

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: PERE MARTIN SEC

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

Le *Pere Martin Sec* sono le pere da cuocere per eccellenza, note ed apprezzate ben oltre i confini regionali. Si tratta di una famiglia di pere originatesi, perlopiù per libera impollinazione, dalla varietà “capostipite” Martin Sec. Anche le origini della Pera Madernassa – l’altra illustre pera da cuocere – riconducono al Martin Sec, benché quest’ultima si discosti pomologicamente dal tipo originario più delle altre discendenti, tanto da meritare una trattazione a parte.

Il nome delle *Pere Martin* si deve alla loro epoca di maturazione: le *Pere Martin Sec* maturano intorno alla terza decade di ottobre, ma spesso la raccolta si protrae fino all’11 novembre, la festa di San Martino che segna la fine della annata agraria. Nel tempo si sono tuttavia originate declinazioni della tipologia “martin” anche a maturazione estiva: è il caso del *Martin Sec Estivo* e di *San Giovanni*. Come già accennato, la particolare predisposizione alla cottura è il comune denominatore delle pere martin. Cuocendo, la polpa soda e consistente si intenerisce al punto giusto: si fa morbida senza disfarsi. Le piccole dimensioni dei frutti ne agevolano una cottura rapida ed omogenea ed è per questo che le *Pere Martin Sec* – il più piccolo di tutta la famiglia – è indiscutibilmente la migliore *pera martin*. Anche la buccia, spessa e rugginosa, fa la sua parte: resiste bene alle alte temperature del forno, raggrinzisce senza sfaldarsi.

Si riporta di seguito una sintetica descrizione delle diverse Pere Martin.

Martin Sec (Martin Secco). Si tratta di una varietà molto nota in tutt’Italia e anche in Francia. Sulle sue origini le opinioni sono discordi: secondo Gallesio (1817) sarebbe originaria delle Alpi piemontesi e da qui si sarebbe diffusa in Italia e Francia; viene però citata in opere pomologiche francesi già a partire dal XVI secolo come originaria della Champagne (*Leroy, Mas*). Anticamente era conosciuta come Pera di San Martino o Pera Martina e se ne riportano molti sinonimi: *Martin Sec d’hiver, Cannellino, Cavicchione, Garofala, Garofolino, De Saint Martin, Roggia, Rousselet d’hiver*, denominazioni assunte nelle diverse regioni in cui la varietà si è diffusa. La buccia dei frutti di Martin Sec è completamente rugginosa, talvolta con sfumature rossastre nelle zone di coltivazione altimetricamente elevate e nelle parti della chioma più esposte ai raggi solari. La polpa, bianco-giallastra, è poco succosa, soda e granulosa, dal sapore estremamente dolce. I frutti, molto serbevoli, si raccolgono nella terza decade di ottobre e maturano in fruttajo da fine dicembre a marzo. La varietà non è affine al cotogno; è tradizionalmente innestata su “franco”, il portinnesto originato dai semi di peri selvatici.

Martinon (Martinone). Varietà derivata dal Martin Sec, deve il suo nome alla notevole pezzatura dei frutti, se confrontata con quella del Martin Sec. La denominazione Martinone non è univoca, talvolta è confusa con il Martin doppio e non si può escludere con certezza che si tratti della stessa entità. Come detto, i frutti hanno grossa pezzatura e buccia color bronzo completamente rugginosa; la polpa è consistente e granulosa, dal sapore dolcissimo. Tradizionalmente veniva consumata cotta, benché di qualità non equiparabile a quella del Martin Sec o della Madernassa. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre e matura in fruttajo tra dicembre e marzo. La cultivar è nota anche con i sinonimi di *Bagnola e Cannellina Tonda*.

Martin Dobi (Martin doppio). Il nome riferisce delle sue dimensioni: sensibilmente superiori (doppie) a quelle del Martin Sec. La pianta evidenzia un vigore identico al Martin Sec con i rami meno sottili e le foglie più ampie. L’affinità di innesto con il cotogno è scarsa e la pianta risulta leggermente sensibile alla ticchialatura.

Martin Berton (Martin Bertone). Di piccola pezzatura, il frutto ha buccia e polpa di colore giallo. La

superficie esterna è completamente rugginosa. Al palato la polpa è dolce e aromatica, connotata da una considerevole presenza di sclereidi. Un tempo era diffusa in tutto il Piemonte occidentale (in particolare ai confini tra le province di Cuneo e Torino); oggi la sua presenza è molto limitata.

Martin Bianc (Martin Bianco). Questa antica varietà Martin Sec-simile deriva il nome dal colore bianco crema della polpa, che la distingue dalle altre pere della stessa tipologia. L'epicarpo del frutto è giallo e completamente rugginoso. La granulosità della polpa è lieve, il sapore buono e profumato, la consistenza compatta e croccante.

Martin d'l Bòso. Ha dimensioni leggermente superiori rispetto al Martin Sec. Il nome della varietà è un probabile riferimento al biancospino, *bòsso* o *bòso* in lingua piemontese. Anticamente infatti il pero veniva innestato anche sul biancospino (*Crataegus spp.*), spontaneo e comodamente disponibile intorno alle cascine lungo le siepi. Come portinnesto, il biancospino dà origine a piante di pero dal vigore contenuto, ma che entrano presto in produzione. E' una specie molto pollinifera, cosicché le piante innestate presentano un aspetto curioso di alberi bi-membri (pero/biancospino), con un cespuglio basale di rami spinoscenti: i peri con le spine! La buccia del *Martin d'l Boso* si presenta gialla e rugginosa. La polpa è bianca, granulosa e aromatica.

Martin d'la Sala (Martin della Sala). È una varietà selezionata a partire da Martin Sec nel comune di Barge, in Borgata Sala (da cui il nome). La pezzatura del frutto è media; il colore di fondo giallo e la rugginosità estesa all'intera superficie. La polpa è molto dolce e aromatica, piuttosto granulosa al palato. Oggi ne rimangono pochi esemplari.

Martin d' Saluse (Martin di Saluzzo). Si distingue dalle precedenti varietà per la granulosità meno pronunciata e la scarsa dolcezza della polpa. Un tempo molto diffusa nel territorio di Saluzzo – cui deve il nome – è oggi quasi completamente scomparsa.

Supertin (Supertino). Il nome della varietà deriva dalla famiglia di frutticoltori che la scoprì all'inizio del '900. Fu Francesco Supertino a selezionare la varietà da un semenzale di Martin Sec presso la propria cascina in via Garibaldi a Lagnasco (CN). Il pronipote Francesco racconta di come la sua famiglia si trasferì nel 1950 a Savigliano, in frazione Solere, portando con sé anche la varietà di pero. Oggi Francesco Supertino è titolare di un'azienda agricola a Savigliano (in Strada S. Salvatore) dove sono ancora presenti piante di *Supertin*, innestate su cotogno e molto produttive. I frutti, più grandi del Martin Sec, sono ottimi aspersi di vino rosso e cotti al forno. La buccia ha colore di fondo giallo velato da un tenue sovraccolore rosso ed è completamente coperta da rugginosità. La polpa è bianca e poco granulosa, dolce e profumata.

Ciat. Si tratta di una varietà originaria di San Maurizio, una frazione del comune di Bagnolo (CN) selezionata all'inizio del '900 dal Sig. Marconetto (Latino, 1990). Per questo motivo è nota anche come *Marconet*. Si raccoglie intorno alla seconda decade di ottobre e matura in fruttai tra novembre e febbraio. I frutti, molto serbevoli, sono di media pezzatura; la buccia verde-giallo è rugginosa e punteggiata di numerose lenticelle; talvolta compaiono leggere sfumature rosa. Anche in questo caso la polpa è soda, compatta e granulosa.

In alcuni casi è possibile individuare veri e propri frutteti, benché di modeste dimensioni; è il caso, perlopiù, del *Martin Sec*. Spesso però si tratta di piante sparse, distribuite nei cascinali, lungo le siepi. Offrono una produzione destinata al consumo familiare o poco più. Si tratta di un'interessante produzione di nicchia, che merita di essere preservata e valorizzata, affinché non se ne perdano tracce e ricordi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *Pere Martin* sono presenti in tutto il territorio pedemontano della provincia di Cuneo: dal Saluzzese alla Valle Pesio, dalla Valle Gesso alla Valle Vermentagna fino all'Alta Langa.

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. Le *Pere Martin*, in particolare, possono essere commercializzate 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

Le *Pere Martin* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservate e confezionate 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

L'aspetto "povero" e "rugginoso" delle *Pere Martin* evoca a ragione l'immagine di frutto rustico e antico. Da secoli note e diffuse allo stato spontaneo nelle aree pedemontane del Cuneese, le pere martin fanno la loro comparsa in letteratura già nel XVI secolo (Estienne, 1530). Secondo alcuni autori il Martin Sec sarebbe originario della regione francese di Champagne, secondo altri delle Alpi Piemontesi (Cozie e Marittime). In ogni caso, l'area della prima diffusione sono entrambi i versanti alpini: Piemonte e Savoia. Nel corso del tempo, l'uomo ha di volta in volta individuato e propagato le più interessanti tra le innumerevoli varianti originatesi per via naturale dal Martin Sec. Il volgere del XIX secolo fu l'epoca di maggior fermento in tal senso; molte cultivar della tradizione – non solo di pero – si originarono in quegli anni grazie all'opera di chi, come Francesco Supertino, osservando la natura e i suoi frutti, seppe coglierne e preservarne le espressioni migliori. E così che ancora oggi possiamo conoscere, apprezzare e gustare le *Pere Martin*. In molti casi la memoria storica si affida ancora oggi alla trasmissione orale. La rusticità le rende oggi interessanti perché ideali per allestire pereti a conduzione biologica – sono naturalmente poco sensibili alle più comuni avversità del pero e richiedono quindi un numero ridotto di interventi di difesa – ricercate dal mercato contemporaneo, sempre più orientato alla riscoperta di frutti di antica memoria, buoni e salubri.

Bibliografia:

- AA.VV., 1994. *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. Consiglio Nazionale delle Ricerche Delfino Editore: pp. 153.
- AA.VV., 1997. *Alterne fortune della "Madernassa". Ritorna una vecchia gloria?*, Il Coltivatore Cuneese, 15 marzo.
- AA.VV., 2001. *Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA*, Vol. I. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 643.
- AA.VV., 2003, *Pomacee e Altre Specie Frutticole*, Vol. II in: *Il germoplasma frutticolo in Italia*. Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: pp. 1192.
- AA.VV., 2008. *Pero*. In "Frutta e ortaggi del Piemonte". Torino, Regione Piemonte, pp: 16-17.
- 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 Ortoflorofruitticoltura italiana, 82 (XLI): pp. 255-342.
- Bellini E., 1978. *La coltivazione del pero in Italia*. L'Informatore Agrario, pp. 81.
- Bellini E., Natarelli L., 2007. *Miglioramento varietale*. In "Il Pero". Bayer Crop Science, pp: 238-269.
- 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.
- Carlone R., 1950. *La pera "Madernassa"*. In "L'Italia agricola", 7, pp.11.
- 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.
- Giordano L., Bassi R., 1980. *Ampule e Madernassa, cento ricette per scoprire un paese*, Ed. Primalpe, 7: 7-30.
- 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.

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

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

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

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.

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