



Slow Food[®]

Oltrepò Pavese

LA PESCA GNIF



Ricerca storico-botanica
sulla pesca a polpa rossa dell'Oltrepò Pavese

- edizione 02 -

Foschi Francesco

26/01/2022

INDICE

-  Introduzione alle varietà di pesche a polpa rossa 2
-  Informazioni storiche 4
-  Informazioni botaniche 7
-  Legame con l'Oltrepò Pavese 9
-  Esistenza e collocazione piante 11
-  Conclusioni e possibili sviluppi della ricerca 12
-  Bibliografia e Iconografia 13



Introduzione sulle varietà di pesche a polpa rossa

La popolazione di pesche a pasta rosso-sanguigna è largamente diffusa in tutta la penisola italiana. Questi frutti sono presenti in diverse regioni (Lombardia, Toscana, Calabria, Emilia-Romagna tra le altre) e risultano presenti anche in Francia con il nome di *Druselles*. Si tratta perciò di un gruppo di varietà diffuso in territori con caratteristiche climatiche e geologiche molto diverse. Pare che il nucleo originario italiano di queste pesche sia identificabile in Toscana. È infatti del botanico toscano Pier Andrea Mattioli il primo riferimento certo di una pesca a polpa rossa, datato 1544:

“Stimanti appresso a queste le vermiglie, che sanguinano, chiamate da noi pesche carote” (1)

Al tempo di Mattioli (XVI secolo) le carote erano esclusivamente di colore rosso scuro-viola (essendo quelle arancioni una varietà isolata nel XVII secolo), quindi le pesche che avevano un colore rosso scuro venivano chiamate 'carota', appunto per la somiglianza nel colore.

Da questa popolazione si sarebbe quindi giunti alle molte varietà esistenti attualmente sul territorio italiano probabilmente a causa dell'abitudine di riprodurre queste piante per seme. Tale pratica era in uso al tempo del botanico italiano Giorgio Gallesio, che nell'opera *Pomona Italiana* (1839) sostiene che:

“[...]è regolarmente perpetuata dal seme, ma che può variare e perdere il suo colore nel riprodursi, siccome lo ha acquistato con questo mezzo. Infatti, il seme non la rinnova mai tale e quale, ma la modifica in molte varietà secondarie, che per lo più conservano le qualità proprie della razza, ma che diversificano poi nelle forme, nel volume, nella delicatezza della polpa, e nell'intensità del colore [...]”(2).

Questo fatto ha permesso, nel corso dei secoli, la generazione di nuove mutazioni dovute a ibridazioni con varietà locali. La selezione da parte dell'uomo volta a isolare varietà con caratteristiche interessanti ha poi comportato la sopravvivenza di molte varietà resistenti e adatte alla coltivazione in un dato territorio.

Vale la pena citare alcune varietà di pesche a polpa rosso-sanguigna che hanno un legame con un luogo o un territorio: la *Pesca Carota Romagnola*, sottoposta a studio e ricerca da parte del CREA di Forlì. Si tratta di un frutto a pasta gialla e non a pasta bianca come la *Gnif*, il che fa pensare a un'ibridazione con una pesca a pasta gialla. Esiste poi il *Sanguigno ottobrino dell'Elba*, la cui particolarità sta nella maturazione molto tardiva, addirittura a Ottobre, e che ha trovato nel particolare clima dell'Isola toscana un luogo perfetto per proliferare.

Anche l'Oltrepò è citato in volumi di antiche varietà fruttifere italiane, e viene descritta una varietà a polpa rosso-sanguigna chiamata *Gnif* associata a questo territorio. Ne parla in particolare Gallesio a proposito di uno dei suoi viaggi a Voghera, dove le trova in vendita il giorno 23 settembre 1819.

Gnif è un termine dialettale diffuso in buona parte della Lombardia che, come riportato nel *'Dizionario Milanese-Italiano'* di Francesco Cherubini, letterato vissuto nella prima metà dell'800, si traduce con la parola *carota*. In particolare si trova tradotta l'espressione *Persegh Gnif con Pesca Sanguignola*. Per cui da un punto di vista storico-linguistico esiste un forte legame con il territorio lombardo.

Sappiamo quindi che almeno a partire dall'800 (del periodo precedente non si hanno fonti) in Oltrepò Pavese era prodotta e commercializzata una pesca di nome *Gnif* a polpa rossa. Tuttavia, da questa importante testimonianza storica, non ci sono più stati riferimenti a questo particolare tipo di pesca né ad altre varietà a polpa sanguigna in Oltrepò Pavese fino agli inizi del nuovo millennio. Proprio in questi anni, la lunga ricerca effettuata da Leopoldo Tommasi (ricercatore di antiche varietà vegetali, tra le altre cose) gli ha permesso di identificare moltissime varietà di frutti e vegetali in via di estinzione.

1. Mattioli, Pier Andrea, *Discorsi*. 1568. Pag. 193.

2. Gallesio, Giorgio, *Pomona Italiana*, 1839.

ne, evitando che si perdessero e venissero dimenticate, e lo ha portato anche a salvare e riprodurre una varietà di pesche a polpa rosso-sanguigna che *potrebbe* essere la *Gnif* citata dal Gallesio.

Durante la sua ricerca, agli inizi degli anni Duemila, Tommasi si trova a condurre degli studi presso la Tenuta Riccagioia nel comune di Torrazza Coste (PV). In questo ampio possedimento era stato istituito nel 1985 un polo di salvaguardia delle antiche varietà frutticole dell'Oltrepò, e vennero qui piantumati molti alberi di diverse specie. Al tempo delle ricerche di Tommasi, il centro di Riccagioia stava attraversando un periodo di rinnovamenti (avviato nel 2004) che ha portato al censimento ⁽³⁾ delle varietà di melo e pero presenti e alla realizzazione di un nuovo impianto a frutteto secondo nuovi criteri di ricerca e coltivazione. In questo momento di transizione, Tommasi ha potuto lavorare, scoprire antiche varietà e recuperarne di molte, tra cui una varietà di pesco a polpa rosso-sanguigna. Il periodo in cui Tommasi lavorò alla tenuta fu probabilmente agosto-settembre: infatti ebbe l'opportunità di recuperare alcuni frutti di quell'albero, seminarli e replicare la varietà in questione. Come da lui stesso affermato, la prima 'generazione' nata al di fuori della Tenuta Riccagioia di cui si abbia conoscenza, a opera di Tommasi, è costituita da una pianta nata da seme impiantata nei possedimenti dell'Azienda Agricola della Galbusera Bianca in provincia di Lecco (ad oggi non si conosce lo stato di salute della suddetta pianta). La seconda 'generazione' è costituita da una pianta sempre nata da seme per mano di Tommasi: è ora situata a Milano, nel complesso di Orti Urbani che si trova all'interno del parco dell'ex Ospedale Psichiatrico Paolo Pini.

Da quell'unica pianta superstite rinvenuta a Torrazza Coste, grazie all'intervento del Tommasi, si è riuscita quindi a mantenere una linea generazionale che a oggi conta alcuni esemplari.

È doveroso precisare una cosa: la ragione che porta il signor Tommasi a sostenere che la pesca rinvenuta a Torrazza Coste sia la Pesca *Gnif* di cui parla Gallesio nei suoi *Diari* è che questa pesca era stata impiantata nel sito citato (ed è certo che sia stata impiantata e non si tratti di un esemplare nato spontaneamente, in quanto presente in due filari di alberi piantumati seguendo uno schema razionale preciso), il cui scopo era la salvaguardia delle antiche varietà Oltrepadane, e l'unica pesca a polpa sanguigna conosciuta e documentata in Oltrepò Pavese era appunto la *Gnif*. Le uniche informazioni che permettono di fare questa associazione sono quindi di natura storica e geografica: manca un approfondimento genetico e botanico che permetterebbe di scoprire affinità, differenze, peculiarità di questa varietà e se effettivamente è giustificato l'accostamento con la *Gnif* di Gallesio.

3. ERSAF, Regione Lombardia, UniMi, *Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese*, 2007, Milano, pag.5.



Informazioni storiche

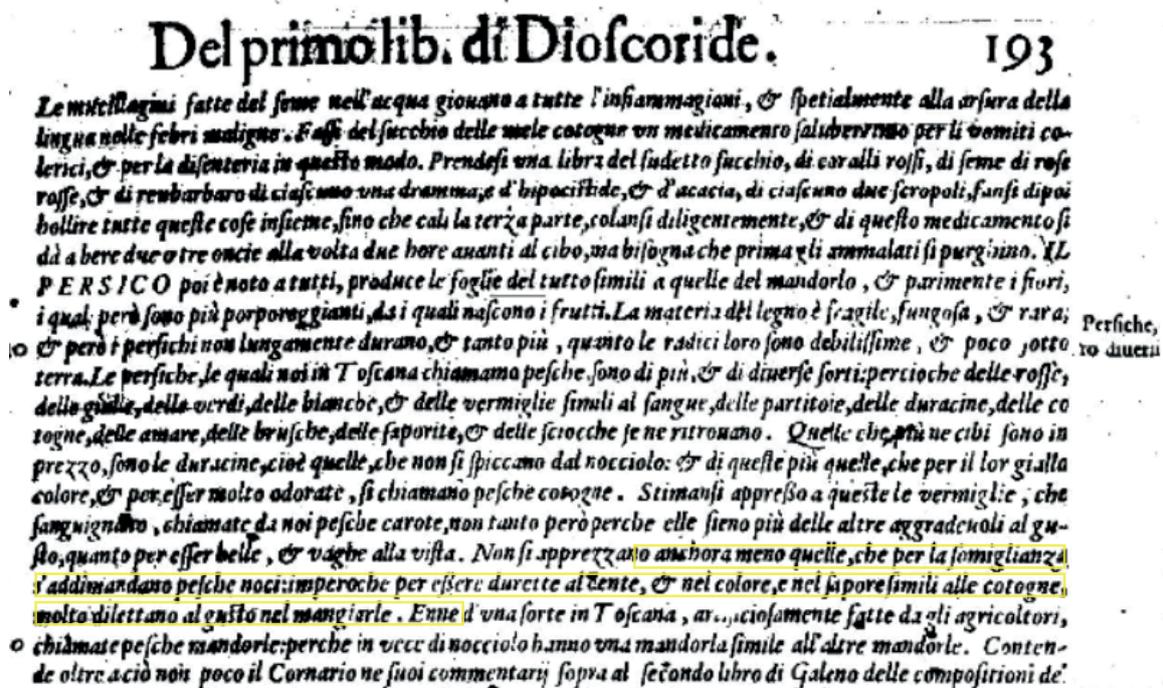
Esistono alcuni documenti storici che descrivono varietà di pesche a polpa rosso-sanguigna, le quali permettono di tracciare uno schema evolutivo di questa famiglia fino ad arrivare alla situazione diversificata con molte varietà presenti ad oggi sul territorio italiano. Gallesio cita e descrive brevemente la *Gnif* dell'Oltrepò Pavese. Di seguito i documenti vengono citati in ordine cronologico.

1) 1544: Pier Andrea Mattioli nella sua opera '*Discorsi sull'opera di Dioscoride*' parla della pesca carota, di colore rosso:

"[...] IL PERSICO poi è noto a tutti, produce le foglie del tutto simili a quelle del mandorlo, e parimente i fiori, i quali però sono più porporeggianti, dai quali nascono i frutti [...] Le persiche, le quali noi in Toscana chiamiamo pesche, sono di più, e di diverse sorti: [...] Stimanti appreso a queste le vermiglie, che sanguinano, chiamate da noi pesche carote, non tanto però perchè elle fieno più delle altre aggradevoli al gusto, quanto per esser belle, e vaghe alla vista." (4)

Si tratta della prima descrizione di un pesco a polpa rossa, ed è qui importante notare l'accostamento con la carota: nel XVI secolo le carote erano già molto diffuse, ma l'unico colore disponibile per questi ortaggi era un rosso scuro-violaceo (le carote di colore arancione sarebbero state selezionate solo a partire dal XVII secolo). Viene specificata da Mattioli la colorazione di questo genere di pesche, che è vermiglia (= rosso) analogamente a quello delle carote allora in commercio.

Qui sotto un estratto del testo di Pier Andrea Mattioli (5)



4. Mattioli, Pier Andrea, *Discorsi*. 1544. Pag. 193.

5. Idibem.

2) 1839: Giorgio Gallesio nell'opera *Pomona Italiana* descrive la *Pesca Carota* come segue:

[...] La PESCA CAROTA è grossa, tondeggiante, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima.

La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia. La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa.

Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacchè pare che sia costante nella riproduzione. E' facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il quale colore è più o meno sviluppato secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una Spiccagnola a polpa bianca. E' vero che il bianco non vi si distingue, perchè è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo.

Dunque essa non è che una varietà a sugo sanguigno, la quale è regolarmente perpetuata dal seme, ma che può variare e perdere il suo colore nel riprodursi, siccome lo ha acquistato con questo mezzo. Infatti, il seme non la rinnova mai tale e quale, ma la modifica in molte varietà secondarie, che per lo più conservano le qualità proprie della razza, ma che diversificano poi nelle forme, nel volume, nella delicatezza della polpa, e nell'intensità del colore.

Quindi ne vengono le tante Pesche a sugo-sanguigno, che si trovano in tutti i paesi, e che sono generalmente piccole e mediocri.

Quella che si è figurata è la più bella che abbia mai veduta, e mi è stata favorita dall'egregio Sig. Professore Targioni Tozzetti, il quale ne coltiva la pianta nell'Orto agrario di Firenze.

Se ne trovano delle egualmente belle e di in grande abbondanza verso Grosseto, e nel Lago Maggiore a Domo-di-Ossola. In quei due paesi questa razza vi è comune, e vi prende una grossezza più che ordinaria. Essa era già molto stimata in Toscana al Tempo del Mattioli, il quale la descrive sotto il nome di Pesca Carota. Quelle da me vedute nel Genovesato e nel Piemonte, ove si conoscono sotto il nome di Pesche sanguigne, sono tutte piccole, e più curiose che buone. Esse corrispondono alle Sanguignoles, e alle Druselles dei Francesi, descritte da Duhamel al N°41, e ripetute dal nuovo Duhamel al N°31. La Cardinale di questo Pomologo è l'unica che si avvicini alla nostra Pesca Carota, ma secondo la descrizione che egli ne fa, e la figura con cui l'accompagna, essa le è molto inferiore e in bontà ed in grossezza. Forse è la medesima delle Sanguignola di Knopp, che quest' Autore descrive come un frutto di prezzo, ma che nel clima del Belgio giunge di rado ad una perfetta maturità.

[...] Il seme ne potrebbe procurare delle analoghe, e anche delle più belle; ma questa riescita è rara, e perciò è più sicuro il perpetuarla coll'innesto.” (9)

In questo testo di Gallesio si trova una descrizione ampia e generica di varie tipologie di pesche a polpa rossa senza che si faccia un riferimento specifico ad una varietà (oltre a quella Toscana del Professore Targioni Tozzetti). Si trova però un primo riferimento al fatto che queste pesche si trovano in più regioni d'Italia, e che la propagazione per seme ne avrebbe probabilmente generate, nel tempo, molte distinte varietà.

6. Gallesio, Giorgio, *ivi*, 1839.

3) 1839: Annotazioni provenienti dal diario di Giorgio Gallesio “*i Giornali dei Viaggi*”: (7).

- a) “Tra le pesche più conosciute a Firenze [...] la Pesca Carota è una pesca a polpa sanguigna, con buccia oscura, coperta di molta lanugine. Il sig. Targioni mi ha fatto vedere e gustare all'orto agrario delle belle pesche Carote: sono queste di una grossezza ordinaria; la loro buccia, oscura e pelosa, non è bella, anzi il bianco della lanugine, rilevato dal rosso sanguigno della buccia, forma un composto niente grazioso alla vista. L'interno, però, è bellissimo, essendo precisamente la stessa cosa che la barbabietola, cioè di un rosso-sanguigno vivissimo. La polpa è spicca, dilicata e gustosa. Io riguardo questa varietà come preziosa per la bellezza e pregevole per la bontà.” (pag 121, Firenze, 27 agosto 1816)
- b) Elenca il Pesco Carota tra i frutti della campagna torinese. (pag 155, Torino, 27 aprile 1818)
- c) Parlando dei frutti disponibili a Voghera e dintorni, dice che “A Voghera la pesca Carota è chiamata “*Persic Gnif*”. (pag 163, Voghera, 23 settembre 1819)
- d) Il 25 settembre annota che “il pesco ancora prospera nel Milanese: [...] il Gnif spiccagnolo sanguigno o pesca Carota [...]” (pag. 220)

Quelli elencati qui sopra sono i riferimenti più importanti e dettagliati a proposito delle pesche a polpa rossa, delle pesche denominate ‘carota’ e soprattutto della Pesca *Gnif*. Viene qui affermato da Gallesio che a Voghera, mercato importante per il commercio ortofrutticolo allora come oggi, la Pesca *Gnif* era venduta a fine Settembre (nota C). Ciò prova che questa varietà di pesca era prodotta nelle zone circostanti Voghera, che era quindi varietà legata produttivamente, culturalmente e commercialmente all’Oltrepò.

Altra cosa importante che si evince da questi documenti è l’epoca di raccolta e commercializzazione: fine settembre, il che la fa rientrare nella categoria delle pesche tardive.

4) 1848: Francesco Cherubini nel suo ‘*Dizionario Milanese-Italiano*’ traduce il termine *Persegh Gniff* con *Pesca Sanguignola* (vedere immagine sotto). In dialetto lombardo la parola *gniff* si traduce con ‘carota’ (8).

**Persegh gniff. Sanguignola
(così il Font. nel Diz. econ.).**

Questo documento testimonia l’origine dialettale del termine *Gnif*, legato alle usanze linguistiche lombarde e quindi anche a quelle dell’Oltrepò Pavese.

5) 2016: nel volume “*Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*”, volume edito in 3 volumi dal Ministero delle Politiche Agricole (MiPAAF) e il CREA, le pesche a polpa sanguigna vengono descritte come segue:

“Antica popolazione di pesche a polpa bianca quasi interamente pigmentata di rosso, propagata abitualmente per seme, per cui le numerose accessioni presenti su tutto il territorio nazionale sono praticamente tutte geneticamente diverse anche se, spesso, molto simili tra loro. Le principali differenze riguardano l'intensità della pigmentazione antocianica della polpa, l'epoca di maturazione, la dimensione del frutto. Tra le pesche storiche a polpa sanguigna più note, si ricorda la Pesca Carota, descritta da Gallesio (1817-1839) all'epoca diffusa soprattutto in Toscana e nell'Oltrepò Pavese dove è ancora presente con il nome di Pesca Gnif. Un tempo erano coltivate, per lo più, lungo i filari dei vigneti, da cui derivano molti dei nomi delle numero se cultivar [...] ” (9)

7. Gallesio, Giorgio, *I Giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini*. 1995.

8. Cherubini, Francesco, *Dizionario Milanesese-Italiano*, 1848.

9. MiPAAF, CREA, *Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*, 2016, Vol. III, pag 1479-1480

Anche se in questo volume si parla della Pesca *Gnif* come una varietà ancora presente sul Territorio dell'Oltrepò Pavese, non sono stati trovati riscontri o prove di questa informazione, neanche secondo la dottoressa Daniela Giovannini del CREA di Forlì (firmataria del documento dedicato alle pesche a polpa sanguigna all'interno del suddetto *Atlante*), e neanche secondo il professor Carlo Fideghelli, che dell'*Atlante* è stato direttore e responsabile.



Informazioni botaniche

Le descrizioni botaniche qui sotto riportate sono riferite in maggior parte alle varietà di pesche a polpa rossa in generale, intese come appartenenti ad un gruppo ampio di varietà simili ma geneticamente diverse. Al suo interno rientra anche la *Gnif* di Gallezio.

Origine: Si tratta di pesche a pasta bianca. Probabilmente le molte varietà presenti in Italia sono frutto dell'abitudine di riprodurre tali pesche per seme, il che ha dato vita nei secoli a varietà geneticamente diverse ma molto simili tra loro.

Pianta: Vigoria da media a scarsa, fabbisogno di freddo non determinato, ghiandole fogliari reniformi, fiore rosaceo, fioritura tardiva, intensità elevata, allegagione elevata, produttività elevata. ⁽¹⁰⁾

Frutto: Dimensione media, forma rotondo-oblunga, asimmetrica, buccia con tomentosità media, semiaderente, di colore verde, sovracoloro rosso, diffuso sull'80%, smorto, sfumato-striato, polpa bianca, con rosso vinoso in polpa intenso e rosso al nocciolo medio, fondente, tessitura media, sapore medio, acido, aromatico, nocciolo medio, allungato ⁽¹¹⁾. Tommasi sostiene che la pezzatura della pesca sanguigna da lui recuperata è medio-piccola, ma probabilmente per lo scarso numero di ore da lui dedicato alla cura della pianta per irrigazione, concimazione o potatura che porterebbe portare ad un aumento della pezzatura.

Maturazione: Epoca di maturazione varia. Tommasi sostiene che la sua pesca sanguigna inizi a maturare a fine Agosto per proseguire poi in Settembre. Stando alle annotazioni di Gallezio, a fine settembre era ancora presente in vendita a Voghera.

Sensibilità alle malattie: Un aspetto sottolineato da Tommasi e dagli studi esaminati è la notevole resistenza alle malattie della sua pesca e delle pesche a polpa rossa in generale, contrariamente alla maggior parte dei pesche che sono molto sensibili in particolare alla Bolla. Nell'*Atlante* le pesche a pasta rosso-sanguigna sono descritte come rustiche, poco sensibili alle avversità biotiche. ⁽¹²⁾

Polpa rossa: E' una caratteristica associata alla presenza di antociani, che stando a quanto riferito da Tommasi si producono in presenza di escursioni termiche nell'arco del giorno. Nelle annate con climi particolarmente caldi e miti nei mesi di agosto-settembre, il colore rosso non si sviluppa molto, lasciando parte della polpa bianca. Il colore rosso si sviluppa a partire dalla buccia verso il nocciolo, a ridosso del quale rimane sempre una sottile screziatura bianca.

10. MiPAAF, CREA, *ivi*, 2016, Vol. III, pag 1479-1480.

11. *Ibidem*.

12. *Ibidem*.

Varietà italiane: Da più parti si è trovato riscontro riguardo all'abitudine di riprodurre la pianta da seme. Nell'*Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*, si precisa che l'abitudine a riprodurre la pianta per seme ha prodotto molte varietà accomunate dalla caratteristica della polpa rossa. Nel documento di censimento della popolazione di *Pesco Sanguigno Ottobrino dell'Elba*, si precisa quanto segue:

[...] pesche affini, a polpa rossa, sono reperibili un po' su tutto il territorio italiano. A tal proposito citiamo Ars Alimentaria [...] che annovera tre varietà afferenti a questo gruppo pomologico, il pesco 'Sanguinella' distribuito a livello nazionale, la pesca 'Sanguigna' di Calabria e la pesca di 'San Lorenzo rossa' lombarda, [...] la pesca 'Settembrina a polpa rossa' emiliana, mentre nel Parmense sono censite le pesche 'Sanguinea' [...] in Puglia l'Università di Bari segnala due varietà di pesche 'Sanguine'; in Toscana è ben nota la già citata pesca 'Sanguigna'* con i suoi sinonimi ('Sanguinella', 'Vinosa' o 'Pesca dal vino') [...] nelle Marche ancora la pesca 'Sanguinella' detta anche 'Pesca da Vino', 'Pesca Carota' o 'Pesca del Sangue' (Picchi, 2007), così pure è documentata in Umbria (Dalla Ragione, 2010; 2011), oltre alla pesca "Sanguinella di Amelia" proveniente dall'omonima località in provincia di Terni. [...] (13)*

Utilizzi Secondo i resoconti della dottoressa Giovannini del CREA di Forlì e del professor Carlo Fideghelli (direttore della stesura del già citato *Atlante*) è emerso che le pesche a polpa rossa sono attualmente di grande interesse scientifico e nutrizionale per la caratteristica polpa che racchiude un alto quantitativo di antociani e antiossidanti. Queste sostanze risultano utili per il miglioramento genetico delle varietà moderne, su cui si sta cercando di trasferirle tramite incroci e ibridazioni. Tuttavia, l'importanza storica e le qualità organolettiche di queste pesche ne giustificano ampiamente un recupero e una valorizzazione come specie a sé stanti.

13. Stefani, A., Camangi F., Sebastiani L.. "Censimento, caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio frutticolo autoctono dell'Isola d'Elba", pag.4

Legame con l'Oltrepò Pavese

A proposito della pesca a polpa rossa isolata e recuperata da Tommasi alla Tenuta Riccagioia di Torrazza Coste (PV) si potrebbe ragionevolmente affermare che si tratta di una varietà tradizionale Oltrepadana, per via del luogo in cui è stata ritrovata. Si potrebbe poi fare un salto ulteriore: affermare una linearità genetica tra la pesca di Tommasi e la *Gnif* nominata da Gallesio, per il motivo citato sopra e per la somiglianza di forme e colori visibili nelle due immagini sotto. In queste si può confrontare la rappresentazione (A) tratta dal II° Volume della *Pomona Italiana* di Gallesio (1839), e la pesca a polpa rossa dell'albero di Tommasi (B) presa dal suo profilo *Facebook*. Si può notare una netta somiglianza nella distribuzione della colorazione rossa che progredisce dalla buccia verso il nocciolo; inoltre la peluria che conferisce al frutto uno strato lanuginoso e grigiastro è visibile in entrambe le rappresentazioni. Da un punto di vista morfologico pare esserci somiglianza.



L'elemento che porta ad associare la pesca del Tommasi con la Pesca *Gnif* di Gallesio è relativo al legame con la Tenuta di Riccagioia di Torrazza Coste. Esso è descritto come segue sul sito dell'ESRAF:

“Il Centro di Riccagioia è una delle sedi territoriali di ERSAF, specializzato in attività di ricerca e servizi per il settore vitivinicolo e l'agricoltura collinare appenninica. Il complesso aziendale dove ha sede il Centro, situato in provincia di Pavia nei comuni di Torrazza Coste e di Montebello della Battaglia, era in origine proprietà della famiglia Annovazzi; nel 1955 a seguito di un lascito di quest'ultima divenne parte del Pio Istituto Agricolo Gallini e successivamente del CIVIFRUCCE (Centro regionale per l'incremento della Vitivinicoltura, Frutticoltura e Cerealicoltura) a sua volta confluito in ERSAF nel luglio del 2002.” (14)

14. <https://www.ersaf.lombardia.it/it/agritech/centro-vitivinicolo-riccagioia>

A. Gallesio, Giorgio, *Pomona Italiana*, 1839.

B. Pomarium (pagina *Facebook*), sez. Pesca *Gnif*.

In questa Tenuta si è costituita a partire dal secondo Dopoguerra un sito di recupero e salvaguardia di molte varietà da frutto dell'Oltrepò Pavese. Dal documento *Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese* redatto dall'ERSAF, Regione Lombardia e UniMi, si legge:

“La lungimiranza dell’indimenticato Rizzieri Antoninetti, consulente della Camera di Commercio di Pavia che nel 1985 raccolse numerose specie frutticole nell’Oltrepò Pavese occidentale e la collaborazione della Ex-Fondazione “Carlo Gallini” di Voghera (PV) che ne ha ospitato e conservato l’impianto presso l’azienda Riccagioia in Torrazza Coste (PV), hanno permesso di salvaguardare un consistente patrimonio genetico a rischio di estinzione.” (15)

Si possono identificare quindi diverse fasi che si sono susseguite alla Tenuta Riccagioia, che ne hanno fatto nel corso dei decenni un importante polo di salvaguardia di antiche varietà frutticole dell'Oltrepò Pavese.

Il momento in cui Tommasi interviene e lavora alla Tenuta si identifica, come da lui affermato, agli inizi degli anni Duemila, momento in cui alla Tenuta era in corso un passaggio di consegne tra il CIVIFRUGE (Centro regionale per l'incremento della Vitivinicoltura, Frutticoltura e Cerealicoltura) e l'ERSAF, che ha implicato una profonda riorganizzazione degli impianti di frutteti e vigne per adattarli a nuovi metodi colturali e di salvaguardia. Come sostiene Tommasi, è proprio in questo momento di transizione che ha potuto lavorare alla Tenuta e, in uno dei soi sopralluoghi, ha recuperato delle pesche alla base di un albero di pesche a polpa rossa, e sostiene di averle conservate e riprodotte per seme. Le piante figlie di quella scoperta alla Tenuta sono oggi vive e produttive. Ha assoluta certezza del fatto che fosse un albero impiantato e non nato spontaneamente in quanto parte di due filari di alberi da frutto impiantati seguendo uno schema preciso. Oggi egli dubita del fatto che la pianta in questione esista ancora e produca frutti, in quanto 20 anni fa versava già in brutte condizioni di salute. A suo dire, la varietà di pesco da lui salvata non è stata mantenuta all'interno della nuova collezione di frutti dell'ERSAF.

Alla luce di queste affermazioni da parte di Tommasi è lecito pensare che potrebbe sussistere una familiarità tra la Pesca *Gnif* descritta dal Gallesio e la pesca a polpa rosso-sanguigna recuperata da Tommasi, in quanto quest'ultima è stata trovata impiantata in un centro di salvaguardia di antiche varietà frutticole dell'Oltrepò Pavese.

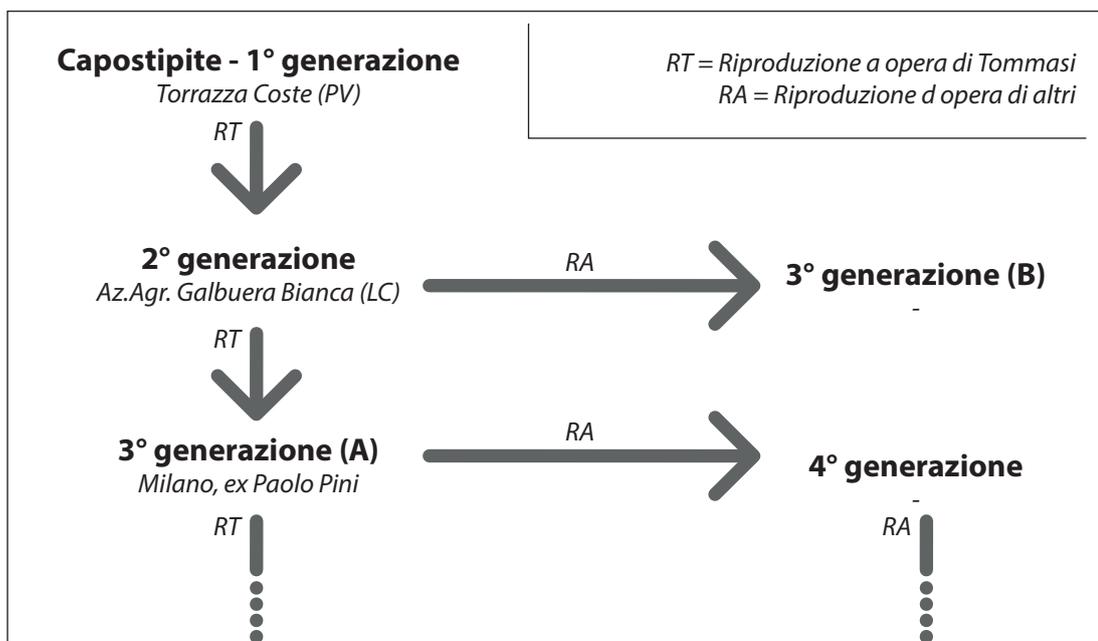
15. ERSAF, Regione Lombardia, UniMi, *Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese*, 2007, Milano, pag.7.



Esistenza e collocazione piante

Da quell'unica pianta esistente nei primi anni Duemila, oggi la popolazione di pesche 'figlie' di quella capostipite è in aumento. Questo perchè Tommasi fa parte di diverse reti di appassionati frutticoltori con un interesse nel mantenimento della biodiversità, e nel corso degli anni ha prodotto molte piante 'figlie' che ha scambiato e regalato a varie persone.

Per chiarezza, è utile rappresentare un albero genealogico semplificato degli alberi generati a partire da quel primo albero.



Nella parte sinistra del grafico è descritta la progressione delle generazioni 'figlie' della prima capostipite di Torrazza Coste generate per manpo del Tommasi; a destra le piante che il Tommasi ha regalato e che hanno creato generazioni alternative. Oggi, Tommasi possiede la pianta della 3° generazione (A) situata a Milano e altre figlie di questa. Della generazione Capostipite e della 2° generazione non si hanno notizie.



Conclusioni e possibili sviluppi della ricerca

C'è dell'interesse attorno alle pesche a polpa sanguigna che si manifesta su più fronti: a coloro che sono interessati a varietà autoctone tradizionali risultano intriganti per la profondità storica che racchiudono e per le qualità organolettiche e botaniche; per gli addetti alla ricerca e alla selezione di varietà moderne per il mercato della Grande Distribuzione è utile al miglioramento genetico e nutrizionale delle attuali varietà in commercio.

In particolare, a proposito della Pesca *Gnif*, è opinione condivisa che sia una varietà a sè stante e distinta rispetto alle altre come affermato da Tommasi e anche dalla dottoressa Giovannini del CREA di Forlì, la quale afferma che la popolazione italiana delle pesche a polpa sanguigna è omogenea quanto a caratteristiche di forma e colore, ma variegata da un punto di vista genetico in quanto le molteplici varietà si sono sviluppate ibridandosi con le varietà locali. La *Gnif* risulterebbe quindi una variazione particolare dell'Oltrepò Pavese della macro-famiglia delle pesche a polpa rossa. Si può affermare questo con certezza, così come si può essere certi che la varietà scoperta da Tommasi a Torrazza Coste sia una varietà di pesca rosso-sanguigna originaria dell'Oltrepò Pavese. Tuttavia, non sembrano esserci sufficienti informazioni per affermare con assoluta certezza che la Pesca di Tommasi sia la *Gnif* di cui parla Gallesio. Ci sono ottime basi storico-geografiche che potrebbero far pensare che si tratti di questa storica varietà (e dopo tutto non esistono altri riferimenti ad una pesca sanguigna originaria dell'Oltrepò), ma è comunque necessario un approfondimento.

E' stato possibile recuperare solo informazioni di carattere storico e botanico *on-desk*. Per cui sicuramente un passaggio imprescindibile è **un'analisi più approfondita da un punto di vista botanico *on-field***, per studiare da vicino la varietà in questione e stilare una scheda descrittiva di tutti i vari aspetti (foglie, pianta, ramificazioni, fiori, frutti, corteccia, produzione, etc.). Questo tipo di approfondimento è d'obbligo per stabilire un'eventuale parentela con la *Gnif*, oltre a un'analisi genetica e a un raffronto con altre varietà per verificarne differenze e affinità.

Altro passaggio che potrebbe essere interessante è **il recupero di un esemplare di questa varietà per un'eventuale analisi e riproduzione in territorio Oltrepadano**, ed eventualmente per una sperimentazione da parte di produttori Oltrepadani che fanno riferimento al circolo Slow Food Oltrepò Pavese, per esplorare eventuali possibili utilizzi e commercializzazioni.

Infine, per completezza, si potrebbe effettuare **uno studio sul territorio dell'Oltrepò per verificare se esistono piante superstiti** di questa o di altre varietà di pesche a polpa rosso-sanguigna.



Bibliografia

Cherubini, Francesco, *Dizionario Milasese-Italiano*, 1848.

ERSAF, Regione Lombardia, UniMi, *Valorizzazione di vecchie varietà di melo e pero dell'Oltrepò Pavese*, Milano, 2007.

Gallesio, Giorgio, *Pomona Italiana*, 1839.

Gallesio, Giorgio, *I Giornali dei Viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini*. 1995.

Mattioli, Pier Andrea, *Discorsi*. 1568.

MiPAAF, CREA, *Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani*, 2016.

Stefani, A., Camangi F., Sebastiani L.. “*Censimento, caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio frutticolo autoctono dell'Isola d'Elba*”.

<https://www.ersaf.lombardia.it/it/agritech/centro-vitivinicolo-riccagioia>



Iconografia

Gallesio, Giorgio, *Pomona Italiana*, 1839.

Pomarium (pagina Facebook), sez. Pesca Gnif.



Slow Food®
Oltrepò Pavese