

Mela Rosa Romana: valorizzazione e recupero del germoplasma frutticolo dell'Appennino Tosco-Emiliano

Alessandri S.¹, Gregori R.¹, Costa F.², Dondini L.¹, Sansavini S.¹

luca.dondini@unibo.it

¹*DISTAL - Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimentari, Università di Bologna, Italia*

²*Centro Ricerca e Innovazione - Fondazione Edmund Mach - San Michele all'Adige, Trento*

Il germoplasma del melo rappresenta una fonte primaria per la conservazione della variabilità genetica all'interno della specie. Molte delle "antiche" varietà di melo italiane sono state marginalizzate e sono rappresentate solo in irrilevanti mercati regionali; in alcuni casi sono rimasti solo alcuni alberi monumentali, ricordo di un passato glorioso. Nel 1929 la Rosa Romana rappresentava il 25% della produzione di mele del bolognese e la Valle del Reno era uno dei luoghi di maggior interesse. Tuttavia, questa mela è quasi scomparsa nel corso degli ultimi trent'anni (Sansavini et al., 2018). L'obiettivo primario di questo lavoro è quello di individuare i genotipi corrispondenti alla varietà Rosa Romana al fine di promuovere un recupero e la sua valorizzazione.

Nei numerosi sopralluoghi nella media e alta Valle del Reno sono stati individuati diversi alberi corrispondenti alla descrizione pomologica della mela Rosa Romana fra i quali, tramite analisi fingerprinting, sono state individuate diverse varianti genetiche.

I frutti di ogni accessione sono stati prelevati ed analizzati a livello qualitativo. Ciò ha permesso di individuare i frutti con le caratteristiche organolettiche migliori. Successivamente, è stato effettuato un confronto dei profili fenolici fra due storiche varietà di melo, Rosa Romana e Annurca.

I risultati hanno permesso di avere un quadro più chiaro, sia sulla definizione della mela Rosa Romana della Valle del Reno, sia a livello molecolare che qualitativo.

Dai primi risultati ottenuti si conferma che il genotipo Rosa Romana esprime meglio le caratteristiche organolettiche in ambienti caratterizzati da altitudini intorno ai 400-1000 rispetto a quelli coltivati in pianura Padana. Dalle analisi HPLC e spettrometria di massa applicate a estratti di polifenoli ottenuti dai frutti, è emerso un profilo chimico contenente una ventina di fenoli, sottolineando loro capacità antiossidante e quella inibitrice di enzimi coinvolti nei disordini metabolici alimentari e negli stress ossidativi in generale.

In conclusione, i risultati di questa indagine fenotipica, genetica e qualitativa sulla coltivazione della mela 'Rosa Romana' hanno fornito una validazione genomica dei cloni identificati che possono essere recuperati e promossi come reference varietali per la conservazione e moltiplicazione di nuovi impianti.

Parole chiave: Rosa Romana, fingerprinting, caratterizzazione fenotipica, HPLC, spettrometria di massa.