

Petra®-BO 88617102*

Origine genetica: ottenuta nel 1988 presso il Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna dall'incrocio di "Goldrich" x "Pelese di Giovanniello", selezionata come BO 88617102 presso l'azienda sperimentale Astra-Innovazione e Sviluppo, Tebano di Faenza (RA).

Costitutori: Daniele Bassi - Università degli Studi di Milano.
Stefano Foschi - RI.NOVA Soc. Coop. - Cesena (FC).



ALBERO (habitus e produttività)

- **portamento:** standard; **vigoria:** media;
- **entrata in produzione:** precoce; fruttifica su tutti i tipi di ramo, molto bene sui dardi.
- **epoca di fioritura:** medio-tardiva; **entità di fioritura:** elevata;
- **produttività:** elevata e costante.
- **Autofertile e Resistente a Sharka (PPV).**

EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE: +10+12 giorni Kioto*, epoca Faralia*.

FRUTTO: di pezzata medio-elevata (circa 60 g) e forma oblunga leggermente asimmetrica, con apice e sutura leggermente incavati; buccia di colore aranciato priva di sovraccolore. Nocciolo picco, oblungo con carena poco pronunciata e seme molto amaro.

Valutazione organolettica: polpa molto soda di colore aranciato caratterizzata da una maturazione uniforme non soggetta a disfacimento interno, di ottimo sapore aromatico.

Tabella 1 - Analisi chimica al consumo della varietà Petra a confronto con la cultivar *Portici* di pari epoca.

	PETRA	PORTICI
Durezza	1,17	1,37
°Brix	15,0	15,4
Acidità totale (meq/100g)	18,19	10,56
pH	4,00	4,18

Tabella 2 - Giudizio di gradevolezza al panel-test della varietà Petra a confronto con la cultivar *Portici* di pari epoca

PETRA	<p>Colorazione media. Abbastanza profumata, molto dolce e poco acida, con rapporto dolce/acido decisamente a favore del dolce.</p> <p>Odori freschi di limone, resine e fiori di acacia.</p> <p>Non astringente, di ottima aromaticità.</p> <p>Polpa non molto succosa e mediamente consistete. Abbastanza farinosa.</p> <p>Ai giudizi di gradevolezza è stata molto apprezzata soprattutto per il gusto, con punteggi prossimi a 7.</p>
PORTICI	<p>Colore da verde chiaro a giallo arancio abbastanza uniforme, nel complesso poco attraente.</p> <p>Odore intenso dolce e fragrante, tipico.</p> <p>Gusto molto dolce, bassa acidità, rapporto dolce/acido maggiore di 7.</p> <p>Non amara e non astringente, ottima aromaticità, polpa consistente e buona succosità, bassa pastosità.</p> <p>Ai giudizi di gradevolezza è stata molto apprezzata, unica eccezione l'aspetto.</p> <p>Punteggio complessivo medio di 6,95.</p>

GIUDIZIO COMPLESSIVO

Varietà molto interessante per l'attraente aspetto esteriore del frutto. Elevata la pezzatura, ottima la consistenza del frutto e la sua tenuta in pianta (non cascola). Pregevoli le caratteristiche organolettiche (aroma e sapore). Si rileva in alcune annate la presenza di alcuni frutti screpolati in modo superficiale. Interessante anche per la produzione di succhi e sciroppati.

*: privativa comunitaria