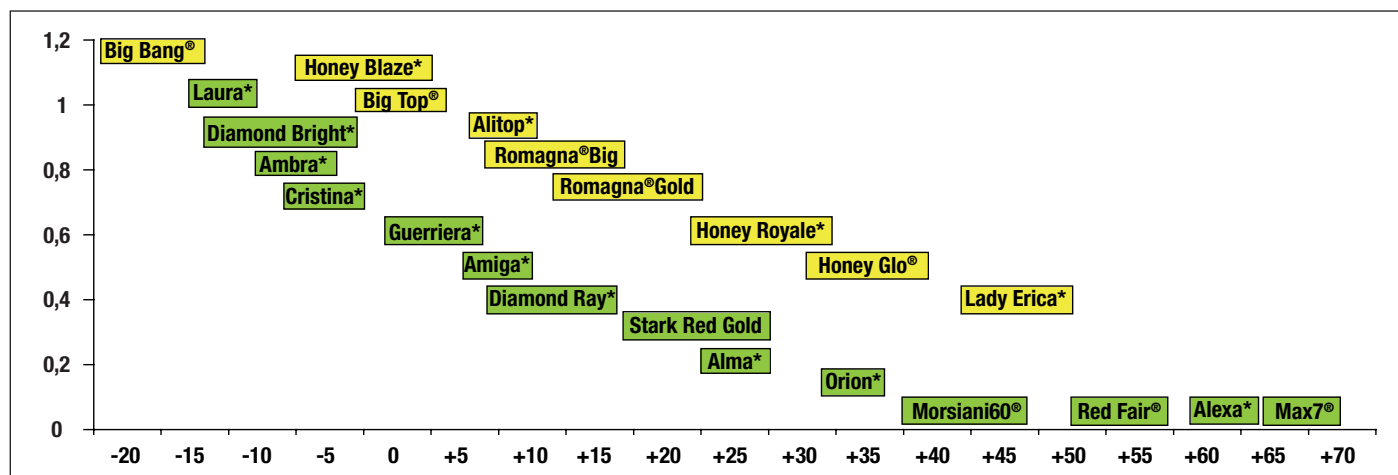
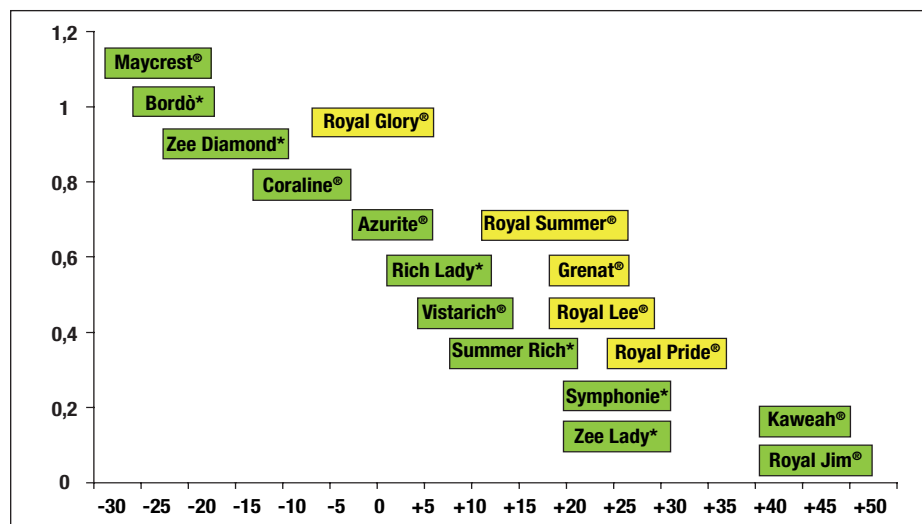
Da non dimenticare l'adattabilità all'ambiente di coltivazione. Forse non è del tutto inutile ricordare che cultivar introdotte in ambienti diversi da quello ove sono state selezionate possono manifestare diversi problemi agronomici. I più comuni riguardano la fertilità, intesa come attitudine a differenziare gemme a fiore, la resistenza al freddo (invernale) ed alle gelate, la sensibilità alle malattie

(in particolare batteriosi e moniliosi, sui fiori e sui frutti); questo spiega gli insuccessi che vengono registrati quando si assiste ad affrettate introduzioni di novità varietali, ad esempio di cultivar di origine californiana (selezionate quindi in ambienti con climi asciutti ed inverni miti) in ambienti della Pianura Padana.

Le cultivar di riferimento tra standard consolidati e nuove introduzioni

Pesche gialle

Per quanto riguarda la tipologia a gusto classico-equilibrato, per le aree emiliano-romagnole il calendario di maturazione inizia con **May Crest®-Ministar®**, di cui ben si conoscono pregi e difetti. Una interessante novità nel periodo Springcrest è **Bordò*** (-28 giorni Rich Lady), pesca gialla di recente brevettazione ottenuta nell'ambito di un progetto cofinanziato dalla Re-



▲ Fig. 1 - Calendario di maturazione delle pesche (in alto) e delle nettarine (in basso) di gusto classico (in verde) e le possibili alternative subacide (in giallo).

The peach: botany, production and uses

Diversi anni fa scrissi la recensione di un piacevolissimo libro sul mio frutto favorito, intitolato 'Epitaffio per una pesca', di Mas Masumoto, il poeta-agricoltore californiano. Anche questa recensione riguarda un libro sulle pesche, ma di un genere del tutto diverso, in quanto scritto da un gruppo di eminenti esperti sui diversi aspetti della coltura.

Il risultato è il miglior trattato scientifico probabilmente mai scritto sull'argomento, anche se al contempo rappresenta un enciclopedico manuale pratico, data la mole delle informazioni che è possibile reperirvi. Questa opera, pubblicata da CAB International (UK) è frutto del lavoro di 49 scienziati di otto Paesi, coordinati da D. Layne (Università di Clemson, SC, USA) e D. Bassi (Università degli Studi di Milano), per un totale di 22 capitoli sui diversi temi riguardanti la coltivazione della specie.

Nonostante le ovvie differenze dovute a tematiche molto specialistiche, oltre che ai diversi stili di scrittura, il risultato appare di grande unitarietà e l'opera estremamente coesa, e non certo come un insieme raccogli-ticcio di tematiche diverse. Occorre comunque avvertire che questo trattato non è per frutticoltori improvvisati, bensì per tecnici agricoli impegnati nell'assistenza professionale. Io stesso, pur possedendo i rudimenti della genetica, mi sono trovato in non poche difficoltà a comprendere il capitolo sulla genomica, che rappresenta l'attuale frontiera nel miglioramento genetico. Ma gli altri capitoli sono di facile comprensione, a partire da quelli su storia, botanica, piantagione e tecnica colturale, portinnesti e cultivar, con un'intera parte dedicata a quelle a basso fabbisogno in freddo, senza contare un aggiornato elenco delle novità introdotte dai più prolifici costitutori californiani.

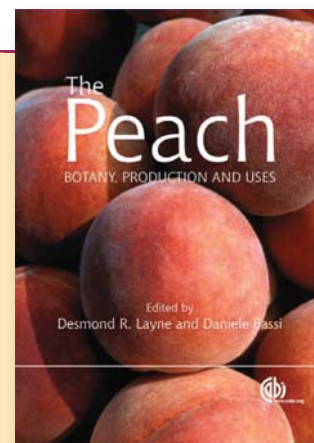
Insomma, è un testo veramente esaustivo, che mostra sia i problemi sia le soluzioni, insomma tutto ciò che riguarda le pesche e la loro produzione. Senza contare che ogni capitolo è dotato di una ricca e aggiornata bibliografia. Occorre poi citare le circa 250 immagini a colori, oltre ai normali grafici e tabelle.

Per quanto mi riguarda, resto affezionato al testo di Masumoto per l'entusiasmo che riesce ad infondere a chi si accinga a coltivare peschi anche solo per passione, ma non potrò più separarmi da questo nuovo trattato, da dove trarre gli strumenti più aggiornati al fine di raggiungere i risultati che mi propongo.

Queste le sezioni in cui si divide il testo:

1. *Botany and Taxonomy* (Daniele Bassi, Univ. of Milan, Italy; Rene Monet, Inra, Bordeaux, France).
2. *History of Cultivation and Trends in China* (Hongwen Huang, Zhongping Cheng, Zhonghui Zhang, and Ying Wang, Wuhan Botanical Garden, Wuhan Institute of Botany, Chinese Academy of Sciences, P.R. China).
3. *Classical Genetics and Breeding* (Rene Monet, Inra, Bordeaux, France).
4. *Genetic Engineering and Genomics* (Albert Abbott, Clemson University, SC, USA; Pere Arus, Irta, Cabrils, Spagna; Ralph Scorza, Usda-Afrs, Kearneysville, WV, USA).
5. *Low-Chill Cultivar Development* (Bruce Topp, DPI, Queensland, Australia; Wayne Sherman, Univ. of Florida, FL, USA; Maria Raseira, Embrapa, Pelotas, Brazil).
6. *Fresh Market Cultivar Development* (Dick Okie, USDA-ARS, Byron, GA, USA; Terry Bacon, Sun World International, Bakersfield, CA, USA; Daniele Bassi, Univ. of Milan, ITALY).
7. *Processing Cultivar Development* (Tom Gradziel, UC-Davis, CA, USA; Pat McCaa, Del Monte Corporation, Stockton, CA, USA).
8. *Rootstock Development* (Greg Reighard, Clemson University, Clemson, SC, USA; Filiberto Loreti, Univ. of Pisa, Italy).
9. *Propagation Techniques* (Filiberto Loreti and Stefano Morini, Univ. of Pisa, Italy).
10. *Carbon Assimilation, Partitioning and Budget Modeling* (Ted DeJong, UC-Davis, CA, USA; Annik Moing, Inra, Bordeaux, France).
11. *Orchard Planting Systems* (Luca Corelli-Grappadelli, University of Bologna, Italy; Richard Marini, The Pennsylvania State University, University Park, PA, USA).
12. *Crop Load Management* (Richard Marini, The Pennsylvania State University, University Park, PA, USA; Greg Reighard, Clemson University, Clemson, SC, USA).
13. *Nutrient and Water Requirements* (Scott Johnson, UC-Davis, Kearney Ag. Center, CA, USA).
14. *Orchard Floor Management Systems* (Tom Tworkoski e D. Michael Glenn, USDA-AFRS, Kearneysville, WV, USA).
15. *Diseases of Peach Caused by Fungi and Fungal-Like Organisms: Biology, Epidemiology, and Management* (James E. Adaskaveg, UC-Riverside, CA, USA; Guido Schnabel, Clemson University, Clemson, SC, USA; and H. Forster, UC-Riverside, CA, USA).
16. *Diseases caused by Prokaryotes - Bacteria and Phytoplasmas* (David F. Ritchie, NC State Univ., NC, USA; Marina Barba, Ispave, Roma, Italia; Christina Pagani, Inia, Uruguay).
17. *Viruses and Viroids* (Mariano Cambra, Ivia, Valencia, Spagna; Ricardo Flores, Ibmc, Valencia, Spagna; Vincente Pallas, Ibmc, Valencia, Spagna; Pascal Gentil, Ctifl, Lanxade, Francia; Thierry Candresse, Inra, Bordeaux, Francia).
18. *Insects and Mites* (Dan Horton and Jamie Fuest, University of Georgia, Athens, GA, USA; Piero Cravedi, University of Piacenza, Italy).
19. *Nematodes* (Andy Nyczypier, USDA-ARS, Byron, GA, USA; Daniel Esmenjaud, Inra, Antibes, Francia).
20. *Preharvest Factors Affecting Postharvest Quality* (Carlos Crisosto, UC-Davis, Kearney Agriculture Center, CA, USA; G. Costa, Univ. of Bologna, Italy).
21. *Ripening, Nutrition and Postharvest Physiology* (Angelo Ramina, University of Padova, Italy; Pietro Tonutti, Sant'Anna School of Advanced Studies, Pisa, Italy; Barry McGlasson, University of Western Sydney, Australia).
22. *Harvesting and Postharvest Handling of Peaches for the Fresh Market* (Carlos Crisosto, UC-Davis, Kearney Agriculture Center, CA, USA; Daniel Valero, University of Miguel Hernandez, Spagna).

Da: A. Mariani, *Fruit Gardener*, maggio-giugno 2009; traduzione dall'inglese di D. Bassi.



gione Emilia-Romagna e dalle principali OO.PP. regionali, col coordinamento del CRPV di Cesena; il frutto è rotondo, regolare, totalmente sovraccolorato, con polpa leggermente venata di rosso, buona, succosa ed aromatica; l'albero è di

buona vigoria, con fioritura medio-precoce; buona e costante è la produttività, così come il calibro medio (A-AA); l'albero si avvantaggia di un diradamento precoce e di potatura verde, con conseguente migliore colorazione dei frutti e maturazione

delle formazioni fruttifere basali (modalità vegetativa "tipo Rich"). Questa nuova cultivar è concessa in esclusiva ai soci aderenti alle OO.PP. cofinanziatrici del progetto (ApoConerpo, Apofruit Italia, Oro-gel Fresco e Terremerse).

In epoca Springbelle (-23 Rich Lady) si segnala come interessante **Zee Diamond***, cultivar californiana (Zaiger) migliorativa in termini di presentazione del frutto, pezzatura e consistenza della polpa. La produttività talvolta è negativamente influenzata da ritorni di freddo. Da curare la potatura scegliendo rami misti di buona vigoria, pena un decadimento della pezzatura. In epoca **Royal Gem***, invece, appare interessante la cultivar **Coraline*Monco*** (-14 'Rich Lady*'), produttiva, di buon calibro (A-AA), con frutti estesamente sovraccolorati e di buona consistenza. L'acidità è normale. Da curare la potatura, sia in verde che secca, al fine di scegliere buoni rami misti e preservare le strutture fruttifere basali (modalità vegetativa "tipo Rich"). In epoca Redhaven matura **Azurite*Monnoir***, interessante per forma e sovraccolorazione estesa e brillante; non bisogna anticipare la raccolta pena il decadimento qualitativo della polpa per scarsa succosità.

Qualche giorno dopo Rich Lady* matura **Vistarich*-Zainobe***, cultivar molto simile alla precedente, ma tendenzialmente più rustica e quindi da suggerire per zone a maggior rischio di ritorni di freddo. La settimana seguente (epoca Summer Rich*) non presenta novità particolari, mentre circa 20 giorni dopo Rich Lady maturano **Symphonie*** e **Zee Lady***: la prima produce costantemente frutti di pezzatura medio-buona (A-AA) e buon sapore; da curare il diradamento, mentre la colorazione tende a calare per frutti in ombra. Zee Lady* porta a maturazione frutti ben colorati, consistenti e di buon sapore; la produttività tende però ad essere incostante, mentre buona è la tolleranza alle batteriosi e alla monilia sui frutti. Nel periodo tardivo sono da segnalare **Royal Jim*Zaigadi*** e **Kaweah*-Zainory*** (+40), entrambe produttive, con la prima che si lascia preferire per pezzatura ed estensione del sopraccoloro.

Relativamente alla tipologia a gusto subacido-dolce, sulle pesche si sono evidenziate nuove interessanti introduzioni varietali nelle ultime annate: **Royal Glory*-Zaifer*** (-7 Rich Lady) è il genotipo più precoce, con frutti di ottima pezzatura (su buon ramo misto) e colorazione; la produttività è buona e costante; verificata una certa sensibilità alle

batteriosi; **Grenat*-Monafi*** (+14 Rich Lady) rappresenta l'altra cultivar di più ampia diffusione nelle aree padane; la pianta è vigorosa, costantemente produttiva, con frutti di ottima pezzatura (AA-A) e colorazione rosso diffusa; il sapore è subacido e buona la tenuta in pianta; presenta facile gestione e rami con angolo di inserzione molto aperto (non necessita di piegature evidenti). Da indirizzare la potatura verso i rami misti di buona vigoria, in caso contrario la forma dei frutti tende ad essere triangolare. A dare una connotazione di gamma alle pesche subacide sono le nuove introduzioni californiane della serie Royal quali **Royal Summer* Zaimus*** (+10 Rich Lady), **Royal Lee* Zaipela*** (+14) e **Royal Pride* Zaisula*** (+19); tutte accomunano buona pezzatura a forma rotonda regolare e buon sapore, mentre rimane ancora da verificare l'affidabilità produttiva e la rusticità verso batteriosi ed altre patologie. Potrebbero suscitare molto interesse in un'ottica di offerta continuativa di pesca a frutto dolce.

Nettarine gialle

Sicuramente questo è il comparto che ha ricevuto negli ultimi anni il maggior input di innovazione, ampliando il calendario di maturazione sia nel precoce che nel tardivo, e apportando un deciso cambiamento nella tipologia dei frutti da proporre sul mercato. La stragrande maggioranza delle innovazioni si caratterizza per sovraccolorazione estesa e brillante, e per gusto dolce sub-acido.

► **Azurite***.

La cultivar di riferimento è Big Top* Zaitabo* che matura in Emilia-Romagna attorno al 10 luglio.

Relativamente alla "linea dolce" si segnalano le seguenti cultivar. Nel periodo precocissimo si sta affer-

▼ **Coraline***.





◀ **Big Bang®.**

tardiva (+15). Entrambe si caratterizzano per elevata rusticità, buona produttività e frutti di buon calibro (A-AA). Per entrambe il sapore è subacido, buono.

La serie dolce si completa poi con tre cultivar che maturano rispettivamente da Stark RedGold in avanti. La prima è **Honey Royale*** (+25 Big Top), americana, caratterizzata da frutti di buona pezzatura e sovraccolore, la cui forma tendenzialmente oblunga non rispetta appieno i canoni delle

si segnalano le cv **Red Fair®-Zaifane*** (+53), **Alexa*** (+62) e **Max7®-AM7*** (+65), tutte produttive con frutti dal sapore classico ed adeguata pezzatura. Al fine di arieggiare la chioma con conseguenti vantaggi in termini di colore e tolleranza verso *Monilia*, si suggerisce di intervenire con la potatura verde.

Nettarine bianche

L'innovazione verso cultivar che producono frutti a gusto dolce subacido ha portato una ventata di rinnovamento anche al comparto delle nectarine bianche. La varietà di riferimento nel periodo precoce è ancora la vecchia Caldesi 2000*, mentre successivamente maturano cultivar sicuramente innovative. La più conosciuta è **Magique®-Maillarmagie*** (+10 Big Top), cultivar francese, produttiva, con frutti di bella forma ed estesa sovracolorazione. Il sapore è subacido, buono, con polpa molto consistente. La pianta ha un portamento spiccatamente assurgente. Interessante anche la cultivar francese **Nectasweet®-Nectarperle*** (+18) con frutto di bella pezzatura e presentazione per forma regolare e sovraccolore esteso. Da verificare il potenziale produttivo. Nel

mando la cultivar **Big Bang®-Maillara*** (-19), genotipo subacido, con frutti di elevata pezzatura (calibro medio A) e sovracolorazione estesa e brillante. La produzione è elevata e costante, seppur legata all'adattabilità ambientale, e la pianta si giova di potatura sia verde che secca volta alla scelta di rami misti di buona vigoria. Poco prima di Big Top® matura **Honey Blaze*** (-3), cultivar americana che produce frutti di ottima presentazione per forma e sovraccolore. Il sapore è subacido, buono, così come interessante è il calibro medio (A-AA). La pianta è sensibile alle batteriosi quindi si consiglia di prestare attenzione al suo posizionamento in ambito colturale ed ai trattamenti preventivi verso queste patologie.

Proseguendo con la linea dolce, una settimana dopo Big Top matura **Alitop*** (+8), genotipo italiano (breeder Liverani) costantemente produttivo, con frutti di elevata pezzatura e buon sapore. Buona è la rusticità della pianta, mentre i limiti sono riconducibili al sovraccolore tendenzialmente cupo ed alla forma mediamente asimmetrica. Qualche giorno dopo maturano due nuove cultivar, **Romagna® Big** e **Romagna® Gold**, scaturite da un programma di miglioramento genetico italiano e a totale finanziamento privato che ha come referente il Cav. Vincenzo Osani di Faenza. **Romagna® Big** matura 8-10 giorni dopo Big Top, mentre **Romagna® Gold** è leggermente più

varietà di riferimento. Successivamente matura **Honey Glo® Zaipase*** (+34), con frutti simili alla precedente, pianta rustica e produttiva, con necessità di diradamento per raggiungere adeguate pezzature dei frutti. Per entrambe si segnala una certa sensibilità dell'epidermide e decolorazioni in concomitanza con eventi piovosi vicini all'epoca di raccolta. In ultimo si segnala **Lady Erica*** cultivar italiana che matura 45 giorni dopo Big Top: la pianta, di medio vigore, è molto rustica e produttiva, risultando di facile gestione. Necessario favorire un certo arieggiamento della chioma anche ai fini di una migliore colorazione.

Per i genotipi che producono frutti con sapore equilibrato e classico si segnalano interessanti novità soprattutto nel periodo medio-tardivo: **Alma***, di origine italiana (breeder Montanari), matura 25 giorni dopo Big Top e si segnala per produttività, pezzatura e forma dei frutti (regolare e simmetrica); sono necessari interventi di potatura verde per favorire la migliore colorazione delle nectarine. Molto elevata la tenuta in pianta (non anticipare la raccolta pena perdita di pezzatura). Per il periodo extra tardivo



▲ **Romagna® Big.**

periodo medio-tardivo matura **Zephir®-Monphir*** (+36), anch'essa francese, rustica, produttiva, con frutti di buona pezzatura (A-AA) seppur sensibili a ruggine punteggiata.

Si inseriscono in questa linea di prodotti le cultivar della serie Romagna, segnatamente **Romagna® Red*** (-6-9 Big Top), **Romagna® Star*** (+4) e **Romagna® Top*** (+24). Queste cultivar risultano interessanti per estensione del sovraccolore, forma del frutto e sapore buono, sostenuto da un elevato grado zuccherino (RSR>12-13° Brix).

Conclusioni

In conclusione, se da un lato il notevole numero di introduzioni varietali che si registrano annualmente può creare difficoltà sul mercato se le cultivar vengono commercializzate esclusivamente in base alla loro epoca di maturazione ed allo stato di recepimento del prodotto da parte del mercato stesso, dall'altro può es-



sere una opportunità di segmentazione del mercato verso tipologie di prodotto distinguibili per caratteristiche organolettiche, presenti continuamente lungo ampi spazi temporali. Questo richiede ovviamente un'attenta opera di promozione attraverso marchi commerciali, in quanto le pesche non sono distinguibili esternamente dal consumatore

◀ Lady Erica®.

come, ad esempio, le mele, e dal punto di vista tecnico una validazione del valore agronomico della cultivar nelle diverse aree in cui può essere coltivata.

BIBLIOGRAFIA

- Bassi D., Borrini S., Missere D., Rizzo M., 2007. La costituzione di novità varietali in frutticoltura, tra competizione internazionale e protezione brevettale. Riv. di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, 12: 16-24.
- Fideghelli F., 2005. Come cambia l'offerta di varietà in frutticoltura. L'Informatore Agrario, 17.
- Liverani A. e D'Alessandro D., 1999. La qualità gustativa dei frutti nell'attività di miglioramento genetico del pesco presso l'ISF di Forlì. Rivista di Frutticoltura ed Ortofloricoltura 2: 30-37.
- Liverani A., Giovannini D. Brandi F. e Merli M., 2003. Le pesche subacide. L'Informatore Agrario 31: 43-48.
- Okie W. R., Bacon T. e Bassi D., 2008. Fresh market cultivar development. In: Layne e Bassi D.: The peach. Botany, production and uses. CABI (GB): 139-174.
- Sansavini S., Bassi D. e Gamberini A. 2006. Miglioramento genetico del pesco: genetica e genomica per nuove tipologie di frutti; tendenze varietali in California, Francia e Italia. Riv. di Frutticoltura e di Ortofloricoltura, 7/8: 16-28. ■