

## Le varietà scomparse dalla campagna di Tuenetto

### Le mele



Tra le varietà coltivate ebbe buona diffusione anche a Tuenetto la mela «**Napoleone**» (*Napolióni*) frutto croccante di media pezzatura si raccoglieva a settembre e si conservava a lungo. La buccia era di colore giallo rosso, il sapore dolce e profumato faceva di questa mela un frutto assai gradevole.

La mela «**Rosa doppia**» maturava verso ottobre, si presentava con la buccia giallo verde con una faccetta rossa, era di pezzatura abbastanza grossa, la polpa era bianca, ma non si conservava a lungo e di solito si consumava entro Natale.



La mela «**Limoncella**» (*Limonzini*) è di piccola pezzatura e colore che ricorda il limone; molto apprezzata per la sua polpa succosa, soda, croccante e molto profumata. Si raccoglieva in ottobre e si conservava fino alla primavera successiva. La produzione di questa mela era assai limitata.

La mela «**Champagne**» (*Zigola*), per via della sua forma somigliante alla cipolla) di origine francese negli anni '50 era molto diffusa in Valle di Non. È un frutto di media grandezza con la caratteristica forma schiacciata ai poli; di colore giallo chiaro, maturava a fine ottobre e si conservava bene per tutto l'inverno; per il suo basso contenuto di zuccheri era considerata una mela appropriata nella dieta dei diabetici.



## Le pere



Per quanto riguarda le pere si ricordano diverse varietà; la più nota delle quali è la «Buona Luisa» (*bòna Luigia*) frutto di media pezzatura di colore giallo verde cresceva su piante di notevoli dimensioni e si raccoglieva a metà settembre si conservava per un mese; la polpa dolce, succosa, fondente.

Le «**Kaiser o Imperatore**» (*kaizer*) così chiamate in onore del Kaiser Alexander; questa pera maturava da settembre e aveva una discreta conservabilità. La polpa bianco-giallognola era succosa e piacevolmente profumata. Molto adatta al consumo fresco era chiamata la “banana delle Alpi”, ma ottima pure per la produzione di succhi.



La pera «**Spadona**» (*spadoni*) era un'antica varietà molto diffusa in Valle di Non. Maturava a novembre e si conservava molto bene fino a gennaio; pera adatta al consumo fresco, ma si utilizzava perlopiù per la cottura; il caratteristico sapore astringente e agrodolce, la polpa soda, succosa e fondente ne faceva un frutto molto apprezzato. A metà novecento nel magazzino frutta di Mollaro e Torra i soci conferivano 100 quintali di pere «Spadone» quantità per i tempi considerevole.

Le pere «**William**» (*vìliam*) erano un frutto di media pezzatura, a piena maturazione con la polpa fine e molto dolce. Maturava da metà agosto, si conservava per circa due settimane.

