

FRUTTICOLTURA

Nettarine gialle, dolci e croccanti: la serie *Rebus*

Tre nuove cultivar che coprono un ampio calendario di maturazione e con ottime qualità organolettiche: i risultati delle prove fanno dire che si tratta di una valida alternativa alla linea Big Top.

In seguito alle ripetute crisi che hanno interessato la peschicoltura, il rinnovamento varietale ha avuto un forte stimolo, confermato anche dall'elevato numero di nuove varietà introdotte con il sistema protetto (brevetti nazionali o comunitari, marchi registrati, concessioni in esclusiva, ecc.) volto a tutelare la proprietà dell'innovazione e a garantire un efficace ritorno economico (tramite le *royalties*) verso i detentori della novità vegetale.

Le nuove gamme d'offerta sono giustificate dalla necessità di corrispondere ai cambiamenti della domanda dei consumatori e di favorire un aumento dei consumi, creando nuove tipologie per epoca di maturazione, forma del frutto (es. pesche piatte), tipo della polpa (come le varietà a polpa "*stony hard*" caratterizzata da elevata e prolungata consistenza), sapore (es. "*low acid*" a bassa acidità, accompagnata da un buon tenore zuccherino), ma anche per sfruttare le opportunità offerte dalla globalizzazione dei mercati, introducendo nuove varietà caratterizzate da prolungata conservabilità e *shelf life* (la "vita di scaffale", ndr).

Gran parte delle cultivar commercialmente diffuse scaturisce da programmi di miglioramento genetico condotti all'estero (es. USA e Francia) e spesso da gruppi privati, interessati ad ottenere risultati nel breve periodo e con forte propensione alla protezione dei brevetti. Va aggiunto che fra gli obiet-

tivi dei programmi privati è trascurata la resistenza alle malattie e sono poco curati gli aspetti della qualità intrinseca (qualità gustativa, conservabilità e *shelf life*).

Per tentare di affrancarsi dalla dipendenza estera, da oltre una ventina d'anni il Centro ricerche produzioni vegetali è impegnato a coordinare progetti di miglioramento genetico nel settore frutticolo, avvalendosi delle competenze di diverse e importanti istituzioni scientifiche italiane (Università, Istituti del Cra, Cnr, ecc.), con l'obiettivo di promuo-



STEFANO FOSCHI

Alimos, Cesena

DANIELE BASSI

Dipartimento di Produzione Vegetale, Università di Milano

DANIELE MISSERE

Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Cesena



Rebus 038, cultivar di produttività elevata che matura circa 4-6 giorni dopo Big Top.

Fig. 1 - Fenogramma di fioritura e maturazione delle nectarine della serie *Rebus*, a confronto con *Big Bang* e *Big Top*.

Cultivar	Fioritura			Maturazione																											
	Precoce	Media	Tardiva	Giugno						Luglio																					
				20	22	24	26	28	30	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	31							
Rebus 028																															
Big Bang																															
Big Top																															
Rebus 038																															
Rebus 195																															



Foto Arch. Crpv

La cultivar *Rebus 195* ha polpa gialla, leggermente pigmentata di rosso in prossimità del nocciolo, di ottima consistenza.

vere programmi di miglioramento varietale finanziati prevalentemente dalla Regione Emilia-Romagna e, recentemente, anche dalla propria base sociale in misura significativa (50%).

In questo contesto si inserisce il nuovo progetto di miglioramento genetico del pesco e dell'albicocco attivato nel 2007 in Emilia-Romagna e denominato MAS.PES, volto all'introduzione di novità varietali individuate con l'utilizzo di strumenti di genomica (selezione assistita dall'uso di marcatori molecolari, o *marker assisted selection* - MAS); la struttura del progetto è riportata nel riquadro.

LA SELEZIONE DI NUOVI GENOTIPI

Per quanto riguarda il pesco, e le nettarine gialle in particolare, in seguito all'affermazione della cultivar *Big Top* ci si è orientati alla selezione di genotipi simili a questa cultivar ma che ne ampliassero il calendario di raccolta.

Rebus 028, la più precoce della serie, ha bisogno di un diradamento tempestivo per raggiungere grosse pezzature.



Foto Arch. Crpv

L'attività di incrocio e selezione ha permesso di individuare una serie di selezioni, in via di brevettazione, che presentano caratteristiche omogenee per sapore, aspetto e rusticità; frutto rotondo con elevata percentuale di sovraccolore, sapore subacido, polpa ad elevata tenuta, scarsa suscettibilità a ruggine e "scatolato" (nocciolo fessurato).

Queste caratteristiche accomunano le selezioni della serie **Rebus**, provenienti da popolazioni derivate da incrocio della cultivar *Big Top* con le cultivar *May Fire*, per conferire precocità ed aspetto attraente, e *Spring Red*, per ottenere genotipi ad elevata produttività. *May Fire* è stato utilizzato in passato come genitore in diverse linee di incrocio, dando origine ad *Ambra*, nettarina rustica, produttiva e molto diffusa nel recente passato.

LE CARATTERISTICHE

Con la serie *Rebus* si propongono al settore frutticolo e commerciale tre cultivar in grado di coprire un ampio calendario di maturazione - circa un mese, da circa 16 giorni prima di *Big Top* fino a 12 giorni dopo - e adatte alle condizioni ambientali dell'Emilia-Romagna (figura 1, pag. 77).

Rebus 028. Ottenuta dall'incrocio tra *Big Top* e *May Fire*, è la più precoce della serie, matura contemporaneamente a *Big Bang*[®] Maillara* e necessita di diradamento tempestivo per raggiungere grosse pezzature (A-AA). La forma è rotondeggiante regolare e l'epidermide di colore giallo, completamente rivestita di sovraccolore rosso brillante, priva di rugginosità; la polpa gialla è leggermente pigmentata di rosso, di ottima consistenza e tenuta sulla pianta, di sapore subacido, buono e aromatico; il nocciolo è aderente e di medie dimensioni: la presenza di frutti "scatolati" è limitata.

Le caratteristiche chimico-fisiche sono simili a quelle di *Big Bang*[®], mentre al *panel test* la cultivar *Rebus 028* ha fatto riscontrare un apprezzamento superiore, soprattutto in termini di gradevolezza gustativa e generale. Le buone caratteristiche organolettiche, unite ad elevata e costante produttività in aree fredde, fanno ritenere di aver individuato una nettarina gialla precoce in grado di coniugare presupposti idonei sia per il mondo produttivo, sia per il comparto commerciale.

Rebus 038. Ottenuta dall'incrocio tra *Spring Red* e *Big Top*, matura circa 4-6 giorni dopo *Big Top*; di pezzatura grossa (AA-A) e forma rotondeggiante regolare, leggermente oblunga, presenta epidermide di colore giallo-chiaro completamente rivestita di sovraccolore rosso brillante e priva di rugginosità; la polpa, gialla e leggermente pigmentata di rosso in prossimità del nocciolo, risulta di ottima

consistenza e tenuta sulla pianta; il sapore è subacido, molto buono; il nocciolo è semispicco, di medie dimensioni. Le determinazioni chimico-fisiche evidenziano valori simili a *Big Top* per quanto riguarda gli zuccheri, mentre l'acidità è tendenzialmente superiore; al *panel test* i giudizi di gradevolezza sono risultati positivi sotto tutti i punti di vista e superiori a *Big Top* per quanto riguarda la struttura della polpa ed il giudizio complessivo. La produttività è elevata e costante in tutte le aree dove è stata valutata, e soprattutto superiore a *Big Top* nelle zone dove questa tende ad evidenziare danni in concomitanza con ritorni di freddo primaverili.

La buona qualità dei frutti e la rusticità rendono *Rebus 038* una valida alternativa a *Big Top*, soprattutto per le aree dove quest'ultima mostra incostanza produttiva.

Rebus 195. Ottenuta dall'incrocio tra *Spring Red* e *Big Top*, è la più tardiva della serie e matura circa 12 giorni dopo *Big Top*; il frutto è di pezzatura grossa (calibro prevalente AA) e forma rotondo-oblunga, leggermente irregolare; l'epidermide è gialla, quasi completamente rivestita di sovraccolore rosso e priva di rugginosità; la polpa è gialla, leggermente pigmentata di rosso in prossimità del nocciolo, di ottima consistenza e tenuta sulla pian-

ta; il sapore è subacido, buono; il nocciolo è semiaderente, di medie dimensioni. Buono l'apprezzamento al *panel test*, effettuato confrontando *Rebus 195* con *Alitop*, cultivar a maturazione quasi contemporanea e a sapore subacido molto buono.

Anche per *Rebus 195* la rusticità e l'affidabilità produttiva sono state confermate in più aree, ponendola come valida cultivar in grado di proseguire commercialmente la linea *Big Top*. ■

STRUTTURA DEL PROGETTO MAS.PES PER IL MIGLIORAMENTO GENETICO DEL PESCO E DELL'ALBICOCCO

Responsabilità scientifica Dipartimento di Produzione Vegetale, Università di Milano • Università di Bologna

Coordinamento attività Crpv, Cesena

Unità operative Astra, Tebano (RA) • Alimos, Cesena (FC) • Ptp, Lodi (MI)

Enti finanziatori Regione Emilia-Romagna • Apoconerpo • Apofruit Italia Orogel Fresco • Terremerse-Pempacorner • Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena • Fondazione Cassa di Risparmio di Faenza • Fondazione Cassa di Risparmio di Forlì • Fondazione Cassa di Risparmio di Imola • Fondazione Cassa di Risparmio di Lugo • Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna. ■