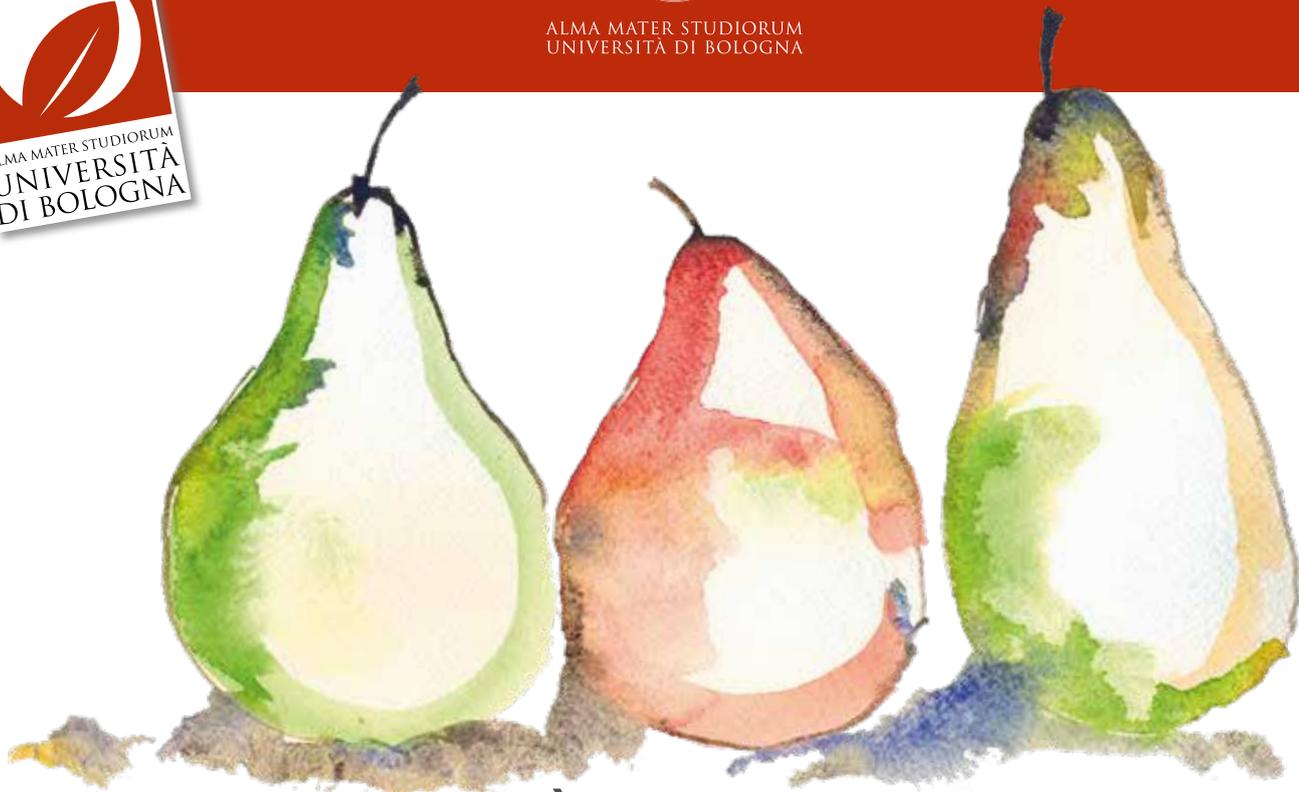




ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



LE NUOVE VARIETÀ DI PERO | MADE IN UNIBO

IL PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO GENETICO

L'Italia è leader europeo nella produzione di pere. Nonostante l'elevato numero di varietà disponibili, soltanto una piccola parte trova spazio sul mercato, coprendo un ampio calendario di maturazione, a partire da inizio agosto con William, per arrivare a inizio settembre con Abate Fetel e Kaiser.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Nei primi anni '90 il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (allora Dipartimento di Scienze agrarie) dell'Università di Bologna iniziò un programma di

miglioramento genetico del pero con questi obiettivi principali: ampliamento del calendario varietale nel periodo precoce e tardivo; ottenimento di frutti di elevata qualità; selezione di pere a buccia rossa e introduzione di resistenze o tolleranze alle principali avversità del pero (in particolare: Psilla e Colpo di fuoco batterico). In questi anni, sono oltre 20.000 i semenzali ottenuti da più di 270 combinazioni d'incrocio.



Ad oggi, l'attività di breeding, che dal 2007 si avvale della collaborazione del CIV (Consorzio Italiano Vivaisti) di Ferrara, ha portato alla protezione

della proprietà intellettuale delle selezioni di pero più promettenti e, quindi, al recente deposito di quattro Privative Vegetali a titolarità dell'Università di Bologna. Oltre alla denominazione varietale (*), ciascuna varietà è associata a un marchio commerciale ®: "PE1UNIBO* Lucy Sweet®", "PE2UNIBO* Early Giulia®", "PE3UNIBO* Debby Green®" e "PE4UNIBO* Lucy Red®".

Le principali caratteristiche di queste varietà sono: epoca di raccolta complementare alle varietà classiche (prima di William e prima di Abate Fétel); la buona prestazione produttiva; l'elevata qualità dei frutti; la tolleranza alle principali malattie, la buona conservabilità in atmosfera refrigerata, superiore alle cultivar concorrenti dello stesso periodo.

PE1 UNIBO* Lucy Sweet®

(CPVR*52911/2019; US2015/0327416P1)

Epoca di raccolta

Ultima decade di luglio/inizio agosto (-10 William).



Albero

Vigoria medio-elevata.
Buona affinità d'innesto col cotogno.
Rapida entrata in produzione.
Elevata e costante produttività.
Fruttificazione su lamurde di 2-3 anni (simile ad Abate Fétel).
Resistente a maculatura bruna (S. vesicarium).
Media sensibilità al colpo di fuoco batterico (E. amylovora).



Frutto

Media pezzatura (170g).
Aspetto piriforme (piccola pezzatura su portainnesti molto nanizzanti).
Buccia verde, anche a maturazione, leggermente rugginosa.

Polpa fondente e succosa, buon sapore e gusto dolce; adatta al consumo anche croccante.

Buona conservabilità (5 mesi a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	6.0	15.7	2.8
Maturazione commerciale	1.6	16.9	2.5

PE2 UNIBO* Early Giulia®

(CPVR* 52912/2019; US2015/0327417P1)

Epoca di raccolta

Ultima decade di luglio (-15 William).



Albero

Vigoria media.
Buona affinità d'innesto col cotogno.
Rapida messa a frutto.
Elevata e costante produttività.
Fruttificazione su branchette di 2 anni e rami di un anno.
Resistente a maculatura bruna (S. vesicarium).
Media sensibilità al colpo di fuoco batterico (E. amylovora).



Frutto

Pezzatura medio-grossa (oltre 200g).
Aspetto piriforme.
Buccia verde, gialla a maturazione, con 20-30% di sovraccolore nei frutti esposti.

Polpa semifondente e succosa, di buon sapore e gusto dolce-acidulo.

Buona conservabilità (5 mesi a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	5.6	13.4	4.6
Maturazione commerciale	1.7	15.9	3.3

PE3 UNIBO* Debby Green®

(CPVR* 52913/2019; US2015/0327415P1)

Epoca di raccolta

Prima decade di Agosto (-1 William).



Albero

Vigoria media,
habitus leggermente compatto.
Compatibilità d'innesto col cotogno.
Buona produttività.
Fruttificazione su legno di 2-3 anni
e rami di un anno.
Fioritura tardiva.



Frutto

Media pezzatura (180-200g).
Aspetto da piriforme a piriforme
allungato-calebassiforme.
Buccia verde, giallo-verde a maturazione,
con leggera rugginosità.

Polpa fondente e succosa, buon sapore dolce-acidulo
(15.9°Brix, 2.52 g/l ac. malico).

Buona conservabilità (5 mesi a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	5.9	13.7	3.8
Maturazione commerciale	0.5	14.7	3.1

PE4 UNIBO* Lucy Red®

(CPVR* 55889/2020; US2015/0327418P1)

Epoca di raccolta

Seconda-terza decade di agosto (Emilia Romagna).



Albero

Vigoria media, con bassa affinità col
cotogno.
Necessita innesto intermedio.
Produttività media.
Le pere sono portate prevalentemente da
brindilli, ma anche da branche di 2-3 anni.
Fioritura tardiva.



Frutto

Grossa pezzatura (sopra i 200 g).
Frutto dal bell'aspetto piriforme allungato.
Buccia liscia con sovraccolore rosso intenso che
ricopre circa il 90% del frutto.
Polpa bianco-crema, croccante, succosa ed

aromatica, dolce e di buon sapore.

Buona conservabilità (6 mesi a -1°C).

	Durezza (Kg)	RSR (°Brix)	Acidità (g/l)
Maturazione di raccolta	6.5	14.1	3.8
Maturazione commerciale	1.4	14.8	3.5

CALENDARIO DI MATURAZIONE

PE2 UNIBO* EARLY GIULIA®

PE1 UNIBO* LUCY SWEET®

PE3 UNIBO* DEBBY GREEN®

PE4 UNIBO* LUCY RED®



CARMEN*

WILLIAM

ABATE

17 20 25 30 5 10 15 20 25 30 10

LUGLIO

AGOSTO

SETT.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ
DI BOLOGNA

Contatti

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna

Knowledge Transfer Office

kto@unibo.it | www.unibo.it