

## Pesca Bella di Cesena



Pesca Bella di Cesena a maturazione (foto S. Guidi)

Specie: *Prunus persica* (L.)  
Batsch



### Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colore buccia e polpa

### Luogo, livello e condizioni di diffusione

pianura cesenate e forlivese, pochi agricoltori che hanno conservato solo alcune piante per l'autoconsumo

### Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Pianta non particolarmente esigente dal punto di vista agronomico. Soffre di quelle patologie che interessano in genere il pesco. L'inconveniente per cui probabilmente è stata abbandonata è la grande delicatezza della polpa che al minimo colpo tende a diventare bruna. Le caratteristiche organolettiche sono ottime. Matura a luglio.

### Uso nella tradizione (etnobotanica)

È la pesca più rinomata per l'area cesenate ed è il simbolo dell'estate. Gli agricoltori ne ricordano il profumo e il sapore delicato

### Luogo di conservazione

"in situ": aziende agricole di Forlì e Cesena

### Natura e livello di conoscenze

questo frutto era diffuso in passato in Romagna, ma visto che non si prestava alla commercializzazione per la sua delicatezza è stato abbandonato. Oggi restano alberi sparsi vicino alle case coloniche per il consumo dell'agricoltore.



La caratteristica polpa bianca della Bella di Cesena

### Referente

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