

# ***Note sulle Pesche di Mogliano Veneto***

*A cura di Luca Checchin*

**Febbraio 2018**

## 1. Nascita ed evoluzione della peschicoltura a Mogliano Veneto<sup>1</sup>

Per Mogliano Veneto le pesche significavano, in un passato non molto lontano, una florida economia rurale. Le prime notizie della coltivazione di pesche sono riconducibili al 1870: le prime coltivazioni iniziarono in quegli anni *"per opera di alcuni appassionati agricoltori stimolati da quanto veniva loro raccontato da operai trevigiani, che per ragioni di lavoro si erano recati in Austria, circa le buone quotazioni che le pesche raggiungevano sul mercato di Vienna"*. Inizialmente erano tentativi isolati e timidi. In realtà anche prima del 1870 il pesco era coltivato nel moglianese, ma il prodotto non varcava mai i confini locali o al massimo arrivava alla città di Treviso. Già dal 1884 iniziarono le prime coltivazioni "semi-industriali" con varietà locali, identificabili in *Maddalena nostrana, Carraro e Bortolini*, presso alcune famiglie locali. Negli anni successivi la coltura si diffonde nei comuni vicini e la vendita avveniva nei mercati regionali e nazionali. Sono poetiche le parole che descrivono questo mutamento delle campagne moglianesi: *"è un'opera lieta di sostituzione, che non isterilirà la terra, perché novella vegetazione, più gentile, frutto dell'opera intellettuale dell'uomo, illeggiadrirà a primavera la zona con i rosei fiori e colmerà di frutto prezioso l'agricoltore"*. In questi primi anni si trattava principalmente di un'agricoltura che mancava di tecnica colturale e senza una effettiva organizzazione economica. La quantità prodotta era pari a circa 15.000 quintali/anno.

*"Il riconoscimento ufficiale alla peschicoltura di Mogliano Veneto si ebbe, in modo assoluto, dal mercato di Vienna, che, per primo, in ordine storico, valorizzò il prodotto moglianese, nei suoi pregi di colorito, che incarna le tonalità più delicate del bianco e del rosso, tonalità che si ripetono nella polpa carnosa e succosa, dove il dolce e l'acidulo si confondono nella stessa gradevole armonia. Altra magnifica dote, comune a tutte le migliori pesche nostrane, è l'aroma caratteristico ed inconfondibile delle varietà che non richiama sensazioni acute di altri frutti, ma che è, direi quasi, il naturale respiro della varietà stessa."* Continua evidenziando l'origine dell'espressione "Pesche di Mogliano": *"Ovunque, per molti decenni, vennero richieste, in grande quantità, le pesche di questa fertile terra, battezzate così con il solo nome di Pesche di Mogliano"*. In realtà, come riporta il dott. Aldo Francavilla, tale nome generico raccoglie in sé il bacino peschicolo di diversi comuni delle Province di Treviso e Venezia.

Nei primi decenni, però, ci furono problemi di sviluppo. Ad incrementare la peschicoltura moglianese concorsero notevolmente le crescenti richieste dei commercianti austriaci. Se prima l'agricoltore coltivava il pescheto e vendeva il prodotto sul posto agli esportatori, in seguito si diffuse il sistema della vendita "a palo secco": prima della fioritura (o poco dopo) il commerciante prendeva in affitto il pescheto, raccoglieva il prodotto e si accollava tutte le spese di coltivazione, conservazione e spedizione. Il commerciante mirava al massimo profitto e sfruttava il più possibile il pescheto: lavorazioni come la potatura verde e i diradamenti dei frutticini, operazioni colturali

---

<sup>1</sup> Le informazioni e le citazioni del presente capitolo sono state ricavate dalla tesi di Laurea "Della peschicoltura di Mogliano Veneto" (1948) di Renato Trabucco, consultata presso il sito internet [www.terrevenete.org](http://www.terrevenete.org) e disponibile alla consultazione anche presso l'archivio storico dell'Università di Bologna. A completare il quadro storico, sono tratte altre informazioni dall'articolo "Cooperativa Peschicoltori", dott. Aldo Francavilla, tratto dall'*Almanacco Agricolo - 1928*

indispensabili nella frutticoltura moderna, erano raramente praticate, portando al rapido deperimento delle piante di pesco. L'agricoltore non poteva far altro che assecondare questo sistema, piantando pescheti con maggiore densità di piante, in modo tale da incrementare la quantità.

Con la Prima guerra mondiale ci fu un generale calo di produzione per mancanza di manodopera; in più l'esportazione all'estero fu praticamente inesistente. A guerra terminata ripresero i commerci con l'estero e furono intensificate la coltivazione con le varietà locali, nella fattispecie Maddalena nostrana, Lavaroni, Carrari, Brancia, ecc.

Nel 1922 iniziarono le importazioni di varietà di pesco americane, che lentamente, negli anni, si diffusero anche a Mogliano. Nel 1927 iniziò anche l'introduzione di varietà veronesi, conosciute ed apprezzate dagli coltivatori moglianesi in alcune mostre frutticole dell'epoca.

Alla luce di qualche insuccesso commerciale dovuto al pessimo sistema di gestione della peschicoltura, nel 1927 la "Cattedra ambulante di Agricoltura di Treviso" aiutò a costituire la "Cooperativa di peschicoltori di Mogliano", grazie anche al credito concesso dalla Cassa di Risparmio della Marca Trevigiana. Gli agricoltori, conferendo il proprio prodotto alla cooperativa, abbandonarono gradualmente la vendita a palo secco. Venne maggiormente curata la vendita delle pesche mediante la selezione e l'imballaggio della frutta. Nel primo anno la cooperativa contava 32 soci, mentre negli anni successivi la cooperativa contava una media di 100 soci. Iniziò dunque un percorso di peschicoltura razionale, fonte di ricchezza e benessere per la zona. *"Quindi, si può decisamente affermare che solo dopo la Prima guerra mondiale, e specialmente a cominciare dal 1927, prese piede a Mogliano una vera e propria peschicoltura industriale".*

<b>Anno</b>	<b>Ettari a pescheto</b>	<b>Produzione in quintali</b>
1914	220	19.400
1919	290	24.100
1933	945	61.600

Tabella 1: progressione negli anni della superficie a pescheto e relativa quantità di pesche prodotte (Fonte: Tesi di laurea "Della peschicoltura a Mogliano Veneto" di Renato Trabucco, 1948)

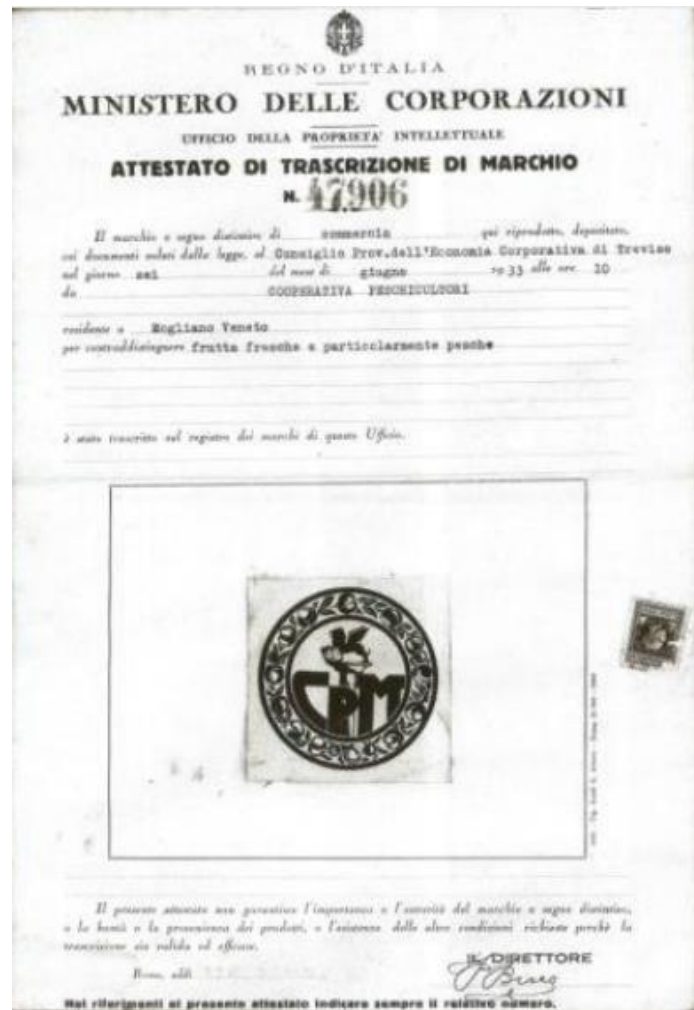


Figura 1: L'attestato di trascrizione del marchio richiesto dalla cooperativa peschicoltori<sup>2</sup>

La cooperativa aiutò a perfezionare la coltivazione del pesco: abbandonato il sistema della vendita a palo secco, si diffusero notevolmente le tecniche di potatura, i diradamenti, le cimature, i trattamenti, le concimazioni e le lavorazioni del terreno, migliorando così la qualità del prodotto. In questo modo gli agricoltori riuscivano a spuntare un prezzo maggiore (mediamente il 30% più elevato rispetto a prima). Cercò infine di incentivare la coltivazione di varietà precoci (giugno- inizio luglio) e tardive (settembre), in quanto le elevate richieste da parte del mercato in quei periodi non venivano soddisfatte dalle quantità prodotte.

A Mogliano erano ben consapevoli del valore delle varietà locali (soprattutto dei Carraro) che hanno creato la nomea all'estero delle "pesche di Mogliano". La coltivazione di varietà straniere ha aiutato sicuramente l'economia locale: purtroppo l'evoluzione della peschicoltura in una più industrializzata ha necessariamente preso la strada della progressiva sostituzione di alcune delle varietà nostrane con altre straniere di migliori qualità merceologiche (soprattutto pezzatura e conservabilità).

L'anno 1933 fu l'anno aureo per la peschicoltura moglianese, in cui raggiunse il culmine di superficie e quantità prodotta. Il sistema di esportazione funzionava bene: oltre al centro di Mogliano

<sup>2</sup> Fonte: Ricerca della scuola primaria G.B. Piranesi – Mogliano Veneto. Classi Quarte – Insegnante: Muraro Flavia. A.S. 2007-2008

esistevano altri piccoli centri a Mestre, Noale e Maerne. In questi anni i mercati esteri maggiori erano la Germania (50% dell'esportazione), la Svizzera (15%), l'Austria e la Francia (entrambe 8%).

Gli anni successivi, invece, iniziò un periodo duro, che ha portato la peschicoltura ad essere tecnicamente difficile ed economicamente non più così remunerativa. Oltre al noto problema della concentrazione della produzione in agosto (con conseguente abbassamento del prezzo in quel periodo e difficoltà di commercio), si aggiunsero i problemi climatici e fitopatologici.

Il 1935 fu un anno veramente pessimo. Da maggio a metà agosto la siccità attanagliò le campagne moglianesi. Al termine, una leggera grandinata rovinò il prodotto ancora sulle piante, nonché anticipò la maturazione di molte varietà in soli quindici giorni: questo fece crollare i prezzi, assieme alla scarsa qualità del prodotto: di piccola pezzatura, ammaccato dalla grandine e colpito dal "corineo" (*Stigmia carpophila* o *Coryneum carpophila*). Quest'ultima, una malattia fungina, causò ingenti danni specialmente alle piante vecchie e scarsamente vigorose. Inoltre, negli ultimi anni, iniziò a diffondersi anche un lepidottero (*Cydia molesta*, oggi diffuso ovunque) che causò anch'esso notevoli danni. In seguito, alcuni coltivatori iniziarono ad abbandonare la coltivazione: in solo due anni furono sradicati ben 158 ettari di pescheti. Iniziò così un processo di selezione dei coltivatori: se prima i guadagni erano facili e alla portata di tutti, da quel momento in poi fu necessaria una maggiore professionalità. Anche la regolamentazione del mercato penalizzò la peschicoltura moglianesi. Infatti, le varietà precoci producono frutti piccoli: l'allora Istituto fascista per gli scambi con l'estero vietava l'esportazione di pesche con circonferenza inferiore a 16 centimetri. Pur con la concessione di una tolleranza a 15 centimetri fino al 31 luglio, solo il 50% era "merce atta all'esportazione". Il restante 50% fu collocato nei mercati interni. Per questo motivo le varietà precoci e lugliatiche nostrane furono sostituite con varietà veronesi, le quali presentavano caratteristiche merceologiche migliori. Nel 1935 furono distribuite marze di varietà veronesi per innestare 15.000 peschi. Fortunatamente le agostane (in particolar modo Lavaroni e Carrari) furono riconfermate, sia per le loro caratteristiche che per il buon nome che in passato avevano costruito per la peschicoltura moglianesi. Si riuscì così a riprogrammare la raccolta in modo più omogeneo e con caratteristiche merceologiche migliori.

Arrivò il 1936. Fu un anno duro: per una serie di motivi sotto elencati, ci fu una moria parziale o totale dei peschi:

- Asfissia radicale, a causa delle piogge abbondanti tra ottobre 1935 e giugno 1936. Considerando che la maggior parte dei campi erano sistemati a cavino, le piante di testata morirono, mentre si salvarono quelle sulla sommità della baulatura. In alcuni casi ci fu moria totale del pescheto.
- Fenomeno di "distruzione delle gemme a fiore", causato dalle particolari condizioni climatiche del 1935 (germogliamento in anticipo e successivi ritorni di freddo) e scarsa lignificazione della nuova vegetazione nell'autunno.
- Notevole virulenza del corineo (*Coryneum carpophilum*) nella primavera del 1936

I danni maggiori si ebbero nelle piante più vecchie e deperite, e nei posti con i terreni peggiori (più pesanti). Considerando la demoralizzazione generale degli agricoltori, la cooperativa non si sentì di costringere gli stessi ad adottare la lotta obbligatoria contro la Tignola orientale del pesco (*Cydia molesta*): la cosa non fece che peggiorare la situazione, a causa dei suoi attacchi ai giovani impianti. Furono così estirpati numerosi pescheti, sia vecchi che giovani.

Nel 1937 proseguirono gli effetti negativi alle piante determinati dai fenomeni delle due annate precedenti. Così continuarono gli estirpi, arrivando nel 1937 ad una superficie di solo 350 ettari di pesche. Per gli agricoltori, nella scelta degli estirpi furono complici anche i rialzi dei prezzi del frumento, del mais e del bestiame, e contemporaneamente il rincaro delle spese per i mezzi tecnici necessari alla coltivazione della pesca, nonché la comparsa della *Cydia molesta* e l'obbligatorietà della lotta contro questo parassita. Considerando tutto ciò, non conveniva orientarsi nuovamente alla coltivazione della pesca.

Per non perdere questa importante coltura, l'Ispettorato Agrario di Treviso svolse nel 1937 una importante propaganda per convincere gli agricoltori a reimpiantare i peschi. Iniziò così una lenta ripresa, razionale nella scelta delle varietà e nel metodo di coltivazione. Il numero di varietà coltivate si ridusse a una decina, perdendo molte varietà locali.

Nel 1947 la Cooperativa di Mogliano controllava circa 40.000 piante (circa 110 ettari). Il mercato era prevalentemente interno: il commercio estero era difficile per via della guerra e per la crescente concorrenza dei distretti produttivi di Verona e dell'Emilia-Romagna.

La situazione degli anni successivi è di difficile interpretazione per l'attuale mancanza di dati. È quindi auspicabile una ricerca di informazioni per conoscere le dinamiche esatte che hanno portato alla scomparsa della peschicoltura da Mogliano Veneto. Da una fonte<sup>3</sup> del 1965 si evince che già in quel periodo la frutticoltura moglianese fosse in declino per mancanza di manodopera e per la preferenza dei coltivatori per le pomacee. Il mercato era per la maggior parte locale (75%) e il restante nazionale: se ne deduce che il mercato estero fosse già stato compromesso da qualche anno, a testimoniare che la peschicoltura moglianese ha vissuto solo pochi decenni di gloria. Si può comunque supporre che con il passare degli anni la situazione non sia migliorata, inducendo i peschicoltori ad abbandonare definitivamente la coltura. Probabilmente il "miracolo economico italiano" degli anni '50 e '60, che ha letteralmente spostato masse di lavoratori dall'agricoltura all'industria, ha indirettamente messo fine alla peschicoltura moglianese, non più in grado di garantire un reddito soddisfacente.

Secondo i dati del 4° Censimento Generale dell'Agricoltura del 2000, la superficie agricola dedicata a colture legnose agrarie (per esempio pesche, meli, peri, ecc. Esclusa la vite) nel Comune di Mogliano Veneto era pari a circa 25 ettari, mentre nel successivo 5° Censimento Generale dell'Agricoltura del 2010 erano presenti solo 20 ettari, a testimoniare la completa scomparsa della peschicoltura da Mogliano.

Come visto in precedenza, lo sviluppo della peschicoltura a Mogliano è dovuto principalmente ad una bolla speculativa creata dai commercianti austriaci, che ha creato, forse, troppo velocemente un sistema produttivo e di coltivazione che aveva inizialmente scarse conoscenze tecniche e che mirava esclusivamente al reddito a breve termine. Questo portò spesso a scelte colturali errate, che al primo banco di prova (annate con clima critico) si sono rivelate in tutta la loro debolezza compromettendo la coltivazione. La nascita della Cooperativa contribuì a risolvere molti problemi di tecnica di coltivazione ed economici: purtroppo la sua istituzione arrivò forse troppo tardi, e le scelte di adottare varietà straniere per risolvere i problemi di carattere merceologico contribuì ad

---

<sup>3</sup> Branzati & Sansavini (1965), *Le cultivar di pesco – Importanza e diffusione in Italia*, Edagricole Bologna- Pag. 19

omologare la peschicoltura moglianese alla peschicoltura nazionale, perdendo quel carattere particolare che tanto l'aveva distinta nei primi decenni di vita.

## 2. Caratteristiche delle pesche di Mogliano Veneto

Le varietà di pesche coltivate nel moglianese erano molteplici, soprattutto negli ultimi anni, quando sono state introdotte molte varietà sia italiane che americane. Le varietà coltivate al 1935 erano almeno 22. Commercialmente, le varietà erano suddivise in periodi di maturazione:

- Pesche precoci: poco rappresentate, negli ultimi anni per gran parte derivanti da varietà americane. Solo i "Sampieri" ("Sampietri" o "Sampieroli") sono di origine locale.
- Pesche semi-precoci o lugliatiche: questa categoria erano quasi completamente di origine locale. Tutte avevano pezzatura maggiore rispetto le precoci, miglior sapore, polpa liquescente e non aderente al nocciolo.
- Pesche estive o agostane: era una categoria molto numerosa, con varietà antiche, importate ed altre di origine locale provenienti da ibridazione naturale.
- Pesche tardive: poco diffuse, si pensava non potesse avere mercato.

Le varietà moglianesi, malgrado la classificazione locale, *"possono ridursi ad un tipo omogeneo, individuato dalle tinte brillanti del frutto, dai caratteri della polpa bianca fondente, il gusto gradevole, a maturazione prevalentemente dall'ultima decade di luglio all'ultima decade di agosto"*.

In base ai dati disponibili, le varietà che si possono considerare autoctone della zona sono riportate e descritte nella tabella riportata nelle pagine seguenti.

	<b>Sampieri</b>	<b>Maddalena</b>	<b>Carbonesi</b>	<b>Lavarone</b>	<b>Carraro</b>	<b>Lorenzini o Boccio</b>	<b>Bortolini</b>	<b>Brancia<sup>4</sup></b>	<b>Vittorio Veneto</b>
<b>Origine</b>	Locale	Locale <sup>5</sup>	Trebaseleghe 1910-1912	Mogliano Veneto <sup>6</sup> 1895 per selezione da seme	Scorzè. Selezione di seme locale verso il 1900	Camposampiero. Selezione da seme di piante selvatiche. 1898 circa.	Scorzè, 1892 da selezione di seme	Noale, da selezione di seme ad inizio '900	Mogliano Veneto, 1934. Da selezione di seme
<b>Epoca maturazione</b>	Fine giugno	15-25 luglio	23 luglio circa	2-10 agosto	7-20 agosto	15-25 agosto	18-27 agosto	25 agosto - 5 settembre	? Tardiva
<b>Dimensioni frutto</b>	Media	Media (10-12 frutti per kg)	Media (10-12 frutti per kg)	Grosso <sup>7</sup>	Media (8-10 frutti per kg)	Media (8-10 per kg)	Grosso (7-8 frutti kg)	Grosso (5-6 frutti kg)	Media
<b>Forma</b>	Sferica		Appuntito, schiacciato, seno peziolare aperto	Sferico, leggermene appuntito e schiacciato, con labbro sporgente caratteristico. <sup>8</sup>	Sferica, leggermente allungata e appuntita verso il calice, due metà disuguali. Seno peziolare piuttosto aperto e superficiale. Sutura appena marcata e che si protrae fino all'apice. Apice leggermente rientrante.	Sferica leggermente appuntita	Sferica con cavità peduncolare discretamente ampia.	Rotonda e leggermente appuntito, metà disuguali, con labbro lungo al solco. Cavità peduncolare mediamente profonda e aperta.	Un po' allungata, ricoda il Lorenzino

<sup>4</sup> Le varietà Brancia e Maddalena sono presenti nel database “*Planta-Res*” – Rete Nazionale delle Risorse Genetiche Vegetali per l’Alimentazione e l’Agricoltura (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali). Delle altre varietà di Mogliano non c’è traccia, a testimoniare la perdita del patrimonio genetico.

<sup>5</sup> Salvo omonimie, la pesca Maddalena potrebbe non avere origini locali: di essa se ne parla già nel *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi fruttiferi* (Giorgio Gallesio - Pisa, 1817-1839. Edizione ipertestuale a cura di Massimo Angelini e Maria Chiara Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004). Le caratteristiche tra le due descrizioni sostanzialmente coincidono. Gallesio, già all’epoca, la ritiene diffusa in tutta la Toscana e probabilmente in Francia e Germania, pur evidenziando delle sottili differenze soprattutto per le semi-aderenza al nocciolo. È probabile che la “Maddalena nostrana” sia una mutazione della Maddalena descritta da Gallesio. Infine, della Maddalena ci sono notizie fin dal ‘600 in Toscana.

<sup>6</sup> Secondo Breviglieri (*Peschicoltura*, Editore Ramo editoriale degli agricoltori, 1950), i Lavarone hanno origine presso il Comune di Scorzè

<sup>7</sup> Secondo Breviglieri (*Peschicoltura*, Editore Ramo editoriale degli agricoltori, 1950), le pesche Lavarone hanno dimensione media, diversamente da quanto affermato da Trabucco nella Tesi di Laurea

<sup>8</sup> Secondo Breviglieri (*Peschicoltura*, Editore Ramo editoriale degli agricoltori, 1950), le pesche Lavarone hanno forma oblunga con le due metà marcatamente disuguali e con una notevole sporgenza (labbro)



	Sampieri	Maddalena	Carbonesi	Lavarone	Carraro	Lorenzini o Boccio	Bortolini	Brancia <sup>4</sup>	Vittorio Veneto
<b>Fiore</b>			Grandi, chiari leggermente rosato, sfondo più colorito, a forma rosacea. Fioritura precoce.	Fiori rosa pallido con sfondo roseo più carico, di forma rosacea a petali grandi. Epoca media, abbondante.	Fioritura scarsa, epoca media, durata di 3-5 giorni. Piccoli, rosa scuro, con sfondo rosso cupo. Forma rosacea e petali staccati e piccoli.		Rosa pallido, fondo leggermente più carico, forma rosacea. Fioritura mediamente abbondante.	Piccoli, campanulacea, petali staccati e piccoli, in qualunque punto del ramo, ma allegano solo quelli mediani e nelle estremità e nei mazzetti di maggio. Fioritura poco abbondante, regolare. Epoca media, 5-6 gg.	Rosso vivace, piccoli, distribuiti in scarso numero lungo i rami.
<b>Colore polpa</b>	Bianca		Bianca, colorita in sanguigno sotto la buccia.	Bianca	Bianca, leggermente sanguigna sotto la buccia.	Bianco-verdognola	Bianca	Bianca, venata di rosso in prossimità del nocciolo	Bianca
<b>Consistenza</b>	Soda	Liquescente	Soda		Soda	Soda	Soda		Fondente
<b>Aderenza nocciolo</b>	Semi-spiccagnola		Spiccagnola	Spiccagnola	Spiccagnola	Spiccagnola	Spiccagnola	Spiccagnola	Spiccagnola
<b>Qualità organolettiche</b>	Saporito		Profumata e saporita	Molto profumata e saporitissima	Molto saporita e profumata.	Profumata e di buon sapore.	Buon sapore e profumata.	Squisita, profumata.	Dolce, buon profumo
<b>Buccia</b>	Vellutata		Vellutata (internamente colorita di rosso violaceo carico)	Finemente vellutata	Vellutata.		Vellutata	Vellutata - pubescente	
<b>Colore buccia</b>	Rosso vivace, quasi completamente, violacea nella parte esposta al sole		Rossa, spesso anche in ombra.	Rosso vinaccio carico che copre quasi tutto il frutto.	Rosso paonazzo caratteristico.	Poco colorita, rosa pallido	Rosa più carico verso il sole.	Rosso vivo verso il sole, il restante giallo-verdognola.	Rosso vinato, marcato dalla parte del sole
<b>Serbevolezza frutto</b>	Buona (5-6 gg)	4 gg	5-6 gg	4 gg, delicato per il labbro.	6-8 gg	5-6 gg	7-8 gg	6-8 gg	

	<b>Sampieri</b>	<b>Maddalena</b>	<b>Carbonesi</b>	<b>Lavarone</b>	<b>Carraro</b>	<b>Lorenzini o Boccio</b>	<b>Bortolini</b>	<b>Brancia<sup>4</sup></b>	<b>Vittorio Veneto</b>
<b>Pianta</b>	Vigorosa, forma espansa		Portamento eretto, ramificazione abbondante e lunga. Gemme ravvicinate, piccole e aderenti	Vigoroso, portamento eretto, chioma rada con rami a frutto di media lunghezza e pochissimi mazzetti di maggio. Gemme, tonde, piccole e aderenti. Mediamente rustico.	Rustica, lunga durata. Portamento eretto (svasato in alto), ramificazione abbondante e rami lunghi, quasi sprovvisti di mazzetti di maggio. Gemme piccole, forma conica e distanziata sul ramo. Fruttifica su rami di un anno di media vigoria, verso l'estremità degli stessi		Vigorosa, portamento svasato. Rami lunghi con abbondante ramificazione nella parte superiore. Scarsità dei mazzetti di maggio. Gemme piccole, coniche, aderenti e ravvicinate. Fiorisce alle estremità dei rami	Vigorosa, svasata, ramificazione abbondanti. Gemme piccole, tondeggianti, ravvicinate, aderenti. Rami vecchi con mazzetti di maggio.	Portamento eretto
<b>Resistenza alle malattie</b>	Buona	Buona. Sensibile ad afidi e gommosi		Sensibile a gommosi dei rami e agli afidi.	Soggetto a gommosi e agli afidi.		Soggetta a gommosi su rami e frutti, sensibile ad afidi	Sensibile a gommosi su rami e frutti, sensibile ad afidi.	Resistente a Corineo e gommosi
<b>Produzione</b>			25-30 kg per pianta	Alta	Buona, 25-30 kg per pianta.		35-40 kg per pianta	Variabile, 30 kg pianta	
<b>Note</b>			Possibile origine da seme di Rossetto Veronese. Fruttifica nella parte mediana del ramo e nei mazzetti di maggio. All'epoca era una varietà molto ricercata. Risponde bene alla potatura.	Fiorisce nella parte mediana del ramo. Risponde bene alla potatura. Allegagione buona, ma con cascola al momento della formazione del nocciolo.	Varietà tra le più diffuse. Vuole potatura non energica, solo diradamento rami. Allegagione buona, non seguito da cascola. Produttività costante, pianta con durata di 15-17 anni.	Produzione costante e sicura.	Allegagione buona e non seguita da cascola. Tagli provocano spesso gommosi, ma risponde bene alla potatura.	Potatura vigorosa su rami di un anno vigorosi e medi. Allegagione variabile. Durata pianta 12-14 anni.	Alta percentuale di allegagione

Ad oggi esiste una sostanziale difficoltà nel riconoscimento delle varietà, in quanto il prelievo del materiale d'innesto è stato effettuato su piante madri il cui nome della varietà è stato attribuito per memoria storica dei proprietari stessi, cosa che può causare errori anche grossolani. Inoltre, considerando la diversità climatica di oggi rispetto agli anni '40, risulta ancor più complesso effettuare paragoni rispetto alla fenologia della pianta: alcuni studi scientifici<sup>9</sup> ipotizzano un sostanziale allungamento della stagione vegetativa sia come anticipo del germogliamento che come ritardo della filloptosi autunnale. Infine, gli inverni tendenzialmente più corti e miti degli ultimi anni determinano una riduzione del *chilling requirment*, i cui effetti su tali varietà sono da valutare. I primi anni di coltivazione fanno comunque ben sperare, anche in relazione alla resistenza alle malattie del pesco più diffuse.

### 3. Le pesche di Mogliano oggi<sup>10</sup>

Dal 2011-2012 si rinnova l'interesse per le pesche di Mogliano Veneto grazie all'associazione Terrevenete, che si è impegnata al recupero del patrimonio genetico in pericolo di estinzione. Nell'agosto 2011 deposita un marchio consistente nella dicitura "Antiche Pesche di Mogliano Veneto". Ad oggi è riuscita a recuperare almeno cinque varietà, tutt'ora in fase di valutazione riguardo la corrispondenza alle caratteristiche varietali.

In collaborazione con Veneto Agricoltura, nel 2011-2012 sono stati praticati i primi innesti delle varietà "Lavarone", "Carraro", "Settembrini" e "Lorenzini". L'associazione stessa si è impegnata a contattare alcuni agricoltori del comune di Mogliano Veneto e dintorni per costituire il gruppo di produttori delle "Antiche Pesche di Mogliano Veneto"<sup>11</sup>.

Il 21 febbraio 2013, in un incontro pubblico, viene presentato da Terrevenete e la Provincia di Treviso, con il patrocinio della Regione Veneto e della Città di Mogliano Veneto, un bando pubblico della Provincia di Treviso volto ad incentivare l'acquisto e la piantumazione di queste piante riprodotte. Il bando consisteva in un fondo di 10.000 € da concedere agli agricoltori per l'acquisto delle piante. Tale progetto rientra nell'ambito del programma di recupero della biodiversità della frutticoltura trevigiana. L'anno successivo il bando è stato riaperto per sfruttare le risorse inutilizzate nel 2013.

---

<sup>9</sup> Yann Vitasse et al. (2011) *Assessing the effects of climate change on the phenology of European temperate trees*. Agricultural and forest meteorology

<sup>10</sup> Informazioni tratte dal sito [www.terrevenete.org](http://www.terrevenete.org) (consultato in data 07/02/2018), completate con informazioni dell'autore

<sup>11</sup> Fonte: <http://www.terrevenete.org/index.php?limitstart=8> (consultato in data 12/02/2018)

Sempre nel 2013, le “Antiche Pesche di Mogliano Veneto” sono state inserite nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali<sup>12</sup>, grazie alle testimonianze storiche fornite dall’Associazione Terre Venete<sup>13</sup>. Le pesche di Mogliano Veneto sono inserite anche nell’Arca del Gusto di SlowFood<sup>14</sup>.

Nel 2016, dopo i faticosi e controversi tentativi del 2014 e 2015<sup>15</sup>, viene fondata l’“Associazione dei Produttori delle Tradizionali Pesche di Mogliano Veneto”, composta da un gruppo di agricoltori che, grazie alle piante di pesche acquistate dall’Associazione Terrevenete negli anni precedenti, vuole iniziare un percorso di valorizzazione e di studio di tali varietà di pesche in collaborazione con essa. Con il patrocinio del comune di Mogliano Veneto, in data 05 agosto 2016, presenta presso il Municipio di Mogliano Veneto una prima produzione rappresentativa di tali pesche. Qualche mese dopo, i produttori si vedono costretti a chiudere la loro Associazione, e contestualmente il marchio neo costituito, riportato di seguito.



Ad oggi risulta impossibile definire dei dati precisi sul numero di piante coltivate grazie al progetto di recupero. La cifra dovrebbe comunque attestarsi attorno a 500, distribuite in più aziende (almeno cinque). A queste, vanno aggiunte le eventuali vecchie piante superstiti, di ancor più difficile quantificazione.

Il 2016 e il 2017 sono stati i primi due anni in cui è stato possibile assaggiare le prime piccole produzioni rappresentative: le qualità organolettiche delle prime varietà sono state assolutamente apprezzate dai nuovi consumatori. Restano comunque i problemi che anche la cooperativa ha dovuto affrontare 80 anni fa: alcune varietà hanno pezzature troppo piccole per i mercati moderni, e la conservabilità delle pesche è assai limitata, a causa della loro delicatezza.

---

<sup>12</sup> Fonte: MIPAAF, “Diciassettesima revisione dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali”.

<sup>13</sup> Le fonti sono: Tesi di Laurea “Della Peschicoltura a Mogliano V.” di Renato Trabucco e due filmati dell’Archivio Storico Luce presenti in [www.youtube.com](http://www.youtube.com), intitolati “Le Pesche” (Giornale Luce A1001 del 09/1932) e “Mogliano la raccolta delle Pesche” (Giornale Luce B0132 del 1932).

<sup>14</sup> Fonte: [www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/antiche-pesche-di-mogliano-veneto/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/antiche-pesche-di-mogliano-veneto/)

<sup>15</sup> Nel 2014 con le prime sette aziende interessate dal progetto, l’Associazione per vari motivi non è stata ufficialmente registrata; l’anno successivo, con un gruppo rinnovato, si propone l’idea prima per un Consorzio (ipotesi poi annullata per gli eccessivi costi da sostenere) e poi per un’Associazione che viene registrata e poco dopo cancellata per problemi di tutela legale del marchio “Antiche Pesche di Mogliano Veneto”.



Figura 2: le pesche di Mogliano oggi. In foto è raffigurata una varietà che matura nella seconda metà di luglio, riconducibile alla varietà Maddalena in base alle caratteristiche pomologiche.

#### 4. La pesca di Mogliano nella cultura locale

Il legame del territorio moglianese con le pesche è visibile anche nello stemma comunale. Viene riportato il profilo araldico<sup>16</sup> dello stemma: *“Partito: Nel PRIMO, su uno sfondo azzurro, campeggia un monte gobbato sopra al quale sono poste la luna e una stella a otto punte. Il monte poggia su una campitura dorata. Nel SECONDO, su uno sfondo verde, una cornucopia rovescia delle pesche e delle spighe. Questi simboli poggiano su una campitura a onde azzurre e dorate”*.

---

<sup>16</sup> <http://www.araldicacivica.it/stemmi/stemma/mogliano-veneto/>



Figura 3: stemma del Comune di Mogliano Veneto, in cui è ben visibile la cornucopia.

Il 26 luglio 2017, grazie all'intraprendenza delle “Farmacie alla Marca”, in collaborazione con “Slow Food Treviso”, e alcuni produttori di Pesche di Mogliano, è stata organizzata una serata intitolata “*Il gusto delle pesche. Ospite d'onore Arrigo Cipriani*”. Durante la serata sono state divulgate informazioni riguardo le storiche coltivazioni di Pesche a Mogliano Veneto grazie al prof. Danilo Gasparini, insegnante di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione presso l'Università di Padova. Arrigo Cipriani ha raccontato la storia del leggendario “Bellini”, cocktail che originariamente prevedeva l'utilizzo della purea di pesche bianche provenienti dal territorio moglianese<sup>17</sup>, a testimoniare l'influenza di tale prodotto sull'economia e sulla cultura della zona.

---

<sup>17</sup> In realtà alcune fonti riferiscono che venissero utilizzate pesche bianche del veronese. Secondo quanto detto da Arrigo Cipriani durante la serata, almeno i primi anni venivano comunque usate Pesche di Mogliano. Il dubbio su quali pesche venissero utilizzate potrebbe avere origine dal fatto che il cocktail è stato ufficialmente inventato nel 1948, periodo in cui la peschicoltura di Mogliano aveva già iniziato la sua parabola discendente e iniziato già da qualche anno a piantare varietà veronesi.



*Figura 4 (da sinistra a destra): Checchin Luca (agricoltore), Gino Bortoletto (Slow Food Treviso), Tiziano Spigariol (scrittore e “contadino per passione”), Liviano Giusto (agricoltore e imprenditore), Arrigo Cipriani e il prof. Danilo Gasparini (Università di Padova). 26/07/2017*



*Figura 5: un momento della serata del 26/07/2017 – “Il Gusto delle Pesche. Ospite d’onore Arrigo Cipriani”*



Figura 6: Arrigo Cipriani con le pesche di Mogliano Veneto. 26/07/2017

## 5. Conclusioni

È auspicabile che le informazioni raccolte nel presente elaborato vengano approfondite, ricercando e ricorrendo ad altre fonti storiche, in modo tale da completare l'orizzonte temporale della storia della pesca di Mogliano e confermare le informazioni disponibili. Inoltre, si rende indispensabile, allo stato attuale, procedere ad una seria analisi varietale, ricorrendo alla collaborazione con istituti di ricerca, in modo tale da certificare in modo sicuro che le varietà riprodotte siano, con ragionevole certezza, corrispondenti alle varietà "autoctone" descritte nelle fonti storiche. Nel frattempo, la ricerca esemplari di pesco superstiti riconducibili alle caratteristiche della Pesca di Mogliano non deve fermarsi: è una corsa contro il tempo che inesorabilmente cancella le tracce del passato peschicolo moglianese.

Infine, i tempi sono maturi per riproporre un mercato e una ipotetica filiera legata alla pesca moglianese: è l'unico mezzo per creare un sistema di crescita del progetto di recupero, auspicando una rinnovata collaborazione tra le parti in gioco: il lavoro per il recupero è tutt'altro che finito.