

Pera Zucca



Pere zucche a maturazione completa (foto S. Guidi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colore della buccia, periodo di maturazione

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Rimini, comuni di Pennabilli, Carpegna; si tratta di poche piante centenarie sopravvissute e sparse nei campi coltivati delle campagne del Montefeltro.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà praticamente sconosciuta in altre aree romagnole, il pero Zucca è una cultivar dotata di grande rusticità. Matura nel periodo di fine agosto e i suoi frutti non si prestano per la conservazione in quanto, una volta maturi, tendono a sfaldarsi in breve tempo. E' caratterizzato dalla buccia di colore giallo rosato a piena maturazione, polpa molto succosa dal sapore acidulo, molto dissetante.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Consumo fresco ma poco durevole. Questo frutto veniva schiacciato e bevuto dal foro del picciolo, come fosse un sorbetto dissetante.

Luogo di conservazione

"In situ": alcune aziende agricole di Pennabilli

Natura e livello di conoscenze

Questo frutto unico per il territorio del Montefeltro, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla produzione di ottime marmellate che si consumavano durante tutto l'inverno. I peri erano spesso piantati lungo i filari come tutori vivi delle viti, oppure isolati in mezzo ai campi dove avevano anche la funzione di offrire l'ombra sotto la quale riposare o consumare il pranzo durante i lavori estivi di fienagione.



Frutto di pera Zucca sezionato (foto S. Guidi)

Referente:

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)