
Quaderno sulla biodiversità fruttifera nel territorio del BIM Taloro

Ciliegio – Fico – Melo– Susino

Volume I

A cura di Anna Lisa Cuccui

Responsabile Scientifico Prof. Roberto Scotti

Progetto finanziato dal BIM Taloro

La ricerca è supportata e gestita dal Consorzio Universitario Nuorese

UNINUORO

II° edizione ottobre 2022



LO SVILUPPO PER FILO E PER SEGNO

Quaderno sulla biodiversità fruttifera nel territorio del BIM Taloro

Ciliegio – Fico – Melo – Susino

Volume 1



NFS DipAgr
UniSS.it
NuoroForestrySchool@gmail.com



UNINUORO
L'UNIVERSITÀ AL CENTRO

A cura di **Anna Lisa Cuccui**
Responsabile Scientifico Prof. Roberto Scotti
La ricerca è supportata e gestita dal
Consorzio Universitario Nuorese
UNINUORO

Con la collaborazione:

Alessandra Carta (Ref. BIM, Fonni); Antonio Maccioni (LAORE); Andrea Pira (Ref. BIM, Gavoi); Andrea Sotgiu (Ref. BIM, Austis); Angela Maria Marchi (Ref. BIM, Gavoi); Costantino Tidu (Sindaco di Teti); Cristina Pisu (Ref. BIM, Mamoiada); Daniela Falconi (Sindaco di Fonni); Dionigi Deledda (Sindaco di Orgosolo); Domenico Michele Marchi (Ref. BIM, Gavoi); Efisio Arbau (Ref. BIM, Ollolai); Francesco Columbu (Sindaco di Ollolai); Francesco Noli (Ref. BIM, Olzai); Franco Crisponi (Sindaco di Lodine); Franco Moro (Ref. BIM, Ovodda); Germano Deiana (Ref. BIM, Teti); Gian Luigi Mario Noli (Ref. BIM, Tonara); Gianluigi Littarru (Ref. BIM, Tonara); Giamario Pira (Ref. BIM, Gavoi); Gianfranco Zedde (Presidente BIM Taloro e Ref. Ollolai); Giovanni Floris (Ref. BIM, Orgosolo); Giovanni Franco Fais (Ref. BIM, Desulo); Guy D'hallewin (ISPA – CNR – sede di Sassari); Ilenia Vacca (Sindaco di Ovodda); Luca Mereu (Ref. BIM, Tiana); Luciano Barone (Sindaco di Mamoiada); Maria Maddalena Agus (Sindaco di Olzai); Mario Piras (Ref. BIM, Fonni); Giovanni Maria Morisano (Ref. BIM, Austis); Mario Nonne (Ref. BIM, Ollolai); Pasquale Lovicu (Vicepresidente e Ref. BIM, Orgosolo); Pasquale Mereu (Sindaco di Orgosolo); Piero Mulas (Ref. BIM, Lodine); Pierpaolo Sau (Sindaco e Ref. BIM, Tonara); Pietro Zedda (Sindaco di Tiana).

Tutta la nostra gratitudine va agli agricoltori che hanno conservato le vecchie varietà, e ai segnalatori (memoria storica di luoghi) con particolare riferimento a:

Andrea Pira (segnalatore e agricoltore custode, Gavoi); Alessandro Soru (agricoltore custode, Ovodda); Anna Maria Zedda (Com. Biodiversità/agricoltore custode, Tiana); Antonio Lavra (Com. Biodiversità/Gavoi); Antonio Porcu (agricoltore custode, Gavoi); Antonio Soru (agricoltore custode, Ovodda); Antonio Zanda (agricoltore custode, Ovodda); Cristoforo Coccollone (Com. Biodiversità/agricoltore custode, Fonni); Davide Fadda (Com. Biodiversità/agricoltore custode Austis); Emiliano Muscau (agricoltore custode, Orgosolo); Eugenia Madeddu (agricoltore custode, Tiana).

Francesco Cuccui (Com. Biodiversità/agricoltore custode, Ovodda); Francesco Ladu (segnalatore/agricoltore custode, Ollolai); Franco Noli (Com. Biodiversità/agricoltore custode, Olzai); Franco Pira (agricoltore custode, Mamoiada); Giannetto Daga (segnalatore, Desulo), Giannetto Demelas (segnalatore, Fonni); Giovannangelo Solinas (agricoltore custode, Mamoiada); Giuseppe Marongiu (agricoltore custode, Ovodda); Giuseppe Mureddu (agricoltore custode, Lodine); Giuseppe Pira (agricoltore custode, Gavoi).

Giuseppe Sechi (agricoltore custode, Teti); Graziella Cuga (Com. Biodiversità/agricoltore custode, Ovodda); Graziella Zedda (Com. Biodiversità/agricoltore custode Tiana); Ignazio Tore (agricoltore custode, Tonara); Luca Mereu (segnalatore/agricoltore custode, Tiana); Marco Busia (segnalatore, Gavoi); Marinella Salvai (agricoltore custode, Mamoiada); Paolo Bussu (segnalatore/agricoltore custode, Ollolai); Pierina Vacca (agricoltore custode, Ovodda); Pietro Zanni (agricoltore custode, Olzai); Pinuccio Lai (agricoltore cuistode, Gavoi); Salvatore Lai (agricoltore custode, Gavoi); Sergio Baiu (segnalatore/agricoltore custode, Teti); Salvatore Marratzu (Segnalatore, Fonni); Tonina Marongiu (agricoltore custode, Teti); Tonino Bussu (agricoltore custode, Ollolai); Tonino Mereu (agricoltore custode, Fonni).

Indice

PREMESSA	9
PREFAZIONE di Francesco Noli (Olzai)	11
INTRODUZIONE	12
VARIETÀ	14
VARIETÀ LOCALE O AUTOCTONA?	15
ECOLOGIA E HABITAT DEL TERRITORIO	16
COMITATI DELLA BIODIVERSITÀ	17
AGRICOLTORI CUSTODI E SEGNALATORI	18
SCHEDE	19
GUIDA ALLA LETTURA DELLE SCHEDE	21
CILIEGIO (<i>Prunus a. sp.</i>)	24
Ciliegio comune (<i>Prunus avium</i> L., 1755)	25
Varietà di ciliegio in Sardegna	28
Varietà di ciliegio nel territorio del BIM Taloro	30
✓ <i>P. a. var. addosa</i>	31
✓ <i>P. a. var. barracocca</i>	35
✓ <i>P. a. var. bianca</i>	39
✓ <i>P. a. var. corrofale</i>	43
✓ <i>P. a. var. de Bonnannaro</i>	47
✓ <i>P. a. var. dinga</i>	51
✓ <i>P. a. var. durone</i>	55
✓ <i>P. a. var. gadonesa</i>	59
✓ <i>P. a. var. limonina madura</i>	63
✓ <i>P. a. var. maggiolina</i>	67
✓ <i>P. a. var. Mamoiada1</i>	71
✓ <i>P. a. var. olpina</i>	75
✓ <i>P. a. var. pisanisca</i>	79
✓ <i>P. a. var. Sant'Anna</i>	83
✓ <i>P. a. var. spagnola</i>	87
✓ <i>P. a. var. tenalgi curtza</i>	91

FICO (<i>Ficus</i> sp.)	94
Fico comune (<i>Ficus carica</i> L., 1753 var. <i>domestica</i>)	95
Caprifico (<i>Ficus carica</i> L., 1753 var. <i>caprificus</i>)	100
Varietà di fico in Sardegna	102
Varietà di fico nel territorio del BIM Taloro	104
✓ <i>F. c.</i> var. <i>bianca</i>	105
✓ <i>F. c.</i> var. <i>bianca de duas vias</i>	109
✓ <i>F. c.</i> var. <i>bianca de vinza</i>	113
✓ <i>F. c.</i> var. <i>duas vias</i>	117
✓ <i>F. c.</i> var. <i>de vinza</i>	123
✓ <i>F. c.</i> var. <i>ʔana</i>	127
✓ <i>F. c.</i> var. <i>ʔanu</i>	131
✓ <i>F. c.</i> var. <i>‘e monte</i>	133
✓ <i>F. c.</i> var. <i>gargarutza</i>	135
✓ <i>F. c.</i> var. <i>lada</i>	139
✓ <i>F. c.</i> var. <i>mazzarba</i>	141
✓ <i>F. c.</i> var. <i>Meana</i>	143
✓ <i>F. c.</i> var. <i>mele</i>	147
✓ <i>F. c.</i> var. <i>musteddina</i>	149
✓ <i>F. c.</i> var. <i>murra</i>	153
✓ <i>F. c.</i> var. <i>orrodedda</i>	157
✓ <i>F. c.</i> var. <i>perdinzana</i>	161
✓ <i>F. c.</i> var. <i>pessiʔina</i>	165
✓ <i>F. c.</i> var. <i>ruvia</i>	169
MELO (<i>Malus</i> sp.)	172
Melo domestico (<i>Malus domestica</i> Borkh., 1803)	173
Varietà di melo in Sardegna	178
Varietà di melo nel territorio del BIM Taloro	180
✓ <i>M. d.</i> var. <i>baccalarisca</i>	181
✓ <i>M. d.</i> var. <i>‘e Don Mattias</i>	185
✓ <i>M. d.</i> var. <i>de Santu Juvanni</i>	189
✓ <i>M. d.</i> var. <i>de Santu Juvanni orruvia</i>	193
✓ <i>M. d.</i> var. <i>‘e jerru</i>	197
✓ <i>M. d.</i> var. <i>‘e trivulas (rossa)</i>	201
✓ <i>M. d.</i> var. <i>florina</i>	205
✓ <i>M. d.</i> var. <i>irde</i>	209
✓ <i>M. d.</i> var. <i>lada</i>	213
✓ <i>M. d.</i> var. <i>marca’ e cresia</i>	217
✓ <i>M. d.</i> var. <i>melappiu</i>	221
✓ <i>M. d.</i> var. <i>miali</i>	225
✓ <i>M. d.</i> var. <i>oliosa</i>	229
✓ <i>M. d.</i> var. <i>patata</i>	233

✓ <i>M.d. var. pintada</i>	237
✓ <i>M. d. var. ranetta</i>	241
✓ <i>M. d. var. rosetta</i>	245
✓ <i>M. d. var. su puteddu</i>	249
✓ <i>M. d. var. trempa orrubia</i>	253
SUSINO (<i>Prunus d. sp.</i>)	256
Susino comune (<i>Prunus domestica</i> L., 1753)	257
Varietà di susino in Sardegna	259
Varietà di susino nel territorio del BIM Taloro	260
✓ <i>P. d. var. antiga</i>	261
✓ <i>P. d. var. de Santu Juvanni</i>	265
✓ <i>P. d. var. ernessia</i>	267
✓ <i>P. d. var. fradis</i>	271
✓ <i>P. d. var. groga</i>	273
✓ <i>P. d. var. mele</i>	277
✓ <i>P. d. var. niedda</i>	281
✓ <i>P. d. var. orruvia</i>	285
✓ <i>P. d. var. sarda</i>	289
✓ <i>P. d. var. silesa</i>	293
BIBLIOGRAFIA	297

PREMESSA

Il BIM Taloro, con il supporto del Consorzio Universitario Nuorese UNINUORO, tramite *NuoroForestrySchool* (NFS), Centro studi del Dipartimento Agraria l'Università degli Studi di Sassari, ha avviato un progetto culturale - educativo sul tema della salvaguardia delle biodiversità fruttifere, che coinvolge Amministratori locali, tecnici comunali, progettisti, operatori agricoli e ditte operanti nel settore dell'agricoltura, scuole di ogni ordine e grado, insegnanti e cittadini.

Il Responsabile scientifico del Progetto: “**Indagine Ecologica sulla biodiversità fruttifera nel territorio del BIM Taloro**” è il Prof. Roberto Scotti, referente di *NuoroForestrySchool*.

Il Centro si occupa anche di studi che ricadono sull'agroecologia (nello specifico di agro forestazione) nella persona della dott.ssa Anna Lisa Cuccui (Cultore della materia in Ecologia), che ha curato la presente indagine.

L'obiettivo del progetto è quello di recuperare i sapori delle innumerevoli *varietà* locali tradizionali (antichi, di vecchia introduzione o autoctoni) di fruttiferi nel territorio comprensoriale dei tredici comuni consorziati, che formano il BIM Taloro con particolare riferimento alle aree demaniali dove il paesaggio ha subito una minore pressione antropica.

Il progetto prevede il coinvolgimento dei Comuni e dei Comitati della biodiversità di Austis, Desulo, Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Orgosolo, Ovodda, Teti, Tiana, Tonara per una superficie di 809,63 kmq.

Considerate le peculiarità del territorio, tale indagine conoscitiva, può contribuire a integrare il reddito in agricoltura, specie nelle aree marginali tipicamente montane svantaggiate, dove l'economia agricola, a modesta vocazione produttiva, è fortemente condizionata da fattori orografici e climatici.

Il progetto in questione scaturisce dalla necessità di approfondire la conoscenza del territorio, anche attraverso testimonianze storiche, la straordinaria ricchezza di varietà locali di alberi da frutto diffuse, nonché la pregevole qualità del patrimonio naturalistico, storico-culturale, artistico e gastronomico.

Lo studio è stato affrontato secondo un approccio ecologico e botanico sistematico, la metodologia adottata per la caratterizzazione morfologica delle risorse genetiche (germoplasma) ha avuto come base le linee guida e le schede del Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse Agricolo¹.

Il processo di studio è stato articolato nelle seguenti fasi:

- la **ricerca delle accessioni** che ha riguardato l'intero territorio del BIM Taloro, le varietà una volta individuate sono state osservate *in situ* (morfologia, fenologia e capacità produttiva).
- la **caratterizzazione morfologica** e fenologica, rilevata secondo le linee guida nazionali, ha riguardato: la vigoria e l'*habitus* della pianta, la forma e la dimensione di gemme, foglie, fiori, frutti nonché le epoche di ciascuna fase fenologica;
- la **caratterizzazione carpologica** ha riguardato la forma e dimensione, sapore e l'aroma del frutto;
- **comunicazione e disseminazione** (continuità e coerenza alle altre azioni, condivisione degli obiettivi).

¹ Legge n. 194/2015 – Biodiversità agricolo-alimentare (Allegato D della L. R. 07 agosto 2014, n. 16). conoscenza e la quantificazione della risorsa sul territorio).

È stato realizzato un sito web dedicato per la presentazione del progetto, e del suo svolgimento: www.biodiversita-bim-taloro.webnode.it

PREFAZIONE

di Francesco Noli (Olzai)

Per caso, e grazie alla mia passione, mi sono imbattuto in un materiale informativo di fine 'Ottocento, che parlava della storia dell'agricoltura a Olzai.

Un'interessante relazione del Dott. Umberto Marchi, venne pubblicata nel Bollettino dell'agricoltura sarda della Società degli agricoltori, che aveva sede a Cagliari.

Dalla lettura di questo interessante documento appresi, che all'epoca il paese di Olzai, vantava una notevole produzione di frutta, che veniva, addirittura, commercializzata nel territorio circostante.

Si parlava di "*rinomate pesche di Olzai*", che venivano vendute non solo nei paesi limitrofi, ma arrivavano fino ai mercati del capoluogo barbaricino: Nuoro.

Infatti ad allora risalgono le antiche coltivazioni di pesche e agrumi che venivano coltivati soprattutto nel centro abitato.

Umberto Marchi era un ottico, ma nutriva grande passione per il mondo vegetale, proprio come me, nello specifico dichiara che venissero coltivati: mandorlo, pero, pesco, melo, ciliegio, noce, susino, dicendo che erano le più comuni.

Poco tempo dopo da questa lettura iniziai a incuriosirmi sulle vecchie varietà di frutta.

Mi sono sempre chiesto quali fossero le varietà presenti, e con me anche alcuni miei concittadini.

A Olzai nacque da questa passione comune, il Comitato della Biodiversità, che tra le tante cose fece uno studio sui peri e le vecchie varietà di questi.

Questo studio scaturì in una pubblicazione, che censiva ma non descriveva dettagliatamente la risorsa, per mancanza di competenze tecniche.

La cosa mi fece riflettere tanto, e nell'autunno del 2019 venni contattato in qualità di Presidente del BIM Taloro dalla NFS (NuoroForestrySchool), il Centro Studi Nuoro, nello specifico dal Professor Roberto Scotti e la Dott. ssa Anna Lisa Cuccui.

Avanzarono una proposta di studio e ricerca sui 13 comuni riguardante uno studio ecologico - ambientale sugli habitat di agro biodiversità vegetali a scopo conservazionistico e di tutela della risorsa: vecchie varietà di fruttiferi.

Si trattava di una proposta specifica che riguardava intanto una risorsa poco censita sul territorio, perciò dopo averne discusso con il Direttivo chiedemmo al Centro Studi, se fosse possibile fare un censimento, con descrizione tecnica delle vecchie varietà di frutta ancora presenti sul territorio, in modo da produrre un volume che ne permettesse la divulgazione.

Questo genere di indagine rientrava nelle competenze del Consorzio, così ottenuto l'accordo nel luglio del 2020, iniziammo a collaborare e finanziare lo studio che poi ha prodotto questo primo volume.

INTRODUZIONE

La biodiversità, sia vegetale che animale, può essere vista come processo evolutivo e di relazione fra diversità ambientali e culturali, che producono una grande diversità di prodotti agricoli e gastronomici connessi a un territorio specifico.

La **biodiversità** (insieme di ambienti naturali e di specie viventi, come animali e vegetali che popolano la biosfera) si sta progressivamente riducendo a una velocità preoccupante.

In un secolo si sono estinte trecentomila varietà vegetali e continuano a estinguersi al ritmo di una ogni sei ore.

Il concetto di biodiversità rurale o agrobiodiversità viene utilizzato soprattutto dagli addetti ai lavori.

L'agrobiodiversità è essenzialmente legata agli **agro ecosistemi**: ecosistemi naturali antropizzati al fine di renderli produttivi attraverso pratiche agricole.

La forte spinta delle coltivazioni intensive, in Italia ha portato al rischio di estinzione per oltre 1500 varietà di frutta.

La FAO, ha stimato che tra il 1900 e il 2000 sia andato perduto il 75% della diversità delle colture. A perdere di più la propria varietà troviamo specie quali: albicocco, ciliegio, pesco, pero, mandorlo e susino con una perdita di varietà del 75%, con punte massime per albicocco e pero dal tasso di sopravvivenza varietale di appena il 12%

In questo senso salvare la biodiversità, significa salvare un patrimonio genetico, economico, sociale e culturale di straordinario valore, fatto di eredità contadine e artigiane non sempre scritte ma ricche e complesse.

La scomparsa delle varietà (o razze), può determinare la rinuncia ai sapori autentici legati al territorio e alla cultura (tessuto sociale) che ha saputo selezionare nel tempo questo variegato insieme di sapori e saperi.

Le varietà di piante da frutto coltivate in passato erano molto numerose, la presenza di alberi da frutto negli orti, nei poderi era frequente. Queste varietà venivano indicate con nomi affascinanti, legati al territorio, sinonimi di famose varietà già note e coltivate altrove.

Attualmente negli agro-ecosistemi, l'erosione della biodiversità è molto accentuata, tanto che la coltivazione si è ridotta a un numero esiguo di specie con una base genetica molto ristretta.

La semplificazione biologica dei sistemi produttivi deriva da un approccio culturale dall'abitudine a pensare in termini di monoculture, cancellando la percezione della diversità.

In Italia grazie alla passione di alcuni **custodi** (*seed saver*) possiamo ancora trovare alcuni frutti dimenticati.

In sostanza i *seed saver* si assumono l'incarico di ricercare i semi, il materiale di riproduzione o di moltiplicazione vegetativa, antichi o di vecchia introduzione, e di proteggerli secondo due modalità: lo stoccaggio nelle banche dei semi, dove possono essere conservati per decenni senza subire danni, e lo scambio tra contadini, per favorire la propagazione sul territorio delle varietà agricole tradizionali.

A partire dal 2014 anche la Sardegna ha recepito la normativa nazionale con la L. R. 07 agosto 2014, n. 16, in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agro-biodiversità, marchio collettivo e distretti.

Tale normativa parla di **germoplasma** (patrimonio genetico di una specie che consente la trasmissione dei caratteri), di salvaguardia delle **risorse genetiche vegetali** e la sua importanza dal punto di vista ecologico, in particolare, per il territorio oggetto di studi, in quanto esse possono costituire il prodotto di una selezione secolare che ha generato ecotipi di interesse alimentare.

Da qui l'esigenza di non perdere questo materiale genetico, sia come fatto culturale che come possibile recupero di materiale produttivo, considerando le finalità del BIM Taloro di tutelare le componenti naturali esistenti e i rapporti storici e attuali tra comunità e territorio.

VARIETÀ

Il termine **biodiversità** (biovarietà o varietà della vita) deriva dal greco *bios* = vita, e dal latino *diversitas* = differenza o diversità.

La diversità biologica o **biodiversità in ecologia** è la varietà di organismi viventi, nelle loro diverse forme, e nei rispettivi habitat.

Si considerano tre distinti livelli di biodiversità:

- **diversità genetica**, la somma complessiva degli esseri viventi;
- **diversità di specie**, che indica l'abbondanza e la diversità tassonomica di specie presenti;
- **diversità di ecosistemi**, con cui si indica la somma di tutti gli ambienti naturali presenti sul nostro pianeta.

La biodiversità non è un valore fisso e stabile, esso può aumentare o diminuire nel tempo, a causa di diversi fattori che possono essere di carattere naturale e/o antropico (causato dall'uomo).

La **biodiversità in agricoltura** è costituita dalle risorse genetiche di origine vegetale e/o animale che si sono differenziate nel corso dell'evoluzione biologica della specie, o che sono frutto della selezione compiuta dall'uomo nel corso del tempo per l'ottenimento di razze e varietà adattate all'ambiente in cui vivono. Esse sono popolazioni **in equilibrio con l'ambiente** e con i patogeni locali, che si sono evolute in condizioni di bassi *input* agronomici, con una diversità genetica tale da potersi adattare in maniera efficiente ed efficace agli *stress* biotici (parassiti, competitori) e abiotici (esposizione, suolo) raggiungendo una elevata stabilità produttiva.

Tale biodiversità costituisce, **un patrimonio inestimabile per l'agricoltura sostenibile**, che va tutelato dai processi di erosione genetica e dall'abbandono dell'agricoltura da parte delle popolazioni rurali nelle aree interne, da qui l'importanza di sostenere le iniziative di studio e ricerca sulla biodiversità.

Gli **ecotipi** sono popolazioni che rappresentano il risultato della selezione operata esclusivamente dall'ambiente (fattori pedologici e climatici) nel corso di un lungo periodo di tempo.

In agronomia si usa spesso il termine di varietà come sinonimo di **cultivar**, in quanto **varietà** fa riferimento a un particolare tipo genetico che, nell'ambito di una specie, si è selezionato e propagato spontaneamente costituendo una popolazione (specie selvatica).

In genere l'insieme delle **cultivar** di una specie agraria si identifica con una varietà botanica, per quanto questa correlazione non sia formalmente definita.

Infatti il termine **cultivar** viene usato in agronomia, intendendo una varietà di pianta coltivata, ottenuta con il miglioramento genetico, con specifici caratteri morfologici, fisiologici, agronomici e merceologici di particolare interesse e trasmissibili con la propagazione (seme o parti di pianta).

In sistematica, la **cultivar** rappresenta una suddivisione minore della sottospecie al pari della varietà.

Con il termine **varietà** dal latino: *varietas* si intende la diversità delle caratteristiche all'interno di una specie biologica.

Il termine deriva dal concetto di diversità e ha assunto anche un significato in senso distintivo, si intende una parte ristretta avente caratteristiche in qualche modo distinguibili dalla rimanente gamma varietale.

L'accezione di varietà², subordinata alla specie, anche se può essere citata viene esclusa dal sistema di classificazione tassonomica.

² www.treccani.it

VARIETÀ LOCALE O AUTOCTONA?

Il termine **varietà locale** (*landraces*, *local varieties*, o *folk varieties*) riguarda antiche popolazioni costitutesi e affermatesi in zone specifiche in seguito alle disponibilità offerte dall'ambiente naturale e dalle tecniche colturali imposte dall'uomo.

Tale termine si riferisce a varietà tradizionali coltivate dagli agricoltori, che ne riproducono la semente: una selezione, spesso condotta in maniera inconsapevole.

Le varietà locali rappresentano popolazioni eterogenee, in rapporto dinamico con ambiente naturale e tecniche colturali.

Le **varietà di fruttiferi locali** possono essere **cultivar** dal latino *varietas culta* e dall'inglese *cultivated variety* (varietà coltivata); oppure *landraces* **varietà locali**,

Esiste una grande differenza tra **varietà autoctone** e quelle locali, il termine autoctono deriva dal greco antico ἀυτόχθων *autòchton*, composto da αὐτός *autòs* = stesso, e da χθών *chtòn* = terra.

In frutticoltura il termine di *cultivar* è, in via informale, riservato esclusivamente ai tipi genetici impiegati come innesti, mentre per i portainnesti si usano in genere i termini di *selezione* o *clone*.

In biologia e in biogeografia, una **specie autoctona** di una data regione è una specie che si è originata ed evoluta nel territorio in cui si trova (una specie la cui presenza in un determinato territorio è il risultato di soli processi naturali, senza intervento umano).

Non va confusa con la specie **naturalizzata (o alloctona)**, una specie che, a causa dell'azione dell'uomo, si trova ad abitare e colonizzare un territorio diverso dal suo areale storico e che quindi si autosostiene.

Le **vecchie varietà** (antiche e di vecchia introduzione) sono state introdotte negli ultimi 30-40 anni e hanno conosciuto un lento e silenzioso abbandono per l'affermazione della frutticoltura moderna³.

³ Guy D'hallewin, 2015.

ECOLOGIA E HABITAT DEL TERRITORIO

L'Area di studio in cui si è svolta l'indagine presenta caratteristiche ambientali molto differenti che creano paesaggi rurali specifici e ben definiti.

L'**analisi ambientale** e degli habitat è stata effettuata tenendo conto della diversità del paesaggio nello spazio, in funzione di fattori fisici, biotici e sociali.

Il **paesaggio** è costituito da un insieme di ecosistemi che si integrano tra loro e con il contesto antropico e politico-sociale in cui si trovano.

Nello specifico, l'area di studio presenta contesti ove gli adattamenti sono quelli delle agricolture tradizionali in ambienti agroforestali⁴, secondo modelli che prevedono l'adattamento della specie coltivata: legume tra specie - habitat - paesaggio.

Lo studio del paesaggio è molto complesso e analizza vari aspetti: da quello naturalistico a quello geologico/litologico, fisico-geografico (le fasce altimetriche e le latitudini dei vari territori), all'uso del territorio (copertura vegetale, valutazione delle modalità di insediamento umano nelle diverse aree)⁵.

L'**agroecologia** è definita dall'OCSE (Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico) come: *lo studio del rapporto fra coltivazioni agricole e ambiente*.

Il concetto di **habitat** riunisce due entità ecologiche: le associazioni vegetazionali, quindi la caratterizzazione fitosociologica della copertura vegetale, e gli aspetti fisici del substrato che connotano il paesaggio (radure, estuari, zone umide, montagne, colline).

I Fruttiferi costituiscono una importante chiave di lettura temporale e strutturale del paesaggio, sono ormai di non facile riconoscimento in quanto gli ecosistemi che li ospitano sono generalmente aree abbandonate dall'uomo (aree relitte)⁶.

Il territorio del Consorzio BIM Taloro comprende 13 Comuni consorziati (ricopre una superficie di 809 km²).

Il Comune più esteso è Orgosolo, con una superficie di 223 km², mentre il più piccolo è Lodine, con 8 km².

Il territorio ha un'altitudine sul livello del mare che varia dai 471 m. s. l. m. del Comune di Olzai ai 1000 m. s. l. m di Fonni.

La densità di popolazione è pari a 32 abitanti per km², contro i circa 68 abitanti per km² regionale.

La popolazione ammonta a 25.806 abitanti, 12.736 maschi e 13.070 femmine, rispettivamente il 49,35% ed il 50,65%, distribuita in 10.048 famiglie e con un numero di componenti medio pari a 3 persone⁷.

⁴sistemi agricoli promiscui che prevedono la combinazione di alberi e/o arbusti e affini, gestiti razionalmente con la coltura agraria.

⁵ ecologia del paesaggio o *landscape ecology*.

⁶ Guy D'hallewin, 2015.

⁷ www.bimtaloro.it

COMITATI DELLA BIODIVERSITÀ

La Sardegna è stata definita *Oasi della biodiversità*, e nel territorio el BIM Taloro, con i suoi tredici comuni, sono nati numerosi comitati per la biodiversità che sono andati alla ricerca degli ultimi esemplari di alcune varietà, per catalogarle e promuovere la loro coltivazione.

I **Comitati della biodiversità** sono gruppi spontanei o libere associazioni di cittadini, che si prefiggono lo scopo di contribuire al recupero, alla salvaguardia e alla valorizzazione delle biodiversità locali, unitamente al patrimonio di usanze, tradizioni e consuetudini delle comunità.

Nel Territorio del BIM Taloro, i comitati erano presenti maggiormente in passato, alcuni sono sopravvissuti nel tempo e sono molto attivi, altri sono quiescenti in attesa di tempi migliori.

Alcuni giovani, altri ben datati, alcuni composti da tante persone altri con pochi membri, alcuni molto conosciuti e altri meno.

I componenti di questi comitati, si sono occupati di far crescere queste varietà conservandole per le generazioni future.

Dopo mesi di indagine, possiamo affermare che sono tantissimi i custodi e i segnalatori di biodiversità sul territorio, loro lavorano volontariamente ogni giorno, individualmente o in gruppo per il recupero e il mantenimento della biodiversità locale, e questa è la più grande ricchezza del territorio: **la sua comunità e il tessuto sociale che caratterizza ogni comune di questo territorio.**

Alcuni Comitati hanno un nome specifico, altri non hanno un nome, alcuni hanno uno statuto e sono stati formalizzati e istituzionalizzati come Associazioni, altri no.

Sempre molto collaborativi, soprattutto con gli Enti di Ricerca, alcuni si sono impegnati sulla biodiversità spontanea erbe officinali e fitoalimurgiche e sulla biodiversità fruttifera come il **Comitato della biodiversità di Ovodda** (Presidente Cuccui Francesco), altri sia sulla biodiversità frutticola, che ortiva come il caso del **Comitato della biodiversità di Austis** (Presidente Davide Fadda), e il **Comitato della biodiversità di Tiana** (Presidente Anna Maria Zedda).

Per quanto concerne il **Comitato della biodiversità di Fonni** si è occupato non solo di biodiversità vegetale ma anche di biodiversità animale (Presidente Cristoforo Coccollone) mentre il **Comitato di Olzai** (Presidente Massimiliano Moro) ha realizzato del materiale divulgativo molto interessante sui peri⁸.

Il **Comitato della biodiversità di Gavoi** nel corso degli anni ha prodotto addirittura una mappatura delle varietà di fruttiferi presenti sul territorio.

La biodiversità si conserva grazie all'azione dell'uomo, dalla consuetudine tradizionale dei luoghi, saperi, etica e *modus operandi*, che hanno portato alla salvaguardia di una biodiversità agro-forestale preziosa.

⁸ *Piras anti?as de Ortzai*. Massimiliano Moro, Franco Noli (Comitato della biodiversità Olzai)

AGRICOLTORI CUSTODI E SEGNALATORI

Gli agricoltori custodi, detti anche *seed saver*, letteralmente “salvatori di semi”, custodi di biodiversità in Italia sono tantissimi, e molti di più in Sardegna.

In realtà ci sono sempre stati, ma solo recentemente sono stati valorizzati e riconosciuti anche legalmente.

Per un **Custode** salvaguardare concretamente la biodiversità non è una moda del momento, un *trend*, ma un'etica e una vera e propria missione.

Il Custode crede fermamente che le vecchie varietà siano importanti e identitarie del proprio territorio. Esso è legato profondamente al territorio ed è lui stesso creatore e custode del paesaggio.

Non si limita a coltivare queste varietà, ma ricerca e conserva le consuetudini e le tecniche di mantenimento originarie, quelle da lui sempre conosciute.

Intimamente ed emotivamente legato a sapori, ricordi e pietanze conserva una memoria storica che è passata di generazione in generazione e la trasmette oggi, condividendo questo immenso tesoro.

Alcune volte sono isolati, altre volte danno vita ad Associazioni o Comitati spontanei della biodiversità.

Mettono a disposizione i loro saperi e i loro "tesori" collaborando con gli Enti e i Centri di Ricerca, per favorire sul territorio la propagazione di queste specie e le loro varietà.

In questo progetto già dal primo anno di lavoro abbiamo interloquito con almeno una sessantina di referenti sui 13 comuni che fanno parte del BIM Taloro, tutti segnalatori, e più della metà agricoltori custodi, che poi via via nel secondo anno sono aumentati.

Va considerato che il progetto prevedeva il coinvolgimento della popolazione con dei questionari, ma purtroppo in piena emergenza COVID19 questo non è stato possibile.

La ricerca dei custodi e dei segnalatori è stata lenta e difficile, la presentazione del progetto ha subito ritardi e così pure l'animazione nei vari paesi coinvolti.

Il lavoro del Centro Studi NFS di Nuoro ha riguardato: l'indagine, il censimento e la caratterizzazione di questa importante risorsa genetica, affinché possa essere valorizzata e diffusa secondo gli usi tradizionali del territorio e delle sue genti, ma anche lo studio ecologico, nello specifico degli habitat di tali varietà, affinché possano proliferare ed essere produttive come un tempo.



Figura 1 e 2: sulla destra il sig. Marco Busia (Gavoi) sulla sinistra il sig. Pierpaolo Sau (Tonara)

SCHEDE

La letteratura scientifica sulle varietà presenti in Sardegna, a oggi, risulta abbastanza scarsa, anche se in tal senso si sono mosse e si stanno muovendo diverse istituzioni scientifiche e non, affinché gli studi possano proseguire e arricchire le conoscenze del patrimonio genetico frutticolo isolano.

L'esame della bibliografia esistente, particolarmente preziosa, ci ha consentito di capire anche l'importanza di tali varietà nel passato e la verifica delle sinonimie delle varietà censite sul territorio del BIM Taloro.

In questi due anni di lavoro abbiamo lavorato per specie, ed è stato scelto di lavorare su: **Ciliegio, Fico, Melo e Susino**.

Di seguito sono state riportate le schede di **78 varietà**.

Per quanto riguarda il **Ciliegio** (drupacee), abbiamo rilevato un patrimonio genetico di **16 varietà**: *P. a.* var. *addosa*; *P. a.* var. *barracocca*; *P. a.* var. *bianca*; *P. a.* var. *corrofaie*; *P. a.* var. *de Bonnannaro*; *P. a.* var. *dinga*; *P. a.* var. *durone*; *P. a.* var. *gadonesa*; *P. a.* var. *limonina Madura*; *P. a.* var. *maggiolina*, *P. a.* var. *Mamoiada I*; *P. a.* var. *olpina*, *P. a.* var. *pisanisca*; *P. a.* var. *Sant'Anna*; *P. a.* var. *spagnola*; *P. a.* var. *tenalgi curtza*.

Per il **Fico** **20 varietà**: *F. c.* var. *bianca*; *F. c.* var. *bianca de duas vias*; *F. c.* var. *bianca de vinza*; *F. c.* var. *duas vias*; *F. c.* var. *de vinza*; *F. c.* var. *ʔana*⁹; *F. c.* var. *ʔanu*; *F. c.* var. *'e monte*; *F. c.* var. *gargarutza*; *F. c.* var. *lada*; *F. c.* var. *mazzarba*; *F. c.* var. *Meana*; *F. c.* var. *mele*; *F. c.* var. *musteddina*; *F. c.* var. *murra*; *F. c.* var. *orrodredda*; *F. c.* var. *perdinzana*; *F. c.* var. *pessiʔina*; *F. c.* var. *ruvia*; *F. c.* var. *varzu*.

Il Melo con **25 varietà** rilevate: *M. d.* var. *baccalarisca*; *M. d.* var. *de Don Mattias*; *M. d.* var. *de Santu Antine*; *M. d.* var. *de Santu Juvanni*; *M. d.* var. *de Santu Juvanni orruvia*; *M. d.* var. *de jerru*; *M. d.* var. *'e su ʔanoniʔu*; *M. d.* var. *'e jerru*; *M. d.* var. *'e trivulas*; *M. d.* var. *florina*; *M. d.* var. *grogga*; *M. d.* var. *irde*; *M. d.* var. *lada*; *M. d.* var. *marca 'e cresia*; *M. d.* var. *melappiu*; *M. d.* var. *miàli*; *M. d.* var. *oliosa*; *M. d.* var. *orzièddu*; *M. d.* var. *patata*; *M. d.* var. *pintada*; *M. d.* var. *ranetta*; *M. d.* var. *rosetta*; *M. d.* var. *rosina*; *M. d.* var. *sonadore*; *M. d.* var. *su putèddu*; *M. d.* var. *trempe orrubia*.

Per il **Susino** sono state schedate e presentate **17 varietà**: *P. d.* var. *antiga*; *P. d.* var. *bianca*; *P. d.* var. *de Santu Juvanni*; *P. d.* var. *domasco*; *P. d.* var. *eressia*; *P. d.* var. *fradis*; *P. d.* var. *grogga*; *P. d.* var. *maddalena*; *P. d.* var. *mazzuda*; *P. d.* var. *mele*; *P. d.* var. *minuia*; *P. d.* var. *niedda*; *P. d.* var. *orruvia*; *P. d.* var. *rosa*; *P. d.* var. *salighera*; *P. d.* var. *sarda*; *P. d.* var. *silesa*.

Il lavoro di schedatura di queste varietà si è svolto nelle tre annualità 2020-2022, ed è stato molto complesso per diversi motivi:

- difficoltà di avvio della collaborazione in alcuni paesi;
- cambio referente per diversi paesi;
- mancata fruttificazione di alcune varietà;
- emergenza Covid 19;
- moltiplicazione, oltre le possibilità di elaborazione corrente, della mole di dati accumulata;
- alcune varietà segnalate “*hanno perso il nome*”, quindi necessitano di una ricerca più approfondita per il suo recupero.

Ci sembra doveroso specificare che le varietà indicate non possono corrispondere all'esatto concetto sistematico botanico, nonostante si sia cercato di mantenere questo tipo

⁹ L'occlusiva glottidale sorda è una consonante, rappresentata con il simbolo [ʔ] nell'alfabeto fonetico internazionale (IPA).

di approccio alla ricerca svolta, ma si tratta di nomi popolari tramandati, persi, e talvolta reinventati, per tali motivi non sono esenti da possibili errori di sinonimia e omonimia.

Seguono le varietà che sono state rilevate nei 13 comuni, nella ricerca riferita al 2020/2022, i cui nomi alcune volte indicano: epoca di maturazione (*trivulas, ijerru, capidanni, de Santu Juvanni, ecc.*), colore (*bianca, niedda, ruvia, varza, irde, ecc.*) nomi di località o paesi (*de Teti, tianesa, su punteddu, ecc.*), nomi di vecchi proprietari (*Don Mattias, ecc.*) o caratteristiche del frutto (*longa, tunda, lada, ecc.*).

GUIDA ALLA LETTURA DELLE SCHEDE

Intanto la scelta di realizzare delle schede nasce dalla necessità di ordinare e presentare una mole di dati importante, in maniera comprensibile, immediata e ordinata.

Le schede sono di due tipi: **scheda specie** e **scheda varietale**, questa scelta è stata fatta per evidenziare le caratteristiche prima delle specie indagate e a seguire quella di ogni varietà censita, secondo un approccio di Sistematica vegetale¹⁰.

SCHEDA SPECIE

La struttura di queste schede è stata progettata per raccogliere le informazioni generali di ogni specie indagata, per poi raccogliere quelle più specifiche che riguardano la Sardegna, e ricadere infine sui comuni in cui queste varietà sono state ritrovate.

Apri ogni scheda: il **nome della specie** in italiano formalizzata tra parentesi da quella in latino, seguita dall'autore e dall'anno di pubblicazione. Segue **tavola botanica** per ogni specie che ne descrive visivamente la morfologia di ogni sua parte.

Si è poi pensato di inserire **il nome dalla specie nelle lingue più diffuse** al mondo (francese, spagnolo, inglese e tedesco), nei vari **dialetti italiani** e infine nei **dialetti sardi** (territorio indagato) secondo un approccio di etnobotanica.

Per ogni specie sono stati descritti: **SISTEMATICA, CENNI STORICI, ETIMOLOGIA, ECOLOGIA E HABITAT, MORFOLOGIA, USI ALIMURGICI NELLA TRADIZIONE POPOLARE ITALIANA** (uso alimentare), **USI ALIMURGICI NELLA TRADIZIONE POPOLARE SARDA, USI NELLA FARMACOPEA NAZIONALE TRADIZIONALE** (uso medicinale), **USI NELLA MEDICINA POPOLARE SARDA, DETTI POPOLARI** secondo un approccio antropologico.

Le schede sono state corredate di due tabelle: **Varietà di ... in Sardegna**, che raccoglie le varietà censite a oggi in Sardegna per quella specie, per tipologia e numero, oltre ai riferimenti bibliografici.

La seconda tabella: **Varietà di ... nel territorio del BIM Taloro**, che indica il numero e la tipologia delle varietà rilevate, e i comuni in cui sono state riscontrate, questa tabella ci permette di confrontare le varietà e capire dove la stessa è presente (confronto fra comuni).

SCHEDA VARIETALE

L'obiettivo era quello di rappresentare un territorio e non ogni singolo paese, perciò è stato molto difficile progettare questi contenitori di informazioni.

Costituita da una parte più generale, introduttiva segue poi la **DESCRIZIONE MORFOLOGICA**.

Ogni scheda apre con un **titolo** dove viene indicata la varietà riferita a un determinato paese, la varietà viene indicata per la prima volta utilizzando un approccio sistematico: perciò la varietà di ciliegio es: *addosa* viene indicata con la specie in forma contratta + la dicitura var. (varietà) e la varietà in corsivo, es: ***P. a. var. addosa*** (*Prunus avium* varietà *addosa*).

Apri la scheda della varietà il nome dialettale di uno dei 13 comuni in cui è stata rinvenuta, ma vengono indicati subito dopo i **Sinonimi** rilevati in altri paesi, perché nel corso della nostra indagine abbiamo assistito, come già detto, a casi di omonimie e

¹⁰ Parte delle Scienze Naturali relativa alla classificazione e alla nomenclatura dei vegetali.

sinonimie, e non sempre la varietà ha lo stesso nome in ogni paese (approccio etnobotanico).

Abbiamo cercato di rappresentare in maniera più equa possibile tutti i tredici paesi, nelle varietà tipiche rinvenute, abbiamo deciso di aprire la scheda con **foto dell'albero della varietà** assieme ai custodi e i segnalatori, questo per sottolineare il loro ruolo nella conservazione e nel rilevamento della stessa.

Ogni foto è accompagnata da: didascalia con il riferimento della località e dei soggetti segnalatori/custodi.

Segue una **tabella riepilogativa** che indica: **comune** in cui la varietà è stata rilevata, il **numero delle piante, la località, l'età, l'origine, l'area di insidenza (m²), luogo** (habitat) e infine le **note** che possono raccogliere brevi notizie, es: ultimo raccolto, attacchi parassitari, incendio o altro. Si è scelta la forma tabellare perché permette di sintetizzare i dati e confrontarli facilmente.

Per ogni varietà sono stati descritte le seguenti voci: **SEGNALATI ANCHE A**, (indica i paesi dove è stata rinvenuta), **BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO** (indica autori e anno in cui è stata segnalata o descritta la varietà) **NOMI DIALETTALI** (indicata con la specie in forma contratta + la dicitura var. + il nome della varietà in corsivo, e il comune in cui è stata rinvenuta); **CENNI STORICI**, e infine **ORIGINE E DIFFUSIONE**.

Segue la seconda parte della scheda che descrive sinteticamente la caratterizzazione morfologica e definisce ogni varietà, a tal proposito i descrittori prioritari sono stati utilizzati quelli usati dal Gruppo di lavoro per la Biodiversità in Agricoltura (GIBA), descrittori essenziali indicati dall'Unione per la protezione delle nuove varietà vegetali (UPOV), che rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica al repertorio della biodiversità.

Per ogni specie è necessario descrivere caratteri specifici, e la scelta in questo senso è stata fatta per fornire non solo delle indicazioni sulle varietà e la loro caratterizzazione morfologica di riconoscimento, ma anche per fornire uno strumento che le comunità territoriali potessero spendere in un'eventuale iscrizione delle varietà a repertorio.

Nella **DESCRIZIONE MORFOLOGICA** in linea generale per ogni specie sono stati inseriti dati su: **ALBERO, FOGLIA, FIORE, FRUTTO**, e parti specifiche del frutto, ogni sezione è stata corredata di immagini di dettaglio che rappresentano la caratterizzazione.

La scheda si chiude con dati che riguardano altri aspetti aggiuntivi quali: **USO NELLA TRADIZIONE, RILIEVI, OSSERVAZIONI AGRONOMICHE, COMMERCIALI, ORGANOLETTICHE, CURE AGRARIE**, nomi e comune di appartenenza dei **SEGNALATORE/I, CUSTODE/I** e infine alcune note che riguardano la descrizione fornita dal custode o dal segnalatore.

Prunus a. sp.



Ciliegio comune (*Prunus avium* L., 1755)



Figura 3: tavola botanica *Prunus avium* L.



Fra.: cerisier.



Spa.: cerezo.



Ing.: cherry tree.



Ted.: kirschbaum.



Dialetti It.: ceresa, ceresera (Abruzzo); ceraso (Campania); çereixa (Liguria); (lo) sirìa, sareséra, sariséra (Chiuvo); sarsèra, sceresèra (Montagna); serésa (Bergamasco, Bresciano); serésa (valli bergamasche, Veneto); ceresa, ceresera, ceresé, ceresera (Piemonte); Cerasùele (Puglia); girasera (Sicilia); saragio (Toscana); ceresèr, zireser (Trentino Alto Adige).



Dialetti Sardegna: ceresia (Desulo), ernessia (Fonni, Ollolai, Ovodda), cressia (Austis, Tiana, Tonara).

SISTEMATICA

Dal punto di vista sistematico il ciliegio appartiene al **Dominio** *Eukaryota*, **Regno** *Plantae*, **Divisione** *Magnoliophyta*, **Classe** *Magnoliopsida*, **Ordine** *Rosales*, **Famiglia** *Rosaceae*, quindi al **Genere** *Prunus* e alla **Specie** *Prunus avium* L.

La storia della classificazione è piuttosto confusa, Linneo poi cambiò la classificazione da una varietà: *Cerasus racemosa*, a una specie: *Prunus avium*.

CENNI STORICI

Alcuni semi di specie di ciliegie sono stati trovati in siti archeologici dell'**età del bronzo** e in siti archeologici **romani** in tutta Europa.

In Sardegna fu probabilmente importata e propagata durante la dominazione romana, in tutti i periodi storici successivi si ritrovano tracce di tale coltura.

ETIMOLOGIA

Dal latino, *Prunus avium*, significa "*ciliegio degli uccelli*".

ECOLOGIA E HABITAT

Il ciliegio si trova nell' Europa, nell'Africa nord ovest, Asia, nelle Isole Britanniche, fino in Marocco, Tunisia, in Norvegia, in Svezia, Polonia, Ucraina, Caucaso, a nord dell'Iran, con anche una piccola popolazione nell'ovest dell'Himalaya.

Poco abbondante e disperso in bosco, non è specie pioniera, per espandersi naturalmente necessita di un ambiente e di un microclima stabile.

I ciliegi piantati o nati in gruppo all'interno di boschi e foreste diventano molto appetibili per i grossi erbivori (caprioli, cinghiali), più sensibili al cancro batterico, e alla cilindrosporiosi, oltre che agli attacchi degli insetti.

MORFOLOGIA

A Portamento arboreo, pianta caducifoglia e latifoglia, cresce dai 15 ai 32 m di altezza.

Gli alberi giovani mostrano una forte dominanza apicale con un tronco dritto e una corona conica simmetrica, che diviene arrotondata e irregolare negli alberi più vecchi, vive circa 100 anni, esige la luce.

La **corteccia** è levigata porpora-marrone con **lenticelle** grigio - marrone negli alberi giovani, che diventano scure più spesse e fessurate negli alberi più vecchi.

Le **foglie** sono alternate, ovoidali acute semplici, glabre di un verde pallido o brillante nella parte superiore, che varia finemente nella parte inferiore, hanno un margine serrato e una punta acuminata, con un **picciolo** che porta da 2-5 piccole ghiandole rosse.

L'apice della foglia porta delle ghiandole rosse, in autunno le foglie diventano arancioni, rosa o rosse prima di cadere.

I **fiori** bianchi pedunculati, sono disposti in **corimbi**, ogni fiore pendente su un peduncolo, con 5 **petali** bianchi, **stami** gialli, e un **ovario** supero.

I **fiori** sono ermafroditi e vengono impollinati dalle api, la fioritura ha luogo generalmente ad aprile.

Il **frutto** è una drupa carnosa (ciliegia) di un rosso brillante fino a un viola scuro quando matura a inizio estate. Il frutto commestibile ha un gusto da dolce ad astringente fino ad amaro, a seconda delle varietà, esso contiene un singolo nocciolo il seme dentro al guscio, la maturazione si ha soprattutto in giugno.

Usi alimurgici nella tradizione popolare italiana

Le ciliegie vengono mangiate fresche, ma si prestano anche a moltissime elaborazioni, specialmente di pasticceria. Non mancano però alcune ricette che le vedono protagoniste

in piatti salati come, per esempio, in salsa per accompagnare e attenuare i forti sapori di cacciagione.

É possibile farne marmellate, sciroppi, gelati e inserirle in torte e crostate, budini e yogurt.

Dalle ciliegie si ottengono diverse bevande alcoliche (vini, acquaviti e liquori), come il vino di visciole marchigiano o il maraschino, tipico della Dalmazia, ottenuto appunto dall'infusione alcolica dei noccioli di ciliegie marasche, mentre i frutti vengono messi sotto spirito, ovvero conservati in alcool, grappe o liquori.

Usi alimurgici nella tradizione popolare sarda

Le ciliegie venivano consumate fresche oppure messe sotto spirito (*cufettu*), o ancora essiccate per ottenere: *sa papassa de ernessia* (Ollolai). I peduncoli a Ovodda vengono tutt'oggi conservati per poterli utilizzare a scopo decorativo sui dolci tradizionali a pasta di mandorle: *sas fruttinas* che riproducono appunto le ciliegie.

Usi nella farmacopea nazionale tradizionale

Le proprietà officinali sono: **antigottose, antiuriche, diuretiche.**

I **peduncoli** o piccioli dei frutti ancora acerbi del ciliegio sono utilizzati contro la ritenzione idrica e come coadiuvanti nel trattamento della cellulite, per le loro spiccate proprietà drenanti.

Inoltre le **foglie** in decotto o infuso un efficace sono rimedio antinfiammatorio delle vie urinarie, utile nel trattamento delle cistiti, uretriti e nefriti; e come diuretico, per eliminare gli acidi urici nella cura della gotta, dei calcoli renali e della renella.

Usi nella medicina popolare sarda

I **noccioli** venivano utilizzati per riempire dei cuscini, che poi all'occorrenza venivano riscaldati e utilizzati nella terapia del calore.

I **peduncoli** venivano utilizzati nella medicina tradizionale, sotto forma di infusi e decotti, per drenare i liquidi e riattivare la circolazione cutanea, in caso di gonfiori e gotta.

Detti popolari:

Cada puzzone intinniada ernessia.

Questo detto sta a indicare la situazione in cui le persone buone vengono spesso attaccate dalle persone più aggressive.

Usato anche per indicare: i cattivi che se ne approfittano dei più deboli, ma anche per sottolineare che rimane il frutto prediletto di ogni specie di volatile: *qualsiasi uccello aggredisce le ciliegie come fa la fiamma con il legno!*

Varietà di ciliegio in Sardegna

Le varietà di ciliegio sono molto numerose. in Sardegna ben 63 descritte a oggi.

Varietà di ciliegio in Sardegna	Agabbio et al. (1994)	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
1. <i>P. a.</i> var. <i>addosa</i>				
2. <i>P. a.</i> var. <i>alvera</i>				
3. <i>P. a.</i> var. <i>amarena</i>				
4. <i>P. a.</i> var. <i>amarena di Monte Pelao</i>				
5. <i>P. a.</i> var. <i>amarena di Monte Santo</i>				
6. <i>P. a.</i> var. <i>antica di Bonnannaro</i>				
7. <i>P. a.</i> var. <i>Borore Ghisu</i>				
8. <i>P. a.</i> var. <i>barracocco bianco</i>				
9. <i>P. a.</i> var. <i>barracocca</i>				
10. <i>P. a.</i> var. <i>barracocco de ispiritu</i>				
11. <i>P. a.</i> var. <i>bianca</i>				
12. <i>P. a.</i> var. <i>bianca di Aritzo</i>				
13. <i>P. a.</i> var. <i>bianca di Bonnannaro</i>				
14. <i>P. a.</i> var. <i>bianca di Nuchis</i>				
15. <i>P. a.</i> var. <i>Bonnanaro</i>				
16. <i>P. a.</i> var. <i>Bonnanaro chi ruede</i>				
17. <i>P. a.</i> var. <i>Bonnannaro precoce</i>				
18. <i>P. a.</i> var. <i>Burcei</i>				
19. <i>P. a.</i> var. <i>cariasa di bidda</i>				
20. <i>P. a.</i> var. <i>carriadogia</i>				
21. <i>P. a.</i> var. <i>carrafale</i>				
22. <i>P. a.</i> var. <i>carrufale di Bonnannaro</i>				
23. <i>P. a.</i> var. <i>carrufale di Nuchis</i>				
24. <i>P. a.</i> var. <i>Carta tueddu</i>				
25. <i>P. a.</i> var. <i>Carta tueddu 2</i>				
26. <i>P. a.</i> var. <i>comune</i>				
27. <i>P. a.</i> var. <i>conca niedda 3</i>				
28. <i>P. a.</i> var. <i>conca niedda 4</i>				
29. <i>P. a.</i> var. <i>confetto</i>				
30. <i>P. a.</i> var. <i>confetto clone</i>				
31. <i>P. a.</i> var. <i>cordada niedda</i>				
32. <i>P. a.</i> var. <i>corittu</i>				
33. <i>P. a.</i> var. <i>crabione</i>				
34. <i>P. a.</i> var. <i>durone</i>				
35. <i>P. a.</i> var. <i>dinga di Desulo</i>				
36. <i>P. a.</i> var. <i>duroni</i>				
37. <i>P. a.</i> var. <i>Efisio Piras 88</i>				

Varietà di ciliegio in Sardegna	Agabbio et al. (1994)	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
38.P. a. var. 'e spiritu				
39.P. a. var. furistera				
40.P. a. var. G.F Petrarca 1				
41.P. a. var. G.F Petrarca 2				
42.P. a. var. G.F Tola				
43.P. a. var. Ghisu ruia				
44.P. a. var. istiddi				
45.P. a. var. istiddi Aritzo				
46.P. a. var. maggiolina				
47.P. a. var. marasca del monte				
48.P. a. var. marracocca				
49.P. a. var. meurredda				
50.P. a. var. modedda				
51.P. a. var. Monte santu				
52.P. a. var. nera				
53.P. a. var. nera di Tempio				
54.P. a. var. olpina				
55.P. a. var. pisanisca				
56.P. a. var. San Francesco				
57.P. a. var. S. F. Giagu				
58.P. a. var. Santa Maria				
59.P. a. var. spargola di Bonnannaro				
60.P. a. var. stacca di Bonnannaro				
61.P. a. var. tenalgi gulza				
62.P. a. var. tåniga				
63.P. a. var. Usinesa (di Osini)				

Varietà di ciliegio nel territorio del BIM Taloro

Le varietà di ciliegio rinvenute a oggi sono **16** nello specifico sono state rilevate:

Varietà di ciliegio territorio BIM Taloro	A U S T I S	D E S U L O	F O N N I	G A V O I	L O D I N E	M A M O I A D A	O L L O L A I	O L Z A I	O R G O S O L O	O V O D A	T E T I	T I A N A	T O N A R A
1. <i>P. a. var. addosa</i>													
2. <i>P. a. var. barracocca</i>													
3. <i>P. a. var. bianca</i>													
4. <i>P. a. var. carrafale</i>													
5. <i>P. a. var. de Bonnannaro</i>													
6. <i>P. a. var. dinga</i>													
7. <i>P. a. var. durone</i>													
8. <i>P. a. var. gadonesa</i>													
9. <i>P. a. var. limonina Madura</i>													
10. <i>P. a. var. maggiolina</i>													
11. <i>P. a. var. Mamoiada</i>													
12. <i>P. a. var. olpina</i>													
13. <i>P. a. var. pisanisca</i>													
14. <i>P. a. var. Sant'Anna</i>													
15. <i>P. a. var. spagnola</i>													
16. <i>P. a. var. tenalgi curtza</i>													



P. a. var. addosa



Figura 4: tavola botanica *Prunus avium* var. *addosa*

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Desulo	diverse	Zona demaniale	+50			Pascolo arborato	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 citano *P. a. var. addosa*.

Nomi dialettali:

P. a. var. addosa (Desulo).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. la nel 1994 individuano con maestosi esemplari di circa 200 anni a Desulo, e dichiarano la presenza soprattutto nella Barbagia di Belvì (Nuoro).

Descrizione morfologica

I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA e i descrittori essenziali indicati da UPOV sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica a un repertorio della biodiversità¹¹.

ALBERO

Portamento* medio – espanso.

Vigoria* notevole.

Portamento dei rami* espanso.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo soprattutto sui dardi.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Dimensione* piccolo.

Forma* arrotondata appiattita.

Base arrotondata appiattita.

Apice arrotondato appiattito.

Sutura ventrale poco evidente.

Polo peduncolare ampiezza media.

Polo peduncolare profondità media.

Lunghezza del picciolo* media.

Colore della buccia* rosso.

Spessore della buccia medio.

Colore della polpa* crema.

Colore del succo crema.

Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* medio.

Forma in sezione ventrale* arrotondata.

Apice appuntito.

Base acuta.

Creste e solco ventrale molto pronunciati.

Superfici delle facce laterali liscia.

Rilievo dorsale meno evidente.

Rapporto peso frutto/peso nocciolo* basso.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

I frutti vengono consumati freschi, oppure venivano essiccate per ottenere *sa papassa* (Ollolai).

I frutti vengono impiegati per fare marmellate, o messe sotto spirito in acquavite: *cuffettu* (Ovodda).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma leggermente aspra.

¹¹ Allegato schede (modificato) L. R. N. 1/2008 Tutela Del Patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario del territorio Emiliano-Romagnolo.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: si ammacca facilmente, per il suo colore bianco anche a piena maturazione risulta poco appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso in periodi molto siccitosi.

Potatura di contenimento soprattutto dell'altezza.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: la più grande avversità sono gli uccelli che si nutrono dei frutti, ma anche le gelate tardive, e la pioggia durante la fase di maturazione.

Modalità di raccolta: vengono raccolte sia dagli uomini che dalle donne, manualmente, per gli alberi di vecchia data vengono usate delle scale.

Segnalatore/i

G. Daga (Desulo).

Note

Produttività elevata ma ridotta pezzatura del frutto.



P. a. var. barracocca

Sinonimi: var. *barracocco*, *barracocco de ispiritu*, *confetto*



Figura 5: loc.tà *marreddu ferruntzones* (F. Ladu e T. Bussu, Ollolai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	<i>s'ortu</i>	+40		20	frutteto	Ultimo raccolto 2021
Gavoi	1	<i>Parentele</i>	+40		20	frutteto	
Ollolai	1	<i>marreddu ferruntzones</i>	+40		20	giardino\frutteto	
	1	<i>marreddu ferruntzones</i>	+5		16		
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>			20	frutteto	
Tonara	1	<i>igna dei</i>	+50		20	frutteto	

Segnalati anche a:

Desulo, Lodine, Mamoiada, Teti, Tiana.

Bibliografia di riferimento:

Il Manca dell'Arca (1780), cita il *barracoquino*, il Casalis nel 1833-96 cita le *barracocchine*, Agabbio et al. nel 1994 citano: *P. a. var. confetto*.

Nomi dialettali:

P. a. var. barracocco (Austis, Desulo, Gavoi, Lodine, Ollolai, Ovodda, Teti, Tonara), *P. a. var. barracocco de ispiritu* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. citano alcune piante in agro di Tempio (Sassari).
Il nome dialettale *barracocco* indica un ciliegio di grandi dimensioni.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* intermedio tra l'espanso e l'assurgente.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* espanso.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodi* normale.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle medio.

FOGLIA



Figura 6 e Figura 7: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Lunghezza del picciolo* lungo.

FIORE



Figura 8: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo sui dardi.

Diametro largo.

Forma petali* mediamente obovati.

Disposizione petali intermedi.

FRUTTO



Figura 9 e Figura 10: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)



Figura 11: loc. tà *s'ortu* (foto di D. Fadda, Austis)

- Epoca di inizio maturazione*** giugno.
- Dimensione*** grosso.
- Forma*** arrotondata.
- Base** rastremata.
- Apice** incavato.
- Sutura ventrale** mediamente evidente.
- Polo peduncolare** ampio.
- Polo peduncolare** profondo.
- Peduncolo** dritto.
- Lunghezza del picciolo*** corto.
- Colore della buccia*** rossa.
- Spessore della buccia** medio.
- Numero di lenticelle sulla buccia** poco evidenti.
- Colore della polpa*** giallo ambrato.
- Colore del succo** giallo ambrato.
- Consistenza della polpa*** compatta.
- Acidità** media.
- Dolcezza** media.

NOCCIOLO

Dimensione* grosso.

Forma in sezione ventrale* obovato.

Apice ottuso.

Base rastremata.

Creste e solco ventrale molto pronunciate.

Superfici delle facce laterali lisce.

Rilievo dorsale mediamente evidente.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

I frutti vengono consumati freschi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma leggermente aspra.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: per il suo colore rosso a piena maturazione, e le sue dimensioni risulta molto appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso all'occorrenza.

Potatura di contenimento soprattutto dell'altezza.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: la più grande avversità sono gli uccelli che si nutrono dei frutti, ma anche le gelate tardive, e la pioggia durante la fase di maturazione.

Modalità di raccolta: vengono raccolte sia dagli uomini che dalle donne, manualmente, per gli alberi di vecchia data vengono usate delle scale.

Segnalatore/i

A. M. Zedda (Tiana), D. Fadda (Austis), F. Ladu (Ollolai), G. Mureddu e P. Mulas (Lodine).

Custode/i

A. Porcu (Gavoi); F. Cuccui (Ovodda), T. Bussu (Ollolai).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto grande, rosso vivo per questo detto barracocco, dolce, adatto a essere impiegato per conserve sotto spirito (cuffettu).*



P. a. var. bianca

Sinonimi: *var. bianca di Aritzo*



Figura 12: loc. tà *sas nughes* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>sas nughes</i>	+40		20	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 citano *P. a. var. bianca di Aritzo*.

Nomi dialettali:

P. a. var. bianca (Ovodda, Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. Nel 1994 citano diverse piante non innestate presenti nel territorio di Aritzo. Chiamata *bianca* perché si presenta giallognola anche a piena maturazione.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* medio.

FOGLIA



Figura 13: *loc. tà sas nughes (F. Cuccui, Ovodda)*

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Lunghezza del picciolo* corto.

Presenza di nettari* si.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo sui dardi.

FRUTTO



Figura 14 e Figura 15: *loc. tà sas nughes (F. Cuccui, Ovodda)*

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* medio-piccolo.

Forma* arrotondata.

Base arrotondata.

Apice arrotondata.
Sutura ventrale poco evidente.
Polo peduncolare ampio.
Polo peduncolare profondità media.
Peduncolo ricurvo e glabro.
Lunghezza del picciolo* lungo.
Colore della buccia* giallo crema.
Spessore della buccia sottile.
Colore della polpa* crema chiaro.
Colore del succo giallo crema.
Consistenza della polpa* succosa.
Acidità bassa.
Dolcezza media.

NOCCIOLO

Dimensione* medio.
Forma in sezione ventrale* ellittica.
Apice appuntito.
Base troncata.
Creste e solco ventrale mediamente pronunciate.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale mediamente pronunciato.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
I frutti vengono consumati freschi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma leggermente aspra.
Consistenza: soda.
Commerciabilità: si ammacca facilmente, per il suo colore bianco anche a piena maturazione risulta poco appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Potatura periodica di contenimento.
Diserbo: manuale e sfalcio.
Avversità: grandine tarda primavera, pioggia periodo di maturazione, gli uccelli saccheggiano il raccolto.
Modalità di raccolta: manuale, fatta sia dagli uomini che le donne.

Segnalatore/i

P. Sau (Tonara).

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda), I. Tore (Tonara).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto rimane piccolo, dolce e giallo, sembra non ancora maturo.*



P. a. var. corrofaie

Sinonimi: var. *barracocco bianco*, 'e ferrovia, 'e nu?¹²e, limonina lena, limonazza



Figura 16: loc.tà *ovai* Teti presso T. Marongiu (foto di Sergio Baiu, Teti)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>carchinargios</i>			20	giardino/frutteto	
Ollolai	1	<i>Mareddu Ferruntzones</i>			20	giardino/frutteto	
Ovodda	1	<i>sas nughes</i>	+40		20	frutteto	
Teti	1	<i>ovai</i>	+40		20	giardino\frutteto	
Tonara	1	<i>igna dei</i>			20	frutteto	

Segnalati anche a:

Desulo, Tiana.

Bibliografia di riferimento:

Il Manca dell'Arca nel 1780 cita *P. a. var. garraffale*, il Moris nel 1837-59 cita *P. a. var. garraffali*, il Casalis (1833-96) cita *P. a. var. carraffali*, Agabbio et al. nel 1994 citano *P. a. var. barracocco bianco*.

¹²l'occlusiva glottidale sorda è una consonante, rappresentata con il simbolo [ʔ] nell'alfabeto fonetico internazionale (IPA).

Nomi dialettali:

P. a. var. 'e nu?e (Ollolai), *P. a.* var. *limonina lena* (Ovodda), *P. a.* var. *corrofale* (Teti), *P. a.* var. 'e ferrovia (Gavoi, Lodine, Desulo, Tonara), *P. a.* var. *limonazza* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. Nel 1994 individuano a Desulo poche piante di questa varietà. *Limonina* e *limonazza* perché sia nel colore che nel sapore (un po' acidula) è riferito al limone.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* medio-debole.

Portamento dei rami* assurgente.

FOGLIA



Figura 17: loc. tà sas nughes (F. Cuccui, Ovodda)

Rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Lunghezza del picciolo* corto.

Presenza di nettari* sì.

FIORE



Figura 18: loc. tà ovai (T. Marongiu, Teti)

Epoca di fioritura* aprile.
Tipo concentrata sui dardi.
Diametro medio.
Forma petali* ovati.
Disposizione petali che si toccano.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* tardiva.
Dimensione* medio-piccole.
Forma* arrotondato.
Base arrotondata.
Apice arrotondato.
Sutura ventrale mediamente evidente.
Polo peduncolare ampio.
Polo peduncolare profondità medio.
Peduncolo sottile e ricurvo.
Lunghezza del picciolo* lungo.
Colore della buccia* rosso con chiazze gialle.
Spessore della buccia medio.
Numero di lenticelle sulla buccia poco evidenti.
Colore della polpa* crema.
Colore del succo chiaro.
Consistenza della polpa* compatta.
Acidità bassa.
Dolcezza media.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.
Forma in sezione ventrale* obovato.
Apice arrotondato.
Base ottusa.
Creste ventrali poco pronunciate.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale poco pronunciato.



Figura 19: loc.tà *ovai* presso T. Marongiu (foto S. Baiu, Teti)



Figura 20 e Figura 21: loc.tà *sas nughes* (F. Cuccui, Ovodda)

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma dolce e un po' frizzante.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto veniva consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma leggermente aspra.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: si ammacca facilmente, per il suo colore bianco e con un lato rosso risulta molto appetibile alla vendita perché poco conosciuta.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura di contenimento.

Diserbo: manuale, e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

A. Piras (Gavoi), A. M. Zedda (Tiana), F. Ladu (Ollolai), G. Daga (Desulo), P. Sau (Tonara), P. e S. Lai (Gavoi), S. Baiu (Teti).

Custode/i

A. Piras (Gavoi), F. Cuccui (Ovodda), I. Tore (Tonara), T. Bussu (Ollolai), T. Marongiu (Teti).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto non molto grande, di colore giallo con una parte rosseggiante.*



P. a. var. de Bonnannaro

Sinonimi: var. *carrufale di Bonnannaro, carrufale (Tempio)*



Figura 22: loc.tà *tulus?ene* (foto M. Busia, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>tulus?ene</i>	20		15	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Vari autori citano come presente nell'Isola dal 1700 (Manca dell'Arca nel 1780, e il Moris nel 1837-1859) *P. a. var carrufale di Bonnannaro*. Dettori e Mura nel 1985 citano *P. a. var. antica di Bonnanaro* e *P. a. var comune di Bonnannaro*, l'Agabbio et al. citano nel 1994 *P. a. var. carrufale di Bonnannaro* e *P. a. var. carrufale (Tempio)*.

Nomi dialettali:

P. a. var. de Bonnannaro (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 ne indicano la diffusione nell'area di Bonnannaro (Sassari) e Tempio, con nomi diversi.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media o debole.

Portamento dei rami* espanso.

FOGLIA

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Lunghezza del picciolo* medio.

FIORE

Epoca di fioritura* marzo.

Tipo prevalentemente sui dardi.

FRUTTO



Figura 23, Figura 24 e 25: loc.tà *tulus?ene* (foto M. Busia, Gavoi)

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* piccole o medie.

Forma* arrotondata.

Base arrotondata.

Apice arrotondato.

Lunghezza del picciolo* corto.

Colore della buccia* rossastra.

Spessore della buccia medio.

Colore della polpa* crema.

Consistenza della polpa* media.

Acidità lieve.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a marzo.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
I frutti vengono consumati freschi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma dolce.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: per il suo colore rosso risulta molto appetibile alla vendita, ma rimane di media pezzatura.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura di contenimento.

Lavorazione del terreno nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale.

Modalità di raccolta: manuale, eseguita sia dagli uomini che le donne.

Segnalatore/i

M. Busia (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto medio piccolo di colore rosso acceso.*



P. a. var. dinga

Sinonimi: var. *niedda*

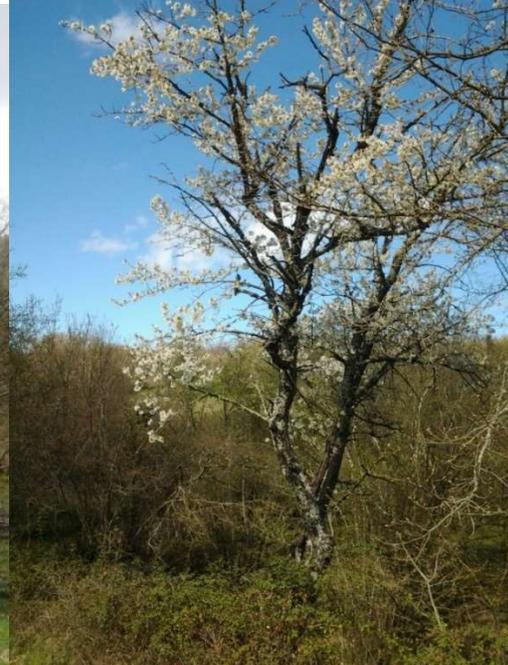


Figura 26: loc.tà *bau arala* fam. Locci (foto di G. Daga Desulo)

Figura 27: loc.tà *sae Don Nando* (Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Desulo	1	<i>bau arala</i>	+80		15	relitta	
Fonni	1	<i>Santu Micheli</i>	+60		15	frutteto	
Ovodda	1	<i>sae Don Nando</i>	+80		10	relitta	
	1	<i>sas nughes</i>	+40		10	frutteto	
	1	<i>sas nughes</i>	+20		10	frutteto	

Segnalati anche a:

Mamoiada, Ollolai, Tiana.

Bibliografia di riferimento:

Manca dell'Arca nel 1780 cita le ciliegie *viscide*, tra le quali abbiamo *le nere*, il Casalis (1833-96) cita *le dinde*. L'Agabbio et al. nel 1994 la citano come ***P. a. var. dinga***.

Nomi dialettali:

P. a. var. dinga (Desulo), *P. a. var. niedda* (Fonni, Ovodda, Tiana), *P. a. var. nighedda* (Mamoiada, Ollolai).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et l. nel 1994 la segnalano sia in agro di Desulo (Nu) che in agro di Tempio (SS).
Dinga perché la buccia è di colore rosso scuro tendente al nero, alcune volte indicata direttamente con *niedda*.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso

Vigoria* elevato.

Portamento dei rami* espanso.

FOGLIA



Figura 28: loc. tà sas nughes (F. Cucui, Ovodda)

Rapporto lunghezza/larghezza* alto.

Lunghezza del picciolo* corto.

Presenza di nettari* si.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo concentrata sui dardi.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* piccolo.

Forma* arrotondata appiattita.

Base arrotondata.

Apice arrotondata.

Sutura ventrale poco pronunciato.

Polo peduncolare ampiezza media.

Polo peduncolare profondità media.

Peduncolo ricurvo e glabro.

Lunghezza del picciolo* corto.

Colore della buccia* scuro tendente al nero.

Spessore della buccia sottile.

Colore della polpa* color crema.

Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.

Forma in sezione ventrale* obovata.

Apice appuntito.

Base base troncata.

Creste e solco ventrale poco pronunciato.

Superfici delle facce laterali lisce.

Rilievo dorsale poco pronunciato.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

I frutti vengono consumati freschi.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma dolce.

Consistenza: media.

Commerciabilità: si ammacca facilmente, per il suo colore scuro risulta molto appetibile alla vendita perché poco conosciuta, di medie dimensioni.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

A. M. Zedda (Tiana), A. Soru (Ovodda), F. Ladu (Ollolai), G. Daga (Desulo), G. Demelas (Fonni), M. Salvai (Mamoiada), T. Bussu (Ollolai).

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda), T. Mereu (Fonni).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto è medio, di colore rosso scuro tendente al nero.*



Figura 29: loc. tà Santu Micheli (T. Mereu e G. Demelas Fonni)



P. a. var. durone



Figura 30: *sa capriola* (S. Lai, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni,)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>sa capriola</i>	10		10	frutteto	
Tonara	1	<i>igna dei</i>	+20		15	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. la citano nel 1994.

Nomi dialettali:

P. a. var. durone (Gavoi, Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 rileva questa varietà in agro di Aritzo.

Detto *durone* perché molto grande e per via della consistenza della polpa, compatta.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* espanso.

FOGLIA



Figura 31 e 32: loc. tà sa capriola (S. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* alto.
Lunghezza del picciolo* medio.
Presenza di nettari* si.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.
Tipo soprattutto sui dardi.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* giugno.
Dimensione* medie.
Forma* arrotondata e appiattita.
Base arrotondata.
Apice arrotondata.
Sutura ventrale mediamente evidente.
Polo peduncolare ampia.
Polo peduncolare profondo.
Peduncolo ricurvo e glabro, rugosità media.
Lunghezza del picciolo* corto.
Colore della buccia* rosso.
Spessore della buccia sottile.
Colore della polpa* crema.
Colore del succo giallognolo.
Consistenza della polpa* compatta.

NOCCIOLO

Dimensione* grosso.
Forma in sezione ventrale* arrotondato.
Apice ottuso.
Base rastremata.
Creste e solco ventrale mediamente pronunciate.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale mediamente pronunciato.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: fine inverno per innesto

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato crudo e usato per farne marmellate, messo sotto spirito.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma leggermente aspra.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: per il suo colore rosso e dimensioni, risulta molto appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio e manuale.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da donne che da uomini.

Segnalatore e/i

A. Pira (Gavoi), P. Sau (Tonara).

Custode/i

I. Tore (Tonara), S. Lai (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto molto grande, rosso e sodo.*



P. a. var. gadonesa

Sinonimi: var. *istiddi*



Figura 33: loc.tà *coccooro* (E. Madeddu, Tiana)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1	coccooro	+10		4	frutteto	
	1	nuradorzu			+20	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. citano nel 1994 *P. a. var. istiddi*.

Nomi dialettali:

P. a. var. gadonesa (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 la segnalano nella Barbagia di Belvì.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media - elevata.

FOGLIA



Figura 34: loc. tà nuradorzu (A. M. Zedda, Tiana)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Lunghezza del picciolo* medio.

Presenza di nettari* si.

FIORE



Figura 35: loc. coccoro (E. Madeddu, Tiana)

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo sui dardi.

Diametro medio

Forma petali* obovata.

Disposizione petali sovrapposti.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* piccolo.

Forma* cuoriforme.

Base appiattita.

Apice subconico.

Sutura ventrale mediamente evidente.
Polo peduncolare ampiezza medio.
Polo peduncolare poco profondo.
Peduncolo ricurvo.
Lunghezza del picciolo* corto.
Colore della buccia* rosso vinoso.
Spessore della buccia medio.
Colore della polpa* rosso vinoso.
Colore del succo rosso vinoso.
Consistenza della polpa* succosa.
Acidità media.
Dolcezza media.

NOCCIOLO

Dimensione* medio.
Forma in sezione ventrale* obovato.
Apice arrotondato.
Base arrotondata.
Creste e solco ventrale poco evidenti.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale mediamente evidente.



Figura 36: loc. tà nuradorzu (A. M. Zedda, Tiana)



Figura 37: loc. tà nuradorzu (A. M. Zedda, Tiana)

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma dolce.

Consistenza: mediamente soda.

Commerciabilità: per il suo colore rosso vino a piena maturazione, e le sue medie dimensioni risulta molto appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, effettuato sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

A. M. Zedda (Tiana).

Custode/i

A. M. Zedda e E. Madeddu (Tiana).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto medio piccolo, tondo color vino.*



P. a. var. limonina Madura

Sinonimi: var. *barracocca limonazza*, *confetto clone*



Figura 38: loc. tà *sas nughes* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>sas nughes</i>	+40		20	frutteto	

Segnalati anche a:

Tiana.

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 citano *P. a. var. confetto clone*.

Nomi dialettali:

P. a. var. limonina Madura (Ovodda), *P. a. var. barracocca limonazza* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. nel 1994 la citano alcune piante in agro di Tempio (SS). Il nome dialettale *barracocco* indica un ciliegio di grandi dimensioni, mentre *limonazza* o *limonina* il colore giallo dominante e l'acidità che ricorda il limone.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso-assurgente.

Vigoria* medio-alta.

FOGLIA



Figura 39: loc. tà sas nughes (F. Cuccui, Ovodda)

Rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Lunghezza del picciolo* medio.

Presenza di nettari* si.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo su dardi.

FRUTTO



Figura 40 e 41: loc. tà sas nughes (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio maturazione* tardiva
Dimensione* medie dimensioni.
Forma* obovata.
Base arrotondata.
Apice subconico.
Sutura ventrale poco evidente.
Polo peduncolare ampiezza ampio.
Polo peduncolare profondità profondo.
Peduncolo ricurvo e glabro.
Lunghezza del picciolo* medio.
Colore della buccia* gialla con chiazze rossastre.
Spessore della buccia sottile.
Numero di lenticelle sulla buccia poco evidenti.
Colore della polpa* crema.
Colore del succo giallo.
Consistenza della polpa* succosa.
Acidità media.
Dolcezza bassa.

NOCCIOLO

Dimensione* grosso.
Forma in sezione ventrale* mediamente pronunciato.
Apice ottuso.
Base troncata.
Creste mediamente pronunciate.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale mediamente pronunciato.



Figura 42: loc. tà *sas nughes* reperita presso F. Cuccui (foto di G. Cuga, Ovodda)

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco o messo sotto spirito.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: a fine inverno per innesto.

Dolcezza e aroma leggermente aspra.

Consistenza: croccante.

Commerciabilità: si ammacca facilmente.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura annuale per controllare l'espansione.

Diserbo: manuale.

Avversità: attacco uccelli e insetti defogliatori;

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia dagli uomini che dalle donne.

Segnalatore/i

A. M. Zedda (Tiana).

Custode/i

Cuccui F. (Ovodda)

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *rispetto a sa eressia limonina rimane più grossa e croccante.*



P. a. var. maggiolina
Sinonimi: var. capudarza



Figura 43: loc.tà *igna dei* (I. Tore, Tonara)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>sa capriola</i>	+10		15	frutteto	
	1	<i>puddajolu</i>	+35		20	relitta	
Teti	1	<i>ovai</i>	+40		20	giardino/frutteto	
Tonara	1	<i>Igna dei</i>	+20		15	frutteto	

Segnalati anche a:

Tiana.

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. la citano nel 1994 come *P. a. var. maggiolina*.

Nomi dialettali:

P. a. var. *capudarza* (Tiana), *P. a.* var. *maggiolina* (Gavoi, Teti, Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 la segnalano nei territori comunali di Aritzo.
Il nome *maggiolina* perché trattasi di varietà precoce che matura a fine maggio.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* assurgente.

Vigoria* alta.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* normale.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle medio.

FOGLIA



Figura 44: loc. tà sa capriola S. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* media.

Lunghezza del picciolo* medio-corto.

FIORE



Figura 45: loc.tà ovai (T. Marongiu, Teti)

Epoca di fioritura* aprile.
Tipo nei dardi.
Diametro grande.
Forma petali* obovata ampia.
Disposizione petali che si toccano.

FRUTTO



Figura 46: loc.tà pudajolu (foto M: Busia, Gavoi)

Epoca di inizio maturazione* maggio.
Dimensione* piccolo.
Forma* arrotondata.
Sutura ventrale mediamente evidente.
Peduncolo sottile e ricurvo.
Lunghezza del picciolo* corto.
Colore della buccia* rosso vinoso.
Spessore della buccia sottile.
Colore della polpa* rossastra.
Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* medie.
Forma in sezione ventrale* ellitico - obovato.
Apice troncata.
Base arrotondata.
Creste e solco ventrale molto pronunciati.
Superfici delle facce laterali lisce.
Rilievo dorsale mediamente evidente.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma dolce.
Consistenza: mediamente soda.
Commerciabilità: per il suo colore rosso e periodo di maturazione (fruttifica a fine maggio prima di tutte le altre varietà), e per le sue medie dimensioni risulta molto buona per la vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, fatta sia dagli uomini che dalle donne.

Segnalatore/i

A. M. Zedde (Tiana), A. Pira e M Busia (Gavoi), P. Sau (Tonara), S. Baiu (Teti).

Custode/i

Tore (Tonara), S. Lai (Gavoi), T. Marongiu (Teti).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto medio piccolo, rotondo e rosso è la prima varietà a maturare, dolce.*



P. a. var. Mamoiada 1
Sinonimi: var. moddedda

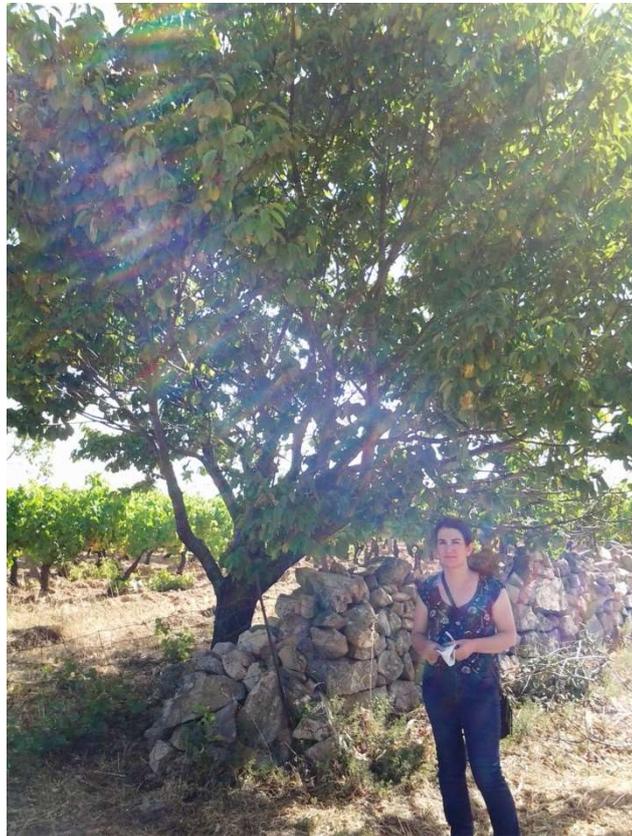


Figura 47: loc. tà *tzutzurigu* (M. Salvai, Mamoiada)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Mamoiada	2	<i>tzutzurigu</i>	+40		20	strada	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. citano *P. a. var. moddedda* (1994).

Nomi dialettali:

Temporaneamente è stato assegnato un nome tecnico Mamoiada 1 in attesa di poter rintracciare il nome locale.

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 la segnalano come varietà di antica presenza, nella Barbagia di Belvì (Nu).

Modedda a indicare la caratteristica consistenza della polpa a maturazione.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* assurgente.

FOGLIA



Figura 48 loc.tà *zutzurigu* (M. Salvai, Mamoiada)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Lunghezza del picciolo* corto.

Presenza di nettari* si.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo prevalentemente sui dardi.

FRUTTO



Figura 49, 50 e 51: loc. tà *zutzurigu* (foto M. Salvai, Mamoiada)

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* piccolo.

Forma* arrotondata.

Base arrotondata.

Apice subconico.
Sutura ventrale mediamente evidente.
Polo peduncolare ampiezza media.
Polo peduncolare poco profondo.
Peduncolo corto.
Lunghezza del picciolo* media.
Colore della buccia* rosso.
Spessore della buccia sottile.
Colore della polpa* ambrato.
Colore del succo ambrato.
Consistenza della polpa* debole.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.
Forma in sezione ventrale* ellitico.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma un po' amaro.
Consistenza: morbida.
Commerciabilità: per il suo sapore un po' amaro e per la sua caratteristica di essere molto morbida e facilmente ammaccabile, poco appetibile alla vendita del frutto fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.
Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

F. Pira, M. Salvai (Mamoiada).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto è un po' amaro, piccolo e tondo.*



P. a. var. olpina



Figura 52: loc.tà *bau arala* (Fam. Barracca, foto G. Daga, Desulo)



Figura 53: loc.tà *s'arcu is pranos* (Fam. Floris, foto G. Daga, Desulo)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Desulo	1	<i>bau arala</i>	+80		50	relitta	
	1	<i>s'arcu is pranos</i>	+80		50	relitta	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. la citano nel 1994.

Nomi dialettali:

P. a. var. olpina (Desulo).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. la reperiscono nella zona di Aritzo e Desulo (Nuoro) nel 1994.

Considerata di scarso interesse colturale, è stata raccolta e propagata per le sue caratteristiche bioagronomiche e creare un miglioramento genetico di altre varietà.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* medio assurgente.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* medio assurgente.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo concentrata sui dardi.

FRUTTO



Figura 54: *Prunus avium* var. *olpina*

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Dimensione* molto piccolo.

Forma* sferoidale appiattito.

Base appiattita.

Apice arrotondato.

Estremità pistillare

Sutura ventrale molto evidente.

Polo peduncolare poco ampio.

Polo peduncolare poco profondo.

Peduncolo ricurvo, glabro.

Lunghezza del picciolo* molto corto.

Colore della buccia* aranciato.

Spessore della buccia medio.

Colore della polpa* giallo.

Colore del succo giallo.

Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.

Forma in sezione ventrale* arrotondato.

Apice arrotondato.

Base ottusa.

Creste molto pronunciate.

Solco ventrale mediamente pronunciato.

Superfici delle facce laterali rugose.

Rilievo dorsale molto pronunciati.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma poco aromatico.

Consistenza: poco soda.

Commerciabilità: varietà tardiva.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

G. Daga (Desulo).



P. a. var. pisanisca
Sinonimi: var. *pisana*



Figura 55: loc.à *bau arala* (fam. Locci, foto G. Daga, Desulo)



Figura 56: loc.à monte 'e *cresia* (fam. Locci, foto G. Daga, Desulo)

Comune	n. piante	loc. à	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Desulo	1	<i>bau arala</i>	+80		20	relitta	
	1	<i>monte 'e cresia</i>	+80		40	relitta	

Segnalati anche a:

Ollolai.

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al., nel 1994 citano *P. a. var. pisanisca*.

Nomi dialettali:

P. a. var. pisanisca (Desulo), *P. a. var. pisana* (Ollolai).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. nel 1994, la segnalano nell'agro di Desulo.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* assurgente.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* assurgente.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo su dardi e rami misti.

FRUTTO



Figura 57: Tavola botanica *P. a. var. pisanisca*

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* piccolo.

Forma* arrotondata.

Base arrotondata.

Polo peduncolare ampiezza media.

Polo peduncolare profondità media.

Lunghezza del picciolo* molto corto.

Colore della buccia* rosso.

Spessore della buccia sottile.

Colore della polpa* crema.

Colore del succo giallo.

Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.

Forma in sezione ventrale* ellitico-obovato.

Apice appuntito.

Base troncata.

Creste ventrali molto pronunciate.

Solco ventrale mediamente evidente.

Superfici delle facce laterali rugose.

Rilievo dorsale mediamente evidente.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma poco aromatico e gradevole

Consistenza: poco soda.

Commerciabilità: molto produttiva, varietà precoce, ma bassa commerciabilità del frutto fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

Daga G. (Desulo), F. Ladu (Ollolai).



P. a. var. Sant'Anna
Sinonimi: var. *amarena*



Figura 58: loc.tà *sa capriola* (S. Lai, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>sa capriola</i>	+80		20	pascolo	

Bibliografia di riferimento:

Manca dell'Arca cita le amarene, Moris (1837-59) le *Amarasche* vengono classificate come *Prunus cerasus*.

L'Agabbio et. al. nel 1994 citano *P. a. var. amarena*.

Nomi dialettali:

P. a. var. Sant'Anna (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. (1994) riferiscono che esistono numerose piante che per caratteristica del frutto ed epoca di maturazione sono state ritrovate Nel territorio di Aritzo (Nuoro). Chiamata localmente Sant'Anna perché il frutto viene raccolto fino al 26 luglio.

Descrizione morfologica

ALBERO



Figura 59: loc. sa capriola (S. Lai, Gavoi)

Portamento* assurgente.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami*

FOGLIA



Figura 60: loc. sa capriola (S. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* alto.

Lunghezza del picciolo* medio.

Presenza di nettari*si.

FIORE



Figura 61: loc. sa capriola (S. Lai, Gavoi)

Epoca di fioritura* aprile.
Tipo soprattutto sui dardi.
Diametro grande.
Forma petali* mediamente obovata.
Disposizione petali liberi.

FRUTTO



Figura 62: tavola botanica *P. a.* var. *Sant'Anna*

Epoca di inizio maturazione* fine luglio.
Dimensione* media
Forma* arrotondato appiattita.
Base arrotondata.
Apice arrotondato.
Sutura ventrale assente.
Polo peduncolare ampiezza media.
Polo peduncolare profondità media.
Peduncolo corto.
Lunghezza del picciolo* corto.
Colore della buccia* nero.

Spessore della buccia medio.
Colore della polpa* rosso vinoso.
Colore del succo rosso.
Consistenza della polpa* succosa.
Acidità leggera.
Dolcezza media.

NOCCIOLO

Dimensione* grosse.
Forma in sezione ventrale* obovata.
Apice appuntito.
Base ottusa.
Creste e solco ventrale poco pronunciate.
Rilievo dorsale evidente.
Rapporto peso frutto/peso nocciolo* basso.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma dolce.
Consistenza: soda.
Commerciabilità: per il suo colore nero e periodo di maturazione (fruttifica a fine luglio dopo di tutte le altre varietà), e per le sue medie dimensioni risulta buona per la vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.
Diserbo: sfalcio.
Modalità di raccolta: manuale, fatta sia dagli uomini che dalle donne.

Segnalatore/i

A. Pira (Gavoi).

Custode/i

S. Lai (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto medio rotondo e nero è l'ultima varietà a maturare, dolce.*



P. a. var. spagnola



Figura 63: loc.tà sa capriola (P. Lai, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	sa capriola	+30		15	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Non è stata rilevata bibliografia che citasse questa varietà.

Nomi dialettali:

P. a. var. spagnola (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà conosciuta localmente da oltre 60 anni.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* buona.

FOGLIA



Figura 64 e 65: loc.tà *sa capriola* (P. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Lunghezza del picciolo* medio.

Presenza di nettari*no.

FIORE



Figura 66: loc.tà *sa capriola* (P. Lai, Gavoi)

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo soprattutto nei dardi.

Diametro grande.

Forma petali* obovata ampia.

Disposizione petali che si toccano.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* giugno.

Dimensione* medio.

Colore della buccia* rosso.

Forma*arrotondata.

Base arrotondata.

Polo peduncolare ampiezza media.

Polo peduncolare profondità media.

Lunghezza del picciolo* medio.

Colore della buccia* rosso.
Spessore della buccia sottile.
Colore della polpa* crema.
Colore del succo giallo.
Consistenza della polpa* succosa.

NOCCIOLO

Dimensione* piccolo.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma dolce.
Consistenza: soda.
Commerciabilità: per il suo colore rosso, per il suo sapore, e per le sue medie dimensioni risulta appetibile alla vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, fatta sia dagli uomini che dalle donne.

Segnalatore/i

A. Pira (Gavoi).

Custode/i

P. Lai (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto si presenta grande e rosso, molto dolce.*



P. a. var. tenalgi curtza
Sinonimi: var. *tenalgi gulza*¹³



Figura 67: tavola botanica *P. a. var. tenalgi curtza*

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tonara	1	igna dei	+30		20	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. la citano nel 1994 come *P. a. var. gulza*.

Nomi dialettali:

P. a. var. gulza (Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. nel 1194 affermano che si tratta di una varietà sconosciuta, e che è stata ritrovata in pochi esemplari nel comune di Aritzo (Nuoro).

¹³ Agabbio et al., 1994.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* assurgente.

Vigoria* media.

FIORE

Epoca di fioritura* aprile.

Tipo sui dardi.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* fine giugno - inizio luglio.

Dimensione* medio.

Forma* sferoidale.

Base arrotondata.

Apice arrotondato.

Sutura ventrale poco evidente.

Polo peduncolare ampiezza ampio.

Polo peduncolare profondità media.

Peduncolo corto.

Lunghezza del picciolo* corto.

Colore della buccia* rosso con chiazze gialle.

Spessore della buccia medio.

Colore della polpa* crema.

Colore del succo giallo.

Consistenza della polpa* soda.

Acidità bassa.

Dolcezza buona.

NOCCIOLO

Dimensione* grosso.

Forma in sezione ventrale* arrotondato - obovato.

Apice arrotondato.

Base troncata.

Creste e solco ventrale molto pronunciate.

Superfici delle face laterali liscia.

Rilievo dorsale mediamente pronunciato

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma dolce.

Consistenza: soda.

Commerciabilità: per il suo colore aranciato, il buon sapore e per le sue medie dimensioni risulta buona per la vendita.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, fatta sia dagli uomini che dalle donne.

Segnalatore/i

G. Sau (Tonara).

Custode/i

I. Tore (Tonara)

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto si presenta medio e aranciato, dolce.*

Ficus Sp.



Fico comune (*Ficus carica sativa* L., 1753 var. *domestica*)

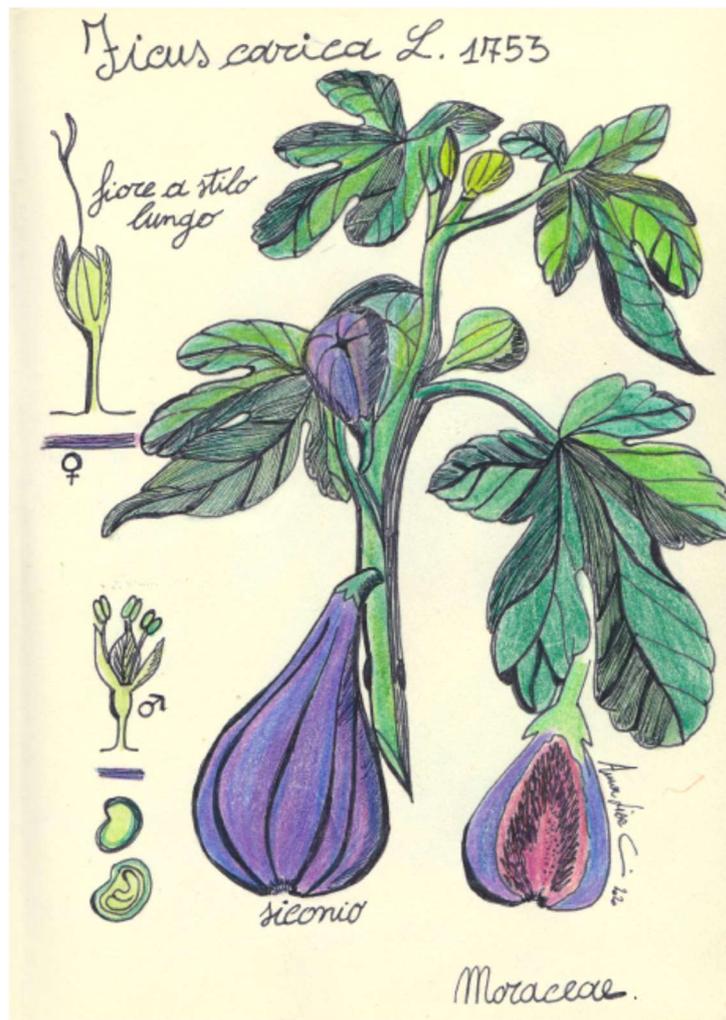


Figura 68: tavola botanica *Ficus carica sativa* L.,

 **Fra.:** *figue, figuier.*

 **Spa.:** *higuiera, higo, higuera⁹.*

 **Ing.:** *fig.*

 **Ted.:** *füge.*

 **Dialetti It.:** *fighèr* (Lombardia); *fica* (Calabria); *figo* (Friuli-Venezia Giulia); *fequere, filacciane, fullàcchie* (Abruzzo); *figh* (Emilia-Romagna); *fallacciano, ficora* (Lazio); *fich, figar* (Lombardia: Mantova); *figh* (Mantova); *fighèr, fura* (Bergamo); *fiurùn* (Valtellina); *hich* (Germasinoco); *ficu* (Sicilia); *fich* (Trentino Alto Adige); *ficu* (Umbria); *fegga* (Valle d'Aosta); *figo* (Veneto)¹⁴.

 **Dialetti Sardegna:** *figu* (Austis, Desulo, Tiana, Tonara); *h¹⁵i?u* (Ovodda); *?iu¹⁶* (Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Orgosolo); *igu* (Teti).

¹⁴ www.alimentipedia.it

¹⁵ Mutamento fonetico «f → h» dallo spagnolo.

SISTEMATICA

Dal punto di vista sistematico il fico appartiene al **Dominio** *Eukaryota*, **Regno** *Plantae*, **Divisione** *Magnoliophyta*, **Classe** *Magnoliopsida*, **Ordine** *Urticales*, **Famiglia** *Moraceae*, quindi al **Genere** *Ficus* e alla **Specie** *F. carica sativa* L.

Il fico è generalmente suddiviso in due varietà (prima considerate due sottospecie diverse): var. *domestica* L. per indicare le forme coltivate e per quelle selvatiche: var. *caprificus* L.

CENNI STORICI

Alcuni storici lo considerano la prima delle colture domestiche.

Tra i frutti più antichi consumati dall'uomo, i fichi erano coltivati circa cinquemila anni prima di quanto si pensasse e un migliaio d'anni prima di grano e orzo.

Tavolette di pietra sumere risalenti al 2500 a. C. registrano l'uso culinario di fichi e resti di alberi di fico sono stati trovati durante gli scavi di siti neolitici a partire dal 5000 a. C.

Questo frutto si è diffuso con i Greci e con i Romani in tutta la regione mediterranea.

Il fico è un albero antichissimo, tanto che i Greci lo adoravano come pianta sacra considerato cibo degli Dei.

La mitologia racconta che la dea Demetra, scesa sulla Terra, diede un frutto a un contadino che l'aveva aiutata, e questi iniziò a piantarne i semi, favori così la loro diffusione in tutto il bacino Mediterraneo.

I Romani chiamarono *carica* i fichi perché arrivavano dalla Caria (Turchia).

I missionari francescani spagnoli portarono il fico nel sud della California nel 1520.

Le prove dimostrano che il fico era abbondante anche in Cina e in Inghilterra.

L'introduzione in **Sardegna** non è databile, si fa risalire ai contatti con Micene e Creta, si ritiene fosse presente durante il Periodo Fenicio - Punico (nuragici). La cultura del fico divenne specializzata intorno ai monasteri, il ricordo di tale attività la ritroviamo anche sulla toponomastica. Sotto la dominazione spagnola ci fu un declino della frutticoltura, che divenne insufficiente e via via non specializzata. Solo alcune zone come a Bosa e in Ogliastra (nel 1700) riuscivano a esportare i fichi in Italia e in Spagna.

In generale, tale coltura non venne valorizzata fino ai giorni nostri, diverse sono le cause, prima fra tutte la confusione varietale e la scarsa conoscenza di questa importante risorsa.

ETIMOLOGIA

La parola fico richiama il latino *ficus*, questo termine non ha corrispettivi identici nella lingua di origine indoeuropea. Il nome del frutto deriva dal latino *ficum*, il termine ha subito un'evoluzione diversa rispetto alle altre coppie frutto/albero.

ECOLOGIA E HABITAT

Il fico è una pianta che predilige gli ambienti aridi (xerofila) e ambienti soleggati (eliofila), adattata a vivere in ambienti caldi o temperato - caldi (termofila).

Vegeta su suoli calcarei o neutri, asciutti e pietrosi, sviluppandosi talvolta anche ai piedi di muri o su di essi. Per la sua crescita è fondamentale nei luoghi aridi, la presenza di piccole risorse idriche.

È resistente al freddo, presente dal settentrione al meridione da 0 a 600-1200 m di altitudine.

La pianta perde le foglie nella stagione sfavorevole (caducifolia) ed è caratterizzata da foglie larghe (latifolia).

¹⁶ L'occlusiva glottidale sorda è una consonante, rappresentata con il simbolo [ʔ] nell'alfabeto fonetico internazionale (IPA). Essa viene anche chiamata comunemente colpo di glottide o pausa glottidale simbolo usato per il colpo di glottide.

La specie presenta due forme botaniche: **piante maschio** *Ficus carica caprificus* L. (caprifico) produce il polline con frutti non commestibili, e **piante femmina** (fico vero) *Ficus carica sativa* L. che produce frutti commestibili.

La distinzione botanica è molto più complessa: in realtà il caprifico ha nel frutto parti complete sia femminili (ovari adatti a ricevere il polline) che maschili (produce polline).

La parte femminile viene modificata da una microscopica vespa (*Blastophaga psenes* L.) che vive negli ovari (questi diventano galle ovvero falsi frutti), infatti la parte femminile è sterile.

La pianta di caprifico, per mezzo della piccola vespa, svolge quasi esclusivamente una funzione maschile (produzione di polline, presso l'apertura del siconio), facendolo trasportare dalla vespa femmina, che ospita, quando sciamata fuori dal frutto.

MORFOLOGIA

È un albero dal **fusto** corto e ramoso che può raggiungere altezze di 6-10 m; la **corteccia** è finemente rugosa e di colore grigio - cenerino; la **linfa** è di un bianco latte; i **rami** sono ricchi di midollo con gemme terminali acuminate coperte da due squame verdi, o brunastre.

Le **foglie** sono grandi, scabre, oblunghe, grossolanamente lobate a 3-5 lobi, di colore verde scuro sulla parte superiore, più chiare e ugualmente scabre sulla parte inferiore.

Il **frutto** (**syconium**) è in realtà una grossa infruttescenza carnosa, piriforme, ricca di zuccheri a maturità (siconio) di colore variabile dal verde al rossiccio fino al bluastro-violaceo, cava, all'interno della quale sono racchiusi i fiori unisessuali piccolissimi.

Una piccola apertura apicale, detta ostiolo, consente l'entrata degli imenotteri pronubi; i veri frutti che si sviluppano all'interno dell'infruttescenza (infruttescenza), sono numerosissimi piccoli acheni. La polpa che circonda i piccoli **achen**i è succulenta e dolce, e costituisce la parte edibile.

In base al periodo di maturazione dei siconi fecondati, possiamo suddividere il fico in tre grandi categorie: i **fioroni** precoci (maggio - fine giugno), sviluppatosi da gemme dell'autunno precedente; i **fichi o forniti** (da giugno in poi) da gemme primaverili che maturano a fine estate; e i **cimaruoli** tardivi formati da gemme estive.

Non tutte le piante producono gemme in diversi momenti dell'anno.

Le varietà unifere fioriscono una volta soltanto, mentre le bifere in genere producono fioroni primaverili sui rami dell'anno precedente e fichi estivi o autunnali sui rami nuovi.

Usi alimurgici nella tradizione popolare italiana

I Frutti vengono consumati freschi ed essiccati, vengono anche preparati liquori, dolci, e marmellate.

Usi alimurgici nella tradizione popolare sarda

AUSTIS (Fadda D.): generalmente i **frutti** vengono consumati freschi, ma soprattutto in passato, si essiccavano (*figu siccada*), oppure si preparava un decotto *sa pabassa*, usata per la preparazione di dolci tradizionali (es: *papassinos*).

FONNI (Coccollone C.): i *fichi secchi* (*i?u si?u*) avevano un grande valore per l'apporto energetico, in passato.

GAVOI (Pira G): i *fichi* venivano consumati freschi, e conservati essiccati (*i?arda*), in passato usavano metterlo nell'impasto di un dolce tipico preparato per Natale (*su co?one un sappa*), assieme alla frutta secca.

MAMOIADA (Pira F): *utilizzato come frutto fresco, ed essiccato, se ne facevano delle collane infilzando i fichi secchi in un filo di cotone (i?arda). Il frutto veniva scambiato con altri alimenti (baratto).*

OLLOLAI (Ladu F.): *La gente oggi mangia la frutta e non sa che varietà sta mangiando, in passato i fichi erano consumati freschi ed essiccati (i?arda).*

OVODDA (Cuccui F.): *i frutti venivano essiccati (hi?arda) e conservati in delle collane, ottenute infilzando i fichi secchi a uno a uno e tendoli raccolti, venivano appesi al soffitto della cucina, alla stregua dei salumi.*

TETI (Deiana G.): *i fichi venivano consumati freschi e essiccati (igarda).*

TIANA (Zedda A. M.): *i fichi secchi (sa figu siccada) per tutti santi (prugadoriu) li davano ai bambini, lo usavano come istentu (per tenere occupati) i bambini (intrattenerli e convincerli a fare da bravi). Per addolcirli, i fichi secchi, venivano conservati in mezzo alle nocciole, e nelle sere d'inverno dopo un pasto magro, venivano consumati assieme alla frutta secca, davanti al camino.*

Usi nella farmacopea nazionale tradizionale

Gli usi consolidati della medicina popolare attribuivano al fico proprietà antinfiammatorie delle vie genito-urinarie, ma anche di quelle respiratorie: **l'infuso di foglie** si usava per favorire le mestruazioni, **il decotto dei frutti** con l'aggiunta di uva passa e latte, per curare tosse e bronchiti.

Ai **frutti freschi** vengono attribuite tradizionalmente proprietà curative nei confronti della stitichezza, oltre che di eczemi, psoriasi, vitiligine ed eccesso di grassi nel sangue.

Nella medicina popolare delle Marche **le foglie essiccate (tisana)** di fico sono utilizzate per la particolare capacità di regolare il glucosio nel sangue e i livelli di trigliceridi (problemi di sovrappeso e diabete).

Il decotto di fichi secchi aveva proprietà espettoranti molto efficaci nelle costipazioni bronchiali, veniva preparato facendo bollire insieme una manciata di fichi secchi informati, un cucchiaino di orzo, un cucchiaino di fiori di malva essiccati e qualche bocciolo di rosa. Il preparato doveva bollire fin quando i chicchi di orzo scoppiavano. Allora si filtrava il tutto e si beveva con l'aggiunta di un po' di zucchero.

Usi nella medicina popolare sarda

AUSTIS: il **lattice** veniva impiegato come cicatrizzante, anche per curare porri e verruche.

Le **foglie** venivano usate dai caprai per curare le infezioni agli zoccoli delle capre, si creavano dei passaggi obbligati con dei letti di foglie di fico, il lattice al calpestio agiva sulle ferite.

FONNI: le **foglie** venivano utilizzate per contenere un cataplasma (*martu*) di crusca cotta per guarire le bruciature, alla stregua di una benda, venivano fermate con dei lacci.

GAVOI: la **corteccia** (*orjola*) la mettevano sulla parte dolorante, per far passare il dolore, mentre il **lattice**, che bruciava, per cauterizzare foruncoli o piccole ferite.

MAMOIADA: il **lattice** veniva usato per cauterizzare piccole ferite, e bruciare i porri.

OLLOLAI: il **lattice** veniva usato per bruciare porri e verruche.

OLZAI: il **lattice** veniva usato per curare i porri.

OVODDA: il **lattice** (*su lattoriu de hi?u*), veniva usato direttamente sul porro¹⁷.

TETI: il **lattice** veniva usato per bruciare le ferite.

¹⁷ Cuga G. e A.L. Cuccui, 2006.

TIANA: il **lattice** veniva utilizzato per bruciare porri, verruche, occhi di pernice.

TONARA: nel caso in cui le ferite erano profonde, si facevano delle fasciature con raschiatura di **legno** di fico.

Detti popolari:

FONNI: al detto *Po' su orbu non prantana ?iu*, letteralmente: a causa del corvo non si pianta fico, aggiungevano: *a ie nde tenede che ndeli ciappana*: a chi ne ha gliene rubano. Il detto popolare indica un'osservazione sul fenomeno del furto.

GAVOI: *Po' su orbu non prantamusu ?iu*.

Il detto popolare indica un'osservazione sociale, soprattutto in passato, bisognava fare i conti col furto.

Questo detto veniva esteso a ogni ambito (agricolo, zootecnico, economico).

OVODDA: *Tando po' su o?rbu non prantana hiu*.

Letteralmente: *allora a causa del corvo* (che se la mangia) *non piantano fico*. Si tratta di una metafora molto più ampia, riferita non solo all'esito del raccolto, ma anche alla volontà del *fare* nella vita nonostante le avversità. Il Fico in passato veniva considerato prezioso, sia per le sue caratteristiche nutritive che per la sua bontà.

FONNI: *Si nivada un su ?iu, nivada a mindi?u*. Intendendo che se nevicava a ottobre (il fico aveva ancora le sue foglie), la neve era scarsa.

GAVOI: Riferito alla neve che non permaneva e si scioglieva subito.

OVODDA: *Nive a hozza de hiu, nive a mindiccu*.

Letteralmente: *quando nevicava che il fico ha già prodotto le foglie* (primavera) *la neve sarà poca*. Il detto popolare indica un'osservazione meteorologica, che fa riferimento alla biologia di questa pianta.

AUSTIS: *Sa figu este pronta in una notte*.

Letteralmente: Il fico matura in una notte. Il fico matura velocemente da un momento all'altro.

Si usava provare la consistenza del fico per capirne la maturazione al tatto. Il detto popolare indica un'osservazione agronomica della specie.

FONNI: Visto come avvertimento di non raccogliere i fichi troppo maturi perché si sarebbero rovinati durante notte.

GAVOI: Riferito alla sua scarsa conservazione: anche in una notte si sarebbe rovinata se già matura.

MAMOIADA: *Tenede su pupu ufrau*.

Osservazione sullo stato di maturazione del frutto, letteralmente: *ha il picciolo gonfio, è quasi maturo*.

OLLOLAI: *...a pupu*: non ancora maturo.

Caprifico (*Ficus carica* L., 1753 var. *caprificus*)



Figura 69: tavola botanica *Ficus carica* L., var. *caprificus*

Nomi dialettali:

Aproi?u (Mamoiada/Orgosolo); *i?u agreste* / *i?u pupu* (Lodine); *figu areste* (Tiana, Tonara); *figu burda* (Austis); *figu 'e crava* (Desulo); *hi?u 'e apra* (Ovodda); *i?apru* (Gavoi, Ollolai, Olzai); *i?u burdu* (Fonni); *igu crapina* (Teti).

MORFOLOGIA

Il caprifico mostra una straordinaria variabilità per le forme delle **foglie**: da intere cuoriformi, a fortemente digitate.

Le **infruttescenze** possono essere: piriformi, ellissoidali globose o schiacciate.

Il colore delle infruttescenze può variare dal bianco - verdastre al rosato, al rossastro, al bluastro, al nero, oppure può essere variegato.

Il **siconio** è in genere primaverile e non è commestibile, ma non mancano forme eduli, in genere di modeste dimensioni.

Anche il portamento del **tronco** e dei **rami** va da contorto a fusti lisci e dritti.

Non si esclude l'incrocio dei ceppi selvatici con quelli coltivati: grande risorsa fitogenetica da cui attingere per la selezione di nuove forme e varietà che possono arricchire la già grande disponibilità presente.

Sebbene la commestibilità sia generalmente rara, non mancano casi di infruttescenze eduli che meritano di essere propagate in coltura.

Varietà di fico in Sardegna

Le varietà domestiche selezionate tramite propagazione vegetativa sono molto numerose: 44; in Sardegna, Chessa e Nieddu 1994, hanno censito ben 26 varietà, tra le quali alcune diffuse in gran parte del territorio¹⁸, altre molto rare o addirittura solamente con pochi esemplari conosciuti. Anche Agris tramite il Progetto RISGENSAR attualmente sta lavorando alla caratterizzazione di alcune agrobiodiversità di fruttiferi sardi.

Varietà di fico in Sardegna	Agabbio et al. (1994)	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
1. <i>F. c. var. arnea nera</i>				
2. <i>F. c. var. bianca</i>				
3. <i>F. c. var. bianca di Laconi</i>				
4. <i>F. c. var. bianca lunga o Pizzilunga</i>				
5. <i>F. c. var. bianca di Suelli</i>				
6. <i>F. c. var. bianco di Uta</i>				
7. <i>F. c. var. bianco precoce</i>				
8. <i>F. c. var. Buffosa</i>				
9. <i>F. c. var. Burdasciotta bianca</i>				
10. <i>F. c. var. Burdasciotta nera</i>				
11. <i>F. c. var. Buttada</i>				
12. <i>F. c. var. Calabresa</i>				
13. <i>F. c. var. Cana</i>				
14. <i>F. c. var. Canaera</i>				
15. <i>F. c. var. Carcanzi drotta</i>				
16. <i>F. c. var. Craxiu de porcu</i>				
17. <i>F. c. var. Corvonero</i>				
18. <i>F. c. var. de Casteddu</i>				
19. <i>F. c. var. de duas vias</i>				
20. <i>F. c. var. di Sarroch</i>				
21. <i>F. c. var. genovese</i>				
22. <i>F. c. var. martinica</i>				
23. <i>F. c. var. matalò</i>				
24. <i>F. c. var. matalona</i>				
25. <i>F. c. var. mattiniedda</i>				
26. <i>F. c. var. mendulina</i>				
27. <i>F. c. var. Monteleone nera</i>				

¹⁸ Fideghelli C., 2016.

Varietà di fico in Sardegna	Agabbio et al. (1994)	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
28. <i>F. c. var. Monteleone verde</i>				
29.				
30. <i>F. c. var. Montina</i>				
31. <i>F. c. var. Murena</i>				
32. <i>F. c. var. Murra</i>				
33. <i>F. c. var. Perdingiana</i>				
34. <i>F. c. var. Pessighina</i>				
35. <i>F. c. var. Petrelli</i>				
36. <i>F. c. var. Pissalutto</i>				
37. <i>F. c. var. Rampelina</i>				
38. <i>F. c. var. Rizzeddu</i>				
39. <i>F. c. var. San Pietro</i>				
40. <i>F. c. var. Sassarese</i>				
41. <i>F. c. var. Verde</i>				
42. <i>F. c. var. Verdello</i>				
43. <i>F. c. var. Viola</i>				
44. <i>F. c. var. Zocchitta</i>				

Varietà di fico nel territorio del BIM Taloro

Le varietà di fico rinvenute a oggi sono 20, nello specifico sono state rilevate:

Varietà di fico territorio BIM Taloro	A U S T I S	D E S S U L O	F O N N I	G A V O I	L O D I N E	M A M O I A D A	O L L O L A I	O L Z A I	O R G O S O L O	O V O D D A	T E T I	T I A N A	T O N A R A
1. <i>F. c. var. bianca;</i>													
2. <i>F. c. var. bianca de duas vias</i>													
3. <i>F. c. var. bianca de vinza;</i>													
4. <i>F. c. var. de duas vias</i>													
5. <i>F. c. var. de vinza;</i>													
6. <i>F. c. var. ?ana</i>													
7. <i>F. c. var. ?anu*</i>													
8. <i>F. c. var. 'e monte</i>													
9. <i>F. c. var. gargarutza</i>													
10. <i>F. c. var. lada*</i>													
11. <i>F. c. var. mazzarba</i>													
12. <i>F. c. var. Meana</i>													
13. <i>F. c. var. mele*</i>													
14. <i>F. c. var. musteddina</i>													
15. <i>F. c. var. murra</i>													
16. <i>F. c. var. perdinzana</i>													
17. <i>F. c. var. orrodedda</i>													
18. <i>F. c. var. pessi?ina</i>													
19. <i>F. c. var. ruvia</i>													
20. <i>F. c. var. varzu*</i>													

*Varietà segnalate ma non caratterizzate.



F. c. var. bianca

Sinonimi: var. bianca de apidanni



Figura 70: *loc.tà s'ortu* (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	<i>s'ortu</i>	26	da marza stessa loc.tà	20	orto familiare	molto comune ultimo raccolto sett 2020
Mamoiada	diverse	<i>su serzone (ganaunele), loreta tesu, sa o?precada tetteleuni</i>	40		25		molto comune ultimo raccolto sett 2020
Teti	1	<i>tetteleuni</i>	+60		40	giardino	è stata spesso rinnovata, ultimo raccolto sett 2020

Bibliografia di riferimento:

Nel 1837-59 il Moris riconduce questa varietà alla var. *pissalutto* descritta dal Gallesio nel 1838, il Condit nel 1955 la segnala in Sardegna.

La stessa varietà con lo stesso nome viene descritta a Laconi (Agabbio et al.1994).

Nomi dialettali:

F. c. var. bianca (Austis, Teti); *F. c. var. bianca de apidanni* (Mamoiada).

Cenni storici, origine e diffusione

Il suo nome deriva dal colore della buccia del frutto (verde) e della polpa rosa.



Figura 71: loc.tà s'ortu (D: Fadda, Austis)

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* aperto.

Vigoria* medio-elevata.

Portamento dei rami* sinuoso.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* gonfiori nodali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 72 e 73: loc.tà s'ortu (D: Fadda, Austis)

Forma della foglia* base cordata, tri - lobata.

Lobo centrale* circolare.

Lobi laterali ovati circolari.

FRUTTO



Figura 74 e 75: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Epoca di maturazione: settembre.

Peso dei forniti basso: 20- 50 gr.

Forma* asimmetrica.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza oblungo.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* appiattito.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* breve.

Colore di fondo buccia* giallo-verde.

Sovraccalore buccia* regolare con bande verdi.

Tipo fruttificazione* forniti.

Peduncolo breve e dritto.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione forniti tardiva (settembre ottobre).

Colore interno della polpa rosa (gruppo rosso).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: ottobre-novembre.

Dolcezza e aroma particolarmente elevati, molti acheni piccoli.

Consistenza: sodo.

Commerciabilità: la buccia presenta difficoltà nel distacco dalla polpa e tende a fendersi, con spaccature poco evidenti, a completa maturità, risulta pertanto delicato nel trasporto e nella conservazione.

Coltivazione biologica non certificata.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

AUSTIS (D. Fadda). Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi molto dolci e aromatici in epoca tardiva (fino a ottobre). Per Sant'Antonio, che si festeggiava la terza domenica di

settembre, venivano essiccate (figu siccada), il lattice impiegato come cicatrizzante contro porri e verruche.

Veniva usato dai caprai per curare le infezioni agli zoccoli delle capre, si creavano dei passaggi obbligati con dei letti di foglie di fico, il lattice al calpestio agiva sulle ferite.

Si producevano sciroppo (pabassa de figu), usato per la preparazione dei dolci tipici (papassinos).

MAMOIADA (M. Salvai). Localmente coltivata per il consumo fresco, il lattice usato per curare porri e verruche.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate, potatura non produttiva per contenere l'espansione.

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistenza a insetti e fisio-patologie.

Segnalatore/i

F. Pira (Mamoiada); G. Deiana (Teti).

Custode/i

D. Fadda (Austis); M. Salvai (Mamoiada).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode:

AUSTIS (Fadda D.): di colore bianca, la forma frutto rotondeggiante, pezzatura media, consistenza: morbida e succosa, sapore delicato, molto profumata. Resa abbastanza buona, varietà tardiva.

I fichi venivano piantati nei confini dell'appezzamento e per generare ombra. La sua ombra, soprattutto d'estate, veniva considerata malsana, stare all'ombra di un fico in pieno sole causava il mal di testa.

MAMOIADA (Pira F.): piccola, tondeggiante, con la buccia verde, polpa rossa, fruttifica una sola volta a settembre per questo detta anche de apidanni.

TETI (Deiana G.): bianca (verde brillante), tondeggiante, matura a fine agosto fino a ottobre, ha una polpa rosso chiaro, molto dolce, ma si ammacca facilmente.



F. c. var. bianca de duas vias

Sinonimi: var. *de duar biasa*, *rampelina*



Figura 76: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	<i>berridoghè</i> M. Pinna custode	20	da marza loc.tà <i>marcalai</i> ¹⁹	15	frutteto	molto comune
	10	<i>marcalai</i> ¹²	100	trovata in <i>situ</i>		campo catalogo	ultimo raccolto sett 2020
Gavoi	2	<i>sas</i> <i>call?eras</i>	+74	trovata in <i>situ</i>	60	orto/frutteto	ultimo raccolto sett 2020
Mamoiada Ovodda	1	<i>su piducru</i>					
	1	<i>donnu</i> <i>marras</i>	20-25	da marza loc. tà <i>s'ala</i> <i>de</i> <i>s'ozzastru.</i>	20	frutteto	ultimo raccolto sett 2020
	1	<i>s'ala de</i> <i>s'ozzastru</i>	+70	trovata in <i>situ</i>	40	frutteto	ultimo raccolto sett 2020

¹⁹ presso il campo catalogo (dove sono, presenti una decina di piante in tutto, l'età pianta più vecchia è di 100 anni)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1	<i>istazzai</i>	+40	trovata in situ	40	frutteto/orto	ultimo raccolto sett 2020
	2	<i>bi'(a) Ovodda</i>	+40	trovata in situ	80	presso la strada	ultimo raccolto sett 2020

Bibliografia di riferimento:

Il Cherchi Paba cita questa varietà in documenti del periodo giudiciale fra il IX ed il XV secolo, Agabbio et al. nel 1994 citano *F. c. var. rampelina*.

Nomi dialettali:

F. c. var. bianca de duas vias (Austis, Gavoi, Ovodda); *F. c. var. bianca de duar biasa* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. la segnalano nel 1994, la individua nell'agro di Oristano. Il nome deriva dalla sua natura bifera (produce due volte l'anno) e si presenta verde, in dialetto indicata come bianca. Varietà abbastanza diffusa.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* ricurvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* gonfiori nodali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 77: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)



Figura 78 e 79: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Forma della foglia* quadrilobata, base cordata, penta-lobata, lobi a spatola.
Lobo centrale* pentagonale.
Lobi laterali ovata circolare.
Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 80: loc.tà *donnumarras* (Ovodda)

Peso dei forniti basso: 20- 50 gr.
Forma* piriforme appiattita.
Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.
Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.
Apice* piatto.
Ostiolo* depresso.
Scaglie ostiolo aperte.
Collo* assente.
Colore di fondo buccia* verde (verdone).
Sovraccalore buccia* assente.
Tipo fruttificazione* fioroni e forniti (bifera).

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio-marzo.
Maturazione fioroni* precoce (giugno-luglio).
Maturazione forniti intermedia (agosto-settembre).
Colore interno della polpa rosa (gruppo rosso).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: ottobre-novembre.
Dolcezza e aroma particolarmente elevati, molti acheni piccoli.
Consistenza: soda.
Commerciabile la buccia di medio spessore e l'assenza di fenditure longitudinali, la rendono trasportabile, presenta una buona conservazione.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi o essiccati, preparare marmellate.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Potatura: per contenere l'espansione.
Irrigazione: di soccorso periodo più caldo (Austis).
Lavorazione del terreno: rara e leggera.
Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, effettuata sia da uomini che da donne.

F. Cuccui: *un pezzo di legno lungo e biforcuto sulla punta (ancarone), veniva usato per portare giù il ramo, o una canna spaccata in punta veniva usata per raccogliere i fichi posti più in alto nella pianta e facilitare la raccolta.*

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Suscettibile alle fitopatie.

Segnalatore/i:

D. Fadda (Austis); F. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. M. Zedda (Tiana); F. Cuccui (Ovodda); M. Salvai (Mamoiada); S. Marchi (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *molto produttiva.*

AUSTIS (Fadda D.): *Forma rotondeggiante, colore verde (bianca), la buccia è più spessa rispetto alla nera.*

GAVOI (Pira G.): *tonda, bianca, bifera, polpa rosso vivo, dolce.*

OVODDA (Cuccui F.): *tonda, bianca (tonalità verde), sapore dolce, polpa rosa, la resa produttiva è buona.*

TIANA (Zedda A. M.): *verde, tonda, di media pezzatura, dolce, polpa rosa, bifera (luglio/settembre).*



F. c. var. bianca de vinza
Sinonimo: var. *burdasciotta bianca*



Figura 81: loc.tà *pirilai* (A. Soru, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>pirilai</i>	+45	trovata in situ	20	giardino	ultimo raccolto sett 2020

Bibliografia di riferimento:

Manca dell'Arca nel 1780 e l'Agabbio nel 1994 citano *F. c. var. burdasciotta bianca*.

Nomi dialettali:

F. c. var. bianca de vinza (Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

Il sinonimo *burdasciotta* pare derivi dalla varietà Spagnola *bourjassotte*.
 Significato del nome: *fico di vigna*, perché matura a settembre assieme all'uva. Chiamata: *bianca* perché verdognola.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* ricurvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuber corticali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 82: loc.tà *pirilai* (A. Soru, Ovodda)

Forma della foglia* penta lobata.

Lobo centrale* circolare.

Lobi laterali ovata circolare.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 83 e 84: loc.tà *pirilai* (A. Soru, Ovodda)

Epoca di maturazione: settembre.

Peso dei forniti molto basso: minore di 20 gr.

Forma* globosa.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* subconico.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo semichiuso.

Collo* breve e tozzo.

Peduncolo breve e dritto.
Colore di fondo buccia* giallo-verde.
Sovraccalore buccia* assente.
Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio-marzo.
Maturazione forniti intermedia (agosto-settembre)
Colore interno della polpa rosso (gruppo rosso porpora).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Dolcezza e aroma: particolarmente elevati, molti acheni piccoli.
Consistenza: bassa.
Coltivazione: biologica non certificata.
Commerciabile e trasportabile presenta una buona conservazione.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi molto dolci e aromatici in epoca tardiva (fino a settembre).

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Potatura per contenere l'espansione.
Diserbo: manuale e sfalcio.
Avversità: siccità.
Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Resistente agli insetti e fisio-patologie.

Custode/i

A. Soru (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *bianca (verde brillante), dolce, ha forma rotondeggiante, di piccola pezzatura, la polpa è di un rosso vivo. La resa produttiva buona.*



F. c. var. de duas vias

Sinonimi: *var. de duar vias, de duas viasa, niedda de duar biasa, niedda longa*



Figura 85: loc. tà *marreddu ferutzones* (P. Bussu, Ollolai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	2	<i>marcalai</i>	pianta più vecchia 100			campo catalogo	
	3-4	M. Pinna	20-25	marze da <i>marcalai</i>		frutteto	
Gavoi	3	<i>sas cal'eras</i>	+74	trovata in <i>situ</i>	100	orto/frutteto	ultimo raccolto settembre 2020
Mamoiada	diverse	<i>su ser'one (ganaunele), loreta tesu, sa 'oprecada</i>	+40	trovate in <i>situ</i>		terreni privati	ultimo raccolto settembre 2020

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ollolai	1	marreddu ferutzones	+50		40	giardino/frutteto	
Ovodda	1	sas nughes	+75	trovata in situ	40	frutteto accanto alla roggia (orroja)	ultimo raccolto settembre 2020
	1	donnu marras	20	marze da sas nughes	10	frutteto	ultimo raccolto 2020
	1	s'ala e' s'ozzastru	+70	trovata in situ	30 m ²	frutteto	ultimo raccolto settembre 2020
Tiana	1	locolai	40	trovata in situ	40	si trova in prossimità di una piccola roggia (orojedda).	ultimo raccolto settembre 2020
	1	istazzai	+80	trovata in situ	50	si trova all'interno di un muro di bonifica degli anni 'Sessanta, presente da allora.	ultimo raccolto settembre 2020
	3	istazzai	+80	trovata in situ	80	frutteto	ultimo raccolto settembre 2020

Bibliografia di riferimento:

Il Moris nel 1837-59 indica un *ficu niedda* riconducendolo al *fico di San Pietro* del Gallesio (1838). Il Manca dell'Arca lo indica nel 1780. Il Casalis nel 1849 citando *figga di due vii*. Il Cherchi Paba (1974-77) lo assimila al *fico nivella* citato in documenti del XII Secolo. L'Agabbio et al. lo citano nel 1995.

Nomi dialettali:

F. c. var. de duas vias (Austis, Gavoi, Ovodda); *F. c. var. de duar vias* (Mamoiada); *F. c. var. de duas viasa* (Olzai); *F. c. var. niedda de duar biasa* (Tiana);

Cenni storici, origine e diffusione

Questa varietà la troviamo citata da Plinio (periodo della dominazione romana) 237 a.C. Il nome deriva dalla sua natura bifera (produce due volte l'anno) il frutto si presenta viola, in dialetto indicato come "nero". Varietà abbastanza diffusa.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* ricurvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* gonfiori nodali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 86 e 87 loc. tà *sas nughes* (F. Cucui, Ovodda)

Forma della foglia* trilobata, base cordata.

Lobo centrale* pentagonale.

Lobi laterali ovata circolare.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 88: loc. tà *sas nughes* (F. Cucui, Ovodda)



Figura 89 e 90: loc. tà *sas nughes* (F. Cucui, Ovodda)

Epoca di maturazione: giugno e settembre.

Peso dei forniti medio: 50- 90 gr.

Forma* piriforme.

Forma del frutto $I=larghezza/lunghezza$ oblato.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo piriforme, spostato verso l'ostiole.

Apice* semisferico.

Ostiole* depresso.

Scaglie ostiole aperte.

Collo* assente.

Colore di fondo buccia* violaceo.

Sovraccalore buccia* assente.

Tipo fruttificazione* fioroni e forniti (bifera).

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione fioroni* intermedia (giugno).

Maturazione forniti intermedia (agosto-settembre).

Colore interno della polpa rosso scuro (gruppo rosso - porpora).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di trapianto: ottobre/novembre.

Dolcezza e aroma: non particolarmente elevati.

Consistenza: ferma.

Coltivazione: biologica certificata Ovodda, non certificata Austis, Tiana, Gavoi, Olzai.

Commerciabile e trasportabile, presenta una buona conservazione.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi molto dolci e aromatici (fino a fine settembre), usata per essiccazione.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: siccità.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Buona resistenza.

Segnalatore/i:

D. Fadda (Austis); F. Noli (Olzai), G. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. M Zedda (Tiana); F. Cuccui (Ovodda); S. Marchi (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segnalatori: varietà più nota e diffusa in Sardegna.

AUSTIS. (D Fadda): rotondeggiante un po' allungata, di media pezzatura, nera (violetto scuro), molto dolce, precoce, matura l'ultima settimana di giugno – luglio, fine agosto – settembre.

La resa della prima raccolta è scarsa, più abbondante la seconda.

GAVOI (G. Pira): nero (viola scuro), allungato, polpa rosso scuro, ambiente soleggiato.

MAMOIADA (F. Pira): *nera, ovvero con la buccia scura, polpa rossa allungata, fruttifica due volte (lampadas e apidanni), non sempre.*

OLZAI (F. Noli): *viola scuro, polpa rossa, fruttifica due volte. Quando il fico non è ancora maturo a Olzai si chiama pupu.*

OVODDA (F. Cuccui): *di media pezzatura, nera (viola scuro), polpa rosso scuro, succosa e dolce, fruttifica per luglio (trivulas) e per settembre (apudanni).*

TIANA (A. M Zedda): *viola, lunga, di media pezzatura, dolce, polpa rossa, bifera.*

La resa produttiva è buona.



F. c. var. de vinza

Sinonimi: var. *martinedda*, *martinica*



Figura 91: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+45	presente all'acquisto del terreno	30	frutteto	ultimo raccolto settembre 2020

Bibliografia di riferimento:

Viene citata, nel 1849, dal Casalis: *F. c. var. martinica*, il Condit nel 1955 fa riferimento a una varietà che presenta analogie con questa varietà, denominata *martinique*. L'Agabbio et al., nel 1994, citano: *F. c. var. martinedda*.

Nomi dialettali:

F. c. var. de vinza (Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

Significato del nome: *fico di vigna*, perché matura a settembre assieme all'uva.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* lineari.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuberi corticali.
Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 92 e 93: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui), Ovodda

Forma della foglia* penta-lobata, base cordata, lobi a spatola.
Lobo centrale* pentagonale.
Lobi laterali obovata.
Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 94: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)



Figura 95 e 96: loc.tà donnumarras (F. Cucui, Ovodda)

Epoca di maturazione: agosto - settembre.

Peso dei forniti molto basso: minore di 20gr.

Forma* globosa.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* emisferico.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* assente.

Colore di fondo buccia* verde bluastr.

Sovraccoloro buccia* assente.

Tipo fruttificazione* forniti.

Caprificazione non necessaria.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio-marzo.

Maturazione forniti intermedia (agosto-settembre).

Colore interno della polpa rosso (gruppo rosso).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di trapianto: ottobre/novembre.

Dolcezza e aroma: particolarmente elevati, molti acheni piccoli.

Consistenza: bassa.

Coltivazione: biologica certificata.

Commerciabile e trasportabile, delicato.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi molto dolci e aromatici in epoca tardiva (fino a settembre), i frutti venivano essiccati (*hi'arda*).

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: siccità.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Resistente.

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *nera, piccola, tonda e dolce, matura da Ferragosto a tutto settembre. La resa produttiva è buona.*



F. c. var. ʔana

Sinonimi: var. *ʔanu*; *cana*



Figura 97: loc. *su piducru* (M. Savai, Mamoiada)

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1					frutteto	
Lodine	2	<i>sos unzaos</i>	20	innesto	5	frutteto	ultimo raccolto settembre 2020
Mamoiada	diverse	<i>su serʔone (ganaunele), loreta tesu, sa ʔoprecada</i>	+40	trovata in situ			ultimo raccolto settembre 2020
Tiana	1	<i>su piducru</i>				frutteto	
	1	<i>orzoulo</i>		trovata in situ		area relitta	ultimo raccolto settembre 2020

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1	<i>sae Lillandro</i>	trovata in situ			area relitta	ultimo raccolto settembre 2020
	1	<i>is muralese</i>	50	trovata in situ	40 m ²	area relitta	ultimo raccolto settembre 2020
	1	<i>istazzai</i>	30	trovata in situ	30 m ²	area relitta	ultimo raccolto settembre 2020

Bibliografia di riferimento:

Citata in documenti del XIII secolo, dal Manca dell'Arca nel 1780.

Nomi dialettali:

F. c. var. ?ana (Lodine, Mamoiada); *F. c. var. ?anu nieddu* (Gavoi); *F. c. var. cana* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Già segnalata. Il suo nome deriva dal colore della polpa (pallido).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* curvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuberi corticali.

FOGLIA

Forma della foglia*

Lobo centrale*

Lobi laterali

Seno peziolare

FRUTTO

Peso dei forniti medio: 50- 90 gr.

Forma* piriforme.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoido.

Apice* piatto.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo chiuse.

Collo* presente.

Colore di fondo buccia* marrone viola.

Sovraccalore buccia* regolare con bande verdi.

Tipo fruttificazione* forniti.

Epoca di maturazione: settembre.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione forniti tardiva.

Colore interno della polpa bianca.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: gennaio-febbraio.

Dolcezza e aroma: poco aromatico, mediamente dolce

Consistenza: ferma.

Commerciabilità: buone dimensioni dei frutti, si presta ad essere essicata.

Coltivazione: buone caratteristiche produttive.

Uso nella tradizione

Oltre a essere consumato fresco, il frutto si presta a essere essiccato.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: siccità.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistente alle principali fitopatie.

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi); P. Mulas (Lodine).

Custode/i

A. M. Zedda e L. Mereu (Tiana); F. Pira (Mamoiada); G. Mureddu (Lodine).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segналatori:

GAVOI (G. Pira): buccia scura, tondeggiate, polpa bianca.

LODINE (Mureddu G.): piccola, tonda e polpa chiara.

MAMOIADA (F. Pira): media pezzatura ha la polpa giallina, colore della buccia viola scuro.

(L. Mereu): media pezzatura, buccia scura, polpa giallo pallido.

TIANA (Zedda A. M): sferico, buccia sottile scura, polpa rosa chiaro, fruttifica a settembre.



F. c. var. ʔanu



Figura 98: loc. parentele (A. Porcu, Gavoi)

In riferimento a questa varietà segnalataci dai sig. Antonio Porcu di Gavoi e Marco Busia, ci viene riferito che si tratta di una varietà che presenta frutti molto grandi, e che il suo nome riguarda la polpa molto chiara all'interno.

Presenta un frutto molto grande e dolce, a buccia chiara.

Nomi dialettali:

F. c. var. ʔanu (Gavoi).



F. c. var. 'e monte

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ollolai	1	diverse (in alta quota)					

Bibliografia di riferimento:

In riferimento a questa varietà segnalataci dal sig. Francesco Ladu a Ollolai, non siamo riusciti a proseguire le indagini sul campo, e nemmeno in bibliografia.

Ci viene riferito che si tratta di una varietà che presenta frutti molto piccoli simile al caprifico ma diversamente da esso i frutti sono commestibili, molto dolci e poco carnosì.

Il frutto veniva consumato fresco, date le sue caratteristiche.

Nomi dialettali:

F. c. var. 'e monte (Ollolai).

Segnalatore/i

F. Ladu (Ollolai).



F. c. var. gargarutza
Sinonimi: var. argautza



Figura 99: loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Mamoiada	diverse	<i>su serzone (ganaunele), loreta tesu, sa ?oprecada</i>	+40				ultimo raccolto settembre 2020
	diverse	<i>Santu Cosomo</i>	+40				ultimo raccolto settembre 2020
	1	<i>su piducru</i>				orto/frutteto	
Olzai	1	<i>gurtzidonnoro</i>			4	vigna	

Bibliografia di riferimento:

Questa varietà non è stata rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

F. c. var. gargarutza (Olzai), *F. c. var. argautza* (Mamoiada).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà conosciuta localmente da almeno 60 anni.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* ricurvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuber corticali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 100 e 101: loc. tà gurtzidonno (foto di P. Zanni, Olzai)

Forma della foglia* pentalobata, base cordata.

Lobo centrale* triangolare.

Lobi laterali obovata.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 102 e 103: loc. tà gurtzidonno (foto di P. Zanni, Olzai)

Epoca di maturazione: agosto- settembre.

Peso dei forniti basso: 20- 50 gr.

Forma* globosa.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* emisferico.

Ostiolo* depresso.

Colore di fondo buccia* verde bluastr.

Sovraccolori buccia* giallo-marrone.

Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* gennaio.

Colore interno della polpa rosso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: gennaio-febbraio.

Consistenza: ferma.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

F. Noli (Olzai); F. Pira (Mamoiada).

Custode/i

M. Salvai (Mamoiada); P. Zanni (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segналatori:

MAMOIADA (F. Pira): *frutto nero (buccia viola scuro), polpa scura rosso mattone.*

MAMOIADA (Salvai M.): *violetta/marrone, rigato, polpa color mattone, di forma poco allungata, si spacca, fruttifica tra agosto e settembre.*



F. c. var. lada

In riferimento a questa varietà segnalataci dal sig. Germano Deiana a Teti, non siamo riusciti a proseguire le indagini sul campo, e nemmeno in bibliografia.

Ci viene riferito che si tratta di una varietà che presenta frutti molto grandi, e che il suo nome riguarda la forma che si presenta schiacciata, con un frutto molto dolce e carnoso.

Nomi dialettali:

F. c. var. lada (Teti).



F. c. var. mazzarba



Figura 104: loc. tà igna dei (I. Tore, Tonara)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tonara	1	igna dei	+60		10	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà sconosciuta presente localmente.

Nomi dialettali:

F. c. var. mazzarba (Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà conosciuta, a livello locale, da oltre 60 anni.

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* ricurvo.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuber corticali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: in autunno per marza.

Consistenza: ferma.

Uso nella tradizione

I frutti venivano consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione nessuna.

Potatura di contenimento.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

P. Sau (Tonara).

Custode/i

I. Tore (Tonara).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segnalatori:

TONARA (I. Tore): *Fruttifica a settembre, di colore verde e nera.*



F. c. var. Meana



Figura 105: loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1	gurtzidonnoro	+5		3	vigna	

Bibliografia di riferimento:

Non abbiamo rilevato questa varietà in bibliografia.

Nomi dialettali:

F. c. var. Meana (Olzai).

Cenni storici, origine e diffusione

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* lineare.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* gonfiori nodali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 106 e 107: loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Forma della foglia* base cordata, trilobata.

Lobo centrale* ovale.

Lobi laterali obovati.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 108: loc. tà gurtzidonnoro foto di P. Zanni, Olzai

Epoca di maturazione: agosto - settembre.

Peso dei forniti molto basso.

Forma* globosa.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* semisferico.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* corto.

Colore di fondo buccia* violaceo.
Sovraccalore buccia* bluastro.
Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* fine gennaio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: in autunno per marza.

Consistenza: ferma.

Uso nella tradizione

I frutti vengono consumati freschi

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

F. Noli (Olzai).

Custode/i

P. Zanni (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segnalatori:

OLZAI (Zannini P.): verde e viola, matura tra agosto - settembre.



F. c. var. mele

In riferimento a questa varietà segnalataci dal sig. Cristoforo Coccollone presidente del comitato per la biodiversità a Fonni, non siamo riusciti a proseguire le indagini sul campo, e nemmeno in bibliografia.

Ci viene riferito che si tratta di una varietà che presenta frutti molto grandi, e che il suo nome riguarda la sua dolcezza che si presenta schiacciata, con un frutto molto dolce e carnoso, a buccia chiara, si prestava per essere essiccata.

Nomi dialettali:

F. c. var. mele (Fonni).



F. c. var. musteddina



Figura 109: loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1	gurtzidonnoro			1	vigna	

Bibliografia di riferimento:

Questa varietà non è stata trovata in bibliografia.

Nomi dialettali:

F. c. var. musteddina (Olzai);

Cenni storici, origine e diffusione

Conosciuta localmente da oltre 60 anni.

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* lineare.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* gonfiori nodali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 110 e 111 loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Forma della foglia* pentalobata, base cordata.

Lobo centrale* triangolare.

Lobi laterali obovata.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 112: loc. tà gurtzidonnoro foto di P. Zanni, Olzai

Epoca di maturazione: agosto - settembre.

Peso dei forniti molto basso.

Forma* globosa.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* semisferico.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* corto.

Colore di fondo buccia* violaceo.

Sovraccalore buccia* bluastro.

Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione forniti agosto-settembre.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: in autunno a mezzo marze.

Consistenza: ferma.

Uso nella tradizione

I frutti vengono consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura: di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale, effettuata sia da uomini che donne.

Segnalatore/i

F. Noli (Olzai).

Custode/i

P. Zanni (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segnalatori: *il frutto è di colore verde e viola, matura tra agosto-settembre.*



F. c. var. murra



Figura 113: loc. tà Santu Leo (foto di A. M. Zedda, G. Zedda, Tiana)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1	fuili	+80		50	casa abbandonata	
	1	mela areste	+40		20	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Moris nel 1837-59 lo assimila al fico *Portoghese* descritto da Gallesio nel 1838 (anche se quest'ultimo bifero e il primo unifero, Agabbio et al. la citano nel 1994.

Nomi dialettali:

F. c. var. murra (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. la reperiscono nel 1994 nell'agro di Sassari.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

Portamento dei rami* lineare.

FOGLIA



Figura 114: loc. tà *Santu Leo* (foto di A. M. Zedda, G. Zedda, Tiana)

Forma della foglia* Base cordata, penta-lobata, lobi a spatola.

Lobo centrale* pentagonale.

Lobi laterali ovata conica.

Seno peziolare a V.

FRUTTO



Figura 115: loc. tà *Santu Leo* (foto di A. M. Zedda, G. Zedda, Tiana)

Epoca di maturazione: settembre.

Peso dei forniti basso: 20- 50 gr.

Forma* piriforme.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza piriforme.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo globoso.

Apice* sub-conico.

Ostiolo* aperto.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* breve.

Colore di fondo buccia* verde scuro.

Sovraccalore buccia* violaceo.

Tipo fruttificazione* unifera.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione forniti seconda decade di settembre.

Colore interno della polpa rosso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Dolcezza e aroma: molto zuccherino.

Commerciabilità: discrete dimensioni dei frutti, molto produttivo.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumata fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistente alle fitopatie.

Segnalatore/i

A. M Zedda, L. Mereu (Tiana).

Custodee/i

G. Zedda (Tiana).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segналatori: tonda, il frutto è di colore violetto blu, di medie dimensioni, tende a spaccarsi.



F. c. var. orrodedda

Sinonimi: var. *bianca longa/pizzilunga*



Figura 116: loc. tà xxxx foto di G. Zedda, Tiana

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1						

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 la citano come var. *bianca longa* o *pizzilunga* che significa punta allungata. Non vi sono altri riferimenti in letteratura. Varietà bifera che non sempre produce i fioroni.

Nomi dialettali:

F. c. var. orrodedda (Tiana).

ALBERO

Portamento* assurgente.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* assurgente.

FOGLIA



Figura 117: loc. tà xxxx foto di G. Zedda, Tiana

Forma della foglia* pentalobata.

Lobo centrale* pentagonale.

Lobi laterali ovata conica.

Seno peziolare a U chiuso.

FRUTTO



Figura 118: loc. tà xxxx foto di G. Zedda, Tiana

Peso dei forniti medio.

Forma* piriforme.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza basso.

Apice* appiattito.

Ostiolo* depresso.
Scaglie ostiolo semi-chiuso o aperto.
Collo* breve.
Colore di fondo buccia* giallo.
Sovraccalore buccia* regolare con bande verdi
Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* fine marzo.
Maturazione forniti settembre.
Colore interno della polpa rosso bruno e rosata.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: fine marzo per talea.
Dolcezza e aroma: dolce.
Consistenza: ferma.

Uso nella tradizione

Venivano utilizzati soprattutto per preparare i ficchi secchi, ma il frutto veniva consumato anche fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Modalità di raccolta: raccolta a mano sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
molto resistente.

Segnalatore/i

G. Zedda (Tiana)



F. c. var. perdingiana

Sinonimi: var. *perdingiana*



Figura 119: loc. tà *parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>parentele</i>	+20		15	frutteto	
Mamoiada	diverse	<i>su serzone (ganaunele), loreta tesu, sa zoprecada</i>	+40				
	1	<i>Santu Cosomo</i>	+40			relitta	
	1	<i>su piducru</i>				frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Descritta all'inizio del '900 da Vallese, negli anni 'Cinquanta da Codit.

Nomi dialettali:

F. c. var. perdingiana (Gavoi, Mamoiada).

Cenni storici, origine e diffusione

Presente dai tempi antichi, l'Agabbio et al. la descrivono nel 1994 come: *F. c. var. perdingiana*.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* molto vigoroso.

Portamento dei rami* lineare.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuberi corticali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 120: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Forma della foglia* trilobata.

Lobo centrale* triangolare.

Lobi laterali ovata circolare.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 121: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di maturazione: settembre.

Peso dei forniti medio.

Forma* piriforme.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza oblato.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo piriforme.

Apice* subconico.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* breve.

Colore di fondo buccia* verde scuro.

Sovraccalore buccia* regolare con bande verdi.

Tipo fruttificazione* fioroni e forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione fioroni* giugno-luglio.

Maturazione forniti fine agosto-settembre.

Colore interno della polpa rosso.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per marza in autunno.

Dolcezza e aroma: molto dolce e scarsamente aromatico.

Consistenza: ferma.

Commerciabilità: molto apprezzato

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato sia fresco che essiccato.

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dai custodi/segnalatori: *il nome deriva dal colore della buccia, che ricorda appunto quello della melanzana.*



F. c. var. pessi?ina

Sinonimi: var. *pessighina*



Figura 122: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+20		3	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. la citano nel 1994 come: *F. c. var. pessighina*.

Nomi dialettali:

F. c. var. pessi?ina (Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

Il significato del nome è: *fico pesca*, chiamata così perché il sapore ricorda quello della pesca e a completa maturazione si spacca e si apre (*isperrada*).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* scarsa.

Portamento dei rami* lineare.

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* tuberi corticali.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FOGLIA



Figura 123: loc.tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Forma della foglia* pentalobata.

Lobo centrale* obovale.

Lobi laterali ovata circolare.

Seno peziolare a graffa.

FRUTTO



Figura 124 e 125: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di maturazione: settembre.

Peso dei forniti basso: 20- 50 gr.

Forma* piriforme appiattito.

Forma del frutto I=larghezza/lunghezza globoso.

Forma del frutto in relazione alla posizione del diametro massimo ovoide.

Apice* piatto.

Ostiolo* depresso.

Scaglie ostiolo aperte.

Collo* assente.

Colore di fondo buccia* giallo - verde.

Sovraccalore buccia* assente.

Tipo fruttificazione* forniti.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Maturazione forniti intermedia (agosto-settembre).

Colore interno della polpa rosso (gruppo rosso).

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di trapianto: ottobre/novembre.

Dolcezza e aroma: particolarmente elevati, molti acheni piccoli.

Consistenza: bassa.

Coltivazione: biologica certificata.

Commerciabilità: la resa produttiva buona, presenta una buona conservazione.

Pur essendo di dimensioni ridotte, è particolarmente idonea per l'essiccazione.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Localmente coltivata per utilizzare frutti freschi molto dolci e aromatici, essiccata.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: siccità.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistente agli insetti, e fisio-patologie.

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *bianca (verde brillante), dolce, ha forma schiacciata, ricorda la pesca per l'aroma e perché a completa maturazione si apre (isperrada), la polpa è di un rosso vivo.*



F. c. var. ruvia



Figura 126 loc.tà S. Antonio (Orgosolo)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Orgosolo	1	Sant'Antonio	+25			Strada centro abitato	

Bibliografia di riferimento:

Non è stata individuata nessuna bibliografia per questa varietà.

Nomi dialettali:

F. c. var. *ruvia* (Orgosolo).

Cenni storici, origine e diffusione

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media.

Portamento dei rami* ricurvo

Ramo di 1 anno: escrescenze corticali* grumi.

Ramo di 1 anno: forma della gemma apicale conica.

FENOLOGIA

Inizio germogliamento* febbraio.

Uso nella tradizione

I frutti vengono consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione nessuna.

Potatura nessuna.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

E. Muscau, P. Lovicu (Orgosolo).

Malus sp.





Melo domestico (*Malus domestica* Borkh., 1803)



Figura 127: tavola botanica di: *Malus domestica* Borkh.



Fra.: pommier; melu (Corsica).



Spa.: manzano.



Ing.: apple tree.



Ted.: apfelbaum.



Dialetti It.: *mìle* (Lazio); *milo* (Acquavella); *sa mili* (Campania); *mulidde* (Puglia); *pomàro* (AltoVicentino, Veneto); *pomé* (Piemonte, Friuli-Venezia Giulia); *pomé* (Piemonte); *pomer* (Trentino-Alto Adige); *pumara* (Calabria); *pumera* (Sicilia); *pumèr* (Lombardia).



Dialetti Sardegna: *mela* (Austis, Desulo, Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Ovodda, Teti, Tiana, Tonara), *melisedda* (Orgosolo).

SISTEMATICA

Dal punto di vista sistematico il melo appartiene al **Dominio** *Eukaryota*, **Regno** *Plantae*, **Divisione** *Magnoliophyta*, **Classe** *Magnoliopsida*, **Ordine** *Rosales*, **Famiglia** *Rosaceae*, quindi al **Genere** *Malus* e alla **Specie** *M. domestica* Borkh., 1803.

Il gruppo comprende una serie di specie fruttifere, tra le quali la più importante è ***Malus domestica* Borkh.** (= *Pyrus malus* L.; *Malus communis* DC.; *Malus sylvestris* Miller var. *mitis* Wallr.; incl. var. *tomentosa* Koch.), da cui derivano le principali varietà coltivate per la produzione di frutti.

È una pianta di origine esclusivamente colturale, generalmente interpretata come uno sciame di forme di origine ibrida stabilizzate dalla coltura.

Non è chiaro quale specie selvatica vada considerata l'antenato più prossimo, tra il melastro europeo *Malus sylvestris* (L.) Miller e altre, sia europee: *M. dasyphylla* Borkh. e *M. praecox* (Pallas) Borkh., che asiatiche, come *M. sieversii* (Ledeb.) M. Roem. e *M. pumila* (L.) Miller.

Oltre a queste specie principali, hanno fornito contributi genetici di entità variabile altre entità come *M. prunifolia* (Willd.) Borkh., *M. hupehensis* (Pamp.) Rehder, *M. baccata* (L.) Borkh. e probabilmente altre ancora.

CENNI STORICI

Il melo è legato a miti e simbolismi, la cui universalità ne testimonia la diffusione e l'importanza presso i popoli antichi.

In Europa meridionale ci sono evidenze di uso di mele a partire dal Neolitico (di solito resti di frutti carbonizzati in stazioni palafitticole, per esempio in Svizzera, Italia, Austria e Svezia), che suggeriscono però che le mele fossero raccolte in natura e consumate fresche o conservate per essiccamento, dopo essere state affettate.

Probabilmente, la dispersione occasionale dei semi nei dintorni degli insediamenti, nei rifiuti o nelle feci, diede inizio alla coltivazione.

Il primo dato archeologico attendibile sulla coltivazione del melo domestico risale comunque ad appena il X Secolo a. C., da un sito oggi in territorio israeliano situato tra il Sinai e il Negev. Questa località è poco adatta al melo, si trova al di fuori del suo areale spontaneo, il che fa pensare che le coltivazioni fossero perlomeno irrigate.

Il melo era coltivato in Egitto, soprattutto lungo il Nilo, dove sembra fosse stato importato dalla Siria.

La coltura del melo non ebbe comunque mai grande sviluppo in Africa.

Secondo un mito greco arcaico fu *Gea*, la Grande Madre mediterranea, a offrire la mela a Era come dono nuziale, simbolo di fecondità, mentre per i mitografi più tardi la mela sarebbe stata creata da Dioniso, che l'offrì ad Afrodite. L'associazione del pomo con quest'ultima deriverebbe dall'anatomia del frutto: sezionando trasversalmente le logge che contengono i semi compare una sorta di stella o pentacolo.

Teofrasto (323 a. C.) descrive sei varietà di mele, indicando come le cure colturali (tra le quali l'innesto) siano indispensabili per ottimizzare la produzione e come la semina diretta dia normalmente frutti di qualità inferiore. La melicoltura era nota ai Greci e agli italici già nelle prime fasi del loro sviluppo sociale, almeno a partire dall'800 a. C.: tanto i testi greci quanto quelli latini ne parlano diffusamente.

Plinio indica negli Etruschi gli iniziatori della pratica dell'innesto, ma è più plausibile la tesi secondo cui questa tecnica sarebbe stata esportata in Italia dalla Grecia, dove era forse giunta da territori ancora più a Oriente.

Probabilmente la più antica varietà descritta in Europa è la *Pearmain*, diffusa in Inghilterra già nel 1200 come mela da sidro. Nel Medioevo, i contadini e i monaci di tutta

Europa producevano numerose e varie qualità di mele, che sarebbero poi state alla base di un'attivistissima selezione in epoca rinascimentale.

Nei giardini dei benestanti del 1500 – 1600 erano coltivate varietà con differenti caratteristiche organolettiche e con tempi di maturazione scalari; nello stesso periodo iniziò anche lo studio pomologico delle cultivar.

La varietà venne esportata in vari luoghi d'Europa e, nel 1800, in America e Giappone.

ETIMOLOGIA

Il termine *mela* deriva dal latino tardo *melum* (dal greco antico μήλον, leggi *mèlon*) per il classico *malum*, a sua volta derivante dal dorico μάλον, leggi *màlon*.

Il termine potrebbe essere messo in relazione con la radice indoeuropea *mal- dal significato di *essere molle, dolce*, e avere forse un legame con *malva* e *miele*.

ECOLOGIA E HABITAT

Il luogo d'origine delle mele coltivate di tipo moderno non è noto con sicurezza, ma dovrebbe trovarsi nell'area compresa tra il Caucaso, l'Asia centrale e l'Himalaya, che rientra nell'areale di *Malus pumila* Mill. 1768.

Alcuni sostengono che l'origine del melo domestico va ricercata in Asia orientale e che la sua diffusione nell'area caucasica e quindi in Europa sia avvenuta solamente in un secondo tempo.

Probabilmente, la domesticazione dei meli è avvenuta in più aree, a partire dalle specie localmente disponibili, e i primi meli coltivati non potevano che derivare da semplici selezioni a carico di *Malus pumila* Mill. 1768, *Malus sylvestris* (L.) Mill., *Malus sieversii* (Ledeb.) o uno qualsiasi degli altri.

In un secondo momento, l'interfertilità di quasi tutti i meli selvatici consentì le frequenti e complesse ibridazioni che diedero origine alle forme attuali.

Poiché il melo radica con difficoltà da talea e le caratteristiche desiderate nei frutti sarebbero state diluite dall'incrocio necessario per la riproduzione da seme, la pratica dell'innesto era l'unica in grado di diffondere proficuamente le piante con le caratteristiche volute. I portainnesti erano solitamente esemplari selvatici di melo o melastro, anche se Plinio parla di improbabili innesti su alloro e altre piante.

L'impollinazione è entomofila, soprattutto a opera delle api domestiche (*Apis mellifera*).

Nella maggior parte dei casi, almeno dal punto di vista commerciale, esiste incompatibilità gametofitica all'interno del gruppo della stessa varietà, ma i gruppi pomologici sono tra loro interfertili e pertanto si richiedono più *cultivar* per ogni impianto. L'autoimpollinazione è rara, ma non impossibile.

MORFOLOGIA

Piccolo albero alto 3-10 m, con rami non spinosi e tomentosi da giovani.

Corteccia grigio - cinerea, liscia.

Gemme a legno e miste portate da rami di tipo diverso.

Foglie caduche, ovate o ovato-ellittiche, lunghe 4 - 13 cm e larghe 3 - 7 cm, con lamina tomentosa soprattutto alla base e lungo le nervature, dentellate o crenulate lungo il margine, acute, con base arrotondata o debolmente cordata. Picciolo lungo metà della lamina o meno.

Fiori in cime ombrelliformi o corimbiformi di 3 - 7 elementi, dei quali il fiore centrale ha un'antesi anticipata rispetto agli altri, maggiori dimensioni e tende a formare frutti più grandi; peduncoli e tubo calicino densamente tomentosi; petali bianchi ma spesso esternamente rosei (soprattutto nel bocciolo), obovati, lunghi 10 - 20 mm. Ovario epigino o infero, connato con l'ipanzio, pentaloculare, con normalmente due ovuli per loggia.

Stili glabri. **Falsi frutti** (pomi) pentaloculari, con circa due semi per loculo, sferoidali o ellissoidali, con epicarpo colorato (dal verde, al giallo, al rosso) che deriva dall'ipanzio e non dall'ovario; polpa bianca o bianco-giallastra, di consistenza variabile; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde e sui brindilli, che portano una gemma mista.

Semi piccoli, neri o bruno scuri, acuminati, blandamente velenosi per la presenza di sostanze cianogeniche (amigdalina).

Usi alimurgici nella tradizione popolare italiana

I Frutti vengono consumati freschi ed essiccati, vengono anche preparati liquori, dolci, e marmellate.

Usi alimurgici nella tradizione popolare sarda

I Frutti vengono consumati freschi, talvolta trasformati in marmellate.

Usi nella farmacopea nazionale tradizionale

Il frutto fresco o in decotto è molto conosciuto e utilizzato come rimedio della medicina popolare, è un ottimo febbrifugo, rinfrescante e antinfiammatorio, utile nella cura d'infezioni delle vie respiratorie, di malattie digestive e delle vie urinarie dovute principalmente a processi infiammatori.

È un efficace disintossicante generale, aiuta la muscolatura intestinale a spingere i residui lungo l'intestino, elimina le tossine gastrointestinali, abbassa il colesterolo nel sangue e contribuisce alla perdita del peso. È diuretico e risulta pertanto utile nella cura e nel trattamento della gola, dell'artrite, dei reumatismi e della nefrite, è un ottimo tonico-digestivo in caso di atonia intestinale e disturbi gastrointestinali (diarrea e vomito).

Ildegarda di Bingen, nel Medio Evo, non si limitava solamente ai frutti: consigliava anche i **fiori e le foglie** contro le malattie degli occhi, i **giovani getti degli innesti** recenti contro la gotta e le gemme per guarire svariati malanni come il mal di testa, l'itterizia, le digestioni difficili, le acidità di stomaco, le coliche e la stitichezza.

Riguardo alle proprietà curative, **le gemme** venivano utilizzate contro: il catarro, il diabete, la dissenteria, le disfunzioni biliari, la tosse, le infiammazioni, le infezioni, le verruche, addirittura i tumori; si riconoscono loro altresì doti battericide, depurative, digestive, diuretiche, rinfrescanti e toniche.

La **corteccia** del melo è tonica, stimolante e febbrifuga; astringente dei tessuti e dei vasi sanguigni. Sostituisce abbastanza bene il chinino; le foglie, i fiori e anche le gemme sono ottimi diuretici: con una preparazione comprendente queste tre parti vegetali si curavano le infiammazione renale, per combattere i calcoli delle **vie genito - urinarie** e i malanni della **vescica** (in particolare **cistiti**).

Usi nella medicina popolare sarda

I frutti venivano usati come espettorante contro la tosse e per disinfettare in caso di coliti e gastriti. si preparano dei decotti pulendo delle mele dai semi e lavandole accuratamente. I frutti si cucinavano insieme alla buccia in mezzo litro di acqua di fonte per qualche minuto e si consumavano con dello zucchero quando erano tiepidi, oppure si consumavano a digiuno alcuni **frutti crudi** di mela ben lavati.

Per la cura delle coliti e gastriti si prendevano alcune mele grosse e si avvolgevano con della carta, coprendole poi con cenere calda per mezz'ora, dopo la cottura si pulivano con un panno umido e si tagliavano a spicchi privandole dei semi, ottimo astringente (Ovodda).²⁰

²⁰ G. Cuga e A. L. Cuccui, 2006.

Detti popolari:

A sa mela bona attacada su fremme. Questo detto era utilizzato per indicare che i frutti più buoni e sani vengono prediletti dagli insetti, ma veniva utilizzato anche come metafora per indicare che spesso le cose sgradevoli accadono alle persone buone.

Varietà di melo in Sardegna

Le varietà domestiche sono molto numerose. in Sardegna ben 45 descritte a oggi.

Varietà di melo in Sardegna	Agabbio et al. 1994	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
1. <i>M. d. var. api grande</i>				
2. <i>M. d. var. api piccolo</i>				
3. <i>M. d. var. apione</i>				
4. <i>M. d. var. appio</i>				
5. <i>M. d. var. appio rosseggiante</i>				
6. <i>M. d. var. appio di Sassari</i>				
7. <i>M. d. var. baccaina</i>				
8. <i>M. d. var. bianca di Aritzo</i>				
9. <i>M. d. var. bianca di Ussassai</i>				
10. <i>M. d. var. Bonarcado</i>				
11. <i>M. d. var. caddina</i>				
12. <i>M. d. var. cacona</i>				
13. <i>M. d. var. Cuglieri</i>				
14. <i>M. d. var. dama</i>				
15. <i>M. d. var. de ferru</i>				
16. <i>M. d. var. de jerru de Aritzo</i>				
17. <i>M. d. var. Desulol</i>				
18. <i>M. d. var. di luglio</i>				
19. <i>M. d. var. 'e Santu Giuanni</i>				
20. <i>M. d. var. 'e Santu Giuanni arrubia</i>				
21. <i>M. d. var. 'e Santu Giuanni rossa</i>				
22. <i>M. d. var. ferru</i>				
23. <i>M. d. var. ferro di cesio</i>				
24. <i>M. d. var. ferru de Laconi</i>				
25. <i>M. d. var. gelata (zuccherina)</i>				
26. <i>M. d. var. Laconi1</i>				
27. <i>M. d. var. Laconi2</i>				
28. <i>M. d. var. Laconi3</i>				
29. <i>M. d. var. ladina</i>				
30. <i>M. d. var. lappedda</i>				
31. <i>M. d. var. limoncella</i>				
32. <i>M. d. var. miali</i>				
33. <i>M. d. var. muscadella</i>				
34. <i>M. d. var. noi unci</i>				
35. <i>M. d. var. Nuchis A</i>				

Varietà di melo territorio BIM Taloro	Agabbio et al. 1994	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
36. <i>M. d. var. Nuchis 3</i>				
37. <i>M. d. var. ozzu²¹</i>				
38. <i>M. d. var. paperi</i>				
39. <i>M. d. var. rosa</i>				
40. <i>M. d. var. rossa da olio</i>				
41. <i>M. d. var. rossa di giugno</i>				
42. <i>M. d. var. San Giovanni</i>			i	
43. <i>M. d. var. sonadore</i>				
44. <i>M. d. var. trempa orrubia</i>				
45. <i>M. d. var. Zazzari</i>				

²¹ Agabbio et al., 1994 dichiara *M. d. var. ozzu* e *M. d. var. Zazzari* sinonimi di *M. d. var. appio*.

Varietà di melo nel territorio del BIM Taloro

Le varietà di melo rinvenute a oggi sono 25:

Varietà di melo territorio BIM Taloro	A U S T I S	D E S U L O	F O N N I	G A V O I	L O D I N E	M A M O I A D A	O L L O L A I	O L Z A I	O R G O S O L O	O V O D D A	T E T I	T I A N A	T O N A R A
1. <i>M. d. var. baccharisca</i>													
2. <i>M. d. var. de Don Mattias</i>													
3. <i>M. d. var. de Santu Antine*</i>													
4. <i>M. d. var. de Santu Juvanni</i>													
5. <i>M. d. var. de Santu Juvanni orruvia</i>													
6. <i>M. d. var. de jerru</i>													
7. <i>M. d. var. 'e su ?anoni?u*</i>													
8. <i>M. d. var. 'e trivulas (rossa)</i>													
9. <i>M. d. var. florina</i>													
10. <i>M. d. var groga*</i>													
11. <i>M. d. var. irde</i>													
12. <i>M. d. var. lada</i>													
13. <i>M. d. var. marca'e cresia</i>													
14. <i>M. d. var. melappiu</i>													
15. <i>M. d. var. miali</i>													
16. <i>M. d. var. oliosa</i>													
17. <i>M. d. var. orzieddu*</i>													
18. <i>M. d. var. patata</i>													
19. <i>M. d. var. pintada</i>													
20. <i>M. d. var. ranetta</i>													
21. <i>M. d. var. rosetta</i>													
22. <i>M. d. var. rosina*</i>													
23. <i>M. d. var. sonadore*</i>													
24. <i>M. d. var. su punteddu</i>													
25. <i>M. d. var. trempa orrubia*</i>													

*Varietà segnalate ma non caratterizzate.



M. d. var. baccalarisca

Sinonimi: var. babbararisca, baccaliana, bravagarisca, bravarisca, limoncella



Figura 128: loc. tà su gantaru (T. Marongiu, Teti)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Teti	1	su gantaru	+20		16	frutteto	
Tiana	1	istazzai	+80		25	frutteto	

Segnalata anche

Olzai.

Bibliografia di riferimento:

Diversi autori citano la *M. d. var. baccaliana*: il Porru nel 1832, il Moris nel 1837, il Casalis nel 1896, il Cara nel 1889, il Vacca nel 1916, il Cossu nel 1968, il Cherchi Paba nel 1977, il Mulas e il Nieddu nel 1988.

Altri autori citano *M. d. var. appicadorza, babbararisca, baccaiana, baccaliana, bravagarisca, bravarisca, mela 'e ferru*, Agabbio et al. citano *M. d. var. limoncella*, nel 1994.

Nomi dialettali:

M. d. var. baccaliana (Olzai), *M. d. var. babbararisca, bravagarisca, bravarisca* (Tiana), *M. d. var. baccalarisca* (Teti).

Cenni storici, origine e diffusione

Vecchia varietà di origine incerta, è diffusa in diverse regioni italiane²².



Figura 129: loc. tà *istazzai* (L. Mereu, Tiana)

ALBERO

Vigoria* elevata.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* prevalentemente sulle lamburde.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* lungo.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medie.

FIORE



Figura 130 loc. tà *su gantaru* (T. Marongiu, Teti)

Epoca di inizio fioritura* tardiva.

Colore predominante* rosa chiaro.

Disposizione petali* sovrapposti.

Posizione stigma rispetto alle antere* inferiore.

²² Agabbio et al., 1994.

FOGLIA



Figura 131: loc. tà *su ganturu* (T. Marongiu, Teti)

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.
Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * crenato.
Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.
Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO

Epoca di raccolta* ottobre.
Dimensione del frutto* piccolo.
Forma del frutto ellissoidale.
Costolatura del frutto leggera.
Pruina della buccia* forte.
Colore di fondo della buccia* giallo.
Numero di lenticelle* basso.
Lunghezza peduncolo* lungo.
Profondità cavità peduncolare* media.
Ampiezza cavità peduncolare* media.
Profondità cavità calicina* poco profonda.
Ampiezza cavità calicina* ampia.
Consistenza della polpa* soda.
Colore della polpa bianco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Dolcezza e aroma: succosa e dolce, un po' acidula.
Consistenza: tessitura intermedia.
Commerciabilità: apprezzata per la sua forma allungata.

Uso nella tradizione

Veniva consumata fresca e conservata sino a tarda primavera in luoghi areati, coperte da stracci.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.
Lavorazione del terreno: nessuna.
Fertilizzazione: nessuna.
Diserbo: manuale e sfalcio.
Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Suscetibile alla vitrescenza.

Segnalatore/i

A. M. Zedda (Tiana), F. Noli (Olzai), S. Baiu e G. Deiana (Teti).

Custode/i

L. Mereu (Tiana), T. Marongiu (Teti).



M. d. var. 'e Don Mattias

Sinonimi: var. 'e su ?anoni?u



Figura 132: loc. tà *parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>parentele</i>	+70	frutteto don Mattias	8	frutteto	
Lodine	1	<i>su unzau</i>	+30	frutteto don Mattias	15	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà sconosciuta reperita a Gavoi, localmente prende il nome del proprietario che la possedeva nel suo frutteto.

Nomi dialettali:

M. d. var. 'e Don Mattias Satta (Lodine); *M. d. var. 'e Don Mattias* (Gavoi).

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* elevata.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* su lamburde e rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* medio.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medio.

FIORE



Figura 133 loc. tà parentele (Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* precoce.

Colore predominante* rosa chiaro.

Disposizione petali* sovrapposti.

Posizione stigma rispetto alle antere* inferiore.

FOGLIA



Figura 134135: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* orizzontale.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * biserrato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* serrato.

Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 136 e 137: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di raccolta* precoce (fine agosto, prima decade di settembre).

Dimensione del frutto* da piccolo a medio.

Forma del frutto forma cilindrica ampia.

Costolatura del frutto assente o leggera

Pruina della buccia* moderata.

Colore di fondo della buccia* giallo.

Estensione area di sovracoloro* piccola.

Tonalità di colore* rosso.

Distribuzione del sovracoloro* solo striature.

Numero di lenticelle* medio.

Lunghezza peduncolo* corto.

Profondità cavità peduncolare* poco profonda.

Ampiezza cavità peduncolare* media.

Profondità cavità calicina* poco profonda.

Ampiezza cavità calicina* media.

Consistenza della polpa* soda.

Colore della polpa bianca.

Apertura delle logge carpellari* moderatamente aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: marzo.

Dolcezza e aroma: croccante e aromatica.

Commerciabilità: buona.

Uso nella tradizione

Il frutto viene tilizzato per il consumo fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione n. 3 o 4 irrigazioni di soccorso abbondanti, solo nelle annate di carico.

Potatura: praticata annualmente soprattutto per contenere la vegetazione, eliminare parti secche o lacerate, e regolare la distribuzione nell'intera chioma.

Diradamento frutti: manuale nelle annate di carica, per migliorarne la pezzatura.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: assente, l'unico apporto di sostanza organica è quella dell'erba triturrata con 2 o 3 sfalci nel periodo primaverile.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistenza a patologie fungine è discreta, mentre viene attaccata dagli insetti (tortici, afidi, e carpocapsapiù o meno intensi a seconda dell'andamento stagionale.

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *trattasi di una varietà discretamente vigorosa e alternante nelle produzioni.*



M. d. var. 'e Santu Juvanni

Sinonimi: var. *melisedda de Santu Juvanni*

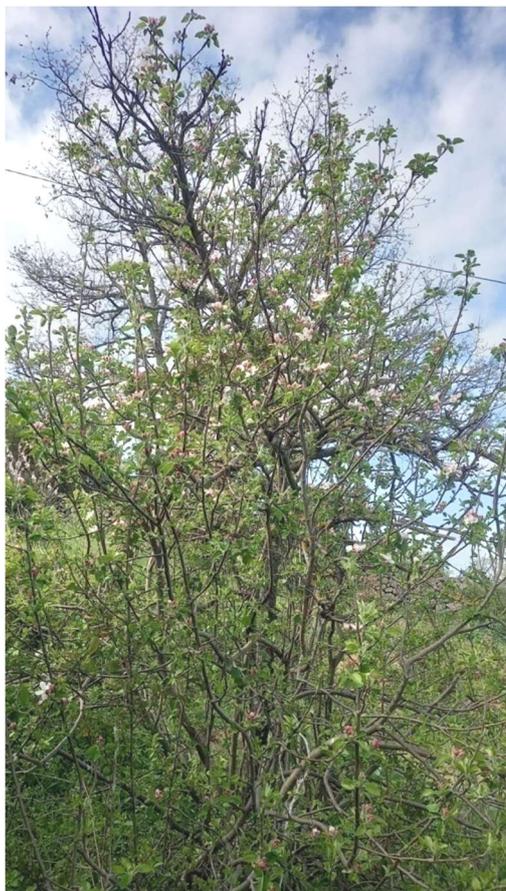


Figura 138: (Orgosolo)



Figura 139: loc. tà *biriai* (F. Noli, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1	<i>biriai</i>			4	giardino	

Segnalati anche a:

Orgosolo, Tiana.

Bibliografia di riferimento:

Il Manca dell'Arca cita *M. d. var. de Santu Juannu* nel 1780, il Porru *M. d. var. de Santuanni* nel 1832. Il Moris nel 1837 e il Casalis nel 1896 *M. d. var. di S. Giovanni*, il Cara nel 1889 *M. d. var. de S. Juanne*. Nel 1916 il Vacca Concas cita *M. d. var. de Santuanni*, nel 1968 il Cossu cita

M. d. var. de Santuanni/Santugiuanni, infine Mulas e il Nieddu nel 1988 e l'Agabbio et al. nel 1994 citano *M. d. var. 'e Santu Giuanni*.

Nomi dialettali:

M. d. var. 'e Santu Juvanni (Olzai), *M. d. var. (melisedda) de Santu Juvanni* (Orgosolo).

Cenni storici, origine e diffusione

Con il nome mela di S. Giovanni si celano in realtà diverse varietà differenti, diffuse in tutta la Sardegna di origine sconosciuta. Tutte hanno in comune la caratteristica di essere di piccole dimensioni, e il periodo di maturazione dei frutti.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* prevalentemente su lamburde.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medie.

FIORE



Figura 140: (Orgosolo)



Figura 141: loc. tà biriai (F. Noli, Olzai)

Epoca di inizio fioritura* intermedia.

Colore predominante* bianco.

Disposizione petali* che si toccano.

Posizione stigma rispetto alle antere* stesso livello.

FOGLIA



Figura 142 e143: loc. tà biriai (F. Noli, Olzai)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.
Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* piccolo.
Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * bicrenato.
Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.
Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO

Epoca di raccolta* prima decade di luglio.
Dimensione del frutto* piccolo.
Forma del frutto obloide.
Costolatura del frutto assente.
Corona alla sommità del calice moderata.
Pruina della buccia* moderata.
Colore di fondo della buccia* giallo.
Estensione area di sovracoloro* molto piccola.
Tonalità di colore* rosa tenue.
Distribuzione del sovracoloro* uniforme e scereziato.
Numero di lenticelle* basso.
Lunghezza peduncolo* medio.
Profondità cavità peduncolare* poco profonda.
Ampiezza cavità peduncolare* stretta.
Profondità cavità calicina* poco profonda.
Ampiezza cavità calicina* stretta.
Consistenza della polpa* soda.
Colore della polpa bianco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: fine inverno per innesto.
Dolcezza e aroma: molto dolce e aromatica.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate, potatura non produttiva per contenere l'espansione (si trova in un orto-giardino con abitazione all'interno del paese).

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

P. Lovicu (Orgosolo).

Custode/i

E. Muscau (Orgosolo), F. Noli (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto piccolo, giallo e dolce.*



M. d. var. de Santu Juvanni orruvia

Sinonimi: var de Santu Juvanni, 'e Santu Giuanni arrubia



Figura 144: (G. Cuga, Ovodda)

Figura 145: (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1					frutteto	
Ovodda	1	Deverau	+50		25	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Mulas e il Nieddu nel 1988 e l'Agabbio et al. nel 1994 citano *M. d. var. 'e Santu Giuanni arrubia*.

Nomi dialettali:

M. d. var. 'e Santu Juvanni (Ovodda), *M. d. var. de Santu Juvanni* (Austis).

Cenni storici, origine e diffusione

Con il nome mela di S. Giovanni vengono indicate diverse varietà, diffuse in tutta la Sardegna di origine sconosciuta. Tutte hanno la caratteristica di essere di piccole dimensioni, e il periodo di maturazione dei frutti.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* media.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* prevalentemente su lamburde.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* medio precoce.

FRUTTO



Figura 146: (G. Cuga, Ovodda)



Figura 147: (D. Fadda, Austis)

Epoca di raccolta* fine giugno inizio luglio.

Dimensione del frutto* piccole.

Forma del frutto obloide.

Costolatura del frutto assente.

Corona alla sommità del calice forte.

Pruina della buccia* moderata.

Colore di fondo della buccia* giallo/giallo verde.

Estensione area di sovracoloro* media.

Tonalità di colore* molto estesa.

Distribuzione del sovracoloro* rosso arancio.

Numero di lenticelle* elevato.

Lunghezza peduncolo* medio e sottile.

Profondità cavità peduncolare* poco profonda.

Ampiezza cavità peduncolare* stretta.

Profondità cavità calicina* poco profonda.

Ampiezza cavità calicina* stretta.

Consistenza della polpa* soda.

Colore della polpa bianco.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: a fine inverno per innesto.

Dolcezza e aroma molto dolce.

Consistenza: soda.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato fresco e si conserva fino al mese di settembre.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate, potatura non produttiva per contenere l'espansione (si trova in un orto – giardino con abitazione all'interno del paese).

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

G. Cuga (Ovodda).

Custode/i

D. Fadda (Austis).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *mela piccola, di colore rosso, molto profumata e dolce.*



M. d. var. de jerru
Sinonimi: var. de iverru



Figura 148: loc. tà coccoro (E. Madeddu, Tiana)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu				Orto/frutteto	
Ovodda	1	donnu marras	+30		6	frutteto	
Tiana	1	coccoro	+5			giardino	
Tonara	1	igna dei	+30		10	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Manca dell'Arca la cita nel 1780 come *M. d. var. de iverru*. Nel 1988 Mulas e Nieddu la citano come *M. d. var. de jerru*, e infine Agabbio et al. nel 1994 la citano come *M. d. var. de jerru* (reperita ad Aritzo).

Nomi dialettali:

M. d. var. de iverru (Ovodda), *M. d. var. de jerru* (Tiana, Tonara).

Cenni storici, origine e diffusione

Di provenienza sconosciuta.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* elevata.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* su lamburde e rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medio.

FOGLIA



Figura 149: *loc. s'ortu* (D. Fadda, Austis)

La fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'alto.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore)* crenato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* assente o debole.

Lunghezza del picciolo* lungo.

FIORE



Figura 150: *loc. tà coccoro* (E. Madeddu, Tiana).

Epoca di inizio fioritura* tardiva.

Colore predominante* bianco.

Disposizione petali* sovrapposti.
Posizione stigma rispetto alle antere* inferiore.

FRUTTO

Epoca di raccolta* molto tardiva.
Dimensione del frutto* medio.
Forma del frutto obloide.
Costolatura del frutto assente.
Corona alla sommità del calice forte.
Pruina della buccia* moderata.
Colore di fondo della buccia* verde chiaro.
Estensione area di sovracoloro* media.
Tonalità di colore* rosso.
Distribuzione del sovracoloro* striato.
Numero di lenticelle* medio.
Lunghezza peduncolo* medio.
Profondità cavità peduncolare* media.
Ampiezza cavità peduncolare* stretta.
Profondità cavità calicina* media.
Ampiezza cavità calicina* media.
Consistenza della polpa* soda.
Colore della polpa bianca.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma: poco dolce e succosa, un po' acidula.
Consistenza: soda di tessitura media.
Commerciabilità: ha il pregio di maturare molto tardi e si conserva bene sia sulla pianta che in fruttajo fino a maggio.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato fresco e si conserva fine a fine inverno.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI.

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate.

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

A. M. Zedde (Tiana).

Custode/i

E. Madeddu (Tiana).



M. d. var. 'e trivulas (rossa)



Figura 151: *loc. parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	età	origine	area di insidenza	luogo	note
Gavoi	1	<i>parentele</i>				frutteto	
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+25			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà sconosciuta in bibliografia.

Nomi dialettali:

M. d. var. 'e trivulas (Gavoi, Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

ALBERO

Vigoria* media

Tipo* ramificato.

Portamento* assurgente.

Tipo di fruttificazione* su rami misti.

FIORE



Figura 152: *loc. parentele* (foto di A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* intermedia.

Colore predominante* rosa.

Disposizione petali* separati.

Posizione Stigma rispetto alle antere* inferiore.

FOGLIA

La fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'alto

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.

FRUTTO

Epoca di raccolta* luglio.

Dimensione del frutto* piccolo o medio-piccolo.

Forma del frutto obloide.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma: molto dolce.

Commerciabilità: buona.

Uso nella tradizione

Veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate, potatura produttiva.

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistenza a insetti e fisio-patologie.

Custode/i

A. Porcu (Gavoi), F. Cuccui (Ovodda).



M. d. var. florina



Figura 153: *loc. parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	età	origine	area di insidenza	luogo	note
Gavoi		<i>parentele</i>	+25			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà sconosciuta reperita a Gavoi, localmente prende il nome della varietà nazionale.

Nomi dialettali:

M. d. var. florina (Gavoi)

Cenni storici, origine e diffusione

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* assurgente.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* medio.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* poche.

FIORE



Figura 154: *loc. parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante*

Disposizione petali* sovrapposti.

Posizione Stigmarispetto alle antere* inferiore.

FOGLIA



Figura 155: *loc. parentele* (A. Porcu, Gavoi)

La fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* alto.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore)* serrato tipo 1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* assente/baassa assente o debole.

Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 156: *loc. parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di raccolta* settembre/ottobre

Dimensione del frutto* medio-grande.

Forma del frutto globoso

Costolatura del frutto moderata.

Colore di fondo della buccia* verde-giallo.

Estensione area di sovracoloro* rosso porpora.

Consistenza della polpa* media.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma: dolce-acidula.

Commerciabilità: buona.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate.

Potatura produttiva.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

La cultivar è resistente alla ticchiolatura.

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).



M. d. var. irde



Figura 157: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu				orto/frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà di origine sconosciuta.

Nomi dialettali:

M. d. var. irde (Austis).

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* su rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* lungo.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medie.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* aprile.

FOGLIA



Figura 158: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

La fogliare: posizione rispetto al ramo* discendente.
Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* bassa.
Dentatura del margine fogliare (metà superiore)* serrato tipo 1.
Lamina fogliare: pubescenza alla base* bassa o assente.
Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO



Figura 159: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)



Figura 160 e 161: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Epoca di raccolta* settembre/ottobre.
Dimensione del frutto* grande.
Forma del frutto cilindrica ampia.
Costolatura del frutto moderata.
Corona alla sommità del calice forte.
Pruina della buccia* moderata.
Colore di fondo della buccia* giallo - verde.
Estensione area di sovracoloro* assente.
Numero di lenticelle* basso.
Lunghezza peduncolo* corto.
Profondità cavità peduncolare* profonda.
Ampiezza cavità peduncolare* ampia.
Profondità cavità calicina* profonda.
Ampiezza cavità calicina* ampia.
Consistenza della polpa* tenera.
Colore della polpa bianca.
Apertura delle logge carpellari* aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
Dolcezza e aroma poco dolce.

Uso nella tradizione

Il frutto si consuma allo stato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate, potatura non produttiva per contenere l'espansione (si trova in un orto-giardino con abitazione all'interno del paese).

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Resistenza a insetti e fisio -patologie.

Custode/i

D. Fadda (Austis).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *una mela grossa, di colore verde, non particolarmente dolce, ma piacevole.*



M. d. var. lada



Figura 162: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	2	parentele		60/25	8-9	frutteto	mela più antica conosciuta
	1	sa capriola				frutteto	
Lodine	1	sos unza?os				frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Manca dell'Arca nel 1780 cita *M. d. var. ladina*.

Nomi dialettali:

M. d. var. lada (Gavoi, Lodine).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà di origine sconosciuta.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* elevata.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* su lamburde e rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 163: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* rosa.

Disposizione petali* sovrapposti.

Posizione stigma rispetto alle antere* superiore.

FOGLIA



Figura 164 e 165: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* piccolo.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * bicrenato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 166 e 167: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

- Epoca di raccolta*** ottobre.
- Dimensione del frutto*** da medio a grande.
- Forma del frutto** obloide.
- Costolatura del frutto** assente.
- Corona alla sommità del calice** forte.
- Pruina della buccia*** forte.
- Colore di fondo della buccia*** giallo-verde.
- Estensione area di sovracoloro*** molto estesa.
- Tonalità di colore*** rosso porpora.
- Distribuzione del sovracoloro*** uniforme con striature ben definite.
- Numero di lenticelle*** elevato.
- Lunghezza peduncolo*** molto corto.
- Profondità cavità peduncolare*** media.
- Ampiezza cavità peduncolare*** media.
- Profondità cavità calicina*** media.
- Ampiezza cavità calicina*** ampia.
- Consistenza della polpa*** tenera.
- Colore della polpa** bianca
- Apertura delle logge carpellari*** moderatamente aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

- Epoca di propagazione:** per innesto a fine inverno
- Dolcezza e aroma:** acidula, croccante, poco dolce.
- Commerciabilità:** buona.

Uso nella tradizione

Consumata fresca.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

- Irrigazione** di soccorso estate.
- Potatura** per contenere l'espansione.
- Lavorazione del terreno:** nessuna.
- Fertilizzazione:** nessuna.
- Diserbo:** manuale e sfalcio.
- Modalità di raccolta:** manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i:

G. Pira (Gavoi).

Custode/i:

A. Porcu (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *si conserva bene per tutto l'inverno in melaio, detta lada perché schiacciata.*



M. d. var. marca 'e cresia



Figura 168: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu	+30		8	orto/fruteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà di origine sconosciuta.

Nomi dialettali:

M. d. var. marca 'e cresia (Austis).

Cenni storici, origine e diffusione

Detta così perché da una parte diventa rossa *marca 'e cresia* letteralmente: col segno della ciliegia.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* elevata.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* elevato.

FIORE



Figura 169: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* rosa.

FOGLIA



Figura 170: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * serrato tipo 1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO



Figura 171: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)



Figura 172 e173: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

- Dimensione del frutto*** da medio a grande.
- Forma del frutto** conica.
- Costolatura del frutto** costolatura leggera.
- Corona alla sommità del calice** forte.
- Pruina della buccia*** forte
- Colore di fondo della buccia*** verde – biancastro.
- Numero di lenticelle*** medio.
- Profondità cavità peduncolare*** profonda.
- Ampiezza cavità peduncolare*** ampia.
- Profondità cavità calicina*** profonda.
- Ampiezza cavità calicina*** ampia.
- Consistenza della polpa*** soda.
- Colore della polpa** crema.
- Apertura delle logge carpellari*** moderatamente aperte.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

- Irrigazione** di soccorso estate.
- Potatura** per contenere l'espansione.
- Lavorazione del terreno:** nessuna.
- Fertilizzazione:** nessuna.
- Diserbo:** manuale e sfalcio.
- Avversità:** apporto idrico (abbondante o insufficiente).
- Modalità di raccolta:** manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Custode/i

Fadda D. (Austis)



M. d. var. melappiu



Figura 174: *loc. sa matta* (foto M. Busia, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	età	origine	area di insidenza	luogo	note
Gavoi	1	<i>sa capriola</i>	+25		10	frutteto	
	1	<i>sa matta</i>	+25		10	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà di origine sconosciuta

Nomi dialettali:

M. d. var. melappiu (Gavoi, Lodine)

ALBERO

Vigoria* forte.

Tipo* ramificato.

Portamento* assurgente.

Tipo di fruttificazione*

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* sulle lamburde.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* aprile

FOGLIA



Figura 175: loc. sa capriola (P. Lai Gavoi)

La fogliare: posizione rispetto al ramo* verso il basso.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore)* crenato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO

Dimensione del frutto* medio

Forma del frutto globoso.

Costolatura del frutto assente o leggera.

Colore di fondo della buccia* verde.

Lunghezza peduncolo* medio.

Consistenza della polpa* soda.

Colore della polpa bianca.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Dolcezza e aroma: acidula.

Commerciabilità: buona.

Uso nella tradizione

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate,

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Resistenza

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Resistenza a insetti e fisio-patologie.

Custode/i

P. Lai (Gavoi)

Note

Frutto di media grandezza, croccante.



M. d. var. miali



Figura 176: loc. tà *parentele* (A. Porcu, Gavoi).

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	2	<i>parentele</i>	+20		8	frutteto	
Ovodda	2	<i>sas bortas</i>	+20			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Dessì cita *M. d. var. miale* nel 1948, il Milella nel 1959, il Branzanti e Sansavini nel 1964, e il Baldini e Sansavini nel 1967, Mulas e Nieddu nel 1988, Agabbio nel 1994, citano *M. d. var. miali*. Il Cossu nel 1968 cita *M. d. var. miari*. L'Agabbio et al. nel 1994 la citano come: *M. d. var. miali*.

Nomi dialettali:

M. d. var. miali (Gavoi, Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà locale tradizionale descritta nel Sassarese.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* bassa.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* su lamburde e rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* media.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 177: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* medio-tardiva.

Colore predominante* rosa chiaro.

Disposizione petali* separati.

Posizione stigma rispetto alle antere* inferiore.

FOGLIA



Figura 178 e 179: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* piccolo.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * serrato tipo 1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 180 e 181: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

- Epoca di raccolta*** fine settembre.
- Dimensione del frutto*** medio-grande.
- Forma del frutto** conica.
- Costolatura del frutto** leggera.
- Corona alla sommità del calice** forte.
- Pruina della buccia*** leggera.
- Colore di fondo della buccia*** giallo.
- Estensione area di sovracoloro*** media.
- Tonalità di colore*** rosso porpora.
- Distribuzione del sovracoloro*** con striature.
- Numero di lenticelle*** basso.
- Lunghezza peduncolo*** medio.
- Profondità cavità peduncolare*** media.
- Ampiezza cavità peduncolare*** media.
- Profondità cavità calicina*** profonda.
- Ampiezza cavità calicina*** ampia.
- Consistenza della polpa*** soda.
- Colore della polpa** bianco.
- Apertura delle logge carpellari*** completamente aperte.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

G. Cuga (Ovodda), G. Pira (Gavoi).

Custode/i

Maccioni G. F. (Ovodda); Porcu A. (Gavoi).



M. d. var. olosa

Sinonimi: var. *de zazzari*



Figura 182: loc. tà *su gantaru* (T. Marongiu, Teti)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>parentele</i>	+20			frutteto	
Teti	1	<i>su gantaru</i>	+20			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Manca dell'Arca cita *M. d. var. apiu* nel 1780, il Porru nel 1832 e il Cossu nel 1889, il Cara nel 1889 citano *M. d. var. appiu*. Moris nel 1837 e Casalis nel 1896 citano *M. d. var. appia*. Il Dessì nel 1948 cita *M. d. var. apia*. Il Milella nel 1959, il Branzanti e il Sansavini nel 1964, Baldini e il Sansavani nel 1967 citano *M. d. var. appio*. Il Cossu nel 1968, il Gana nel 1971, il Paba nel 1977 citano *M. d. var. appia*.

Nomi dialettali:

M. d. var. zazzari (Gavoi), *M. d. var. olosa* (Teti).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà di origine antichissima, della quale si hanno notizie che risalgono alla dominazione romana.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* media.

Tipo* ramificato.

Portamento* medio.

Tipo di fruttificazione* prevalente sulle lamburde.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medio.

FIORE



Figura 183: loc. tà su gantaru (T. Marongiu, Teti)

Epoca di inizio fioritura* tardiva.

Colore predominante* rosa chiaro.

Disposizione petali* che si toccano.

Posizione stigma rispetto alle antere* stesso livello.

FOGLIA



Figura 184 e 185: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* piccolo.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * crenato.

Lunghezza del picciolo* piccolo.

FRUTTO

Epoca di raccolta* ottobre.
Dimensione del frutto* da medio a grande.
Forma del frutto conica.
Costolatura del frutto assente.
Corona alla sommità del calice moderato.
Pruina della buccia* pruina.
Colore di fondo della buccia* giallo.
Estensione area di sovracoloro* estesa
Numero di lenticelle* elevato.
Lunghezza peduncolo* corto.
Profondità cavità peduncolare* media.
Ampiezza cavità peduncolare* media.
Profondità cavità calicina* poco profonda.
Ampiezza cavità calicina* ampia.
Consistenza della polpa* media.
Colore della polpa crema.
Apertura delle logge carpellari* completamente aperte.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.
Lavorazione del terreno: nessuna.
Fertilizzazione: nessuna.
Diserbo: manuale e sfalcio.
Avversità: apporto idrico (abbondante o insufficiente).
Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi), S. Baiu (Teti).

Custode/i

Marongiu T. (Teti), Porcu. A (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: sembra avere una patina oleosa



M. d. var. patata
Sinonimi: var. *ferru*

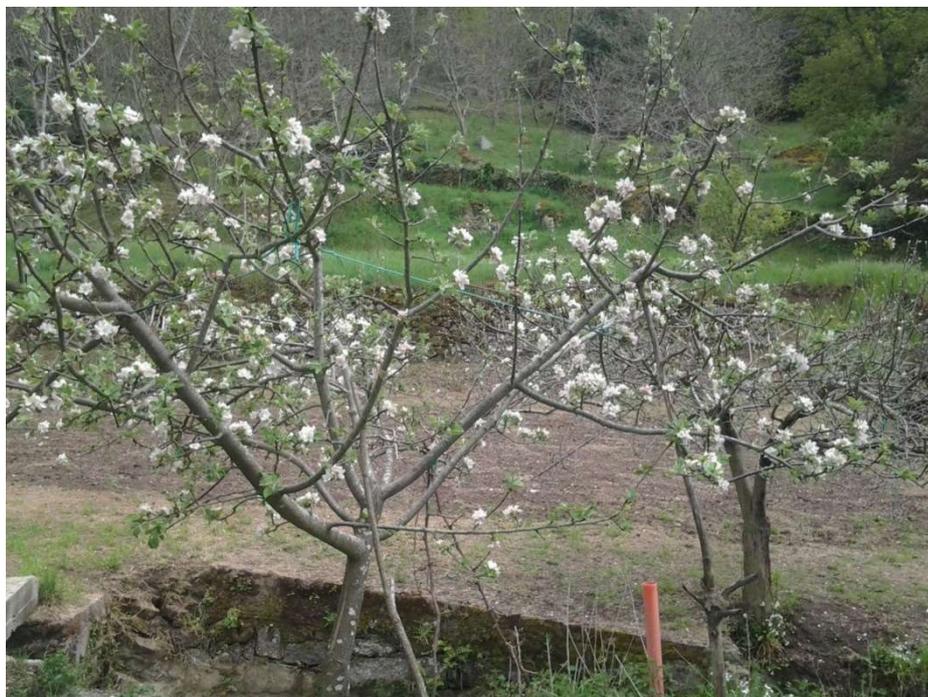


Figura 186: loc. tà *parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi		<i>parentele</i>				frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Il Moris nel 1837, il Casalis nel 1896, e il Cossu nel 1968 citano la *M. d. var de ferru*, il Mulas e il Nieddu nel 1988 e Agabbio et al. nel 1994 citano la *M. d. var ferru*.

Nomi dialettali:

M. d. var. patata (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Di origine sconosciuta.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* eretto.

Tipo di fruttificazione* rami misti e lamburde.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medio.

FIORE



Figura 187: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* rosa chiaro.

Disposizione petali* che si toccano.

Posizione stigma rispetto alle antere* superiore.

FOGLIA



Figura 188 e 189: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * crenato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* debole.

Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 190 e 191: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

- Epoca di raccolta*** ottobre.
- Dimensione del frutto*** da medio a grande.
- Forma del frutto** conica.
- Costolatura del frutto** assente.
- Corona alla sommità del calice** moderato.
- Pruina della buccia*** pruina.
- Colore di fondo della buccia*** giallo.
- Estensione area di sovracoloro*** estesa
- Numero di lenticelle*** elevato.
- Lunghezza peduncolo*** corto.
- Profondità cavità peduncolare*** media.
- Ampiezza cavità peduncolare*** media.
- Profondità cavità calicina*** poco profonda.
- Ampiezza cavità calicina*** ampia.
- Consistenza della polpa*** media.
- Colore della polpa** crema.
- Apertura delle logge carpellari*** completamente aperte.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *chiamata mela patata per via della colorazione della buccia.*



M. d. var. pintada

Sinonimi: var. di luglio



Figura 192: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	2	donnumarras				frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Prima il Mulas M. e il Nieddu G. nel 1988, e poi l'Agabbio et al. nel 1994 citano *M. d. var. di luglio*.

Nomi dialettali:

M. d. var. pintada (Ovodda).

Cenni storici, origine e diffusione

Di origine sconosciuta, l'Agabbio et al. nel 1994 la reperisce a Nuchis (SS).

ALBERO

Vigoria* media.

Tipo* ramificato.

Portamento* mediamente eretto.
Tipo di fruttificazione* prevalentemente su rami misti.
Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.
Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 193: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* intermedia.
Colore predominante* rosa scuro.
Disposizione petali* che si toccano.
Posizione stigma rispetto alle antere* superiore.

FOGLIA



Figura 194: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* medio.
Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * crenato.
Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.
Lunghezza del picciolo* corto.

FRUTTO



Figura 195: loc. tà *donnumarras* presso F. Cuccui (foto G. Cuga, Ovodda)



Figura 196 e 197: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

- Epoca di raccolta*** luglio.
- Dimensione del frutto*** medio piccolo.
- Forma del frutto** appiattito asimmetrico.
- Costolatura del frutto** assente.
- Corona alla sommità del calice** stretta e poco profonda.
- Pruina della buccia*** forte.
- Colore di fondo della buccia*** giallo-verde pallido.
- Estensione area di sovracoloro*** estesa.
- Tonalità di colore*** rosso o rosato.
- Distribuzione del sovracoloro*** uniforme con striature definite.
- Numero di lenticelle*** medio.
- Lunghezza peduncolo*** media
- Profondità cavità peduncolare*** media.
- Ampiezza cavità peduncolare*** stretta.
- Profondità cavità calicina*** bassa.
- Ampiezza cavità calicina*** stretta.
- Consistenza della polpa*** media.
- Colore della polpa** bianca.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Dolcezza e aroma: molto profumata e frizzante.

Uso nella tradizione

Il frutto veniva consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *pintada* perché sembra dipinta con un pennello.



M. d. var. ranetta
Sinonimi: var. *Laconi 3*



Figura 198: loc. tà *parentele* (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	<i>parentele</i>	+20			frutteto	

Segnalati anche a:

Teti.

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 cita una varietà molto simile come *M. d. var. Laconi 3*.

Nomi dialettali:

M. d. var. ranetta (Gavoi), *M. d. var. renetta* (Teti).

Cenni storici, origine e diffusione

Nel 1994 Agabbio et al. ne rilevavano pochissimi esemplari a Laconi (NU).

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* medio.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 199 e 200 loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* bianco.

Disposizione petali* separati.

Posizione stigma rispetto alle antere* superiore.

FOGLIA



Figura 201: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* piccolo.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * serrato tipo 1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO



Figura 202 e 203 loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

- Epoca di raccolta*** prima decade di ottobre.
- Dimensione del frutto*** da piccolo a medio.
- Forma del frutto** globosa.
- Costolatura del frutto** assente o leggera.
- Corona alla sommità del calice** moderata.
- Pruina della buccia*** moderata.
- Colore di fondo della buccia*** giallo.
- Estensione area di sovracoloro*** media.
- Tonalità di colore*** rosso-marrone.
- Distribuzione del sovracoloro*** uniforme con striature poco definite.
- Numero di lenticelle*** medio.
- Lunghezza peduncolo*** corto.
- Profondità cavità peduncolare*** media.
- Ampiezza cavità peduncolare*** media.
- Profondità cavità calicina*** media.
- Ampiezza cavità calicina*** media.
- Consistenza della polpa*** soda.
- Colore della polpa** crema.
- Apertura delle logge carpellari*** moderatamente aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Dolcezza e aroma: dal sapore equilibrato

Uso nella tradizione

Il frutto conservato per tutto l'inverno nei melai arriva a essere consumato fino alla fine dell'inverno (marzo).

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi).

Custode/i

Porcu A. (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *una varietà presente da oltre 50 anni, frutto medio, rosso, non troppo dolce, aroma piacevole.*



M. d. var. rosetta

Sinonimi: var. *rosina*, *trempe orruvia*



Figura 204: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu				orto/frutteto	
Ovodda	2	donnumaras	+40		15	orto/frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà di origine sconosciuta

Segnalati anche a:

Tiana.

Nomi dialettali:

M. d. var. rosetta (Ovodda), *M. d. var. trempe orruvia* (Austis), *M. d. var. rosina* (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Varietà conosciuta da oltre ottant'anni localmente

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* sia sulle lamburde che sui rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* corto.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 205 e 206: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* rosa scuro.

Disposizione petali* che si toccano.

Posizione stigma rispetto alle antere* superiore.

FOGLIA



Figura 207: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * serrato di tipo 1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* media.

Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO



Figura 208: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)



Figura 209 e 210 loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

- Epoca di raccolta* settembre-ottobre.
- Dimensione del frutto* piccolo.
- Forma del frutto obloide assi metrica.
- Costolatura del frutto assente.
- Corona alla sommità del calice forte.
- Pruina della buccia* forte.
- Colore di fondo della buccia* giallo.
- Estensione area di sovracoloro* media.
- Tonalità di colore* rosso rosato.
- Distribuzione del sovracoloro* uniforme e ben marcato.
- Numero di lenticelle* alto.
- Lunghezza peduncolo* corto.
- Profondità cavità peduncolare* profonda.
- Ampiezza cavità peduncolare* stretta.
- Profondità cavità calicina* poco profonda.
- Ampiezza cavità calicina* ampia.
- Consistenza della polpa* soda.
- Colore della polpa crema.
- Apertura delle logge carpellari* appena aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

- Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.
- Dolcezza e aroma molto dolce.

Uso nella tradizione

I frutti venivano consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Custode/i

D. Fadda (Austis). F. Cuccui (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *tipica, perché rimane piccola, gialla e con una parte rossa, da qui il nome.*



M. d. var. su punteddu



Figura 211: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi		parentele	+20			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà di origine sconosciuta

Nomi dialettali:

M. d. var. su punteddu (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Prende il nome dalla località dove un tempo c'era l'albero madre.

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* alta.

Tipo* ramificato.

Portamento* espanso.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* medio.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* basso.

FIORE



Figura 212: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Colore predominante* rosa.

Disposizione petali* sovrapposti.

FOGLIA



Figura 213: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'alto.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore) * bisserrato.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* bassa.
Lunghezza del picciolo* medio.

FRUTTO

Dimensione del frutto* da medio a grande.
Forma del frutto obloide.
Costolatura del frutto assente o leggera.



Figura 214 e 215: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Pruina della buccia* forte.
Colore di fondo della buccia* giallo.
Estensione area di sovracoloro* media
Tonalità di colore* rosso porpora.
Distribuzione del sovracoloro* uniforme, striato e screziato.
Numero di lenticelle* medio.
Lunghezza peduncolo* corto.
Profondità cavità peduncolare* profonda.
Ampiezza cavità peduncolare* media.
Profondità cavità calicina* media.
Ampiezza cavità calicina* media.
Consistenza della polpa* media.
Colore della polpa bianco.
Apertura delle logge carpellari* mediamente aperte.

Uso nella tradizione

I frutti vengono consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura per contenere l'espansione.

Lavorazione del terreno: nessuna.

Fertilizzazione: nessuna.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne.

Segnalatore /i

G. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).



M. d. var. trempa orrubia



Figura 216: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	parentele	20	Ulassai	8	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 la cita con lo stesso nome.

Nomi dialettali:

M. d. var. trempa orrubia (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

Reperita a Ulassai (NU), l'Agabbio nel 1994 la rileva in diverse località nella provincia di Nuoro).

Descrizione morfologica

ALBERO

Vigoria* media.

Portamento* espanso.

Tipo di fruttificazione* rami misti.

Ramo di 1 anno: lunghezza internodo* medio.

Ramo di 1 anno: numero di lenticelle* medio.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* aprile.

FOGLIA



Figura 217 e 218: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Lamina fogliare: posizione rispetto al ramo* verso l'esterno.

Lamina fogliare: rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Dentatura del margine fogliare (metà superiore)* serrato di tipo1.

Lamina fogliare: pubescenza alla base* bassa.

Lunghezza del picciolo* lungo.

FRUTTO



Figura 219 e 220: loc. tà parentele (A. Porcu, Gavoi)

Epoca di raccolta* ottobre.

Dimensione del frutto* da medio a grande.
Forma del frutto obloide.
Costolatura del frutto assente.
Corona alla sommità del calice forte.
Pruina della buccia* forte.
Colore di fondo della buccia* giallo.
Estensione area di sovracoloro* media.
Tonalità di colore* rosso-rosastro.
Distribuzione del sovracoloro* uniforme ben marcato.
Numero di lenticelle* medio.
Lunghezza peduncolo* corto.
Profondità cavità peduncolare* media.
Ampiezza cavità peduncolare* media.
Profondità cavità calicina* media.
Ampiezza cavità calicina* ampia.
Consistenza della polpa* media.
Colore della polpa bianco.
Apertura delle logge carpellari* moderatamente aperte.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto.
Dolcezza e aroma dal sapore equilibrato.

Uso nella tradizione

I frutti vengono conservati per tutto l'inverno e consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso estate.

Potatura per contenere l'espansione.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale effettuata sia da uomini che da donne

Segnalatore/i

G. Pira (Gavoi).

Custode/i

A. Porcu (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: di buon spore, molto resistente e di buona commerciabilità.

Prunus d. Sp.



Prunus domestica L., 1753

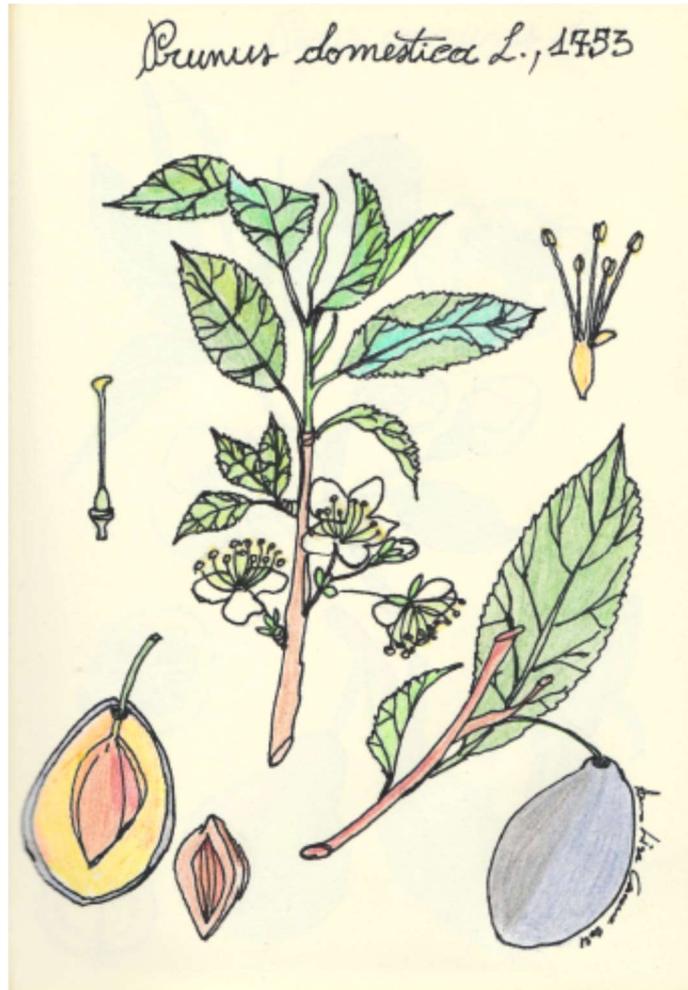


Figura 221: tavola botanica *Prunus domestica* L., 1753



Fra.: *prune.*



Spa.: *ciruela.*



Ing.: *plum.*



Ted.: *pflaume.*



Dialetti It.: *lécena, mangrò* (Abruzzo); *pruna* (Calabria); *léccena* (Lazio); *brégnón* (Marche); *uelenece, guelenece* (Molise); *purnella* (Toscana); *succina* (Umbria); *àmolo* (Veneto).



Dialetti Sardegna: *pruna* (Austis, Desulo, Fonni, Gavoi, Lodine, Mamoiada, Ollolai, Olzai, Orgosolo, Ovodda, Teti, Tiana, Tonara).

SISTEMATICA

Dominio *Eukaryota*, **Regno** *Plantae*, **Divisione** *Magnoliophyta*, **Classe** *Magnoliopsida*, **Ordine** *Rosales*, **Famiglia** *Rosaceae*, **Sottofamiglia** *Prunoideae* e quindi al **Genere** *Prunus* e alla **Specie** *Prunus domestica*.

CENNI STORICI

I **Romani**, verso il 150 a.C., lo introdussero nell'area del Mediterraneo, ma furono i Cavalieri della Prima Crociata a portarlo in tutta l'Europa intorno al 1200 d.C., dapprima in Francia, poi in Germania e nelle altre regioni. Si spinge (forse inselvaticata) nell'Europa centrale, giungendo fino alla Danimarca e alla Scandinavia meridionale.

ETIMOLOGIA

Prunus: [*Rosaceae*] da *prunus*, in Plinio, latinizzazione del greco *προῦμνη* (*proúmne*) susino, *pruno* in Teofrasto e Dioscoride, probabilmente derivato da una lingua pre-greca dell'Asia Minore, vedi anche *prunum* (prugna, susina) dal greco *προῦνον* (*proúnon*) in Galeno.

ECOLOGIA E HABITAT

Originario dell'Asia, nello specifico della zona del Caucaso, in seguito cominciò a essere coltivato anche in Siria, principalmente a Damasco.

MORFOLOGIA

Albero di medie dimensioni, con chioma allargata non molto fitta e rami piuttosto esili, talvolta intrecciati tra loro, fusto con corteccia grigio-bruna sfumata di rossastro, pubescente nei giovani rami, solcata negli esemplari adulti. Il legno profuma di mela.

Foglie alterne, ovali-lanceolate, di 5-9 cm di lunghezza, verde-intenso superiormente e pubescenti inferiormente, dentate ai margini, ottuse all'apice, piuttosto rugose e spesse.

Fiori ermafroditi a 5 petali tondeggianti e bianchi, raggruppati in numero di 2-3 in corimbi pedunculati di 1-2 cm; nascono prima delle foglie.

I frutti sono drupe commestibili dette prugne o susine a forma ovoidale, di 2-7 cm, con buccia liscia viola-giallognola, coperta da una pruina cerea; il nocciolo si presenta duro ed ellittico, contenente un seme bislungo e amaro.

Usi alimurgici nella tradizione popolare italiana

Consumate fresche oppure usate come ingrediente di dolci, oltre che per confetture e gelatine.

Usi nella farmacopea nazionale tradizionale

Cattiva digestione, febbre, influenza, raffreddore, raucedine, stitichezza, stipsi ostinata, tosse, vermi, per regolare le funzioni diuretiche, come cura ricostituente.

Usi nella medicina popolare sarda

Infuso di corteccia sminuzzata, dopo trenta minuti togliere dal fuoco e colare. Prenderne 3-4 tazzine all'occorrenza, contro la **febbre, influenza, raffreddore, raucedine, tosse**.

Frutti freschi o secchi venivano utilizzati per combattere la stipsi o stitichezza.

Il **Cataplasma di foglie secche** di susino con aceto veniva utilizzato contro i vermi intestinali.

Varietà di susino in Sardegna

Le varietà censite sono a oggi sono 26.

Varietà di susino in Sardegna	Agabbio et al. (1994)	Quaderni ... (ISPRA, 2015)	Atlante ... (Fideghelli C., 2016)	Laore (2016)	Progetto RISGENSAR (Agris Sardegna, 2020)
1. <i>P. d.</i> var. <i>bosana di agosto</i>					
2. <i>P. d.</i> var. <i>cariadoggia</i>					
3. <i>P. d.</i> var. <i>cariasina</i>					
4. <i>P. d.</i> var. <i>cagadora</i>					
5. <i>P. d.</i> var. <i>coro 'e culumbu</i>					
6. <i>P. d.</i> var. <i>croecorighedda</i>					
7. <i>P. d.</i> var. <i>di Bonarcado</i>					
8. <i>P. d.</i> var. <i>dorea</i>					
9. <i>P. d.</i> var. <i>dore</i>					
10. <i>P. d.</i> var. <i>fradis</i>					
11. <i>P. d.</i> var. <i>gialla di Bosa</i>					
12. <i>P. d.</i> var. <i>grogà</i>					
13. <i>P. d.</i> var. <i>Laconi rosata</i>					
14. <i>P. c.</i> var. <i>limonica</i>					
15. <i>P. d.</i> var. <i>Luisa</i>					
16. <i>P. d.</i> var. <i>Meloni</i>					
17. <i>P. d.</i> var. <i>nero sardo</i>					
18. <i>P. d.</i> var. <i>ollanu de ou</i>					
19. <i>P. d.</i> var. <i>paradisù</i>					
20. <i>P. d.</i> var. <i>perdigone</i>					
21. <i>P. d.</i> var. <i>precoce di Bonarcado</i>					
22. <i>P. d.</i> var. <i>San Giovanni</i>					
23. <i>P. d.</i> var. <i>sanguigna</i>					
24. <i>P. d.</i> var. <i>Sant'Elia</i>					
25. <i>P. d.</i> var. <i>Sansperate</i>					
26. <i>P. d.</i> var. <i>sighera</i>					

Varietà di susino nel territorio del BIM Taloro

Le varietà di susino rinvenute sul territorio a oggi sono 17.

Varietà di pero territorio BIM Taloro	A U S T I S	D E S U L O	F O N N I	G A V O I	L O D I N E	M A M O I A D A	O L L O L A I	O L Z A I	O R G O S O L O	O V O D A	T E T I	T I A N A	T O N A R A
1. <i>P. d. var. antiga</i>													
2. <i>P. d. var. bianca*</i>													
3. <i>P. d. var. de Santu Juvanni</i>													
4. <i>P. d. var. domasco*</i>													
5. <i>P. d. var. ernessia</i>													
6. <i>P. d. var. fradis</i>													
7. <i>P. d. var. groga</i>													
8. <i>P. d. var. Maddalena*</i>													
9. <i>P. d. var. mazzuda*</i>													
10. <i>P. d. var. mele</i>													
11. <i>P. d. var. minuia*</i>													
12. <i>P. d. var. niedda</i>													
13. <i>P. d. var. orruvia</i>													
14. <i>P. d. var. rosa*</i>													
15. <i>P. d. var. salighera*</i>													
16. <i>P. d. var. sarda</i>													
17. <i>P. d. var. silesa</i>													

*Varietà segnalate ma non caratterizzate.



P. d. var. antiga

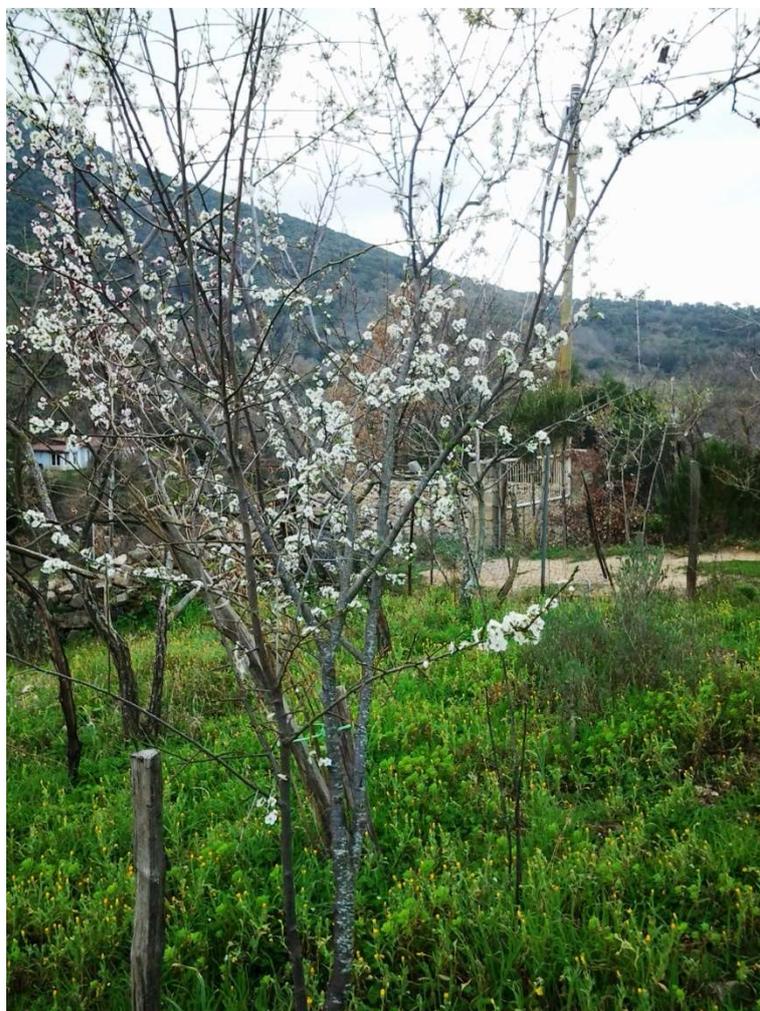


Figura 222: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni,)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>				frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. antiga (Ovodda)

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* buona.

Ramo di 1 anno: lunghezza intermedio* medio.

Ramo di 1 anno: forma delle gemme a legno* arrotondata.

FIORE



Figura 223: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* medio.

Forma dei sepali* ellittica allungata.

Disposizione petali* sovrapposti.

Forma dei petali* circolare.

FRUTTO



Figura 224 e 225: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio maturazione* agosto.

Dimensione* medio.

Forma* ellittica.

Colore di fondo della buccia* giallo.

Colore della polpa* giallo.

Consistenza della polpa* soda.

Dolcezza della polpa* media.

NOCCIOLA

Aderenza della polpa al nocciolo* semiaderente.

Forma in visione laterale* ellittico.

Forma in sezione ventrale* ellittico largo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Uso nella tradizione

I frutti vengono consumati freschi.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura: di contenimento.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto è leggermente lungo, dolce e succosa, il nocciolo si stacca facilmente di media pezzatura, la buccia è fine e ha tonalità che vanno dal giallo all'arancio, al rosso scuro.*



P. d. var. de Santu Juvanni

Sinonimi: *var. S. Giovanni*

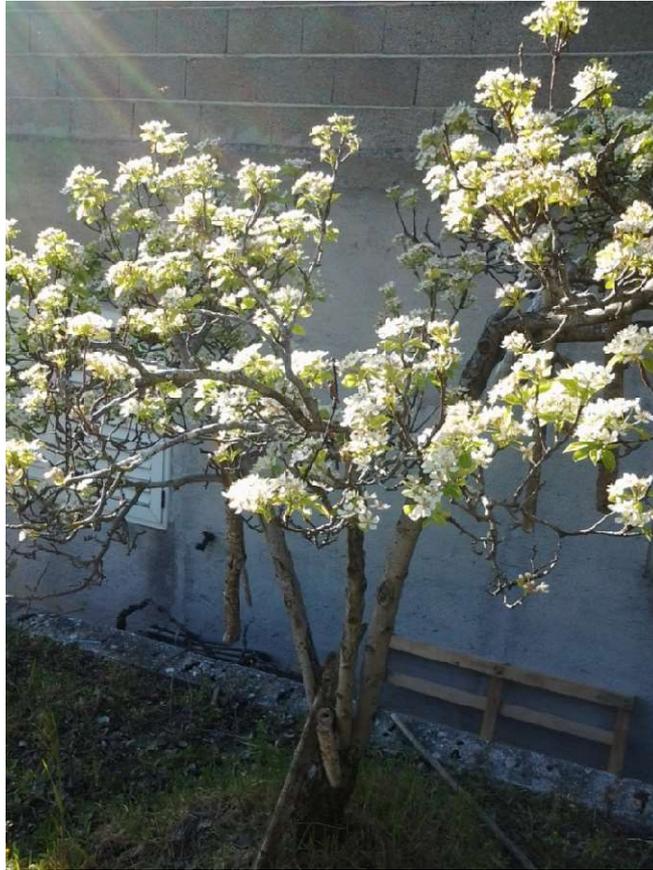


Figura 226: loc. tà *su mendulau* (A. M Zedda, Tiana)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni,)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Tiana	1	<i>su mendulau</i>	+10		2	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Agabbio et al. la citano nel 1994: *P. d. var. S. Giovanni*.

Nomi dialettali:

P. d. var. de Santu Juvanni (Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Nel 1994 Agabbio et al., riferiscono che numerose piante sono state ritrovate in aree del Campidano di Oristano e nell'entroterra di Cagliari.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* elevata.

FIORE



Figura 227: loc. tà su mendulau (A. M Zedda, Tiana)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* piccolo.

Forma dei sepali* ellittici.

Disposizione petali* separati.

Forma dei petali* ellitici.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* fine giugno.

Dimensione* medio-piccolo.

Forma* obovata.

Colore di fondo della buccia* giallo.

Colore della polpa* gialla.

Consistenza della polpa* soda.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene conservato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

A. M. Zedda (Tiana).



P. d. var. eressia

Sinonimi: var. *cariadoggia*



Figura 228: loc. tà *gurtzidonoro* (P. Zanni, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni,)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1	<i>gurtzidonoro</i>	+20		5	frutteto	
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+20		5	frutteto	

Segnalata anche a:

Orgosolo, Tiana.

Bibliografia di riferimento:

Agabbio et al. nel 1994 citano: *P. d. var. cariadoggia*.

Nomi dialettali:

P. d. var. eressia (Olzai, Ovodda, Orgosolo, Tiana).

Cenni storici, origine e diffusione

Agabbio et al. nel 1994 li reperiscono nei dintorni di Sassari.

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* assurgente.

Vigoria* media.

FOGLIA



Figura 229 e 230: loc. tà gurtzidonno (P. Zanni, Olzai)

Rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Forma* ovata.

Angolo dell'apice acuto.

Forma della base* ottusa.

Tomento pagina inferiore presente.

Dentatura del margine* crenato.

Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE



Figura 231: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* piccolo.

Forma dei sepali* ovata arrotondata.

Forma dei petali* circolare.

FRUTTO



Figura 232: loc. tà gurtzidonno (P. Zanni, Olzai)



Figura 233 e 234: loc. tà gurtzidonnoro (P. Zanni, Olzai)

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Dimensione* piccolo.

Forma* sferoidale.

Colore di fondo della buccia* rosso.

Colore della polpa* rosso.

Dolcezza della polpa* bassa.

NOCCIOLO

Aderenza della polpa al nocciolo* aderente.

Forma in visione laterale* ellittica.

Forma in sezione ventrale* ellittico largo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda), P. Zanni (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il frutto piccolo, rosso e tondo, un po' acidulo, assomiglia a una ciliegia, ma più grande, da qui il nome pruna ernessia.*



P. d. var. fradis



Figura 235: loc. tà sa capriola (P. Lai, Gavoi)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Gavoi	1	sa capriola.	+10		5	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Vecchia varietà presente in Sardegna da antica data, conosciuta anche come: *P. d. var. fradisi*, *P. d. var. frades*, *P. d. var. melone*. L'Agabbio et al. nel 1994 cita *P. d. var. fradis*.

Nomi dialettali:

P. d. var. fradis (Gavoi).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. nel 1994 citano il ritrovamento della varietà nella zona di Aritzo, di Laconi (NU), e Gonnosfanadiga (CA).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* espanso.

Vigoria* media.

FOGLIA



Figura 236: loc. tà sa capriola (P. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* aprile.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* fine agosto.

Dimensione* grosso.

Forma* oblungo.

Colore di fondo della buccia* verde

Colore della polpa* giallo-verdognola.

Dolcezza della polpa* aromatica e gradevole.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

P. Lai (Gavoi).

Segnalatore/i

A. Pira, S. Lai (Gavoi).



P. d. var. groga
Sinonimi: var. *gialla*



Figura 237: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+20			frutteto	
Austis	1	<i>s'ortu</i>	+10			frutteto	
Fonni	1	<i>Santu Micheli</i>	+10			frutteto	
Olzai	1	<i>gurtzidonoro</i>	+20			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

L'Agabbio et al. nel 1994 citano *P. d. var. groga*.

Nomi dialettali:

P. d. var. groga (Austis, Ovodda), *P. d. var. gialla* (Fonni, Olzai).

Cenni storici, origine e diffusione

L'Agabbio et al. nel 1994 segnalano il reperimento di pochi esemplari nella zona di Laconi (NU).

Descrizione morfologica

ALBERO



Figura 238: loc. tà gurtzidonno (P. Zanni, Olzai)

Portamento* espanso.
Vigoria* elevata.

FOGLIA



Figura 239 e 240: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Rapporto lunghezza/larghezza* alto.
Forma* ellittica.
Angolo dell'apice acuto.
Forma della base* acuta.
Tomento pagina inferiore assente.
Dentatura del margine* crenato.
Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE



Figura 241: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* aprile.
Diametro* medio.
Forma dei sepali* ovata.
Disposizione petali* separati.
Forma dei petali* ellittici.

FRUTTO



Figura 242: loc. tà gurtzidonno (P. Zanni, Olzai)



Figura 243 e 244: loc. tà gurtzidonno (P. Zanni, Olzai)

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Dimensione* grosso.

Forma* sferoidale.

Colore di fondo della buccia* giallo.

Colore della polpa* giallo.

Consistenza della polpa* compatta.

Dolcezza della polpa* media.

NOCCIOLO

Aderenza della polpa al nocciolo* aderente.

Forma in visione laterale* ellittico.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: a fine inverno per innesto.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

D. Fadda (Austis), F. Cuccui (Ovodda), P. Zanni (Olzai), T. Mereu (Fonni).



P. d. var. mele

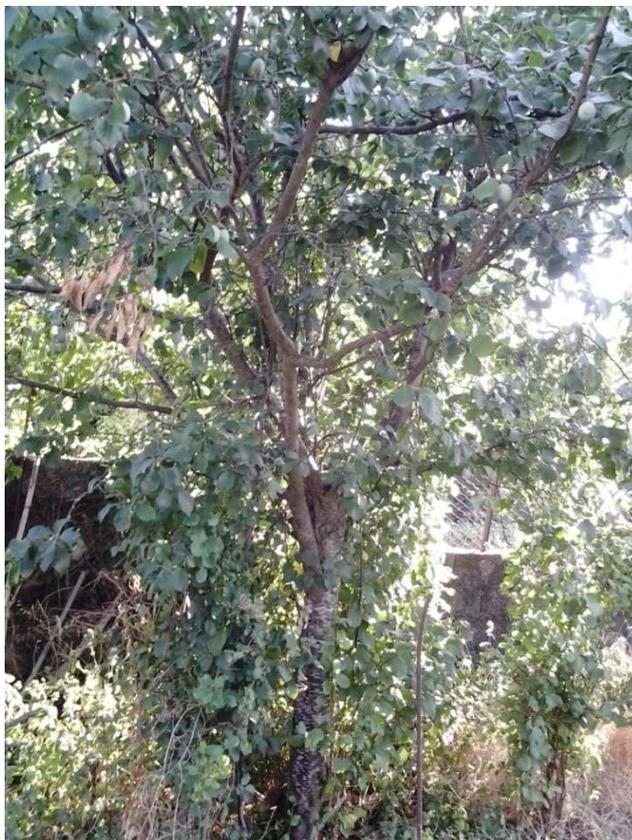


Figura 245: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu			8	frutteto	
Gavoi	1	sa capriola			8	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. mele (Austis, Gavoi).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* buona.

Ramo di 1 anno: lunghezza intermedio * medio.

FOGLIA



Figura 246: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Forma* ovata.

Angolo dell'apice acuto.

Forma della base* acuta.

Tomento pagina inferiore presente.

Dentatura del margine* crenato.

Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE

Epoca di inizio fioritura* aprile.

FRUTTO

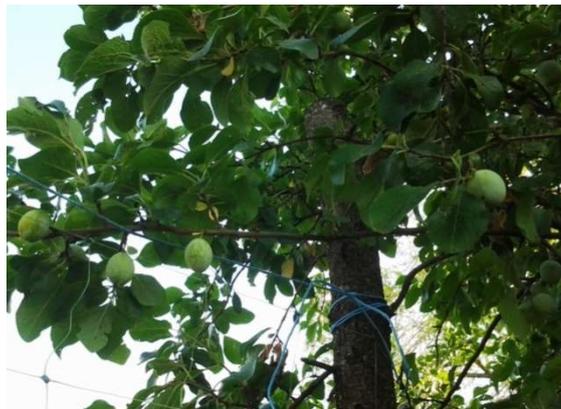


Figura 247: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Epoca di inizio maturazione* agosto.

Dimensione* grande.

Forma* ellittica.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: fine inverno per innesto.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Irrigazione di soccorso.

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

A. Pira (Gavoi).

Custode/i

D. Fadda (Austis), P. Lai (Gavoi).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *frutto di buona pezzatura, giallo a maturazione e dolce come il miele, da qui il nome: mele.*



P. d. var. niedda

Sinonimi: var. *zalina*



Figura 248: loc. tà *ovai* (T. Marongiu, Teti)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Teti	1	<i>ovai</i>	+20		10	frutteto	
Gavoi	1	<i>sa capriola</i>	+20		10	frutteto	
Ovodda	1	<i>donnumarras</i>	+20		10	frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. zalina (Gavoi), *P. d. var. niedda* (Ovodda, Teti).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* alta.

Ramo di 1 anno: lunghezza intermedio * corto.

Ramo di 1 anno: forma delle gemme a legno* acuta.

FOGLIA



Figura 249: loc. tà sa capriola (P. Lai, Gavoi)

Rapporto lunghezza/larghezza* basso.

Forma* obovata.

Angolo dell'apice ottuso.

Forma della base* acuta.

Tomento pagina inferiore assente.

Dentatura del margine* crenato.

Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE



Figura 250 e 251: loc. tà sa capriola (P. Lai, Gavoi)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* piccolo.

Forma dei sepali* triangolare.

Disposizione petali* liberi.

Forma dei petali* ellittica.

FRUTTO



Figura 252 e 253: loc. tà *donnumarras* (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio maturazione* agosto.

Dimensione* media.

Forma* ovata.

Colore di fondo della buccia* rosso.

Colore della polpa* giallo.

Consistenza della polpa* soda.

Dolcezza della polpa* media.

NOCCIOLO

Aderenza della polpa al nocciolo* non aderente.

Forma in visione laterale* ellittico.

Forma in sezione ventrale* ellittico largo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: a fine inverno per innesto.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura: di contenimento.

Diserbo: manuale, sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

A. Pira (Gavoi), S. Baiu (Teti).

Custode/i

F. Cuccui (Ovodda), P. Lai (Gavoi), T. Marongiu (Teti).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: il frutto è lungo e blu scuro (nero).



P. d. var. orruvia

Sinonimi: var. *ruvia*



Figura 254: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Austis	1	s'ortu	+10		10	frutteto	
Ovodda	1	donnumarras	+20		10	frutteto	

Segnalata anche a:

Orgosolo.

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. orruvia (Austis, Ovodda), *P. d. var. ruvia* (Orgosolo).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* elevata.

Ramo di 1 anno: lunghezza intermedio * corto.

Ramo di 1 anno: forma delle gemme a legno* acuta.

FOGLIA



Figura 255: loc. tà s'ortu (D. Fadda, Austis)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.
Forma* ellittica.
Angolo dell'apice acuto.
Forma della base* ottusa.
Tomento pagina inferiore assente.
Dentatura del margine* seghettato.
Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE



Figura 256: loc. tà donnumarras (F. Cuccui, Ovodda)

Epoca di inizio fioritura* aprile.
Diametro* grande.
Forma dei sepali* ovata.
Disposizione petali* sovrapposti.
Forma dei petali* circolare.

FRUTTO

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione:

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).
Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

E. Muscau (Orgosolo).

Custode/i

D. Fadda (Austis), F. Cuccui, Ovodda).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: *il suo nome: orruvia, deriva dalla colorazione delle foglie.*



P. d. var. sarda

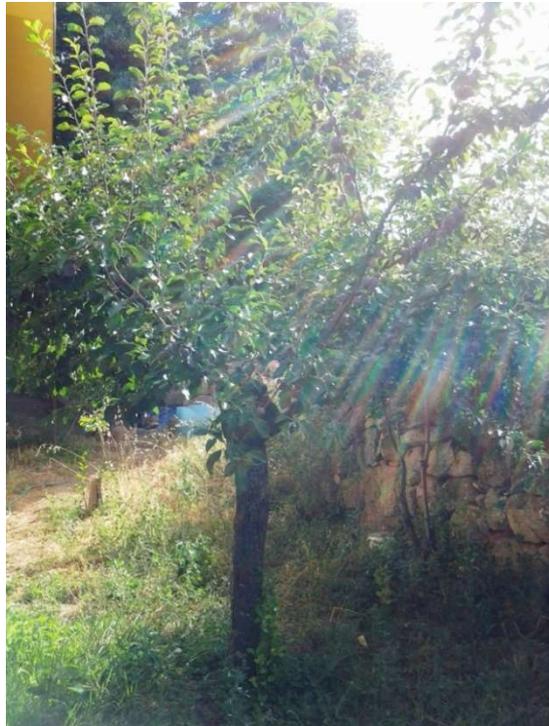


Figura 257: loc. tà *biriai* (F. Noli, Olzai)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1	<i>biriai</i>	+20			frutteto	

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. sarda (Olzai).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* eretto.

Vigoria* elevata.

Ramo di 1 anno: lunghezza intermedio * corto.

FOGLIA



Figura 258: loc.tà *biriai* (F. Noli, Olzai)

Rapporto lunghezza/larghezza* alto.

Forma* ellittica.

Angolo dell'apice acuto.

Forma della base* acuta.

Tomento pagina inferiore presente.

Dentatura del margine* crenata.

Lunghezza del picciolo* corto.

Presenza di nettari* presenti.

FIORE



Figura 259: loc. tà *biriai* (F. Noli, Olzai)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* medio.

Forma dei sepali* ellittici.

Disposizione petali* sovrapposti.

Forma dei petali* circolare.

FRUTTO



Figura 260 e 261: loc. tà *biriai*(F. Noli, Olzai)

Epoca di inizio maturazione* luglio.

Dimensione* media.

Forma* ellittica.

Colore di fondo della buccia* viola.

Colore della polpa* arancio.

Consistenza della polpa* soda.

Dolcezza della polpa* media.

NOCCIOLO

Aderenza della polpa al nocciolo* aderente.

Forma in visione laterale* ellittica.

Forma in sezione ventrale* ellittica lunga.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RISCONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: manuale e sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Custode/i

F. Noli (Olzai).

Note

I caratteri distintivi usati dal custode: il frutto è ovale, il colore è viola.



P. d. var. silesa



Figura 262: Olzai (segnalata da F. Noli e P. Zanni)

Comune	n. piante	loc. tà	Età (anni)	origine	area di insidenza (m ²)	luogo	note
Olzai	1		+30		5	cortile	

Bibliografia di riferimento:

Varietà conosciuta localmente da più di sessant'anni, ma non rilevata in bibliografia.

Nomi dialettali:

P. d. var. silesa (Olzai).

Descrizione morfologica

ALBERO

Portamento* colonnare.

Vigoria* buona.

FOGLIA



Figura 263: Olzai (segnalata da F. Noli, foto di P. Zanni)

Rapporto lunghezza/larghezza* medio.

Forma* ellittica.

Angolo dell'apice* acuto.

Forma della base* acuta.

Dentatura del margine* serrato.

Lunghezza del picciolo* corto.

FIORE



Figura 264: Olzai (segnalata da F. Noli e P. Zanni)

Epoca di inizio fioritura* aprile.

Diametro* medio.

Disposizione petali* intermedi.

Forma dei petali* ellittici.

FRUTTO



Figura 265 e 266: Olzai (segnalata da F. Noli, foto di P. Zanni)

Epoca di inizio maturazione* agosto.

Dimensione* media.

Forma* obovata.

Colore di fondo della buccia* giallo - verde.

Colore della polpa* giallo – verde.

Consistenza della polpa* soda.

NOCCIOLO

Aderenza della polpa al nocciolo* semi aderente.

Forma in sezione ventrale* ellittico stretto.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Epoca di propagazione: per innesto a fine inverno.

Uso nella tradizione

Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Il frutto viene consumato fresco.

Cure agrarie

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A).

Potatura di contenimento.

Diserbo: sfalcio.

Modalità di raccolta: manuale.

Segnalatore/i

F. Noli e P. Zanni (Olzai).

BIBLIOGRAFIA

AGABBIO M. ET AL., 1994. Patrimonio genetico di specie arboree da frutto. Le vecchie varietà della Sardegna. Delfino Editore.

AGABBIO M. ET AL., 2016. EDUCAZIONE ALLA BIODIVERSITÀ ANTICHE VARIETÀ DI FRUTTA DELLA SARDEGNA. IL SUSINO– Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, U.O.S. di Sassari Copyright by CNR.

BARBERA G., 2007. Tuttifrutti. Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei, tra scienza e letteratura, Arnoldo Mondadori Editore.

CANTELE A., 2003 - Le mele antiche dei nostri nonni. La Grafica, Bassano del Grappa (VI).

CREA (Centro di Ricerca per la Frutticoltura), 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Vol. I, Vol. II e Vol. III.

FERRARI M., MEDICI D., 2008. Alberi e arbusti, manuale di riconoscimento delle principali specie ornamentali, IV edizione, Edagricole.

FIDEGHELLI C., 2016. (a cura di), Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, vol. 1, MiPAAF - CREA, Centro di Ricerca per la Frutticoltura, BetMultimedia, Roma: 167-178 (ISBN 978-88-99595-35-7).

FIORI A., 1923-1925. FIORI A., 1923-1925a – Nuova Flora Analitica d’Italia. vol. 1, III ristampa anastatica 1984. Edagricole, Bologna.

GRANDI G. Gli insetti dei caprifichi (PDF), in Riv. Biol. 1923; 5: 69-90.

ISPRA, 2015. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata. Il germoplasma frutticolo e viticolo delle agricolture tradizionali italiane. Casi studio: Piemonte e Sardegna. Quaderni Natura e Biodiversità - 7/2015.

L. n. 194/2015. Piano Nazionale sulla Biodiversità di interesse Agricolo – Biodiversità agricolo-alimentare.

L. R. 07 agosto 2014, n. 16. Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agro-biodiversità, marchio collettivo e distretti. **METODOLOGIA PER LA CARATTERIZZAZIONE MORFOLOGICA DELLE RISORSE GENETICHE LOCALI.** All. D.

PIANO FORESTALE AMBIENTALE REGIONALE, 2001, redatto ai sensi del D. Lgs. 227/2001 (approvato con Delibera 53/9 del 27.12.2007)

PIGNATTI S., 1982 – Flora d’Italia. voll. I, II, III. Edizioni Edagricole, Bologna.

TICLI B., 2007 – Enciclopedia degli alberi d’Italia e d’Europa – tutte le specie autoctone e le esotiche più comuni, diffusione, portamento, foglie, fiori e frutto. De Vecchi, Milano.

ZANGHERI P., 1976 – Flora italica. voll. I, II. Cedam, Padova.

www.actaplantarum.org, 2021. Etimologia dei nomi botanici e micologici e corretta accentazione.

www.alimentipedia.it, 2021. Alimentipedia.it - Enciclopedia degli alimenti, dei vini e di cucina.

www.dialettando.com, 2021. Dizionario dei dialetti italiani.

www.fao.org, 2021. Bollettino FAO sulla Biodiversità.

www.scopolia.unipov.it, 2021. Database Orto Botanico Università di Pavia.

www.treccani.it, 2021. Enciclopedia.

