

Pera Rampina



Pere Rampine a maturazione completa (foto S. Guidi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

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

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianura emiliana e romagnola; si tratta di una cultivar diffusa in passato, ma coltivata per l'autoconsumo.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Albero di media vigoria, produttività media e costante, con fruttificazione a grappolo su lamburde. La fioritura è tradiva; il frutto è di piccole dimensioni (50 gr.) **calebassiforme**, peduncolo medio lungo e ricurvo. Buccia giallo aranciato, arrossata nella parte rivolta al sole (20-30%). Polpa bianca a tessitura fine, croccante e succosa profumata.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Consumo fresco, conservabilità scarsa; i frutti dopo 15 giorni di frigoconservazione presentano disfacimento interno.

Luogo di conservazione

"In situ": aziende agricole della Romagna e dell'Emilia.

Natura e livello di conoscenze

Questo frutto tradizionale della pianura emiliana e romagnola è conosciuto anche come pera San Pietro e nel dialetto romagnolo viene chiamato anche "pera Zaclèna". Matura nella prima decade di luglio.



Giovane pera Rampino (foto S. Guidi)

Referente

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