



▲ Fig. 2 - Alberi di Emma (sin.) e Gemma (ds.), rispettivamente in piena e ad inizio fioritura.

Emma®

Origine genetica: ottenuta nel 2003 dall'incrocio di Bora® {Early Blush (NJ A53) x PA 7005-2 [Rival x (Goldrich x P A43)]} x Portici e selezionata presso l'azienda sperimentale Astra-Innovazione e Sviluppo (Faenza, Ra) come BO 03613001.

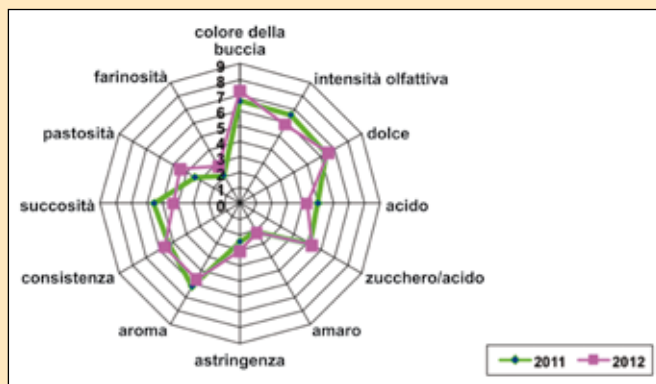
Costitutori: Daniele Bassi, Università degli Studi di Milano; Stefano Foschi e Marisa Rizzo (CRPV, Cesena, Fc).

Albero: presenta una fioritura precoce e generalmente abbondante; i fiori sono auto-compatibili. Il vigore è elevato ed il portamento è regolare-assurgente, con la produzione, elevata e costante, distribuita prevalentemente su dardi e rami misti. L'entrata in produzione è precoce e la maturazione in Romagna precede di circa 10 giorni Kioto.

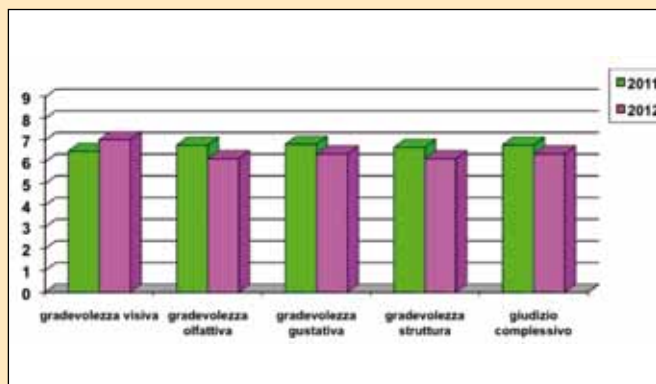
TAB. 1 - PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL FRUTTO⁽¹⁾

Cultivar	Anno	Peso medio (g)	Durezza polpa (kg/cm ²)	Brix (°)	Acidità (meq/100 g)	pH
Emma®	2011	50	1,0	14,0	30,0	3,35
Kioto*	2011	55	1,6	11,6	31,2	3,33
Emma®	2012	51	1,0	15,4	32,0	3,38

⁽¹⁾ Campioni provenienti da zona collinare non irrigua (Imola, Bo). Determinazioni di laboratorio effettuate da ASTRA Innovazione e Sviluppo (Faenza, RA).



▲ Panel-test, descrittori gustativi (fonte: Astra Innovazione e Sviluppo).



▲ Panel-test, giudizi di gradevolezza globale (fonte: Astra Innovazione e Sviluppo).

Frutto: è di pezzatura media e forma oblunga, leggermente asimmetrica, con apice e sutura leggermente incavati; la buccia è di colore giallo-aranciato con sovraccolore rosso sul 30-40% della superficie. Il nocciolo è spicco, ovato, con carena mediamente pronunciata. La valutazione organolettica effettuata dal panel riporta una maturazione uniforme non soggetta a disfaccimento interno, di ottimo sapore, aromatico, nonostante la buccia sia piuttosto acida.

Giudizio complessivo: interessante per l'epoca di maturazione precoce e le pregevoli caratteristiche organolettiche (aroma e sapore) del frutto. Discreta la pezzatura, buona la tenuta in pianta. Autofertile, denota una precoce messa a frutto e un'adattabilità a diverse condizioni pedoclimatiche per l'areale emiliano-romagnolo vocate per l'albicocco.



▲ Particolare dei frutti di Emma.



Gemma®

Origine genetica: ottenuta nel 2003 dall'incrocio di BO 92639060 (HW 408 x Reale d'Imola) x Orange Red® e selezionata presso l'azienda Sperimentale Astra Innovazione e Sviluppo (Faenza, Ra) come BO 03608022.

Costitutori: Daniele Bassi (Università degli Studi di Milano), Stefano Foschi e Marisa Rizzo (CRPV, Cesena, Fc).

Albero: presenta fioritura medio-tardiva e generalmente abbondante; i fiori sono auto-compatibili. Il vigore è medio-elevato ed il portamento è regolare-espanso, con la produzione, elevata e costante, distribuita prevalentemente su rami anticipati e dardi. L'entrata in produzione è media e la maturazione in Romagna precede di circa 4 giorni Kioto*.



▲ Panel-test, descrittori gustativi (fonte: Astra Innovazione e Sviluppo).

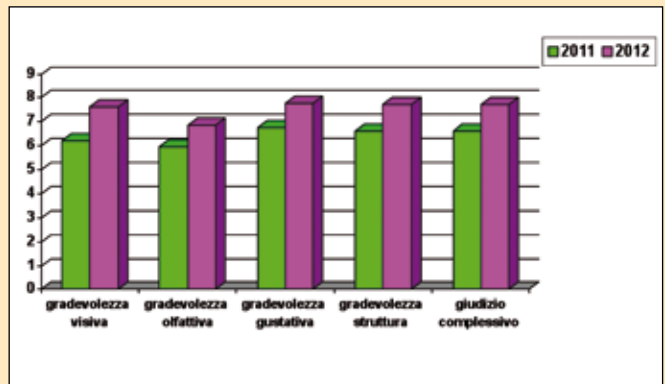
Frutto: è di pezzatura medio-elevata e forma ovata-ellittica, leggermente asimmetrica, con apice sporgente (piccolissimo umbone); la buccia è di colore giallo-aranciato con sovraccoloro rosso sul 30-40% della superficie, di sapore mediamente acido. Il nocciolo è spiccato, ovato, con carena mediamente pronunciata. La valutazione organolettica effettuata dal panel riporta una maturazione uniforme non soggetta a disfacimento interno, di ottimo sapore, aromatico, nonostante la buccia sia piuttosto acida.

Giudizio complessivo: cultivar molto interessante per le pregevoli caratteristiche organolettiche del frutto, molto bello all'aspetto e di sapore molto dolce e aromatico. Discreta la pezzatura, elevata la tenuta in pianta. Necessita di adeguata potatura per indirizzare la produzione verso i rami anticipati e i dardi.

TAB. 1 - PRINCIPALI PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL FRUTTO⁽¹⁾

Cultivar	Anno	Peso medio (g)	Durezza polpa (kg/cm ²)	Brix (°)	Acidità (meq/100 g)	pH
Gemma®	2011	63	2,5	14,4	22,0	3,48
Kioto*	2011	55	1,6	11,6	31,2	3,33
Gemma®	2012	62	1,5	18,6	19,4	3,64

⁽¹⁾ Campioni provenienti da zona collinare non irrigua (Imola, Bo). Determinazioni di laboratorio effettuate da ASTRA Innovazione e Sviluppo (Faenza, RA).



▲ Panel-test, giudizi di gradevolezza globale (fonte: Astra Innovazione e Sviluppo).



▲ Particolare dei frutti di Gemma.

in Puglia e Basilicata) senza che siano mai stati segnalati casi di attacchi di PPV; inoltre, recenti e approfondite indagini fanno ritenere questa cultivar probabilmente immune al virus.

Gemma® ha come padre Orange Red®, anch'essa portatrice del carattere di resistenza. Per entrambe le nuove cultivar non sono però ancora stati completati i saggi di resistenza, per cui non è ancora noto quale possa essere la loro reazione agli attacchi del virus.

Il motivo principale per cui Emma® e Gemma® vengono proposte al mercato è il fatto che abbinano a buone caratteristiche agronomiche (produttività,

grazie anche alla piena fertilità fiorale e tenuta di maturazione), ottime peculiarità pomologiche (aspetto e qualità intrinseca, uniformità di maturazione), così come attestato dai saggi tramite panel test (effettuati dal laboratorio ASTRA-Innovazione e Sviluppo). Infatti, occorre tenere presente che in questa fascia di calendario che anticipa Kioto, estremamente interessante per il mercato dell'albicocca, non ci sono per ora altre cultivar che assommano tutti questi caratteri positivi, e la loro contigua epoca di maturazione si giustifica nell'ottica di una continuità di offerta di prodotto di elevato standard qualitativo.

A riguardo della qualità intrinseca, sono risultate entrambe nettamente superiori a Kioto*, oltre alla pezzatura (Gemma®), sia in termini di contenuto zuccherino (Gemma® in particolare), sia di gradevolezza complessiva, compresa la componente aromatica. Da notare come nei due anni di valutazione qualitativa (2011 e 2012) i risultati del panel siano stati estremamente concordanti per entrambe le cultivar.

Per quanto riguarda la diffusione commerciale, è stata avviata la richiesta di 'privativa' europea per entrambe. Maggiori informazioni possono essere richieste al CRPV di Cesena.

CILIEGIO BIBAUM®



Con il sistema BIBAUM® **Mazzoni**
si possono ottenere i seguenti vantaggi:

- Realizzazione di frutteti a parete sottile
- Riduzione degli interventi di allevamento
- Aumento dell'intercettazione della luce
- Bassi costi di gestione
- Migliore qualità dei frutti
- Incremento delle rese produttive
- Semplificazione della raccolta
- Possibilità di meccanizzazione della potatura



Bibaum® Mazzoni è un marchio registrato. La tecnica di produzione di piante a doppio asse in vivaio è protetta da brevetto.

VIVAI MAZZONI - Via del Mare, 4 - 44039 Tresigallo (FE) - Italia
Tel. +39 0533 607511 - Fax +39 0533 607558 - commerciale@vivaimazzoni.com - www.mazzonigroup.com