

ALBICOCCO MENACE DI GROTTAMMARE

***Prunus armeniaca* L.**

N° REPERTORIO: 140
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. armeniaca*

NOME COMUNE: Menace

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Grottammare,
sud delle Marche

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo germoplasma
frutticolo AMAP - Carassai
(AP)

Campo collezione
UNIVPM - Agugliano (AN)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il nome Menace nel dialetto locale del Sud delle Marche veniva spesso usato per identificare l'albicocco. Questa accessione è nota da almeno 100 anni, in quanto le memorie storiche tramandate oralmente raccontano di un'albicocca dal sapore ottimo, dolcissima, profumatissima, che veniva portata dai contadini al mercato locale di Grottammare, molto apprezzata e attesa dai consumatori tanto da essere venduta in brevissimo tempo.

Nell'area di Grottammare sono stati identificati 3 esemplari.

Il primo albero, dell'età di almeno 60 anni, è all'interno dell'Agrumiera storica Bacher, di proprietà del prof. Giovanni Massicci.

Il secondo esemplare è al confine della proprietà Massicci, immediatamente sopra di essa, sul bordo di un campo abbandonato. Il terzo esemplare è all'interno dell'orto della Chiesa antica del 1200 di Sant'Agostino, nella parte storica di Grottammare, a circa 200-300 m dalla proprietà Massicci.

Nell'Atlante dei Fruttiferi autoctoni italiani volume 2 (coordinato dal prof. Fideghelli), di recente pubblicazione, si indica la presenza dell'albicocco Menace nell'area litoranea a confine fra Marche e Abruzzo.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Albero rustico, poco sensibile a patogeni e parassiti; costantemente produttivo, caratterizzato da abbondante fioritura e fruttificazione, legate alla biologia fiorale (epoca di fioritura tardiva e probabile autocompatibilità). Queste caratteristiche permettono un elevato livello di adattamento alle condizioni climatiche, in particolare al rischio di danni da gelate primaverili.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di vigoria media, portamento espanso, chioma globosa.

FOGLIA ADULTA

Forma con base troncata, apice acuto, dentatura del margine fogliare crenata, di media dimensione, colore pagina superiore verde, colore pagina inferiore verde chiaro, picciolo lungo, assenza di nettari sul picciolo o scarsamente presenti (1-2).

FIORI

Di media dimensione, petalo di forma oblata, colore bianco o rosato chiaro. Fiori portati sia su rami dell'anno, in particolare corti, che branchette.

IMPOLLINAZIONE

Di tipo entomofilo, probabilmente autocompatibile.

FRUTTO

Colore di fondo aranciato chiaro, sovracolori assenti o molto lievi alla raccolta; forma ovata, con apice tendenzialmente arrotondato (dimensioni medie: larghezza 43 mm, spessore 39 mm, altezza 46 mm), pezzatura media (peso medio 42 g). Nocciolo di medie dimensioni, forma ovata, mandorla dolce.



CARATTERI DELLA POLPA

Colore aranciato, tessitura fine, consistenza medio-scar-sa (tenera), non aderente al nocciolo; frutto aromatico, sapore ottimo, dolce e poco acidulo.

FENOLOGIA

Epoca di fioritura tardiva, germogliamento tardivo, epo-ca di maturazione intermedia (da fine giugno a inizio luglio), scalare.

PRODUTTIVITÀ

Elevata e costante, salvo danni da ritorno di freddo pri-maverili.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In generale scarsa sensibilità a patogeni e parassiti; in primavera piovose si segnalano lievi danni su foglie e frutti provocati da corineo e moniliosi, gommosi su rami e branche.



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Gli alberi osservati in situ e presso i campi di conserva-zione sono risultati rustici, produttivi, senza particolari esigenze agronomiche (anche l'albero abbandonato sulla scarpata ha dato buoni frutti). Cure colturali mirate come potature equilibrate, concimazioni organiche, di-radamento dei frutti, piccoli apporti idrici in annate sic-citose, migliorano le capacità produttive e la qualità dei frutti, soprattutto in annate di elevato carico produttivo. I frutti in passato venivano destinati al consumo fresco ma sono adatti anche alla trasformazione (succhi, con-fetture). Questa varietà si distingue per la costanza pro-duttiva e l'elevata qualità organolettica dei frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Attualmente utilizzata per consumo fresco.



Custode Biodiversità Agraria:

Giovanni Massicci - Grottammare (AP)

Scheda elaborata da:

Giovanni Massicci

Davide Neri, Giorgio Murri - Università Politecnica delle
Marche D3A e Azienda Agraria