

Pesco*Prunus persica* (L.) Batsch**Santa Maria Maddalena**

- **Pianta:** portamento aperto, di dimensione e vigore medi, a rami eretti e penduli.
- **Foglia:** dimensione medio-grande a lembo ondulato, apice stretto e angolo basale stretto, margine fogliare crenato, picciolo medio con due glandule reniformi.
- **Fiore:** dimensione media, rosacei, petali di forma ellittico allargata, fioritura in epoca media.
- **Frutto:** dimensione media (120 - 200), forma ovata e asimmetrica, estremità pistillare di aspetto scarsamente incavato, cavità pedunculare media in larghezza e profondità, linea di sutura profonda.
- **Caratteristiche della buccia:** media, di colore giallo, sovracoloro uniforme di colore rosso intenso, di molto grande estensione e brillantezza semiluminosa, lenticelle evidenti.
- **Caratteristiche della polpa:** tenera, di colore arancio, pigmentazione assente sotto l'epidermide ed elevata attorno al nocciolo, tessitura fondente, aderenza assente della polpa al nocciolo, mediamente fibrosa, sapore molto aromatico, media acidità e dolcezza.
- **Periodo di raccolta:** epoca di maturazione media.

Caratteristiche tecnologiche

Di elevata produttività, presenta media resistenza al distacco dal ramo e scarsa resistenza alle manipolazioni.

Storia e curiosità

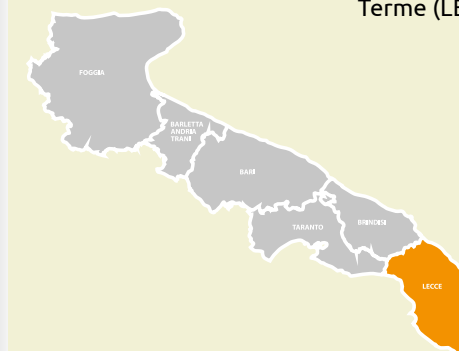
Varietà di pesco molto antica, un tempo diffusa in tutta la Regione, oggi ritrovata in alcuni comuni del Salento. Citata nella Pomona di Galesio, viene chiamata anche gialla Maddalena o della Maddalena, con una tavola ad essa dedicata. In particolare si dice: "A. PERSICA MAGDALENA, fructu præcoci mediocri in apice mamillato, epicarpo flavo hinc eleganter, rubente, sarcocarpo albo tenero suavissimo, nucleo subadhærente. Vulgo Maddalena Bianca". Viene descritta come una delle più pregevoli presenti su suolo italiano., si dice inoltre "Questa Pesca è una delle prime a maturare. Essa si mangia in Toscana verso la metà di Luglio, ossia circa la festa di Santa Maddalena, ed a questa circostanza si deve attribuire il suo nome.". Garbellotto la descrive come varietà di media grossezza, buccia di colore rosso viola, polpa discretamente gustosa. Vegetazione moderata, produzione costante, varietà poco diffusa, matura nella seconda metà di luglio". Il Molon, nella "Pomologia" del 1901 cita diverse pesche Maddalene più o meno precoci o tardive.

Sinonimi/denominazione dialettale

Della Maddalena, Maddalena (Salento).

**Ambito locale di riferimento**

Salento, in particolare Comuni di Carpiignano Salentino, Otranto e Santa Cesarea Terme (LE).

**Luogo di conservazione**

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura 'Basile Caramia' - Locorotondo (BA).



>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

20



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA