Storia di una Regina

written by Rivista di Agraria.org | 20 febbraio 2006
di Francesca Boni

Al contrario di quanto ci si possa attendere la nostra Regina non è altro che una vecchia varietà di pesca a polpa bianca che viene coltivata da tempo a Londa, la sua zona di origine, pur essendosi affermata in altre regioni d'Italia nonché all'estero.
L'inizio della peschicoltura nel Comune di Londa risale agli anni '50, quando il Signor Alfredo Leoni, esperto arboricoltore alle dipendenze del Conte Paolo Venerosi Pesciolini, ebbe l'intuizione di trasformare parte delle vecchie coltivazioni promiscue tradizionali in peschicoltura specializzata. All'epoca le pesche tardive erano molto apprezzate presso il mercato di Firenze e la produzione di frutta delle vicine campagne di Rosano, Villamagna e Scandicci diventava sempre più insufficiente a soddisfare le esigenze di una classe sociale in continua crescita economica e culturale.
E' proprio in questo periodo che viene scoperta la "Regina di Londa". Le prime 4 o 5 piante, di origine sconosciuta, furono individuate in località Casi, presso il Comune di Rufina, in un podere di proprietà di certo Cartigliani che all'epoca gestiva uno stand di vendita all'ingrosso al mercato di Novoli. Merito di Leoni fu quello di capire il grande valore pomologico della cultivar che si distingueva da tutte le altre di pari epoca. Essa infatti eccelle per l'intenso profumo, l'aroma e il sapore dolce unito ad una giusta dose di acidità nonché per la grossa pezzatura dei frutti molto attraenti, marezzati di rosso nella zona esposta al sole. La polpa si presenta giallo crema con venature rosse vicino al nocciolo. Ancora oggi, per garantire il mantenimento dell'ottima qualità, la raccolta viene eseguita a mano, asportando giornalmente i soli frutti maturati al sole settembrino che vengono subito destinati alla vendita, senza stazionare in frigorifero.

Regina di Londa (Foto Valter Nencetti)

Leoni realizzò il primo pescheto specializzato a Londa e battezzò la cultivar "Regina di Londa". Ben presto si apprezzò anche il grande valore agronomico della varietà che si ambientava perfettamente alle caratteristiche pedo-climatiche della zona dimostrando produttività elevata e costante, buona rusticità e facilità di coltivazione. Il successo commerciale conseguito da questa nuova cultivar, particolarmente apprezzata prima a Firenze, poi in Toscana e in altre regioni, ne incrementò rapidamente la coltivazione a tal punto che alla fine degli anni '60 i terreni più fertili, meno declivi e con esposizione a sud della campagna londese furono destinati alla coltivazione della pesca Regina. Nonostante lo scetticismo iniziale dei vecchi mezzadri a convertire in peschicoltura specializzata le coltivazioni tradizionali che avevano garantito per lungo tempo la sopravvivenza, in pochi anni la produzione di pesche tardive divenne la principale risorsa della comunità agricola londese. Ciò contribuì notevolmente a frenare il crescente esodo delle popolazioni rurali e a limitarlo solo alle zone più povere e disagiate. Grazie alla coltivazione della Regina di Londa molti agricoltori riuscirono ad acquistare il podere dove per lungo tempo avevano diviso col proprietario del fondo i pochi proventi guadagnati con grande fatica.
L'amministrazione comunale, partecipe del successo della peschicoltura, dedicò così alla Regina di Londa la festa più importante della comunità che si tiene a Londa la seconda domenica di settembre, in concomitanza con la maturazione della cultivar. Tradizione ormai vuole che nell'ambito di questa manifestazione si organizzi ogni anno un concorso in cui viene premiato il miglior campione di pesche Regina di Londa fra quelli presentati, confezionati in cassette, dai frutticoltori londesi e delle zone vicine. La valutazione viene effettuata da una giuria di esperti (pomologi, entomologi e coltivatori) che attribuiscono un punteggio alle caratteristiche estetiche ed organolettiche dei frutti in concorso.
L'ultimo importante riconoscimento è la "promozione" della Regina a presidio Slow Food con la creazione di un disciplinare di produzione volto ad ottenere il prodotto senza l'uso di fitofarmaci e concimi chimici ma attraverso tecniche di difesa e di nutrizione delle piante a minor impatto ambientale. Ciò ha dato impulso anche alla prima realizzazione di confetture di qualità prodotte con la pregiata cultivar che si possono acquistare nei migliori negozi o direttamente dal produttore (info@lanocedifrancesca.com), particolarmente adatte per l'abbinamento con

formaggi caprini o di pecora non stagionati.

Scheda pomologica della cultivar

Ottenuta a Londa, Firenze (Italia), da genealogia sconosciuta.
Individuata casualmente da Alfredo Leoni di Londa intorno al 1955.
Sinonimi: “Regina d’Autunno”, “Tardiva di Londa”.
– RAMI MISTI corti, con internodi corti; la corteccia è di colore rosso e verde intermedio; le gemme a fiore sono distribuite prevalentemente nella parte basale, l’indice di fertilità è medio-elevato.
– FOGLIE lunghe mm 162 e larghe mm 44, con rapporto diametrico di 3,68; la larghezza massima è centrale; il lembo è liscio, talora ondulato; l’angolo apicale è stretto e quello basale è medio; il margine è crenato; le glandole sono reniformi, presenti sul picciòlo e sul lembo in numero elevato (Tav. 2).
– FIORI campanulacei di media grandezza; i petali sono ellittici molto allungati, di colore rosa intenso; il pistillo è alto meno degli stami (Tav. 1); l’epoca di fioritura è intermedia.
– FRUTTI grossi (alti mm 69, larghi mm 77, spessi mm 80; con peso di g 259 e volume di cc 254), di forma rotonda, leggermente schiacciata ai poli, in sezione longitudinale e rotonda in sezione trasver sale; la cavità peduncolare è poco profonda e larga; la linea di sutura è mediamente profonda; l’apice è leggermente incavato, senza umbone; la buccia ha una colorazione di fondo bianco verdastro chiaro, ampiamente macchiata e marezzata di rosso vivo, maggiormente nella parte esposta al sole, è semiaderente alla polpa, di spessore medio, con poco tomento; la polpa è di colore bianco crema, estesamente venata di rosso vivo al nocciolo, soda, molto dolce, gradevole, aromatica e assai profumata; spicca (Tav. 1).
I noccioli sono medi (alti mm 34, larghi mm 30, spessi mm 22; con peso di g 10 e volume di cc 7,5), di colore marrone scuro, slargati, con profilo asimmetrico; l’angolo apicale è ampio; la superfi cie è mediamente corrugata, con rilievi lisci solo in parte e con cresta stretta (Tav. 2).
– CARATTERI BIO-AGRONOMICI: la pianta è di vigoria media, con portamento regolare; la cascola delle gemme è media; la fioritura è molto abbondante; l’allegagione è elevata e costante (grado di autocom patibilità medio, grado di fertilità elevato); la cascola dei frutti è scarsa; il grado di produttività è elevato; necessita di un forte diradamento. Il fabbisogno in freddo è medio. La resistenza dei frutti alle manipolazioni ed ai trasporti è elevata.
Matura il 10 Settembre a Follonica (GR) e tra il 10 e il 20 settembre a Londa; (62 giorni dopo “Redhaven”).
I parametri di riferimento utilizzati sono quelli indicati nella Monografia delle Principali Cultivar di Pesco Volume II – CNR, 1976.

Francesca Boni è laureata in Scienze Agrarie presso l’Università degli Studi di Firenze (tesi in entomologia agraria); attualmente lavora come docente di biologia applicata presso l’Istituto Tecnico Agrario di Firenze. www.lanocedifrancesca.com