

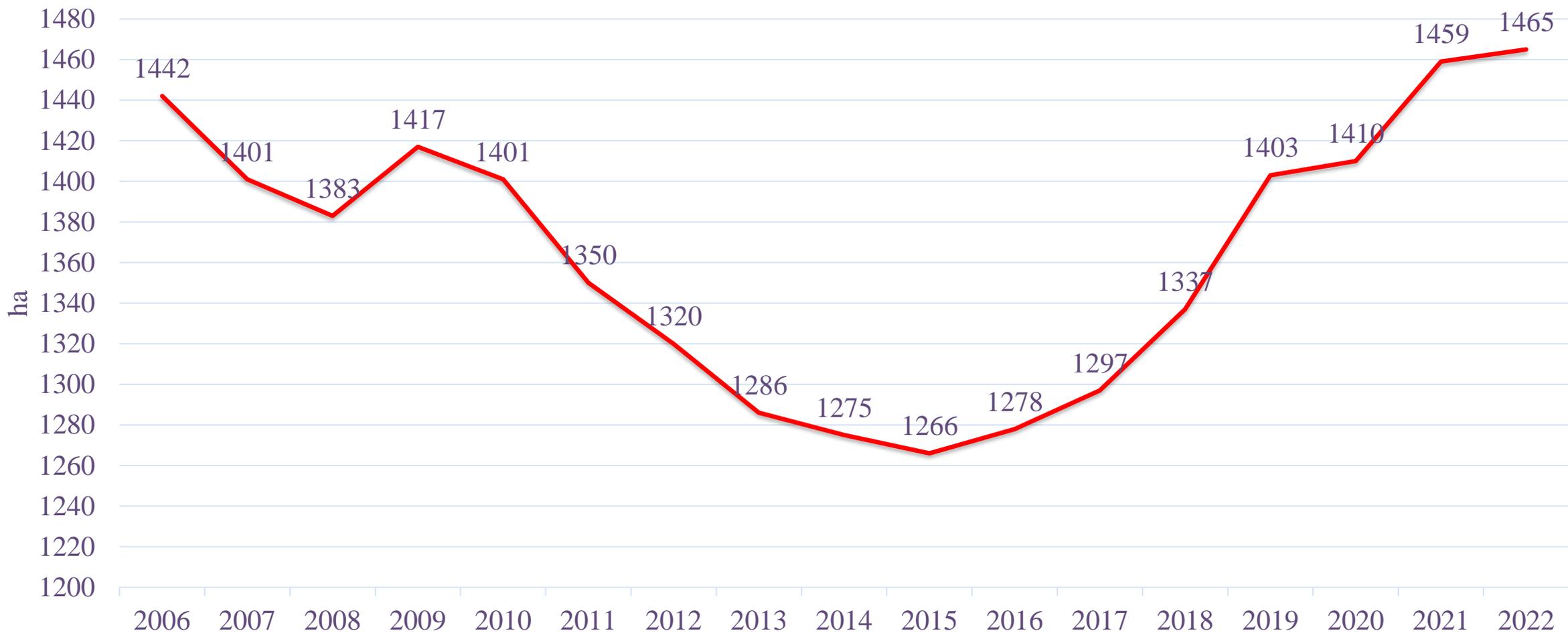


**Le novità dalla sperimentazione varietale:**

Pero

Davide Nari e Valentina Roera

# I numeri del Pero in Piemonte (2022)



**8%**  
**Superficie  
frutticola**

**52,4% Bio**

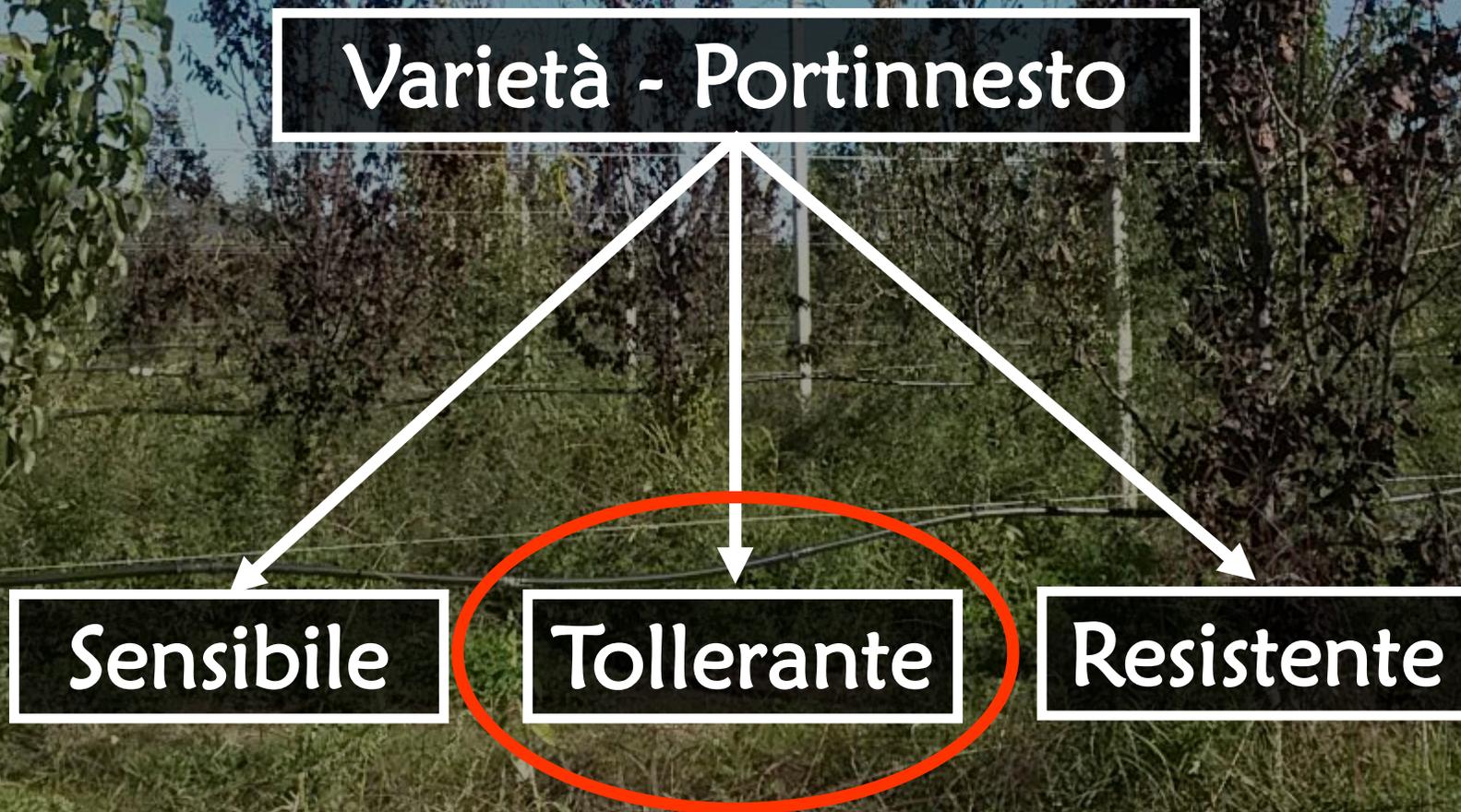
**SUPERFICI**  
Italia: 26.867 ha  
**Piemonte: 1.465 ha (5,4%)**

**PRODUZIONI**  
Italia: 488.843 t  
**Piemonte: 29.180 t (6%)**

# Le criticità della specie

- Adattabilità pedo-climatica
- Lenta entrata in produzione
- Costanza produttiva
- Impollinazione
- Scelta del portinnesto
- **Colpo di fuoco batterico** (*Erwinia amylovora*)

# Progettazione di un nuovo impianto



# Harrow Gold -10 William

Erwinia  
Tollerante

- Albero di medio vigore, regolarmente produttivo
- Pezzatura media
- Aspetto attraente con faccetta rosso chiara
- Sapore molto buono, dolce
- Avviata alla sperimentazione estesa
- Tolleranza verificata in pieno campo

Calibro ( <i>mm</i> )	66,7
Durezza ( <i>kg</i> )	5,81
RSR ( <i>°Brix</i> )	16,87
Acidità ( <i>meq/100ml</i> )	8,55



# Sperimentazione estesa



Harrow Gold\*



William

# Prove di attitudine alla trasformazione (2020)

## VALUTAZIONE HARROW GOLD



Obiettivo: Test e confronto tra Harrow Gold e William Christ

Provenienza:

1.)  
2.)  
3.)

Harrow Gold/Ba 29	Manta CN	Agrion - Campo Sperimentale	Fig.1
William Christ	Saluzzo CN	Asprofrut	Fig.3
Harrow Gold /Franco	Costigliole S - CN	BFS	Fig.2

Raccolta:

1.)  
2.)  
3.)

23-lug
05-ago
03-ago

Conservazione:

Cella Frigo a Lagnasco fino 18.08.2020

Valutazione  
18.08.20

(24 ore dopo frigo)

1.)  
2.)  
3.)

Varietà	colore	Brix	A.T. pH7	nota
Harrow Gold	matturo, giallo	14,09	4,2	matturo, in parte strammatturo; Stop
William Christ	verde	12,01	3,9	/
Harrow Gold	verde	13,23	4,5	/

Valutazione 25.08.20

(7 giorni dopo frigo)

2.)  
3.)

Varietà	colore	Brix	A.T. pH7	nota
William Christ	giallo	13,3	4,3	poco aromatico
Harrow Gold	giallo	14,4	3,8	molto aromatico; sclereide presenti

Valutazione 27.08.20

(9 giorni dopo frigo)

2.)  
3.)

William Christ	giallo	13,5	4,6	poco aromatico
Harrow Gold	giallo	15,8	4,5	molto aromatico; sclereidi non più presenti

Si ringrazia



Christoph Telser  
Agrar Service



Giampiero Sabena



Varietà idonea alla lavorazione industriale

# Harrow Love +20 William

- Grossa pezzatura
- Alcuni frutti con "solco" che divide il frutto in due "guance"
- Colorazione attraente, con esteso sovraccolore rosso
- Sapore ottimo, molto dolce ed aromatico
- Avviata alla sperimentazione estesa
- Produttività?

<b>Calibro (mm)</b>	<b>68,1</b>
<b>Durezza (kg)</b>	<b>4,8</b>
<b>RSR (°Brix)</b>	<b>18,32</b>
<b>Acidità (meq/100ml)</b>	<b>5,1</b>

Erwinia  
Tollerante



# Harovin Sundown\* +25/+30 William

- Rapida entrata in produzione
- Produttività elevata e costante
- Pezzatura grossa
- Buccia liscia ma con evidenti irregolarità
- Sapore molto buono, dolce-acidulo e aromatico
- Polpa di buona consistenza
- Avviata alla sperimentazione estesa

Calibro (mm)	77,5
Durezza (kg)	5,75
RSR (°Brix)	14,5
Acidità (meq/100ml)	6,58

Erwinia  
Tollerante



# Prove di attitudine alla trasformazione (2021)

Varietà: HAROVIN SUNDOWN (HW814 vf 2882)

Obiettivo: Test e degustazione

Provenienza: 1.) 

Harovin Sundown	Manta CN	Agrion - Campo Sperimentale
-----------------	----------	-----------------------------

Raccolta: 1.) 

27. Sep	Manta - Piemonte
---------	------------------

Conservazione: Cella Frigo (Agrion) fino 13-10-21

Valutazione 15.10.2021

Varietà	colore	Brix	A.T. pH7	nota
Harovin Sundown	matturo, giallo	17,6	5	matturo, in parte stramatturo nel torsolo; danni da freddo (cerchi)
				PH 3,7

Valutazione finale :

La pera Harovin Sundown viene raccolta ca. a metà settembre (2021 verso fine settembre).  
La pera ha una forma particolare, che, se perfetta, non assomiglia alla pera Williams e neanche all'Abate Fetel.  
Quando arriva alla maturazione da consumo, si nota un aroma molto buono e comunque mantiene anche una durezza della polpa. Il grado zuccherino è molto alto, nonostante la buona produzione. In un anno negativo come il 2021, è molto positivo.  
Nella degustazione tutti partecipanti erano positivamente sorpresi del gusto di Harovin Sundown.  
La tolleranza al colpo di fuoco, visto in campagna aiuta tanto nella difesa contro Erwinia A.  
**La trasformazione in succo diretto e/o purea è sicuramente interessante.**

Merano, 08.11.2021

Zipperle s.p.a - Merano



Si ringrazia



Christoph Telser  
Agrar Service



Giampiero Sabena



Varietà idonea alla lavorazione industriale

# Harrow Bounty\* +34 William

- Pezzatura grossa
- Buccia irregolare
- Sapore buono, acidulo e aromatico
- Polpa di buona consistenza

Calibro (mm)	81,6
Durezza (kg)	5,3
RSR (°Brix)	15,8
Acidità (meq/100ml)	8

Erwinia  
Tollerante



# FRED<sup>®</sup> CH 201 +35 William

- Bassa sensibilità al colpo di fuoco batterico
- Gestita in esclusiva
- Frutto di grossa pezzatura
- Aspetto attraente con sovraccolore rosso sfumato
- Polpa croccante e succosa di buon sapore dolce-acidulo aromatico
- Tollerante alla maculatura bruna (*Stemphylium vesicarium*)

Calibro (mm)	67
Durezza (kg)	5,97
RSR (°Brix)	16,82
Acidità (meq/100ml)	6,99





# NOVITA' DALLA SPERIMENTAZIONE

# PIQA<sup>®</sup> BOO - 10 William

- Ibrido tra pero Europeo e Asiatico  
(*P. communis* x *P. pyrifolia* x *P. bretschneideri*)
- Frutto di medio-piccola pezzatura
- Lenticelle piccole ma molto evidenti
- Sapore buono, molto dolce con bassa acidità
- Polpa croccante e succosa con consistenza simile al Nashi

Calibro (mm)	59,6
Durezza (kg)	5,29
RSR (°Brix)	12,7
Acidità (meq/100ml)	3,7



# Red Modoc<sup>®</sup> +30 William

- Produttività media
- Pezzatura grossa
- Elevata attrattività, sovracoloro rosso sul 80-90% della buccia
- Sapore buono, dolce con bassa acidità
- Polpa di buona consistenza
- Gestita in esclusiva in Belgio



## M5086 +34 William

- Selezione dell' *Hot climate program*
- Vigoria media
- Pezzatura media
- Elevata attrattività, buccia totalmente rossa
- Sapore buono, dolce e mediamente aromatico
- Polpa di buona consistenza

<b>Calibro (mm)</b>	<b>67</b>
<b>Durezza (kg)</b>	<b>5,24</b>
<b>RSR (°Brix)</b>	<b>12,88</b>
<b>Acidità (meq/100ml)</b>	<b>3,8</b>

