

# **Alla riscoperta della frutta antica del Casentino**

*Un patrimonio agroalimentare di alto pregio  
genetico, culturale ed economico*

*a cura di*

F. Camangi, A. Stefani, L. Segantini, M. Seravelli  
Scuola Superiore Sant'Anna  
e Unione dei Comuni Montani del Casentino

Edizioni ETS

## SOMMARIO

INTRODUZIONE	13
CASO STUDIO: IL CASENTINO	18
ANTICHE VARIETÀ DI FRUTTA: METODOLOGIA DI RICERCA	19
IL CASENTINO: ASPETTI STORICI E GEOGRAFICI	22
GESTIONE DEL TERRITORIO CASENTINESE	27
LA FRUTTICOLTURA NEL CASENTINO: PASSATO E PRESENTE	32
VARIETÀ DI FRUTTA E LORO DISTRIBUZIONE SUL TERRITORIO	39

## SCHEDARIO

	41
<i>Premessa alle schede</i>	42
<b>Il melo</b> ( <i>Malus domestica</i> Borkh.)	43
Glossario dei descrittori del melo	44
‘AGRETTA’	46
‘ARPIONA’	47
‘BIANCA’	48
‘BIANCUCCIA’	49
‘CACONA’	50
‘CALVÈ’	51
‘CALVÈ DI MONTAGNA’	52
‘CIPOLLA’	53
‘DELIZIOSA DI MONTAGNA’	54
‘GAROFANA’	55
‘GHIACCIOLA’	56
‘LIMONCELLA’	57
‘LUGLIOLA’	58
‘MANTOVANA’	59
‘MELO DI CHITIGNANO’	60
‘MELO DI BADIA ALLE PRATOLE’	61
‘MELO DI CASINA DELLA BURRAIA’	62
‘MELO DI LAVACCHIETO’	63
‘MELO SIEMONI’	64
‘MORA’	65
‘NEGRETTA’	66
‘NESTA’	67

'PANAIA GIALLA'	68
'PANAIA ROSSA'	69
'PIANELLINA'	70
'POPPINA'	71
'PROFUMATA'	72
'REGINA'	73
'RENETTA'	74
'RENETTA-RUGGINA'	75
'RIGATA'	76
'ROSA'	77
'ROSONA'	78
'ROSSELLINA'	79
'RUGGINA'	80
'RUGGINA ESTIVA'	81
'SASSOLA'	82
'SONINA'	83
'TESTA DI BUE'	84
<b>Il pero</b> ( <i>Pyrus communis</i> L.)	85
Glossario dei descrittori del pero	86
'AGNELLINA'	88
'BOTTIGLIA'	89
'BRUTTA-BUONA'	90
'CAMPANA'	91
'CAMPANELLA'	92
'COVA'	93
'DEL CURATO'	94
'GIOVANAZZA'	95
'LARDONA'	96
'LUGLIOLO'	97
'PAPPONA'	98
'PERA-MELA'	99
'PERO DI MARAMMO'	100
'PERO PIAN DELL'ONORE'	101
'ROMANA DEL CASENTINO'	102
'ROSSELLINA'	103
'RUGGINA'	104
'SANGUINELLA'	105
'SORBA'	106
'SPADONA'	107

‘SPINA’	108
‘TRAPPOLINA’	109
‘VERDONA’	110
<b>Il Ciliegio</b> ( <i>Prunus avium</i> L.)	111
Glossario dei descrittori del ciliegio	112
‘ACQUAIOLA’	114
‘BIANCA’	115
‘CALORNIANA’	116
‘CAPELLINA’	117
‘CIAMBELLANA’	118
‘CORNIOLA DI PARTINA’	119
‘CORNIOLA DI QUOTA’	120
‘MARCHIANA’	121
‘MORELLINA DEL CASENTINO’	122
‘NAPOLETANA’	123
‘PALOMBINA’	124
<b>Il Pesco</b> ( <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.)	125
Glossario dei descrittori del pesco	126
‘VINOSA’	129
<b>ASPETTI NUTRIZIONALI E MEDICINALI DELLA FRUTTA</b>	130
<b>STRATEGIE DI VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO FRUTTICOLO</b>	136
Valutazione dell’attività antiossidante	136
Analisi sensoriale	149
<b>ANALISI MOLECOLARE</b>	163
<b>LA FRUTTA NELLA TRADIZIONE ALIMENTARE</b>	169
<b>IL RICETTARIO NELLA TRADIZIONE POPOLARE</b>	170
Frutta cotta	173
“Boffoli”	173
Marmellata di ciliegie	173
Marmellata di mele	174
Marmellata dell’autunno o ‘mostarda casentinese’	174
Crostata	177
Torta di mele	177
Ciliegie cotte nel vino	179

Ciliegie sciroppate al sole	179
Ciliegie al 'barattolo'	181
Frittelle di mele ('frigioli' o 'frigòli')	181
Gelatina, marmellata e cotognata	183
Pere cotte nel vino	183
Pere cotte	185
Pere essiccate e non solo	185
<b>IL RICETTARIO MODERNO</b>	187
Ravioli di mele 'Ruggine' e prosciutto cotto	187
Risotto di mele 'Panaia' e salsiccia	188
"Scamarita" di maiale con mele 'Limoncelle'	188
Peposo di Chianina al forno con purea di mele 'Neste'	188
Carpaccio di Chianina su letto di mele 'Cipolla'	190
Insalata di mele	190
Strudel di ciliegie 'Marchiane' e ricotta	190
<b>CURIOSITÀ ETNOBOTANICHE</b>	193
<b>IL VIVAIO DI CERRETA IN CAMALDOLI: IERI E OGGI</b>	194
<b>NOZIONI DI FRUTTICOLTURA</b>	198
GLOSSARIO	213
BIBLIOGRAFIA CITATA E DI RIFERIMENTO	218