

Tre nuove cultivar coprono circa un mese di raccolta.

Rebus, nectarine gialle dolci e croccanti Un ampio calendario di maturazione

L'attività di miglioramento genetico del pesco propone ai vivaisti e agli imprenditori agricoli svariate novità vegetali ogni anno, generando la possibilità un ricambio varietale molto veloce, con tipologie di prodotto talvolta molto differenziate dal punto di vista organolettico e con necessità di verificare l'adattabilità ai nostri climi di genotipi selezionati in aree molto diverse dalle nostre.

Dal 2007 in Emilia-Romagna è attivo un progetto di miglioramento genetico del pesco e dell'albicocco, denominato Maspes, volto all'introduzione di novità varietali individuate con l'utilizzo di strumenti di genomica (selezione assistita dall'uso di marcatori molecolari, o Marker assisted selection: Mas).

Per quanto riguarda il pesco, e le nectarine gialle in particolare, in seguito all'affermazione della cultivar "Big Top" ci si è orientati alla selezione di genotipi simili a questa cultivar ma che ne ampliassero il calendario di raccolta.

L'attività di incrocio e selezione ha permesso di individuare una serie di selezioni, in via di brevettazione, che presentano caratteristiche omogenee per sapore, aspetto e rusticità; frutto rotondo con elevata percentuale di sovraccolore, sapore subacido, polpa ad elevata tenuta, scarsa suscettibilità a ruggine e "scatolato" (nocciolo fessurato). Tali caratteristiche accomunano le selezioni della serie **Rebus**, selezionate da popolazioni derivate da incrocio della cv "Big Top" con le cultivar "May Fire", per conferire precocità ed aspetto attraente, e "Spring Red", per ottenere genotipi ad elevata produttività. Si ricorda che "May Fire" è stato utilizzato in passato come genitore in diverse linee di incrocio, dando origine ad "Ambra", nectarina rustica, produttiva e molto diffusa nel recente passato.

Con la serie "Rebus" si propongono al settore frutticolo e commerciale tre cultivar in grado di coprire un ampio calendario di maturazione, circa un mese, da circa 16 giorni prima di "Big Top" fino a 12 giorni dopo, adatte alle condizioni ambientali dell'Emilia-Romagna.

"**Rebus 028**". Ottenuta dall'incrocio "Big Top" * "May Fire", è la più precoce della serie, matura contemporaneamente a "Big Bang"® Maillara* e necessita di diradamento tempestivo per raggiungere grosse pezzature (A-

AA); la forma è rotondeggiante regolare e l'epidermide di colore giallo, completamente rivestita di sovraccolore rosso brillante, priva di rugginosità; polpa gialla leggermente pigmentata di rosso, di ottima consistenza e tenuta in pianta e di sapore subacido, buono e aromatico; il nocciolo è aderente e di medie dimensioni: limitata presenza di frutti "scatolati". Le caratteristiche chimico-fisiche sono simili a quelle della cv "Big Bang"® (Tab. 1), mentre al panel test "Rebus 028" ha fatto riscontrare un apprezzamento superiore a questa, soprattutto in termini di gradevolezza gustativa e generale (Fig. 1). Le buone caratteristiche organolettiche, unite ad elevata e costante produttività in areali freddi, fanno ritenere di aver individuato una nectarina gialla precoce in grado di coniugare presupposti idonei sia per il mondo produttivo sia per il comparto commerciale.

"**Rebus 038**". Ottenuta dall'incrocio "Spring Red" * "Big Top", matura circa 4-6 giorni dopo "Big Top"; di pezzatura grossa (AA-A) e forma rotondeggiante regolare, leggermente oblata, presenta epidermide di colore giallo-chiaro completamente rivestita di sovraccolore rosso brillante e priva di rugginosità; la polpa, gialla leggermente pigmentata di rosso in prossimità del nocciolo, risulta di ottima consistenza e tenuta in pianta; il sapore è subacido, molto buono; il nocciolo è semispicco, di medie dimensioni. Le determinazioni chimico-fisiche evidenziano valori simili a "Big Top" per quanto riguarda gli zuccheri, mentre l'acidità è tendenzialmente superiore (Tab. 2); al panel test i giudizi di gradevolezza sono risultati positivi sotto tutti i punti di vista e superiori a "Big Top" per quanto riguarda la struttura della polpa ed il giudizio complessivo (Fig. 2). La produttività è elevata e costante in tutte le aree ove è stata valutata, e soprattutto superiore a "Big



▲ Fig. 1 - Rebus 028.



▲ Fig. 2 - Rebus 038.



▲ Fig. 3 - Rebus 195.

| FENOGRAMMA DI FIORITURA E MATURAZIONE DELLE NETTARINE SERIE REBUS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---------|--------|----|----|----|----|--------|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Fioritura | | | Giugno | | | | | Luglio | | | | | | | | | | | | | | | |
| precoce | media | tardiva | 20 | 22 | 24 | 26 | 28 | 30 | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20 | 22 | 24 | 26 | 28 | 31 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

| Responsabilità scientifica | |
|--|--|
| Di.Pro.Ve., Milano | |
| UNIBO, Bologna | |
| Coordinamento attività | |
| CRPV, Cesena | |
| Unità operative | |
| ASTRA, Tebano (RA) | |
| ALIMOS, Cesena (FC) | |
| PTP, Lodi (MI) | |
| Enti finanziatori | |
| Regione Emilia-Romagna | |
| Apoconerpo | |
| Apofruit Italia | |
| Orogel Fresco | |
| Terremerse-Pempacorcer | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Cesena | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Faenza | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Forlì | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Imola | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Lugo | |
| Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna | |

TAB. 1 - RISULTATI DELLE ANALISI CHIMICHE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI FRUTTI

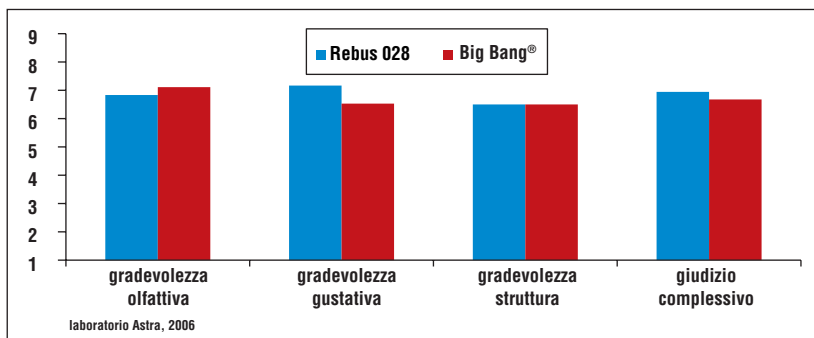
| | Peso frutto (g) | Durezza (kg) | RSR (°Brix) | Acidità (meq) | ph |
|-------------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|-----|
| 2006 | | | | | |
| Rebus 028 | 155 | 5,3 | 11,4 | 6,9 | 4,0 |
| Big Bang® | 177 | 6,0 | 9,6 | 7,7 | 3,7 |
| 2009 | | | | | |
| Rebus 028 | 151 | 4,3 | 10,0 | 5,3 | 4,0 |
| Big Bang® | 171 | 4,4 | 10,2 | 5,7 | 4,0 |
| laboratorio ASTRA | | | | | |

TAB. 2 - RISULTATI DELLE ANALISI CHIMICHE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI FRUTTI

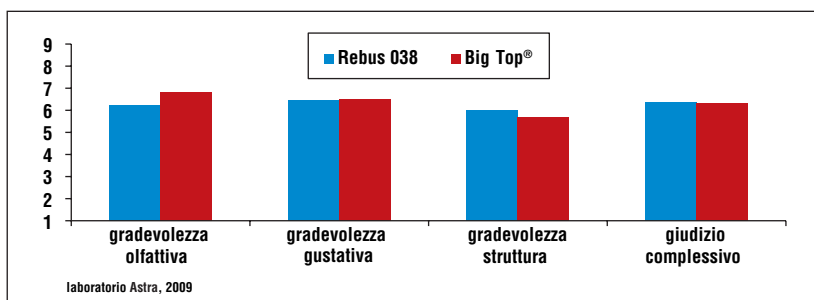
| | Peso frutto (g) | Durezza (kg) | RSR (°Brix) | Acidità (meq) | ph |
|---|-----------------|--------------|-------------|---------------|-----|
| REBUS 038 | 199 | 3,0 | 12,1 | 7,1 | 3,9 |
| Big Top® | 207 | 3,8 | 11,9 | 6,2 | 4,1 |
| laboratorio ASTRA, medie 2006-2007-2009 | | | | | |

TAB. 3 - RISULTATI DELLE ANALISI CHIMICHE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI FRUTTI

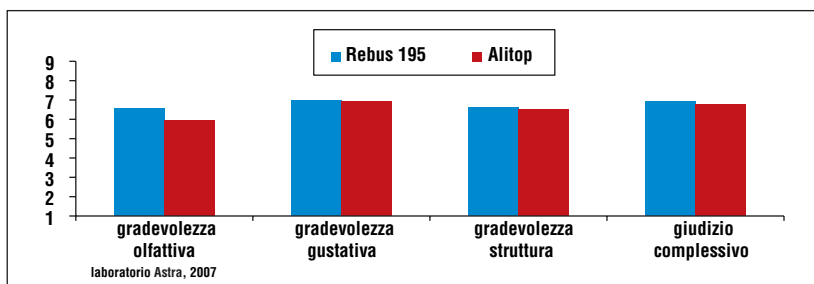
| | Peso frutto (g) | Durezza (kg) | RSR (°Brix) | Acidità (meq) | ph |
|-------------------------|-----------------|--------------|-------------|---------------|-----|
| REBUS 195 | 197 | 3,4 | 14,2 | 7,7 | 3,9 |
| Alitop | 210 | 5,8 | 15,4 | 5,8 | 3,8 |
| laboratorio ASTRA, 2007 | | | | | |



▲ Fig. 1 - Giudizi di gradevolezza espressi attraverso panel test.



▲ Fig. 2 - Giudizi di gradevolezza espressi attraverso panel test.



▲ Fig. 3 - Giudizi di gradevolezza espressi attraverso panel test.

Top" nelle zone dove questa tende ad evidenziare danni in concomitanza con ritorni di freddo primaverili.

La buona qualità dei frutti e la rusticità rendono 'Rebus 038' una valida alternativa a "Big Top" soprattutto per le aree dove questa mostra incostanza produttiva.

"Rebus 195". Ottenuta dall'incrocio "Spring Red" * "Big Top", è la più tardiva della serie e matura circa 12 giorni dopo "Big Top"; il frutto è di pezzatura grossa (calibro prevalente AA) e forma rotondo-oblunga, leggermente irregolare; l'epidermide è di colore giallo, quasi completamente rivestita di sovraccolore rosso e priva di rugginosità; polpa gialla, leggermente pigmentata di rosso in prossimità del nocciolo, di ottima consistenza e tenuta in pianta; il sapore è subacido, buono; il nocciolo è semi-aderente, di medie dimensioni. Buono l'apprezzamento al panel test (Fig. 3), effettuato confrontando "Rebus 195" con "Alitop", cv a maturazione quasi contemporanea e a sapore subacido molto buono.

Anche per "REBUS 195" la rusticità e l'affidabilità produttiva sono state confermate in più aree, ponendo la come valida cultivar in grado di proseguire commercialmente la linea "Big Top".

Stefano Foschi¹, Daniele Bassi², e Daniele Missere³

¹Alimos Soc. Coop., Cesena

²Diprove, Università degli Studi di Milano

³Crpv, Cesena