

PERA SPINA

Pyrus communis L.

N° REPERTORIO: 154
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *P. communis*

NOME COMUNE:
Spinacapi

SINONIMI: Spina, Coccia
d'Asino, in Veneto Trentosso,
nelle Marche Tozza,
Seduta, San Martino

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Storicamente lungo la fascia
Est dell'Italia, dal Veneto
all'Abruzzo.

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



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Nel 1564 Agostino Gallo nel suo *‘Le vinti giornate dell’agricoltura et de piaceri della villa’* dedica a questa varietà un piccolo trattato *“Trattato dè peri di Spina: Poi quando posso lodo i peri di Spina, perciocchè vengono in copia ogni anno, e sono delicati cotti, e in composta; e più essendo conditi col mele, o col zucchero; et gli alberi campano le centinara di anni, e vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben maturi, se ben fussero i caduti dall’arbore, e cavando tutto il lor succo; e facendolo bollire fin che ha alquanto di corpo, all’hora sarà di tal delicatezza, che avanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di une migliori con spicierie per mangiar a tavola tutto l’anno. Et questi bastano”*.

Giorgio Gallesio nella sua *Pomona Italica* (1817-1839) sostiene *“Il pero Spino è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei Frutti d’Inverno, e l’ornamento giornaliero di tutte le tavole”*. Il pomologo asserisce che il pero Spino sia addirittura da riferirsi alla *“pera Picena degli Antichi, che era celebratissima in Roma e che gareggiava colle Pere Sigine e colle Sirie”*. Riprende questa tesi anche il Tamaro nella sua *“Frutticoltura da grande reddito”* e comunque *“In ogni caso questa varietà si diffuse in tutta Italia; la troviamo in Sicilia probabilmente sotto il nome di Ucciardona come fa cenno il Molon; in Abruzzo porta il nome di per inverno o pera Spina...”* Evidentemente molto diffusa anche nelle Marche risulta citata già nel 1715 nella lettera che il Signor Marcolini di Fano manda al Marchese Bufalini di San Giustino per accompagnare le marze di pera da innestare *“Dal cavaliere Marcolini, li peri nuovi del suo orto da mandarmene qua le marze 1715. Illustrissimo Signor Calendissimo, Mi spiace che il Marchese mi abbia ritardati i suoi comandi solo a questo tempo, in cui gli alberi già risentiti sono tutti pieni di fiori e quasi anche di foglie, ne più sono buone le marze da innestare. Ho ricapate queste che le invio nell’annessa scatola e sono delle due migliori specie di frutti da inverno che io abbia, che vedrà segnate distintamente col loro nome; anzi una d’esse, che è la Spina di Carpi, se non mi inganno, è la stessa di cui il padre di Maddalena pigliò l’anno scorso alcune poche pere; ma avrei voluta la consolazione intiera di servirla di bachellate (marze n.d.a.) più scelte e di altre varie specie. A questo fine le invio la nota dei migliori frutti, che io abbia acciocché veda Vs. Ill.ma se si è promessa e quando ne abbia bisogno mi dia l’onore di provvederla nell’anno avvenire con marze più elette mentre queste ha bisognato prenderle né siti più freddi, ove non siano tutti fuori i germogli. Può credere, Signoria Illustrissima, ma che è per le tante obbligazioni che le professo e per la distinta venerazione che ho per il suo gran merito, ho rammarico che mi fugga questa piccola occasione di servirla come tanto ambisco onde supplicandola compensarmelo con l’onore di altri suoi stimatissimi comandi, le faccio per fine devotissima riverenza. Fano, li 6 Aprile 1714 Devotissimo e obbligatissimo servitore Lodovico Marcolini* Frutti da estate: *Burée bianca, Burée grisa, Regina d’Estate, Angelica, Spadona, Gerusalemme. Frutti da inverno: Spina di carpi, Virgolè, S. Germana, Bergamotta del Bugi, Casseri, Buon Cristiana da inverno. Questa è preziosissima e dura assai, ma convien innestarla sul cotogno; altrimenti fa i frutti pietrosi. Tutte le sudette specie sono ottime, e grosse, tranne la Casseri, che è buona ma più piccola. La Spina di Carpi è però la regina di tutte, e di ottimo sapore e cominciando a maturarsene qualche una nell’ottobre, quando si colgono, seguitano a maturare partitamene tutto l’inverno a questo tempo a poco a poco”*. (Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino. Busta 12 ‘Memorie familiari’, registro 2A, carta 22) . Inoltre sempre gli stessi marchesi fanno arrivare dalle Marche numerose piante da mettere in giardino nel pomario: *“Nota di pere che si sono messe nel giardino, che poi col tempo sono perite o cambiate”, 1712 Spalliera di peri lungo il muro comincia da fra Luca: 1 Pero Garavello di Cortona, 2 Pero del Duca di Cortona, 3 Pero Garavello di Cortona, 4 Pero Garavello di Cortona, 5 Pero del Duca di Cortona, 6 Melo gentile grossa di Sestino, 7 Pero Spino di Montalboddo (l’attuale Ostra n.d.a.), 8 Pero Francese bianco di Montalboddo, 9 Pero Bergamotto di Cortona,*

10 Melo rosso dentro o incarnato di Sestino, 11 Pero Massimo del giardino, 12 Pero moscatellone d'inverno di Cortona, 13 Pero Garavello del giardino, 14 Mele incarnate di Sestino, 15 Pero Battaglia di Montalboddo, 16 Pero S.Lucia di Montalboddo, 17 Pero Albello di Genova, 18 Pero Massimo del giardino, 19 Pero Cosimo di Cortona, 20 Pero Bergamotto del giardino, 21 Pero Cosimo di Cortona, 22 Pero Satiati del giardino, 23 Pero Garavello di Pesaro, 24 Pero Riccardo di Firenze, 25 Mela Calamagna della Fratta, 26 Pera Bergamotta grossa del giardino, 27 Pera Riccarda di Cortona, 28 Mela grossa del Sig. Titi, 29 Pera del Duca di Roma, 30 Pera del Cardinale di Cortona, 31 Pero Satiati del giardino, 32 Pera del Cardinale di Roma, 33 Pera moscatellona d'inverno di Cortona, 34 Pera del Duca di Firenze. *Fosso lungo la ragnara detta spalliera comincia dal Paradiso: 1 Pera Riccarda di Firenze, 2 Pero Garavello di Pesaro, 3 Pera del Cardinale di Cortona, 4 Pero Garavello di Pesaro, 5 Pera del Cardinale di Roma, 6 Pere garofane di Cortona, 7 Pere Cosime di Firenze, 8 Pere Garofane di Pesaro, 9 Pere Garofane di Cortona, 10 Pere Cosime di Cortona, 11 Pere Bergamotte di Pesaro, 12 Pere Moscatellone d'inverno di Cortona, 13 Mele Cupolone di Sestino, 14 Mele incarnate di Sestino, 15 Pere d'oro del giardino, 16 Pere Moscatelle del giardino, 17 Mele di San Maiano, 18 Pere Roggie del giardino, 19 Mele incarnate di Sestino, 20 Pere Roggie del giardino, 21 Pere d'oro del giardino, 22 Pera Garavella di Pesaro, 23 Mele zucche grosse di Sestino, 24 Pera Garavella della Fratta, 25 Mele Calimera di Castello, 26 Pera della Fratta, 27 Pera buona Christiana di Cortona, 28 Pera Bergamotta di Pesaro, 29 Pera Riccarda di Firenze, 30 Pera del Duca di Firenze, 31 Pera Cosima di Firenze".* (A.B.S. busta 272 Disegni relativi a San Giustino) .

Dalla provincia di Pesaro, alla provincia di Ancona, alla provincia di Fermo era diffusa in tutta la regione in quanto ritenuta un frutto importante. la pera Spina chiamata Spinacarpì, Tozza, Seduta, San Martino, era coltivata in grandi alberi isolati, o nei frutteti familiari.

AREA DI DIFFUSIONE

Era diffusa in tutte le provincie marchigiane.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

A sviluppo notevole con chioma quasi piramidale, fusto eretto e rami eretti.

FOGLIA ADULTA

Di forma ottusa nella parte inferiore e acuta nella parte superiore, con bordo crenato finemente, di dimensioni medio grandi e di colore verde scuro sopra e verde più chiaro nella pagina inferiore.

INFIORESCENZA

Raccoglie mediamente 6-7 fiori ciascuna

FIORI

Nel fiore i petali sono arrotondati e in piena antesi sono separati, Allo stadio di bottone florale il colore è leggermente rosa, poi in piena antesi il colore è bianco.

IMPOLLINAZIONE

Necessita di impollinazione incrociata entomofila.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Il frutto è di media pezzatura (gr. 160-170) di forma tur-



binata breve e a volte più sferoidale. la posizione di massimo diametro si colloca nella zona equatoriale del frutto. La cavità peduncolare risulta assente o molto piccola, la cavità calicina è poco profonda e stretta. Il peduncolo è lungo e di medio spessore, molto spesso presenta una curvatura e si inserisce ad angolo retto o molto obliqua rispetto all'asse del frutto. La buccia, di medio spessore, è verde giallastra, che poi vira al giallo con la piena maturazione, molte lenticelle piccolissime evidenti e rugginose, che rendono la buccia non perfettamente liscia.

CARATTERI DELLA POLPA

La polpa è di colore bianco, tessitura fine, è dura e compatta, mediamente succosa, frequenti granulosità vicino alla capsula dei semi. Profumata e aromatica.

CARATTERI DEL SUCCO

Mediamente succoso, molto aromatico.

SEMI

Medio grossi, allungati.

ENDOCARPO - EPICARPO

Forma, dimensione, note.

FENOLOGIA

La fioritura avviene la seconda decade di Aprile, la raccolta dei frutti comincia intorno alla fine di ottobre, il frutto poi si conserva a lungo con poca tendenza all'ammezzimento.

PRODUTTIVITÀ

Elevata e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Si ha notizia da letteratura della sua resistenza al Fuoco batterico ma sensibilità alla Psilla e alla ticchiolatura.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La pianta è a grande sviluppo, e non ama l'innesto su cotogno, dunque va coltivata a forma libera o al massimo fusetto. Produce prevalentemente su lamburde ma a volte anche su brindilli e rami misti. Non ama posizioni ventose. Dalla letteratura del passato si evince che se coltivata in buona posizione soleggiata e in terreno fresco e irriguo, con buona concimazione, i frutti di Spi-

nacarpi aumentano in finezza della polpa e succosità. La sua coltivazione però è in totale decadenza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Ottima varietà da serbo in quanto resistente all'ammezzimento, ottima dada cottura in quanto esprime tutti i suoi profumi e il grado zuccherino, come da tradizione in molte luoghi di coltivazione, e come tante delle varietà invernali. È anche un frutto resistente alle manipolazioni e facile da trasportare.

Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione - Fondazione Archeologia arborea



