

## Le nuove varietà dell'Università di Bologna

**B. M. Novak**

*Knowledge Transfer Office, Alma Mater University of Bologna*

Il miglioramento genetico su ciliegio rientra tra le più importanti attività di miglioramento su fruttiferi all'interno del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL). Il programma di miglioramento genetico è iniziato quasi 20 anni fa, nel 2000, con più di 3000 semenzali derivati da numerosi incroci sconosciuti, tra cultivar italiane autoctone tradizionali e le nuove varietà americane. Questo programma di miglioramento ha dato luogo alla Serie Sweet, acclamata a livello internazionale: un gruppo di varietà di ciliegio con diversi periodi di maturazione che insieme coprono un periodo di raccolta di 4-5 settimane. In aggiunta al periodo di maturazione, le varietà sono state ulteriormente monitorate in base agli stretti parametri qualitativi di selezione (es:  $\geq 28$  mm come diametro minimo, 4-6 nella scala di colore CTIFL,  $\approx 400$  g di durezza della polpa,  $\geq 18$  °Brix di contenuto zuccherino e 7-8 g/l di acidità), creando un gruppo varietale della più alta qualità, con uguali caratteristiche organolettiche ed estetiche. La ragione che sta dietro a questo obiettivo di miglioramento genetico è di offrire al mercato ed al consumatore un unico prodotto sotto un singolo nome, per un periodo di 5 settimane. Questo crea un potenziale significativo nelle opportunità di marketing nei confronti del consumatore, che in precedenza non era stato possibile nel segmento di mercato del ciliegio.

Riconoscendo il grande valore di queste varietà, l'Area Ricerca e Trasferimento Tecnologico dell'Università di Bologna (KTO, Knowledge Transfer Office), nel 2012, le ha registrate nel sistema europeo per i diritti varietali delle piante (PVR, Plant Variety Rights) sotto i nomi PA1UNIBO\*, PA2UNIBO\*, PA3UNIBO\*, PA4UNIBO\* e PA5UNIBO\* (accordate nel 2018 dal CPVO). Le varietà sono state ulteriormente protette con i marchi registrati: partendo dalla varietà a maturazione precoce Sweet Aryana®, Sweet Lorenz®, Sweet Gabriel®, Sweet Valina® fino alla varietà più tardiva Sweet Saretta®. Il programma di miglioramento non è terminato qui. Nel 2015, è stata identificata un'altra varietà tardiva, con le stesse elevate qualità organolettiche ed aspetto estetico. Allo stesso modo, è stata schedata attraverso i PVR rispettivamente sotto la denominazione varietale e con il marchio commerciale PA7UNIBO\* and Sweet Stephany®, completando il gruppo dopo Sweet Saretta® per estendere ulteriormente il calendario di maturazione verso periodi di raccolta più tardivi.

Con l'appoggio del KTO dell'Università di Bologna, la Serie Sweet ha dimostrato un successo straordinario nel contesto commerciale, non solo in Italia, ma anche nel resto del mondo. Appena cinque anni dopo il suo rilascio commerciale, sono stati stabiliti gli accordi di licenza per tutta Europa con distribuzione in Italia, Spagna, Portogallo, Francia, Benelux, Repubblica Ceca e Grecia. Fuori dall'Europa la Serie Sweet arriva fino a Turchia, Uzbekistan, Svizzera, e addirittura fino ad Australia, Sud Africa e Cile, dove sono state simultaneamente registrate con PVR anche in questi stati extra-UE. L'ufficio KTO dell'Università di Bologna sta cercando nuovi partner per accordare la licenza e la distribuzione di queste varietà, specialmente nei territori europei dell'est e del nord.

Di nuovo, il programma di miglioramento non è finito neanche qui, e quest'anno annunciamo l'ultima aggiunta alla Serie Sweet, una varietà precoce, con la stessa qualità elevata, che segna la 7ma varietà per completare il gruppo della Serie Sweet. Similmente alle altre della Serie, la varietà sarà protetta sotto il nome PA8UNIBO\* e gli sarà dato come nome a marchio registrato Sweet Dave. Prevediamo che questa varietà darà un valore aggiunto alla Serie, creando la possibilità di iniziare la raccolta della Serie Sweet perfino prima nella stagione, siccome i frutticoltori ed il mercato richiedono sempre più varietà precoci.

Allo stesso tempo, al di là della Serie Sweet, il gruppo UNIBO che si occupa di miglioramento genetico su ciliegio è stato attivo su altri obiettivi di miglioramento. Nel 2004-05, una varietà potenzialmente interessante è stata identificata a Vignola e successivamente è stata testata in prove semi-commerciali in campo (2008-2013). La varietà ha dimostrato prestazioni eccezionali sia nelle caratteristiche agronomiche che nella qualità della frutta. Nel 2014, i PVR sono stati schedati nell'UE sotto la denominazione della pianta PA6UNIBO\* e la varietà è stata ulteriormente protetta con il nome a marchio registrato Marysa®. Marysa® è una varietà autofertile caratterizzata da un alto vigore delle piante, precoce entrata in produzione e raccolto alto e costante. Il frutto è grande, con calibro prevalentemente tra 30-32 mm, cuoriforme e simmetrico, con un colore della buccia rosso scuro a maturazione. La polpa è soda, con una media sensibilità alle spaccature e con una nota aromatica, dolce e fortemente acidica, che dona un sapore fresco e delicato (sprite). Marysa® si differenzia dalle varietà della Serie Sweet ed occupa una posizione di mercato distinta, che si rivolge alle diverse esigenze dei coltivatori e dei consumatori.



**Sweet Dave PA8UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale e M. Grandi.

Origine sconosciuta; testata come DCA BO A1A70.

Frutto: molto precoce nella stagione; molto grande (80% dei frutti con calibro  $\geq 32$  mm, per frutti provenienti dalle gemme basali). Colore della buccia rosso vermiglio brillante, che diventa mogano a maturazione. Dolce, aromatica e con buon equilibrio zuccheri-acidi. Picciolo di media lunghezza. Albero: buon vigore, adattabile a diverse forme di allevamento e a diverse densità; auto-incompatibile (S1S4); a Vignola, in Italia, matura come Burlat; molto produttiva. Può essere suscettibile al fenomeno delle spaccature.



**Sweet Lorenz® PA2UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale & M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCABO A1C27; USPP 25,982; 13 Ott. 2015.

Frutto: precoce nella stagione, molto grande, cuoriforme; polpa soda e di colore rosa; buccia brillante, di un rosso molto scuro; dolce, 18 °Brix; picciolo di media lunghezza, 37 mm. Albero: vigoroso; habitus di crescita semi-espanso, tende a ramificare; auto-incompatibile (S3S4), matura 8-10 giorni dopo Burlat a Vignola, Italia; molto produttiva. Può essere soggetta al fenomeno delle spaccature del frutto.



**Sweet Aryana® PA1UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale & M. Grandi. Origine sconosciuta; testato come DCABO A1A1; USPP 25,996; 20 Ott. 2015.

Frutto: precoce nella stagione; grande, rotondo cuoriforme; polpa dura, rosso scuro; buccia brillante, di un intenso rosso scuro; dolce, 18 °Brix; picciolo medio-corto, 35 mm. Albero: vigoroso, che si estende orizzontalmente, incurvato; auto-compatibile (S3S4'); matura 3-4 giorni dopo Burlat a Vignola, in Italia; molto produttiva. Può essere soggetta al fenomeno delle spaccature del frutto.



**Sweet Gabriel® PA3UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale and M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCABO A1C40; USPP 25,997; 20 Ott. 2015.

Frutto: medio-precoce nella stagione; molto grande, cuoriforme; polpa dura e rosata; buccia luminosa di un rosso porpora; dolce, 17 °Brix; picciolo medio-corto, diametro del frutto di circa 34 mm. Albero: vigore moderato-alto; habitus espanso; auto-incompatibile (S1S4); matura 14 giorni dopo Burlat a Vignola, in Italia; molto produttiva. Può essere soggetta al fenomeno delle spaccature del frutto.



**Sweet Valina® PA4UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale and M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCABO B5D23; USPP 25,981; 13 Ott. 2015.

Frutto: media stagione, molto grande, cuoriforme: polpa soda e rosa; la buccia rosso luminoso; molto dolce, 21 °Brix; picciolo di media lunghezza, 40 mm. Albero: vigoroso, semi-espanso; auto-incompatibile (S3S4); matura 18-20 giorni dopo Burlat a Vignola, Italia; molto produttiva. Può subire spaccature.

**Sweet Saretta® PA5UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale and M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCABO B5D23; USPP 25,981; 13 Ott. 2015.

Frutto: di media stagione; molto grande, cuoriforme; polpa soda e rosa: la buccia è di un rosso brillante; molto dolce, 21 °Brix; picciolo di media lunghezza, 40 mm. Albero: vigoroso, semi-espanso; auto-incompatibile (S3S4); matura 22-24 giorni dopo Burlat a Vignola, in Italia; molto produttiva. Può essere soggetta al fenomeno delle spaccature del frutto.



**Sweet Stephany® PA7UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, Italia da S. Lugli, R. Correale and M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCABO B5A89; USPP 25,972; 6 Ott. 2015.

Frutto: tardivo, molto grande, cuoriforme; polpa dura e rossa; la buccia rosso brillante; dolce, 18 °Brix; picciolo di media lunghezza, 30 mm. Albero: vigoroso; auto-compatibile (S3S4'); matura 25-27 giorni dopo Burlat a Vignola, in Italia; molto produttiva. Può essere soggetta al fenomeno di spaccature del frutto.

**Marysa® PA6UNIBO\***

Origine: Università di Bologna, S. Lugli, R. Correale and M. Grandi. Origine sconosciuta; testata come DCA BO B5D20; USPP 15/330,470; 18 Sett. 2018.

Frutto: di media stagione, grande (28mm), cuoriforme e simmetrico. Buccia luminosa e rosso porpora, vira a rosso scuro brillante a maturazione avanzata. Linea di sutura superficiale. Soda, buona tessitura, dolce e succosa con polpa fragrante e rosa, di buona qualità, alto livello in acidità. Picciolo lungo e di medio spessore. Albero: elevata vigoria, habitus di crescita intermedio, auto compatibile (S3S4'); matura 10-12 giorni dopo Burlat a Vignola, Italia. Molto produttiva. Moderatamente suscettibile a spaccature.