

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PERA MADERNASSA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

La *Pera Madernassa* è una varietà di pere da cottura autoctona del cuneese. Il frutto è di media grandezza, con fossa calicina poco profonda e peduncolo lungo e sottile. La buccia è sottile, liscia con fondo verde scuro che vira al giallo a maturità; talvolta è sfumata di rosso aranciato nella parte esposta al sole; presenta numerose lenticelle evidenti di colore grigio scuro. In ambiente umido e nelle zone di pianura, dove sono frequenti le nebbie al mattino, la buccia si ricopre di aree più o meno ampie di rugginosità, che in qualche caso ne ricopre tutta la superficie. La polpa è lievemente giallognola, molto soda, con profumo tipico. È disseminata di sclereidi (formazioni granulose lignificate), leggermente fastidiose per il consumo fresco, ma apprezzate ed efficaci nel regolare le funzioni intestinali. E' inoltre ricca di sostanze zuccherine e leggermente tannica; per questo motivo, più che per il consumo diretto, si presta per essere cotta o essiccata. Inoltre, la *Pera Madernassa* mostra buone caratteristiche tecnologiche: dalla spremitura a freddo dei frutti si ottiene un succo limpido di eccellente qualità.

La rusticità della *Pera Madernassa* è notevole: questo pregio colturale, unitamente alla fertilità, alla tolleranza alle malattie crittogamiche – in particolare alla ticchiolatura (*Venturia pyrina*) – e alla bontà del prodotto, ha contribuito alla sua diffusione. Accanto ai pereti specializzati costituiti esclusivamente da questa varietà, una parte della produzione deriva ancora da caratteristici vecchi alberi consociati al prato, ai cereali e alla vite. Questi alberi storici, la cui età supera il mezzo secolo, sono stati ottenuti innestando la varietà sul franco (semenzali di pero selvatico) a 1,50-1,80 m di altezza. Le forme di allevamento sono in volume – sia a vaso che a piramide tronca – che permettono la consociazione con colture erbacee. La densità di impianto è di 200 – 300 alberi/ettaro, che può scendere a 100 negli impianti a filari radi intercalati da colture consociate.

Negli ultimi due decenni del secolo scorso si sono diffusi impianti intensivi sui terreni pianeggianti e irrigui della Valle Grana. La dimensione delle piante è contenuta grazie all'innesto su cotogno cui la varietà risulta particolarmente affine. È così possibile realizzare forme di allevamento in parete ad altezza contenuta. Tali architetture del pereto favoriscono per un verso la permeabilità della chioma alla luce, migliorando le caratteristiche qualitative dei frutti, dall'altro consentono una riduzione dei costi di potatura e raccolta. Con tali forme di allevamento (palmetta, spindel, etc.) la densità di impianto raggiunge 1.000 – 1.200 alberi/ettaro.

La produzione di *Pera Madernassa*, in impianti in piena produzione, coltivati sia su franco che su portinnesti nanizzanti, può raggiungere 40 t/ettaro. L'epoca di raccolta varia in funzione dell'andamento stagionale così come delle diverse condizioni ambientali (area collinare o pedemontana); indicativamente inizia nell'ultima decade di settembre e si conclude ad inizio novembre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Pera Madernassa* è una delle poche varietà di pero di cui è dimostrabile l'autoctonia nel cuneese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle pere rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. La *Pera Madernassa*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Pera Madernassa* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La pianta originaria nacque infatti da un seme di libera impollinazione in un appezzamento della Cascina Gavello della Borgata Madernassa, che sorge su di una collina esposta a levante tra i paesi di Guarene e Castagnito. La cultivar ha dunque assunto il nome del toponimo: Madernassa. La data di nascita si può stabilire con buona approssimazione, se si pensa che la pianta madre fu abbattuta nel 1914, quando aveva circa 130 anni. Quando cominciò a portare i primi frutti, il proprietario poté apprezzarne la bontà e quando l'albero si dimostrò rustico e vigoroso, provvide a propagarla sovrainnestandola su alcuni peri. Ben presto i pregi colturali e qualitativi della varietà furono conosciuti dai vicini che la moltiplicarono nei loro poderi e così a poco a poco si estese in tutto il territorio albese. La Madernassa è coltivata nell'Albese e più in generale nel Cuneese fin dal XIX secolo. Fu descritta per la prima volta da Cavazza nel 1908, il quale ne illustrò la rusticità, la produttività e la lunga vita. Nel 1927 la varietà fu portata all'attenzione dei frutticoltori per merito del Boni, che in occasione del Convegno nazionale di frutticoltura di Lugo di Romagna ne consigliava l'adozione anche in altre province dell'Italia settentrionale.

In un primo tempo la varietà fu conosciuta con il nome di Gavello. Per quanto riguarda la sua origine genetica, è opinione diffusa che derivi da un incrocio naturale (libera impollinazione) della varietà Martin Sec. Di questo parere fu anche il Cavazza (1908), il quale osservò attentamente il portamento e i caratteri morfologici e istologici dei rami, delle foglie e dei fiori delle due varietà. Fin dall'800 veniva commercializzata in tutta Europa per il suo intenso sapore e per la predisposizione come pera da cuocere, caratteristiche gradite, in particolare, ai mercati inglesi e tedeschi.

La *Pera Madernassa* è oggi presente sporadicamente in tutti gli ambienti a vocazione frutticola della provincia di Cuneo, risale le vallate alpine e vanta una presenza costante nei frutteti famigliari. La coltivazione si è però concentrata in due aree distinte, entrambe ad elevata vocazionalità.

La prima è il territorio di origine: il Roero, in particolare i Comuni di Canale, Baldissero, Castagnito, Castellinaldo, Corneliano d'Alba, Santo Stefano Roero, Sommariva Perno, Vezza d'Alba, etc. I pereti sono distribuiti sulla fascia mediana dei rilievi collinari, mentre lasciano alle drupacee – pesco, albicocco in particolare – la parte sommitale. La rusticità della *Pera Madernassa* consente infatti di sfuggire al rischio di gelate primaverili, che aumenta al scendere dell'altimetria. Viceversa i terreni della fascia intermedia mantengono una più elevata dotazione idrica nel corso dell'estate, ciò che consente un regolare accrescimento dei frutti anche in annate siccitose. Nel profilo geologico dei terreni del Roero, più recente di quello della Langa, prevale la sabbia mescolata all'arenaria, roccia fragile sedimentaria di origine stratigrafica marina, con ricchezza di calcare e di argilla. La disponibilità di calcio, fosforo, potassio e di svariati microelementi, anche se vi è una certa povertà di sostanza organica, favorisce la buona coltivazione della Madernassa.

La seconda area di elezione è la bassa Valle Grana, in particolare i terreni pianeggianti dei Comuni di Valgrana e Caraglio. L'ambiente pedemontano, ad altimetria elevata (600 – 700 m s.l.m.) caratterizzato da estati fresche ed accentuazione delle escursioni termiche giorno/notte nel periodo precedente la raccolta, conferisce struttura e consistenza alla polpa, migliorandone la serbevolezza, ma anche la tenuta alla cottura. Qui i terreni sono di origine alluvionale, franco-sabbiosi, dotati di una buona regimazione idrica, sia per la favorevole distribuzione delle precipitazioni, sia per la disponibilità irrigua di acque di torrente. L'attuale superficie coltivata a *Pera Madernassa* si aggira intorno a 70 ettari nel Roero e 40 ettari nella Valle Grana. Se ne ottiene una produzione complessiva di circa 2.500 t. Nel Roero la produzione di *Pera Madernassa* si è strutturata in una filiera che fa capo al Mercato ortofrutticolo del

Roero di Canale d'Alba. Dispone di cooperative ortofrutticole, quali la Cooperativa Roero Ortofrutta, che ne curano le operazioni di cernita, confezionamento e distribuzione, offrendo le *Pere Madernassa* nel contesto di una vera e propria vetrina del territorio.

Bibliografia:

Carlone R., 1950. *La pera "Madernassa"*. In "L'Italia agricola", 7, pp.11.

Baldini E., Scaramuzzi F., 1957. *Contributo allo studio delle cultivar di pero. Indagine pomologica comparativa sulle cultivar introdotte a Firenze presso il Centro Miglioramento Piante da Frutto e da Orto*. In "La coltura del pero in Italia". Numero speciale della Rivista di Ortoflorofrutticoltura italiana, 82 (XLI): pp. 255-342.

Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Morettini A., E. Baldini, F. Scaramuzzi, L. Mittenpergher, 1967. *Monografia delle principali cultivar di pero*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Firenze, pp. 412

Bellini E., 1978. La coltivazione del pero in Italia. L'Informatore Agrario, pp. 81.

Nicotra A., Cobianchi D., Faedi W., Manzo P., 1979. *Monografia di cultivar di pero*. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma: pp. 91.

Giordano L., Bassi R., 1980. *Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese*, Ed. Primalpe, 7: 7-30.

Bruno E., 1983. *Indagine sul germoplasma del pero nelle valli del Cuneese: Stura, Gesso, Vermenagna e Pesio*. Tesi di Laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 139.

Latino G. 1990. *Salvaguardia del germoplasma di melo e pero in areali del Piemonte occidentale*. Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino: pp. 214.

AA.VV., 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153.

Radicati L., Martino I., Vergano G., 1995. *Apple and pear cultivars of Piemonte (Italy) in pomological descriptions of 18th and 19th centuries*. Acta Horticulturae, 391: 273-282.

AA.VV., 1997. *Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?*, Il Coltivatore Cuneese, 15 marzo.

Pellegrino S., 2000. *Le colture frutticole*. Estratto da "Cuneo Frutta", a cura delle Camera di Commercio Cuneo: p. 14.

Radicati L., Casavecchia L., 2003. *Antiche cultivar di pero in Piemonte*. Supplemento al n. 37 di "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura": 42-43.

Bellini E., L. Natarelli, 2007. *Miglioramento varietale*. In "Il Pero". Bayer Crop Science, pp: 238-269.

AA.VV., 2008. *Pero*. In "Frutta e ortaggi del Piemonte". Torino, Regione Piemonte, pp: 16-17.